

Lob der Jugend

Von Peter Rüedi



Wohl dem, der solche Nachbarn hat! Obwohl: Meinen Freund von nebenan wage ich schon kaum mehr einzuladen. Jedes Mal überrascht er mich mit Mitbringsele, die mich erröten lassen – vor Vergnügen und vor Verlegenheit, dass meine Gastfreundschaft ihnen nie gewachsen sein wird. Die Benimmregel, nach welcher bei einem Essen niemals die mitgebrachten Wein-Präsente geöffnet werden sollten (weil der Gastgeber die Wein-Dramaturgie auf die Speisenfolge abstimmt), schlagen wir locker in den Wind. Auf die Flaschen meines Nachbarn bin ich zu gespannt. Zudem kommt er, wenn nötig, schon mit dem Dekanter in der Hand an. Die alte Weisheit, dass Weintrinken ein sozialer Vorgang ist, bestätigt sich bei solchen Essen aufs schönste. Auch wenn wir uns bemühen, die Damen nicht ausschliesslich mit Diskussionen über Wein zu langweilen. Diesmal ist die Überraschung eine doppelte. Die Grünen Veltliner vom Kamptaler Paradegut Willi Bründlmayer in Langenlois gehören zwar zweifellos zum Repertoire meines Freundes, aber ein «Berg Vogelsang» (nicht etwa die Spitzenlage Heiligenstein) aus dem letzten Jahrtausend (1999) ist eine verblüffende Lektion gegen das auch in Österreich grassierende Vor- und Fehlurteil, trockene Weisse müssten jung getrunken werden. Bründlmayers 1999er hat zwar ein paar Furchen im Gesicht, aber die sind Ausdruck seines Charakters, und die feinen Petrolnoten sind kein Defekt, sondern eine besondere Delikatesse. Die zweite Überraschung ist ein Château La Lagune aus dem grossen Jahr 2009, einfach deshalb, weil mein Gast sonst eine gerontophile Vorliebe für alte Weine hat. Dieser ist unverkennbar erst in der Pubertät, aber mit wunderbar dicht gewobenen Tanninen unter der jungen Frucht. Toll gemacht. La Lagune ist nach mehreren Irrungen und Besitzerwechseln in den sorgsamsten Händen von Caroline Frey angelangt. Möge es dort bleiben!

Weingut Bründlmayer: Grüner Veltliner Langenloiser Berg Vogelsang 2013. 12,5%. Martel, St. Gallen. Fr. 19.80. www.martel.ch

Château La Lagune: 3^{ème} Grand Cru Classé Haut-Médoc 2009. 13,5%. Gazzar, Ecublens. Fr. 63.20. www.gazzar.ch

Zu Gast bei Bauern

Dank des Vereins Swiss Tavolata werden die Stuben von Schweizer Landfrauen zu kleinen, feinen Restaurants. Von David Schnapp



Bodenständige, aber zeitgemässe Küche: Migga Falett, Bergün.

Beginnen wir mit einem Klischee: Der weltweite Stadtbewohner schimpft in der politischen Diskussion ja gerne im Vorbeigehen noch schnell über die Schweizer Bauern und ihre Subventionen. Wenn es ihn dann aber am Wochenende in die Natur hinauszieht – gerne in die Berge – bewundert er die gepflegte Landschaft, in der Braunvieh pittoresk herumsteht wie in Mani Matters «Chue am Waldrand». Mit Fotos dieser Szenen holt sich der Stadtbewohner dann Applaus auf Facebook. Gerade im Berggebiet bedeutet Landschaftspflege indes viel Handarbeit, den Preis für die Milch will dann aber trotzdem keiner bezahlen.

Damit sind wir bei Fredo und Migga Falett, sie betreiben einen Bio-Bauernhof in Bergün, bewirtschaften 35 Hektar Wiesland, vor allem mit der Aufzucht von Kälbern. Wenn diese später trüchtig werden, gehen sie zurück an den Besitzer; werden sie nicht trüchtig, wird aus den jungen Rindern Salsiz, Bündnerfleisch oder ein Braten. Denn Migga Falett ist eine ausgezeichnete Köchin. 2007 ging sie als Siegerin aus der Sendung «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» hervor, und wer ihr Birnbrot, ihre Nusstorte mit Caramelsauce gegessen hat, wird den Unternehmergeist der Schweizer Bäuerinnen (hoffentlich) schätzen lernen.

Der Verein Swiss Tavolata macht die Stuben von Landfrauen und Bäuerinnen nämlich zu intimen, feinen Restaurants. Auf der Internet-

seite swisstavolata.ch kann man sich unter rund vierzig Angeboten einen Hof aussuchen, Köchin und Menü prüfen und schliesslich für einen Preis von 96 Franken pro Person (vier Gänge, Wasser, Wein und Kaffee inklusive; ohne Wein: 76 Franken) buchen. Besonders beliebt ist das Angebot, so heisst es bei Tavolata, bei Gruppen oder Firmen, die etwa ihr Weihnachtessen aufs Land verlagern.

Migga Falett verwendet selbstverständlich beste Zutaten: Das zarte Fleisch für ihren Rindsbraten, der stundenlang auf Heu gebettet im Ofen gar zieht, stammt natürlich von der eigenen Weide, und für die Maluns dazu verwendet sie eine spezielle Sorte relativ trockener Bergkartoffeln aus dem Albulatal, die mit Mehl, Butter und Salz in der Pfanne zum typischen Bündner Bauerngericht werden. Die Preiselbeeren auf dem Fleisch hat sie selbst gesammelt, und ausserdem schmeckt das Apfelchutney toll.

Wie immer beim Essen, macht es letztlich die Mischung aus: Die bodenständige, aber zeitgemässe Küche, serviert in der holzgetäferten, vierhundert Jahre alten Stube von Familie Faletts Bauernhaus, ist selbst für den weltweiten Städter ein besonders Erlebnis.

Essen bei Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen können gebucht werden bei www.swisstavolata.ch