



Auslese Italienisch

Der Italiener Gino D'Acampo lebt in England und hat sich auf dem Kontinent einen Namen als TV-Koch gemacht. Das Label wird jetzt auch in Buchform vermarktet. Unter dem Titel «Fantastico!» ist jetzt das erste Buch erschienen. D'Acampo stellt naheliegenderweise 100 Rezepte aus der neuen italienischen Küche vor. Sie werden auch Laien problemlos gelingen und sind eine Alternative zu den allseits bekannten und in fast jedem Schweizer Haushalt verwendeten Betty-Bossi-Vorschlägen. Der Koch fordert die Leser auf, weniger Zeit für das Kochen aufzuwenden. Wichtiger sei, die richtigen Zutaten einzukaufen. Seine Rezepte sollen «minimalen Aufwand» verursachen, aber «maximalen Genuss» bereiten. (kep.)

Gino d'Acampo: Fantastico! 176 S., Fr. 34.–, im Buchhandel oder www.werdtverlag.ch

Wein-Keller Französisch

Bordeaux muss nicht teuer sein. Dies beweisen die als Cru bourgeois eingestufteten Weingüter. Eine Degustation von über 30 Gewächsen des neuesten Jahrgangs 2006, die das Online-Portal www.nzz.ch/wein-keller durchführte, zeigte einen überraschenden Sieger. Gewonnen hat Château Le Crock aus der Appellation St-Estèphe. Der gelungene Wein besticht durch das komplexe Bouquet und seine Eleganz, eine Komposition aus 55 Prozent Cabernet Sauvignon, 30 Prozent Merlot sowie 15 Prozent Cabernet Franc und Petit Verdot. Weitere gelungene Crus bourgeois 2006: Rollan de By, Poujeaux und Mongravy. (kep.)

Château Le Crock 2006, Fr. 24,75, ab März bei Vogel Vins, Grandvaux, www.vogel-vins.ch. Siehe auch: www.nzz.ch/wein-keller.



STOCK FOOD/BAUMANN

Die Wurst folgt auf dem Fusse

Zum Carnevale gibt es in Italien Zampone. Gefüllte Schweinsfüsse sind eine Delikatesse

Vegetarier schüttelt's bei ihrem Anblick. Kenner gehen aber meilenweit für einen guten Zampone. Den besten seiner Art findet man in der italienischen Region Emilia Romagna. Hier werden im Winter diese gefüllten Schweinsfüsse zum traditionellen Bollito misto, aber auch auf Linsen oder mit Kartoffelstock serviert.

Die Geschichte des Zampone geht ins Jahr 1510 zurück. Damals besetzte Papst Julius II. das Städtchen Mirandola. Und wollte die Mirandolesi «aushungern». Die Bewohner schlachteten alle Schweine, damit sie nicht in die Hände der Belagerer fielen. Da die Därme für die Wurst jedoch ausgingen, füllten sie die grob gehackten Schultern, Backen, Haxen und Schwarten in ausgehöhlte Schweinsfüsse ab – so wurde erstmals der Zampone aufgetischt.



Karneval ist traditionell die Zeit für Zampone. (Key)

Eine andere Saga erzählt, dass die Schweinsfüsse das Einzige gewesen seien, das die Bauern jeweils für sich hätten behalten dürfen – das gute Fleisch musste an die Lehnherren abgegeben werden. Also füllten sie, bauernschlau wie sie waren, diese Füsse mit gutem Fleisch.

Der gefüllte Schweinsfuss geniesst in Norditalien auch heute noch grosse Beliebtheit. Die Fuss-Schwarte verleiht der «Wurst» einen ganz

speziellen Geschmack. Seit dem 17. Jahrhundert kommt diese Spezialität besonders zum neuen Jahr, am Dreikönigstag und am Carnevale auf den Tisch. Allerdings wird sie in Italien seit einigen Jahren das ganze Jahr angeboten. Heute ist der Zampone vorgekocht und vakuumiert – entsprechend wird er nun auch während der Wintermonate in alle Welt exportiert. Die Packungen halten sich zwei, drei Jahre lang und müssen nicht gekühlt aufbewahrt werden.

Sein Bruder, der Codechino, der ebenfalls während des Winters neben Schinken, Kalbskopf, Bollito und Zunge konsumiert wird, kommt in einem Wurst darm-Mantel daher. Die Konsistenz ist oft feiner, der «Gusto» jedoch fader als beim eigentlichen «Schweinefuss», der vom Metzger mit einem geheimen Gemisch aus Kräutern den letzten «Input» und entsprechend den ureigenen Geschmack bekommt.

In unseren Gefilden bekommt man die gefüllten Schweinsfüsse vorwiegend beim «Italiener». Vor Weihnachten werden sie auch in Delikatessengeschäften, bei Manor und Globus angeboten. Am besten schmecken sie in Modena bei Fini, der als Erster auch die vakuumierte Form für den Hausgebrauch kreiert hat. -minu

Wein vom Ex-Banker

Der Schweizer Marcel Bühler will im Roussillon eigenständige Bioweine erzeugen. Sein Kapital sind sehr alte Reben

Vielleicht ist der 38-jährige Marcel Bühler heute nicht unglücklich, den gelernten Job als Banker an den berühmten Nagel gehängt zu haben. Seine Leidenschaft gilt nicht mehr den Zahlen, sondern der Natur, den Böden und den Reben, die auf seinem 20 Hektaren grossen Weingut im südfranzösischen Roussillon stehen. Der Schweizer stiess auf der Suche auf ein heruntergekommenes Gut in der Nähe von Maury. Bühler konnte daher den Betrieb günstig erwerben und nannte ihn fortan Domaine des Enfants.

Das Kapital sind bis zu 100-jährige Rebstöcke und unterschiedliche Terroirs. Sowohl die Schiefer- als auch die Granit- und Gneis-Böden eignen sich hervorragend für den Weinbau. Bühler arbeitet dabei möglichst naturnah, nach biologischen Grundsätzen. «Ich will nicht nur gute Weine produzieren, sondern der Region



Grenache-Reben in den Hügeln über Maury. (Mick Rock/Cephas)

auch zeigen, dass man ohne Herbizide und alle möglichen Chemikalien auskommen kann», erläutert der engagierte Winzer und studierte Önologe. Konsequenterweise hat er sich für eine aufwendige, teure Arbeitsweise entschieden. Statt mit Traktoren werden die meisten Rebflächen mit einem Pferd gepflegt.

Die Resultate der Anstrengungen sind nun mit dem ersten lancierten Jahrgang 2007 sichtbar geworden. Sie sind zwar vielversprechend. Aber Bühler gibt sich selbstkritisch. Er habe die weissen Trauben vielleicht etwas zu spät geerntet. Trotzdem: Der Weisswein «Tabula rasa» aus den einheimischen und «unmodischen» Sorten Grenache gris, Grenache blanc, Carignan blanc und Macabeu (Preis: 29 Fr.) zeigt ein intensives, komplexes Bouquet, ist im Gaumen kräftig und frisch dank einer präsenten Säure.

Eine Liga höher angesiedelt ist der noch nicht abgefüllte «Suis l'Etoile». Bühler will auf seiner Domaine, an welcher der Zürcher Gastronom René Hofer vom «Lindenhofkeller» mit einem kleinen Anteil beteiligt ist, trotz dem warmen Klima elegante, harmonische, komplexe Weine mit Länge und Struktur produzieren. Der eingeschlagene Weg scheint zu stimmen. Peter Keller

Die Weine sind bei Fine Spirits in Zürich erhältlich: www.finespirits.ch, Tel. 043 960 1373, info@finespirits.ch. Weitere Informationen gibt es auf der Website www.domaine-des-enfants.com.