

Ein unterschätzter Essensbegleiter

CHAMPAGNER • Das im Glas perlende Getränk hat eine lange Tradition und unterliegt strengen Regeln. «Schaumwein passt praktisch zu allen Gerichten», sagt Urs Messerli.

Eine Redewendung rät: «Wer in Bälde etwas zu feiern hat, kann den Champagner schon mal kaltstellen.» Ob beruflich, sportlich oder privat: Das prickelnde Getränk wird oft mit Festlaune in Verbindung gebracht. Wen wundert's, dass an Tagen wie Weihnachten oder Silvester die Korke besonders häufig knallen. Einmal im Jahr soll es einem schliesslich vergönnt sein, das zu trinken, was sich die Schönen und Reichen in Hülle und Fülle leisten. Wer zu den edlen Tropfen als Begleiter zudem noch Kaviar aufischt, setzt einem besonderen Festanlass ein kulinarisches Krönchen auf.

Zugegeben, Champagner und Kaviar haben ihren Preis und gehören in Zeiten wie jetzt nicht zu jenen Gütern, die zuoberst auf der Einkaufsliste stehen.

Streng geschützt

«Nichtsdestotrotz: Bei Champagner und Schaumweinen wird im Gegensatz zu allen anderen Weinen weltweit eine steigende Nachfrage verzeichnet», sagt Urs Messerli und weist darauf hin, dass Champagner nicht gleich Champagner sei: «Als solchen darf sich ein Schaumwein nur nennen, wenn er aus Trauben eines 1927 festgelegten Anbaugebietes in Frankreich, der «Champagne», stammt. Das «Terroir» wird in verschiedene Weinbauregionen eingeteilt. Die wichtigsten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs und Côte des Bar. Seit 1936 ist die französische Bezeichnung «Champagne» in unserem westlichen Nachbarland als «Appellation d'Origine Contrôlée» geschützt.» Je nach Herstellungsart und Herkunftsland müssen Schaumweine als Sekt (Deutschland), Cava (Spanien) oder Spumante Metodo Classico (Italien) bezeichnet werden. «Unter ihnen gibt es sehr gute Schaumweine. Zu ihnen gehören auch solche aus England», sagt Messerli und erklärt weiter: «Nicht einmal mehr «Méthode champenoise», der Hinweis auf die traditionelle Flaschengärung, ist erlaubt. Eigentlich schade, denn genau diese macht den Unterschied zur Gärung im Drucktank oder der Impfung mit Kohlensäure aus.»

Streng geregelt

Der «echte» Champagner habe eine lange Tradition und unterstehe strengen Regeln. So würden ausschliesslich die beiden roten Rebsorten Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Müllerrebe oder Schwarzriesling) sowie die weisse Rebsorte Chardonnay verwendet. Während einer zweiten Gärung des Weines in der Flasche entstehe Kohlensäure, die im Glas für die typische «Perlage» Sorge. «Dieses Verfahren ermöglicht es, den Champagner bis zu zehn Jahren zu lagern. Dadurch entwickeln sich mehr Aromen, die dem Schaumwein besondere Noten verleihen», sagt der Sensoriker. Diese spezielle Herstellungsmethode rechtfertigt schliesslich den Preis, der für eine gute Flasche Champagner bezahlt werden müsse.

Universelles Getränk

Champagner in der Küche zu verwenden, sei nichts Aussergewöhnliches, sagt Urs Messerli. «So wie in unserem Rezeptvorschlag. Mit diesem edlen Gericht können sich alle, die gerne selbst



Ein Glas Champagner ist die Krönung eines jeden Gerichtes und passt ausgezeichnet zum Onsen-Ei mit Kartoffel-Espuma – mit oder ohne Kaviar. zvg

Onsen-Ei mit Kartoffel-Espuma und Oona Alpenkaviar

(Zutaten für 4 Personen)

- 4 frische Landeier à 55 g
- 2 Zweige Schnittlauch
- 50 g Pfifferlinge
- 20 g Oona Alpenkaviar
- 200 g Kartoffelwürfel, weichgekocht
- 2 dl Vollrahm
- 0,4 dl Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 10 g gepoppter Reis oder Quinoa
- 1 EL Olivenöl, kaltgepresst

- Fleur de Sel, Pfeffer, zum Abschmecken
- 20 g Belper Knolle
- Kräuter und Pfifferlinge nach Belieben

Zubereitung

Eier im Steamer bei 60 °C eine Stunde steamen. Pfifferlinge kurz im Olivenöl dünsten. Den Vollrahm und die Gemüsebrühe aufkochen und zusammen mit den Kartoffelwürfeln gut durchmischen. Ab-

schmecken mit Olivenöl und noch heiss in den Kisag-Bläser geben. Diesen mit einer oder zwei Patrone(n) laden und in das heisse Wasserbad stellen.

Anrichten

Kartoffel-Espuma in Suppenteller schäumen/geben. Ei in einen Teller aufschlagen, sorgfältig mit Löffel auf den Espuma anrichten, Fleur de Sel darüberstreuen. Nach Belieben mit den Garnitur-Zutaten garnieren (s. Bild). **Urs Messerli/Domingo S. Domingo**

am Herd stehen, schon jetzt für die kommende Herbst- und Festtagszeit rüsten und brüsten.» Wer lieber auf Kaviar verzichten möchte, könne diesen durch Pfifferlinge und Belper Knolle ersetzen.

«Etwas unterschätzt wird, dass der Champagner ein hervorragender Essensbegleiter ist. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch oder Käse. Aber nicht nur, er lässt sich praktisch mit allen Gerichten, von der Vorspeise bis zum Dessert,

kombinieren.» Der Kochprofi erhält Unterstützung von Virginie Taittinger: «Ich kann zu jeder Tageszeit Champagner trinken. Sei's nach getaner Arbeit, zu früher Morgenstunde oder als genussvoller Schlummertrunk. Ein Tag ohne Champagner ist wie ein Tag ohne Liebe.»

21 Jahre lang hat sie gemeinsam mit ihrem Vater im Familienunternehmen, der Taittinger-Dynastie, gearbeitet. Dort lernte sie das Handwerk. 2008

gründete sie ihr eigenes Label «Virginie T.» und betreibt zusammen mit ihrem Sohn Ferdinand Pougatch ein Weingut in Sillery nahe Reims (F). Heute ernten sie 85 Prozent ihrer Trauben aus Grand-Cru-Weinbergen.

«Ich will keine Konfektionsware machen, sondern «Haute Couture». Der Champagner war und ist meine Leidenschaft», sagt Virginie T. mit überzeugendem Strahlen im Gesicht. **Jürg Amsler**

Champagner Virginie T., Millésimé Brut Nature, 2009

Dieser sehr edle Champagner ist eine Offenbarung für alle Liebhaberinnen und Liebhaber von Schaumweinen und eine sehr gelungene Kombination zum Onsen-



Ei, mit oder ohne Kaviar. Durch die Komplexität und Länge dieses Weines gibt es jedoch fast unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten mit einfachen und raffinierten Gerichten.

Sein sattes Gold mit Aromen von Zitrone und weissen Blüten wird begleitet von reifen Noten, die an Toast, Brioche sowie Mandeln erinnern. Cremig, mit zart balsamischer Textur und feinsten Mousse entfaltet er sich im Gaumen wunderbar harmonisch und elegant. Ein hochkarätiger Champagner eines Top-Jahrgangs, der zehn Jahre Flaschenreife hinter sich hat.

Er wurde 2019 degorgiert. «Brut nature» bedeutet, dass nach dem Degorgieren keine Nachsüssung mehr stattfindet. Der Verlust wird einzig mit Grundweinen nachgefüllt – Champagner in seiner reinsten und pursten Form. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern www.millevins.ch

Kaviar aus Schweizer Bergwasser

FRUTIGEN • Nach acht Jahren Bauzeit ist am 15. Juni 2007 der Lötschberg-Basistunnel vom damaligen Bundesrat und Verkehrsminister Moritz Leuenberger eröffnet und der Betreiberin, der Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn (BLS) übergeben worden. Dank des 35 Kilometer langen Eisenbahntunnels zwischen Frutigen und Raron verkürzte sich die Reisezeit von Bern ins Wallis um knapp eine Stunde. Doch nicht nur dies: Ein Entwässerungssystem führt, nach Berg- und Schmutzwasser getrennt, Wasser nach aussen. Bergwasser wird im Süden in die Rhone geführt. Am Nordportal in Frutigen fliessen pro Sekunde 50 Liter glasklares, 18 Grad warmes Wasser ungehindert aus dem Tunnel. Dieses Wasser direkt in die Engstlige abzuleiten, hätte die einheimischen Fischbestände, insbesondere die Seeforelle, gefährdet. Statt das Tunnelwasser kostspielig und energieverwendend abzukühlen, kann die Wärme im Tropenhaus Frutigen sinnvoll und nachhaltig genutzt werden: Mit der aus dem Wasser gewonnenen Wärme werden in Warmwasserfischbecken Jungstöre gezüchtet und tropische Früchte in Gewächshäusern gezogen.

Die innovative Idee für eine Störzucht stammt von Peter Hufschmied, dem damaligen Ingenieur der Oberbauabteilung des Basistunnels, selbst leidenschaftlicher Fischer. Im November 2011 konnte «Oona», der erste Schweizer Bergwasser-Kaviar, präsentiert werden. Seinen Ruf für nachhaltige Fischzucht hat sich das Tropenhaus Frutigen seit den ersten in der Anlage gezüchteten Störfischen kontinuierlich erarbeitet. Zusammen mit dem Zentrum für Fisch- und Wildtiermedizin der Universität Bern optimierte es die Haltungsbedingungen und entwickelte neuartige, tierfreundlichere Methoden, um beispielsweise den Zeitpunkt der optimalen Kaviar-Reife zu bestimmen. Heute tummeln sich nebst den heimischen Egli rund 80000 Störe in den Zuchtbecken. Während vor elf Jahren, zur Lancierung des «Oona»-Kaviars, 300 Kilogramm davon auf den Markt kamen, waren es 2021 bereits 1,4 Tonnen. Bis ins Jahr 2024 soll die Kaviar-Produktion auf 1,6 Tonnen gesteigert werden. **sl/pd**

www.oona-caviar.ch
www.tropenhaus-frutigen.ch

Die Engländer und nicht ein französischer Mönch

WER HAT'S ERFUNDEN? • Dom Pérignon hat im späten 17. Jahrhundert als Kellermeister im Benediktinerkloster von Hautvillers in der Champagne (F) gearbeitet. Eines Tages soll er gerufen haben: «Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne!» Dieses Zitat ist vielen Genieserinnen und Geniesern des prickelnden Getränks zum Begriff geworden und

hält sich in Frankreich hartnäckig. Es soll belegen, dass der berühmte Mönch den Schaumwein erfunden habe. Doch das stimmt nicht.

Die eigentliche Geschichte des Champagners beginnt in England – und zwar durch Zufall. Im 17. Jahrhundert waren die Weine aus der Champagne bei den Engländern begehrt. Diese

wurden in Holzfässern per Schiff auf die Insel transportiert. Dort angekommen, sollen die Engländer den stillen Wein in Flaschen abgefüllt und verkorkt haben.

Eine Theorie besagt, dass die nicht ganz durchgegorenen Weine den Gärvorgang in der Flasche fortsetzten. Das dadurch entstandene Kohlenmonoxid konnte jedoch nicht entweichen. Einer

zweiten Theorie zufolge soll während der Überfahrt der Weinfässer – meistens im Winter – die Gärung aufgrund der Kälte unterbrochen worden sein. In Flaschen abgefüllt und mit Korken verschlossen lagerte der Wein in den Kellern der Pubs. Als es wieder wärmer wurde, «erwachte» die Hefe und setzte eine zweite Gärung in Gang. **sl/pd**