

Marktfrische Küche

Kochbuch Aus der Not geboren: die Rezeptsammlung zum Take-out einer Störköchin. 70 Gerichte zum Mitbringen oder Zuhause-Essen. **Von Isabella Seemann**

Daniela Chemelli ist in vielerlei Hinsicht ein Unikum in der Zürcher Food- und Gastroszene. Trends liess sie lässig vorbeiziehen, stets blieb sie authentisch und unprätentiös. Das spiegelt sich in ihrer marktfrischen und mediterranen Küche. Lange führte sie unterhalb des Grossmünsters ein Comestibles-Geschäft mit winzigem Beizli, in dem sie kochte wie eine Nonna aus bella Italia. Nachdem ihr Mietvertrag wegen Geruchsemissionen nicht verlängert wurde, spezialisierte sie sich vor rund zwölf Jahren auf Caterings – doch jetzt haben ihr die staatlichen Massnahmen zur Eindämmung der Corona-Epidemie die Existenzgrundlage als Störköchin entzogen.

Die Stehauffrau gab nicht auf. Während des Lockdowns verkaufte sie Mittagessen, inklusive Vorspeise und Dessert, zum Mitnehmen an

die Homeoffice-Arbeiter. Das kleine Parterre-Fenster ihrer Küche im Quartier Hottingen hat sie dafür flink zur Ausgabestelle umfunktioniert. Die Gerichte des aus der Not geborenen Take-out-Service hat Daniela Chemelli nun in einem sehr sorgfältig und schön gestalteten Kochbuch festgehalten. Der Geschäftsidee entsprechend eignen sich alle Gerichte auch zum Mitbringen. Vom eleganten Kalbfleischsalat mit Thon über das Wohlfühlessen «Hachis Parmentier – Gehacktes unter der Kartoffelhaube» bis zum No Bake Cheesecake – alle 70 Rezepte sind eher einfach nachzukochen und die Liste der Zutaten ist meist kurz, aber der Genuss steht und fällt natürlich mit der Qualität der Produkte. Pur und sinnlich. Daniela Chemelli: «Take Out», Verlag Weicher Umbruch. Bezugsquelle: weicherumbruch.ch/shop



Kalbfleischsalat mit Thon zum Nachkochen im neuen Kochbuch «Take Out». PD

Entkorkt: «Winzling» contra «Riesling»?

Es gibt gewisse Disziplinen, bei denen wir unserem Lieblingsnachbarn Deutschland weltmeisterlich Qualitäten zugestehen müssen – und dies nicht nur fussballtechnisch. In kulinarischer Hinsicht (bessere «Küche» und «Weinkompetenz») spielen Herr und Frau Schweizer jedoch in einer höheren «Liga». So weit die «sportliche» Behauptung vieler Eidgenossen/-innen.

Diesem vermeintlichen «CH-Kulinarikvorteil» möchte ich nun aber etwas Fleisch vom Knochen lösen: Klar ist, dass in der Schweiz exzellente Kochkünste kultiviert werden und erfolgreich zum Erblühen kommen. Doch deren ursprüngliche Keime wurzelten nicht selten in deutschem Nährboden.

So erlernten zum Beispiel Gault & Millau-Punkteträger wie Stefan Jäckel und Heiko Nieder ihr meisterliches Handwerk an deutschen Schulen, verwöhnen heute aber Feinschmecker in Zürich im Hotel Storchen beziehungsweise Dolder Grand. Unser Carlton-Küchenchef Philipp Heering durchlief prägende Jahre bei der Koch-Legende Horst Petermann aus dem Norden Deutschlands und Andreas Medewitz vom Sablier verfeinerte seine Kreativität beim deutschen Stermekoch Hans-Peter Hussong. Nicht zu vergessen die Profis vom Loft Five und Adlisberg. Sie alle kommen aus Deutschland und ergänzen somit die lange Liste von tollen Küchenchefs aus dem «grossen Kanton», die das kulinarische Genusserleben in der Schweiz meisterlich fördern.

So viel also zur Kochkunstbewertung im heimischen Freundschaftsspiel gegen/mit Deutschland.

Können nun aber deutsche Weine auch mit der hohen und landeseigenen Kochkultur gleichziehen? Wäre der höchstbezahlte Wein der Welt ausschlaggebend, liesse sich das Urteil schnell bilden. Der edle Tropfen war nämlich kein Mouton, auch kein Pétrus oder Gantenbein. Tatsächlich handelte es sich um einen Riesling Trockenbeerenauslese des Gutes von Egon Müller aus der Lage Scharzhofberg in Wiltingen an der Saar. Sein stolzer Preis: Absurde 1300 Euro – und nicht etwa für eine Palettenladung, sondern für eine einzige Flasche!

Bleiben wir also beim deutschen Riesling und setzen uns im Zürcher Seefeld zu Tisch bei Renato, einem lieben Freund von mir. Als Apéro kredenzte er einmal einen gereiften, halbtrockenen Riesling des Weinguts Van Volxem an der Saar. Dieser Produzent bewirtschaftet zahlreiche Spitzenlagen und bringt rund zwei Dutzend verschiedene Weine hervor. Renatos Entscheidung für den Riesling erwies sich als perfekt und sicherte ihm Bestnoten.

Szenenwechsel nach St. Moritz und zu Tim, der uns mit ausgezeichnetem Essen und unschlagbaren Weinraritäten verwöhnte. Krönender Abschluss war der Genuss – Sie werden es sicher erahnen – eines Rieslings Auslese «Goldkapsel». Ein absolut delikates Weinvergnügen deutscher Provenienz. Die meisten Schweizer assoziieren mit dem Namen «Riesling» den hierzulande

bekanntesten Riesling x Sylvaner, einer Kreuzung von Riesling x Madeleine Royale. Diese Bezeichnung ist allerdings nicht ganz richtig, müsste die Traubensorte korrekterweise als Müller-Thurgau (Rivaner) deklariert werden, was aber nur teilweise geschieht. Das alles hat aber mit dem beliebten Riesling aus Deutschland, Österreich, dem Elsass und – in kleinen Mengen – auch aus der neuen Welt nur wenig bis gar nichts gemeinsam.

Die weisse Rebsorte Riesling wird als Königin der Weissweintrauben gehandelt. Sie mag vorzugsweise kühlere, steile und steinige Lagen. Als besonders prädestiniert erweisen sich die reizvollen Flusstäler im deutschen Rheingau oder entlang der Donau.

Die Faszination am Riesling liegt in seiner fruchtigen Aromatik und dem animierenden Säurespiel. Dieses bleibt dem Wein lange erhalten und beschert ihm enorme Langlebigkeit. Als fulminanter Alleskönner eignet sich die Traubensorte für den leichten Apéro, die asiatische Küche, Fischgerichte oder gar als Dessert – ohne Nachtisch.

Aber bringen die Deutschen auf dem 50. Breitengrad nur Rieslinge hervor? Es gibt durchaus spezielle Weine aus der Pinot-noir-Traubensorte sowie einige Referenzen, die zwar mehr nationalen oder lokalen Charakter aufweisen und daher als Nischenprodukte gelten.

Meine beste Empfehlung für Interessenten an deutschen Spitzenweinen: Weinhandlung www.boucherville.ch. Ein Mitwerber aus Deutschland gestand mir einst, dass er keine bril-

lantere Auswahl in seinem Lande kenne. Ein wahrlich stimmiges Statement!

Die Wein-Nase vorne hat also die Schweiz mit ihrem spannenden und vielfältigeren Sortenangebot, was allerdings auch den klimatisch günstigeren Verhältnissen zu verdanken ist.

Mein persönliches Tipp-Ergebnis für dieses «Küchen- und Weinduell» zwischen CH und D lautet somit: Unentschieden! Ein Remis, das mir – als 50 %-Schweizer und 50 %-Deutscher – zu 100 % köstlich fair mundet.



Markus Segmüller ist Weinakademiker, Geschäftsführer und Inhaber des Zürcher Gastrounternehmens Segmüller Collection (Carlton, Loft Five, James Joyce, Adlisberg, La Bottega di Mario und Sablier). www.segmuller-collection.ch