

Schiffahrt

Saison 2012 dank Publikumsaktion ein Erfolg

Die 16 grossen Schifffahrtsgesellschaften der Schweiz können auf eine erfolgreiche Saison 2012 zurückblicken. 13 Millionen Fahrgäste waren auf den Schweizer Seen unterwegs, was eine Zunahme von 4 Prozent gegenüber dem letzten Jahr bedeutet. Zurückzuführen ist das positive Resultat laut Communiqué auf die Aktion des Verbands Schweizerischer Schifffahrtsunternehmen, Schweiz Tourismus und der UBS: Für 5 Franken wurden Tageskarten angeboten. Insgesamt über 500 000 Tageskarten sind eingelöst worden.

Genuss

Weihnachtsflasche zu Ehren der Stadt Paris



Der französische Likör-Produzent Grand Marnier hat auch dieses Jahr für die Weihnachtszeit eine speziell gestaltete Flasche herausgegeben: die «Grand Marnier Paris Limited Edition». Die zehnte limitierte Weihnachtsauflage ist eine

Hommage an Paris, die als Ursprungsort des Likörs gilt. In Nachtblau gehalten, zieren die Flasche Sehenswürdigkeiten der französischen Hauptstadt wie etwa der Eiffelturm. Die Sonderedition ist ab sofort im Handel erhältlich.

Whisky-Schiffe legen am Bürkliplatz an

Im Rahmen der Whisky-Messe «Whiskyschiff», einer der grössten Messen Europas, ankern heuer fünf und nicht wie bislang vier **Whisky-Schiffe** beim Bürkliplatz in Zürich. Das Festival, das vom 29. November bis 2. Dezember dauert, widmet sich ganz der Whisky-Brennkunst. Die Besucher können über 700 Whisky-Neuheiten und Spezialitäten degustieren. Darunter bieten auch zahlreiche Schweizer Destillieren ihre Produkte zum Probieren an. Experten beantworten Fragen. Die Messe findet bereits zum 14. Mal statt.

www.whiskyschiff.ch

Davidoff lanciert Cigarren für die Festtage



Passend zu den Festtagen hat die Oettinger Davidoff Group neue Produkte lanciert, darunter die Cigarren-Edition «Year of the Snake» 2013. Dies in Anlehnung an den chinesischen Kalender, gemäss dem das Jahr 2013 im Zeichen der Schlange steht. Die Cigarren sind eine Kombination aus alten Tabaken und reichen geschmacklich von floralen über Karamellnuancen bis zu Holz- und Nussnoten. Das achteckige, rot lackierte Holzstückchen mit acht Cigarren ist auf 4500 Exemplare limitiert und ab Ende Januar 2013 im Tabakfachhandel erhältlich.

ZVG



Mitte des letzten Jahrhunderts musste der Wein in Bordeaux während 20 Jahren in den Weinfässern ruhen, bevor er für den Genuss bereit war.

ZVG

Gedanken zu Bordeaux



Korky's

Christoph Kokemoor ist Chefsommelier im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel.

Bei den einschlägigen Bekundungen vieler Weinzeitschriften gehört der Jahrgang 2010 zu den guten Bordeaux-Jahrgängen. Kann sich dieser nun in die Reihe der grossen Jahrgänge 1990, 2000, 2005 und 2009 eingliedern oder gar in die Topliga der Jahrhundert-Jahrgänge 1921, 1947 und anderen aufschliessen? Warum ist ein Vergleich mit jenen Jahrgängen nicht möglich? Und überhaupt: Weshalb ist dieses immense Interesse bei grossen Jahrgängen ausschliesslich in Bordeaux vorhanden? Können andere Weinbaugebiete keinen guten Wein machen?

Weshalb erreichen so viele Châteaux eine so grosse Aufmerksamkeit, nur weil diese seit 1855 in einer klassifizierten Tabelle aufgeführt sind? Ist die Aufmerksamkeit reines Marketing, um die Weinpreise zu erhöhen, oder steckt mehr hinter dem Gebilde Bordeaux?

Bei den Aufzeichnungen zum Jahrgang 1921 finden sich interessante Hinweise wie beispielsweise dieser: Um Alkoholbildung zu erreichen, musste eine Chaptalisation durchgeführt werden. Was aus heutiger önologischer Berufsehre vermieden wird, war in dieser Epoche ein Muss, um einen guten Wein zu machen. Eine kontrollierte Gärtemperatur, Maischeextraktion oder aromabezogene Hefen und Enzyme beifügen – reines Wunschdenken. Die Weine Mitte des letzten Jahrhunderts waren in

den ersten zehn bis 20 Jahren aufgrund der dichten Struktur der Tannine und Gerbsäure sehr verschlossen. Die Verbraucher stellten sich auf diese Gegebenheit ein und unterhielten aufwendige Weinkeller, in denen diese Gewächse gelagert werden konnten. Erst im Laufe der Generationen konnte so ein gegenwärtiger Genuss hochstehender Gewächse sichergestellt werden.

Das führte dazu, dass es niemanden störte, wenn ein Wein 20 Jahre ruhen musste, bevor er geöffnet wurde. In unserer schnellebigen Zeit, in der Informationen keine zwei Sekunden brauchen, um auf der ganzen Welt topaktuell zu sein, passt ein Wein mit einer Mindestreifungsdauer von einem Jahrzehnt nicht mehr in die Mach-Geschwindigkeiten unserer Gewinnoptimierung.

Das erkennen Sie auch in einem Jahrgang 2010, in dem die Unterschiede wie in allen Jahrgängen sehr differenziert auf die Region zurückgeführt werden können. Das rechte Gironde-Ufer hatte mit den hohen Temperaturen zu kämpfen. Die neue Technik aus Amerika wäre da der beste Weg, den Alkohol mittels Membranverfahren zu reduzieren. Einige Gewächse betören mit grosser Sicherheit, doch Alkohol allein reicht nicht aus, um einen Wein für die nächsten 50 Jahre zu konservieren. Regionen auf der linken Uferseite mit den bisher dezenteren Strukturen glänzen trotz der höheren Alkohol-

werte mit ihrer Präzession und Eleganz in diesem Jahrgang. Herausstechende Weine für die Lagerung müssen sich in den nächsten drei Jahren zeigen.

Ich hatte grossen Gefallen an einigen Gewächsen aus St-Estèphe und St-Julien. Bedauerlicherweise gab es einige Châteaux, die mit diesem Jahrgang gewisse Probleme hatten. Im Grossen und Ganzen muss ich aber sagen, sind die Enttäuschungen, wie es sie im schwierigen Jahrgang 2003 gegeben hatte, ausgeblieben. Der Jahrgang 2010 ist einer, in dem sich die Region Bordeaux ausgezeichnet präsentiert.

Meines Erachtens erreicht dieser Jahrgang aber nicht das Niveau von 2009 oder 2005. Daher wird er nicht den Kultstatus des 1947er-Jahrgangs erlangen können. Die Preise dagegen erreichen ein Niveau der Superlative – ob dieser Wert dem Wein entspricht, muss jeder für sich entscheiden.

Meine Favoriten möchte ich Ihnen dennoch verraten. Für meinen persönlichen Keller werde ich in D'Armailhac, Ormes de Pez, Monbrison und Talbot investieren. Diese Weine sind in ihrer Homogenität ausgesprochen überzeugend aufgetreten. Wobei ich die grossen Güter wie Clinet, Canon, La Consillante, Gazin, Beycheville und Gruaud Larose nicht unerwähnt lassen möchte – die anderen waren leider nicht vertreten. Viel Spass beim Probieren.

Marco Böhler ist der «Beste»

Neue Ehre für das Basler Restaurant Stucki: Marco Böhler, Souschef von Tanja Grandits, ist «Marmite Youngster 2013». Er überzeugte am Wettbewerb für den Kochnachwuchs.

SABRINA GLANZMANN

Er ist erst 27 Jahre alt und arbeitet bereits in der Küche von Paul Bocuse – jetzt ist Marco Böhler im «Stucki» in Basel angekommen. Und das ziemlich erfolgreich. Tanja Grandits, selbst gerade erst mit dem zweiten Michelin-Stern bedacht, stuft ihren Souschef als «unverzichtbar» für das Lokal ein, und seit Montag Abend wird der gebürtige Breisgauer ganz offiziell

zu den besten Jungköchen der Schweiz gezählt. An der Preisverleihung im Globus Bellevue in Zürich wurde Marco Böhler nämlich zum Sieger der «Marmite Youngster Selection 2013» gekürt.

Der Ablauf des Wettbewerbs für den Kochnachwuchs ist mehrstufig: Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur Marmite durchkämmte während eines Jahres Schweizer Profiküchen, um die aus ihrer Sicht «50 vielversprechendsten Kochtalente» zu entdecken. In Frage kommt, wer eine Kochausbildung hat, weder Küchenchef ist noch einen eigenen Betrieb führt und noch keine 30 Jahre alt ist.

Von diesen 50 forderte die Jury aus den Spitzenköchen André Jaeger, Jörg Glascheck, Ivo Adam sowie Gastronomietechnikberater René Widmer und «Marmite»-Chefredaktor Andrin C. Willi 20



Szenen vom Finaltag: Sieger Marco Böhler, «Stucki», Basel.



Der Zweitplatzierte Pascal Steffen, Parkhotel Vitznau.



Dritter: Thomas Bissegger, Hotel & Gastro Formation.

auf, ein Rezept zu «Walliser Alpenküche - reloaded» einzureichen. Das Thema wurde zu Ehren des letztjährigen Walliser Siegers Mario Inderschmitt ausgewählt. Die Vorspeise vom diesjährigen Sieger Marco Böhler: «Saibling, Ei, Walliser Roggenbrot AOC, Aprikose, Safranjoghurt».

Die 10 Köche mit den überzeugendsten Rezepten schafften es schliesslich ins Finale im Electrolux-Kochstudio in Zürich, wo die Jury die Gerichte kostete und das

Verhalten der Kandidaten in der Küche mit beobachtete. Marco Böhler überzeugte dabei in der Gesamtbeurteilung vor Pascal Steffen, dem 26-jährigen Luzerner, der bereits letztes Jahr Platz 2 erreichte und es nun noch mal wissen wollte. Im Herbst kehrte Steffen aus dem Restaurant von José Carlos Garcia in Malaga zurück und kocht seither im Parkhotel Vitznau. Der Drittplatzierte Thomas Bissegger – er arbeitet seit Sommer 2012 bei der Hotel &

Gastro Formation in Weggis – wurde beim letzten «Marmite Youngster» Zwölfter.

Die weiteren sieben Finalisten (von Platz 4 bis Platz 10 in absteigender Reihenfolge): Marcel Schmitz, «Clouds», Zürich; Ramona Laufer, Restaurant Adler, Nebikon; Lothar Krings, Hotel Paradies, Ftan; Alessandro Mordasini, Restaurant K2, Swiss Re, Zürich; Pascal Haag, Hiltl, Zürich; Sven Wassmer, Viajante, London; Stefan Burkhard, Restaurant Treichli, Wienacht.

www.marmite-youngster.ch