

## **Sinfonien von Kulinarik und Wein entdeckt**

**In der Gastronomie wie auch bei der privaten Einladung stellt sich die Frage gleichsam: Was für Weine soll man zu den einzelnen Gängen servieren? Mögliche Antworten darauf sind vielschichtig, aber entscheidend für den Erfolg im Zusammenspiel mit der Kulinarik. Zum dritten Mal wurden an der gestrigen Schlaraffia-Weindegustation die passendsten Weine zu einem viergängigen Menü gesucht. Und das mit Erfolg. Damit der Genuss vollkommen wird.**

### **Eine andere Betrachtungsweise**

Herkömmliche Weindegustationen beurteilen die eingereichten Tropfen nach Kriterien wie Sortentypizität, Harmonie, Aromenvielfalt usw. Schön und gut, nur: Wohl deutlich mehr als die Hälfte des Weinkonsums geschieht nicht für sich allein, sondern im Zusammenspiel mit Apérogebäck, Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Wie passend gute Weine zu bestimmten Gerichten sind, das ergründeten ein Dutzend Degustatorinnen und Degustatoren gestern im Weinfelder "Trauben". Ganz der vielfältigen Aufgabe entsprechend, waren in der Jury Konsumenten, Gastronomen und Weinfachleute vereint.

### **Rangpunkte statt Benotung**

Immer mehr wird erkannt, dass der Gast und Konsument entscheidet, was "schmeckt", und dass er zugunsten eines geniesserischen Erlebnisses Hinweise und Beratung schätzt. In der Jury machte dieses Jahr auch Barbara Meier-Dittus, Chefredaktorin von "Vinum", mit. Die Plätze in der Jury sind immer sehr begehrt, auch weil im Gegensatz zu üblichen Degustationen nach der Blindverkostung diskutiert werden darf. Anstelle einer Benotung wie sonst bei Degustationen üblich, wurden wiederum Rangpunkte vergeben, also direkt die Frage beantwortet: "Welcher Wein passt am besten zu diesem Gericht?"

### **Erkenntnisse für Alle**

An den Resultaten, welche die 29 eingereichten Weine von 12 Winzern und Weinhäusern zum vorgegebenen "Viergänger" erreichen, haben viele Interesse: Die Gastronomen erfahren, was für Tropfen den Gästen zu ihren Speisen empfohlen werden können. Weinfreunde und Hobbyköchinnen sehen, welche Kombinationen von Speisen und Weinen "trendig" sind. Und die Winzer und Weinhändler schliesslich bekommen Hinweise, welche andere spannende Seite ihre Weinkreationen im Zusammenspiel mit Kulinarischem auch noch haben. Solche Erkenntnisse sind Erfolgsfaktoren für einen vollkommenen Genuss bei Speis und Trank.

### **Siegerehrung am 12. März 2010**

Um die besten zu den Gerichten verkosteten Weine und ihre Winzer, Produzenten und Weinhändler gebührend zu ehren, findet auch dieses Jahr eine Diplomverleihung statt. Sie ist angesetzt auf den zweiten Tag der Jubiläums-Schlaraffia (10 Jahre), auf Freitag, 12. März, um 14.30 Uhr. Ort: Schlaraffia-Lounge, Halle 2, Eingang. Für Interessierte ist diese Siegerehrung frei zugänglich.

Eine Infowand, mitsamt einer Ausstellung der prämierten Weine, wird während der ganzen Messe Einblick in diese aussergewöhnliche Degustation und ihre Resultate geben. Dies mit dem Ziel, dass auch die Besucher die eine oder andere gestern entdeckte Sinfonie von Speis und Trank nachvollziehen können.

3173 Zeichen, inkl. Leerzeichen

---

Zu den folgenden Speisen wurden gestern für die Schlaraffia-Weinprämierung die besten Weine erkoren:

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1. Gang<br>(Suppe)     | Geräuchte Kartoffelsuppe<br>Kreation: Gasthaus zum Trauben, Weinfeldern   |
| 2. Gang<br>(Vorspeise) | Mit Verjus mariniertes Wolfsbarschfilet<br>auf Peperonirauten und Basilikumöl<br>Kreation: Gasthof Eisenbahn, Weinfeldern |
| 3. Gang<br>(Hauptgang) | Kalbshohrücken an Eschalottenjus<br>Kreation: Restaurant Pulcinella, Weinfeldern  |
| 4. Gang<br>(Dessert)   | Äpfel im Schlafrock<br>Aus Buch "Tiptopf", Lehrmittelverlag Bern  |

Die vollständigen Rezepte sowie das Reglement sind einsehbar unter:  
[www.schlaraffia.ch](http://www.schlaraffia.ch) "Weinprämierung"

----

Bildlegenden:

Siehe begleitendes Mail

----

Weitere Informationen:

Martin Wiesmann  
Medienbeauftragter für diese Weinprämierung  
Mobile-Phone: 079 749 18 51

Willi Burkhart  
Obmann der Degustation, Mitglied des VR der Schlaraffia  
Tel. 071 622 47 79