

Wein-Keller

Zwei



Peter Keller

Das Schlossgut Bachtobel in Weinfelden kennzeichnet seine tollen Pinot-noir-Weine mit Zahlen. Die Nummer 1 ist der traditionelle Tropfen; die Nummer 2 anspruchsvoller, gelagert während eines Jahres in 800-Liter-Eichenfässern; die Nummer 3 die Barrique-Version. Im Jahr 2008 hat es uns besonders die noch etwas kantige, von der Säure geprägte Nummer 2 angetan. Ein Charakterkopf, der etwas Geduld braucht und nach ein, zwei Jahren als filigraner, überaus komplexer Pinot dastehen wird. Das Schlossgut wurde lange Zeit von dem 2008 verstorbenen Hans Ulrich Kesselring geprägt, einem feinsinnigen Denker. Sein Neffe, Johannes Meier, führt mit einer Önologin und einem Weinbauern dieses Erbe weiter.

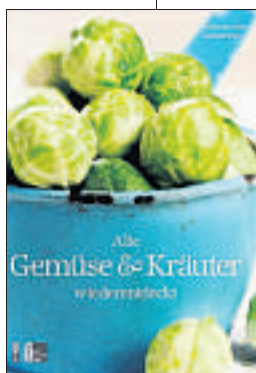


Pinot noir Nr. 2, 2008, Schlossgut Bachtobel, Fr. 30.-, bei Martel, St. Gallen, www.martel.ch; weitere Tipps unter

Auslese

Inspiration

Amarant, Barbarakraut, Cima di rapa, Kardy oder Portulak – bis vor kurzem kannte kaum einer über vierzig diese alten Gemüsesorten. Doch nun melden sich solche Raritäten zurück: Sie wachsen wieder in den Gärten, man findet sie auf Märkten und sieht sie auf Menükarten. Die Lust am Wiederentdecken ist gross – und so macht auch das Buch «Alte Gemüse & Kräuter wiederentdeckt» Freude. Nach einem lexikalischen Teil findet man darin, nach Jahreszeiten geordnet, über 90 Rezepte. Wie wär's mit einem Ei mit Sauerampfer-Nuss-Füllung, Pasta mit Hopfensprossen oder marinierten Mairüben? (chu.)



Marianna Buser, Antonia Koch: Alte Gemüse & Kräuter wiederentdeckt. Fona-Verlag, 192 S., Fr. 34.90.

Supplément

Zauberhaft



Morgens Frühstück, mittags Businesslunch, abends Ost-West-Symbiose mit asiatischen und internationalen Klassikern. Und am Sonntag ein ausgiebiger Brunch: Dank ausgeklügeltem Essenskonzept, das sich vielfältig gibt, ohne beliebig zu sein, wechselte das neu eröffnete Restaurant Yü East and West im Kursaal Bern je nach Tageszeit und Wochentag wie von Zauberhand das Kleid. Testen lässt sich diese Verwandlungskunst mit etwas Glück noch bis Ende April zum Nulltarif: Einfach bei Facebook auf der Kursaal-Pinnwand vermerken, warum gerade Sie der perfekte Gastkritiker wären – und auf das Losglück hoffen. Karin Hänzi

www.kursaal-bern.ch

Alles andere als provinziell

FOTOS: BASIL STÜCHELI



Ein starkes Duo: Gastronome Hubert Erni und sein Koch Andrew Clayton in ihrem Lokal.

«The Blinker» im Industriequartier von Cham ist Lounge, Beiz und Galerie in einem

Ein Restaurant im Industriegebiet von Cham (ZG), untergebracht im ersten Stock einer Autogarage – das klingt zugegebenermassen weder erfolgversprechend noch annehmlich. Umso grösser ist die Überraschung: «The Blinker» ist ein perfekter Beweis dafür, dass sich die Welt nicht in Schwarz und Weiss einteilen lässt und dass man sich vor Vorurteilen hüten soll. Aber auch, dass der Kanton Zug mehr zu bieten hat als bloss einen tiefen Steuerfuss, einen schönen See und eine einmal jährlich stattfindende Braunviehschau. «The Blinker» könnte nämlich genauso gut in Barcelona, New York oder London liegen. Hier findet Gastronomie auf höchstem Niveau statt. In einem sehr zeitgeistigen Ambiente. Von Provinzmief keine Spur.

Die treibende Kraft hinter dieser illustren Einrichtung heisst Hubert Erni, 57. In Zug sagen ihm alle Hubi, jeder kennt ihn oder hat schon von ihm gehört, denn Hubert Erni ist eine Legende: 24 Jahre lang hat er zusammen mit seinem ehemaligen Geschäftspartner Stefan Meier das Restaurant Rathauskeller in der Zuger Alt-

stadt geführt – eines der besten Lokale in der Region. Dann kam die Trennung, die Auszeit, mit mehrmonatigen Aufenthalten in Städten wie Paris oder Barcelona. Vor gut zwei Jahren folgte der berufliche Wiedereinstieg – mit voller Kraft voraus: 3.2.1 Hubert Erni AG heisst seine Firma, die aus dem Catering-Unternehmen Comme il faut und dem Restaurant The Blinker besteht.

Wobei «The Blinker» mehr ist als bloss ein Restaurant, nämlich auch eine Lounge, ein Wohnzimmer, tagsüber ein Treffpunkt für junge Mütter, eine Kunstgalerie und ein Autosalon. Das Gebäude im Chamer Industriegebiet gehört der Amag, daher stehen in der Regel zwei Autos mitten in der Galerie, zum Beispiel ein Audi R8 oder ein Porsche 911 Carrera. Man darf sich gerne hinter Steuer setzen, kann aber auch den eigenen Autoschlüssel abgeben, in der Lounge eine Kaffeepause machen und das frisch geputzte und gewaschene Auto hinterher wieder in Empfang nehmen.

Im «Blinker» finden Taufessen und Hochzeiten statt, Geschäftsessen und Seminare, Geburtstagsfeste und Familientreffen. Am Sonntag gibt es einen Tellerbrunch, alle zwei Monate in Kombination mit einem Konzert. 364 Tage im Jahr herrscht (Hoch-)Betrieb, und 364 Tage im Jahr kann man Sushi bestellen (und diese 30 Minuten später abholen). «Ich liebe Sushi. Und überhaupt liebe ich das Essen. Ich könnte den ganzen Tag nur essen», sagt Hubert Erni, der

daher im Moment ein bisschen auf seinen Embonpoint schaut und Kohlenhydrate meidet. Mitschuldig an diesem Umstand ist Andrew Clayton, der Koch, der mit seinen tätowierten, muskulösen Armen und seinem Backenbart nach Rock'n'Roll-trifft-auf-Seemann aussieht.

Von Anfang an war Andrew Clayton in Hubert Erniss neuem Projekt involviert. Die Speisekarte des «Blinker» in der Form eines Faltblattes zeigt deutlich die Präferenzen und lässt auf biografische Eckpunkte Claytons schliessen. Dessen US-amerikanische Herkunft manifestiert sich etwa in Gerichten wie Caesar's Salad oder Hamburgers, derweil die Zubereitungsart der übrigen Gerichte ganz klar zum Ausdruck bringt, dass Andrew Clayton lange Zeit in Asien verbracht hat (er ist mit einer Indonesierin verheiratet und spricht Indonesisch und Thai). Eine Fusion-Küche, bei der jedes Gericht durch seine ungewöhnlichen geschmacklichen Kombinationen überrascht. So findet man auf dem «Speiseflyer» etwa ein «Muotitaler Kalbskotelett Shao Xing mit Blattspinat und Jasminreis», oder es gibt eine Art Thunfisch-Sashimi an einer Sauce béarnaise, serviert mit Pommes frites und grünen, knackigen Bohnen.

Stets auf der Karte vertreten ist ein Fisch-, Fleisch- und Pastateller. Was dies jeweils genau ist, hängt von der Laune des Kochs ab. Fest steht nur: garantiert nichts Banales, sondern etwas Besonderes – so wie die ganze Einrichtung eben aussergewöhnlich ist. Christina Hubbeling

364 Tage offen



Fusion-Küche und Asia-Flair.

Das Restaurant The Blinker gehört zusammen mit dem Catering Comme il faut zur Holding 3.2.1 Hubert Erni AG. Das Restaurant und das Catering-Unternehmen befinden sich auf dem Areal der Amag im Industriequartier von Cham (ZG). Geführt wird das Restaurant von Hubert Erni, 57. Der gelernte Koch stammt aus Rain (LU). Er reiste nach der Lehre um die Welt und arbeitete 24 Jahre als Gastgeber und Geschäftsführer im Gasthaus Rathauskeller in der Stadt Zug.

«The Blinker» ist 364 Tage im Jahr geöffnet, Mo bis Do 8 bis 24, Fr/Sa 8 bis 02 Uhr. Sonntags durchgehend warme Küche von 10 bis 22 Uhr. Anreise mit dem Auto: A 4 bis Cham West, weiter Richtung Cham, bei 1. Ampel links. Es stehen 100 Parkplätze auf dem Amag-Areal zur Verfügung. www.the-blinker.biz (chu.)

Genuss