



Drei S für den Fisch

Was einst als das «Fleisch der Armen» galt, ist heute aus der Gourmetküche nicht mehr wegzudenken: Fisch. Als besonderer Leckerbissen gilt der Flussbarsch, hierzulande besser als Egli bekannt. Das Egli wächst sehr langsam und ist daher äusserst zart. Das hat allerdings auch Einfluss auf die Bestände: Zu

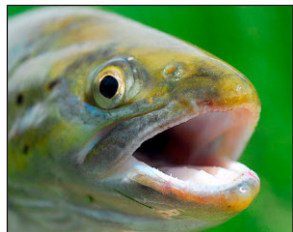


Kurt Mösching (39)
Restaurant Sonne,
Wengi bei Büren.

Ostern ist die Nachfrage so hoch, dass viele Egli aus Osteuropa auf dem Tisch landen – und nicht alle sind frisch, sondern viele bloss aufgetaut.

Frischen Fisch erkennt man ohne Problem: Die Augen sind prall, klar und durchsichtig, die Haut glänzt, und die Schuppen liegen an, die Kiemen sind rot bis hellrot und nicht braun oder weiss. Ausserdem reagiert ein frischer Fisch elastisch auf Druck, und seine Haut fühlt sich glitschig an.

Heutzutage gibt es viele exotische Fischrezepte mit allen möglichen Zutaten. Ich persönlich setze auf einfache Küche und halte mich an die drei S: säubern, salzen, säuern. Einverstanden, etwas Butter oder Olivenöl muss auch sein – und allenfalls einige Kräuter. Besonders empfehlen kann ich das Niedergaren von Fischen bei 62 bis 65



Frischen Fisch erkennt man an klaren Augen.

Grad – entweder im Backofen, vakuumverpackt im Wasserbad oder im Combi-Steamer. Die Dauer ist abhängig von der Grösse des Fisches, als Richtwert gelten 5 bis 10 Minuten. Je nach Belieben kann der Fisch anschliessend direkt serviert oder erst angebraten werden. Damit verliert er fast keine Flüssigkeit und wird unvergleichlich zart – eine echte Delikatesse eben. **AUFGEZEICHNET: ANDREA FREIERMUTH**



In der Artikelserie «Kochschule» stellen Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) alle zwei Wochen Produkte aus ihrer Küche vor. Lesen Sie die gesammelten Beiträge auf dem Webportal unter www.espace.ch/kochschule.

INGRID UND LUCA BEIN IN SÜDAFRIKA

Sonnenwein aus Leidenschaft

190 Meter über Meer, 10 Minuten von Stellenbosch entfernt, beginnen Luca und Ingrid Bein aus Basel in einer der schönsten Weinbaugenden Südafrikas übernächste Woche bei über 30 Grad Celsius die Weinernte.



Petrus Place: das kleinste professionell betriebene Weingut Südafrikas.

Petrus Place, mit 2,2 Hektaren das kleinste professionell betriebene Weingut des riesigen Landes, verspricht auch dieses Jahr wieder einen ausgezeichneten Jahrgang hervorzubringen. Der späte Austrieb, die ausgeglichene Witterung während der Reifephase und das mediterrane Klima begünstigten die Traubenqualität. Was so selbstverständlich klingt, blickt auf eine ungewöhnlich kurze, aber intensive Geschichte zurück und wurzelt auf echt schweizerischem Pioniergeist.

Liebe auf den ersten Blick

Das Wein liebende Basler Ehepaar entdeckte Südafrika 1980 auf seiner ersten Reise ans Kap. «Es war Liebe auf den ersten Blick», schwärmt Ingrid Bein noch heute. Zehn Jahre später, nach mehreren weiteren Südafrika-Reisen, schauten sich die beiden nach einer eigenen Ferienbleibe um. Als sich 1993 fünfzig Kilometer von Kapstadt entfernt mitten im bekannten Weingebiet nahe Stellenbosch, der eigentlichen Weinhauptstadt Südafrikas, ein idyllisches Gut mit überwältigender Sicht auf die False Bay anbot, konnten die passionierten Weinkenner und Südafrika-Liebhaber der Versuchung nicht widerstehen.

Die beiden erfolgreichen Basler Tierärzte zögerten nicht lange, kauften sich das Tor zu ihrem Himmel und nannten es nach einem von Ingrid Bein trainierten Rennpferd Petrus Place. Drei Jahre später bestockten sie nach sorgfältiger Prüfung und gründlichen Vorabklärungen durch Experten der Universität Stellenbosch den Rebberg mit Merlot-Trauben und bauten das im holländischen Kapstil geplante Haus. Ein neues Weingut war geboren.

Selber zum Rechten schauen

Weil die beauftragten Bewirtschafter die junge Anpflanzung vernachlässigten, nahmen sich die beiden Eigentümer im Winter 1997/98 eine Auszeit in ihren Tierarztpraxen, um selber nach dem Rechten zu sehen. «Dies ge-



Einst Tiermediziner, heute Winzer: Ingrid und Luca Bein.



Qualitätskontrolle: Der Bein Merlot reift in Barriques heran.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Bein Merlot 2005

Dichtes Rubinrot, komplexe Nase mit dunklen Waldbeeren, Kirschen, schwarzer Schokolade und diskreter Vanillenote. Im Gaumen gut strukturiert mit angenehmen Tanninen und schöner, stützender Säure, vollmundig und fruchtig mit langem Abgang. Potenzial. Optimale Trinkreife: 2009/10. Flaschenpreis: Fr. 23.50.

40 Prozent ihrer Weinproduktion verkaufen Luca und Ingrid Bein in der Schweiz, 30 Prozent in Südafrika, den Rest vorab in Deutschland, England, Schweden, Thailand, und China. **akm**

Vertrieb und Verkauf in der Schweiz: Savinis AG, Muttentz, Telefon 061 461 32 37, irena.schaepi@savinis.ch.

• www.savinis.ch
• www.beinwine.com

fiel uns so gut, dass wir mit Pläneschmieden für den grossen Wechsel in unserem Leben begannen», erinnert sich der ehemalige Grosstierveterinär Luca Bein an diese Zeit.

Vorlesungen in Afrikaans

1999 war es so weit: Die beiden damals 46-jährigen brachen ihre Zelte in der Schweiz ab und begannen in Stellenbosch mit dem vierjährigen Studium für Önologie und Rebbau ihren neuen Lebensabschnitt. Wenngleich die Vorlesungen in Afrikaans, der dem Holländischen verwandten Nationalsprache, gehalten wurden und sie die Eltern der Studienkolleginnen und -kollegen hätten sein können, fühlten sie sich nochmals wie 21. Diese Zeit möchten die im Jahr 2003 zu Önologen und Rebbauern Promovierten nicht missen. Dank ihrem Studium in Stellenbosch sind sie organisch in die Weinszene hineingewachsen und zählen heute viele Einheimische zu ihren Freunden.

Von nun an besorgten sie mit viel Liebe und Akribie die auf hoch verwittertem Granitboden und tief drainiertem Terrain wachsenden Merlot-Stöcke, um die Trauben im Stile grosser reinsortiger Pomerols mit dem erlaubten Cabernet-Franc-Anteil von 10 Prozent nach neusten Methoden zu keltern und auszubauen.

Erfolgreicher Start

Die Anerkennung liess nicht lange auf sich warten. Vorbild mag die Weinklone Château Pétrus aus dem Pomerol gewesen sein. Schon der erste Jahrgang des Schweizer Ehepaars eroberte sich am Concours Mondial 2005 eine Goldmedaille in Brüssel und platzierte sich unter den besten zehn Merlot-Gewächsen des Landes. «Es ist unser Ziel, einen echten, charaktervollen, unverfälschten südafrikanischen Merlot, einen echten Lagenwein bestmöglicher Qualität zu erzeugen», umschreiben Luca und Ingrid Bein ihre Unternehmensphilosophie. Die Unterschrift auf der Flasche zeugt vom gros-

sen persönlichen Engagement und der Liebe zur Natur der beiden Neowinzer. Heute produzieren die Boutique-Weinproduzenten, wie sie sich selber nennen, mit einem fest angestellten Mitarbeiter 12 000 Flaschen des prämierten und vom bekannten südafrikanischen Weinführer «John Platter» längst entdeckten Bein Merlot, der erst nach einjähriger Reifung im französischen Barrique und ebenso langer Flaschenreifung in den Handel kommt. Dazu kommen kleine Mengen des Zweitweines Little Merlot und des Rosés Pink Merlot.

Finanziell gut planen

Was raten Luca und Ingrid Bein ihren vom Pioniergeist «Rebbau im Ausland» infizierten Landsleuten? «Auf jeden Fall finanziell gut planen!», sind sich die beiden Weinprofis einig. Und die Erfahrung zeige, dass sich nur das persönliche Engagement, die liebevolle Pflege des Rebstocks, der sorgfältige Umgang mit dem Traubengut und die aufmerksame Kellerarbeit nachhaltig auf die Qualität des Weins auswirken können.

ANGELA KREIS-MUZZULINI

Schweizer Weinproduzenten im Ausland: Mit diesem Artikel über Ingrid und Luca Bein starten wir eine neue Serie, in der wir in loser Folge Schweizer Winzer vorstellen, die im Ausland erfolgreich sind.

STELLENBOSCH

Weinhauptstadt Südafrikas

Südafrika ist mit gut neun Millionen Hektolitern das neuntgrösste Wein produzierende Land der Welt. Die Region um Stellenbosch umfasst mit 15 700 Hektaren wenig mehr als die gesamte Schweizer Rebfläche und liegt zwischen Paarl im Norden und der False Bay im Süden inmitten der Boland-Berglandschaft mit fruchtbaren Tälern und Stauseen. Nirgendwo sonst in Südafrika liegen die Weinfarmen so dicht beieinander.

Das für den Weinbau ideale Klima mit viel Sonne während der Vegetationsperiode, milden Temperaturen ohne Extremwerte und unterschiedlichsten Böden wie Tafelberggranit im Westen, Urgesteinböden im Osten und Norden sowie fruchtbare Schwemmböden entlang dem Eerste-River ermunterte die Stadtgründer schon 1687, Weinbau zu betreiben. Pate dazu standen die Hugenotten.

Stellenbosch gilt als das Rotweingebiet des Landes, obwohl zwei Drittel der Weinproduktion auf weisse Sorten wie Chenin blanc und Chardonnay entfallen. Die meist kräftigen, tanninreichen Rotweine aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinotage, die vielfach im Bordeaux-Stil vinifiziert werden, erfreuen sich steigender Beliebtheit. Die neue Modesorte der Region ist der Syrah. **akm**