

Genuss bis zum letzten Tropfen

Vom Korke bis zum Gas – es gibt verschiedene Möglichkeiten, eine angebrochene Weinflasche zu verschliessen

Mit Gas füllen, pumpen oder einfach verstopfen? Wer die angebrochene Flasche Wein noch einige Tage aufbewahren möchte, hat viele Möglichkeiten. Am wichtigsten aber sind: kühle Temperatur und kein Licht.

VON SILVIA SCHAUB

Der Abend ist gelaufen, die Gäste sind gegangen, nur die halbe Flasche Bordeaux steht noch einsam und angebrochen auf dem Tisch. Was tun damit, wenn man den edlen Wein nicht in den Abguss leeren oder anderntags als Kochwein verwenden möchte? Aufbewahren. Das ist leichter gesagt als getan, schliesslich ist die Flut an angebotenen Produkten gross. Stopfen, pumpen oder mit Gas füllen?

UM DEN WICHTIGSTEN Faktor, nämlich die fortschreitende Oxidation, zu verhindern, bedarf es freilich teurer Investitionen. In erster Linie sollte die angebrochene Flasche Wein kein Licht erhalten und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. «Je kühler, desto weniger schnell können sich im Wein zudem Bakterien bilden», ergänzt Lukas Anliker, Verkaufsleiter für Privatkunden bei der Riegger AG. Es versteht sich von selbst, dass die Flasche nicht gelegt werden und auch nicht in der Kühlschrantür stehen darf, wo sie bei jedem Öffnen und Schliessen Erschütterungen ausgesetzt wäre.

Welches Produkt allerdings das geeignetste ist, darüber streiten sich selbst die Fachleute. Erst kürzlich hat Philipp Schwander, der einzige Master of Wine der Schweiz, zehn Frischhaltesysteme für den «K-Tipp» (Nr. 19/11. November 2009) unter die Lupe genommen: Korke, drei einfache Verschlüsse, vier Vakuum-Pumpen, die der Flasche die Luft entziehen, und zwei Geräte, die spezielle lebensmitteltaugliche Gase enthalten. Gewinner des Tests war die mit knapp 24 Franken günstigste Vakuum-Pumpe Vacu Vin Concerto von Manor. Schwander: «Vier Tage nach dem Öffnen schmeckte ein empfindlicher Rioja noch immer gut. Zudem lässt sich mit dieser Pumpe die Luft sehr einfach aus der Flasche absaugen.»

FÜR WEINFACHMANN und -kolumnist Andreas Keller ist Stickstoffgas die effizienteste Methode, einen Wein haltbar zu machen. «Vor allem junge Weissweine besitzen oft etwas Kohlensäure, und diese geht mit dem Vakuumieren verloren.» Der Vorteil beim Gas: Da Stickstoff schwerer ist als Luft, legt er sich wie ein Schutzfilm auf den Wein und verhindert somit eine weitere Oxidation.



Formschöne Verschluss-Systeme machen die Wahl fast so schwer wie beim Wein selbst.

Auch Lukas Anliker hat seine Zweifel am Vakuumieren. «Da Glas ein starres Material ist, lässt sich eine Flasche eher schlecht vakuumisieren.» Eine PET-Flasche wäre da praktischer, aber natürlich ästhetisch höchst unschön. «Dennoch erlebe ich immer wieder Weinfanatiker, die das praktizieren.»

MAN KANN NATÜRLICH zum Verschliessen der Flasche einfach zum Originalkorken greifen, muss ihn aber so hineinstopfen, wie man ihn herausgezogen hat. Ansonsten riskiert man, dass der al-

lenfalls angeschimmelte Korke die Qualität des Weines zusätzlich mindert. Eine ganz simple Methode hat der Zürcher Weinfachmann Keller von einem Weinbauern: ein kleineres Fläschchen mit der angebrochenen Flasche bis oben füllen und dann wieder verschliessen.

Nicht jeder Wein reagiert gleich auf die Luftzufuhr. Rotweine sind in der Regel anfälliger als Weissweine. Und je jünger die Weine, desto robuster sind sie, weil sie durch ihre freie schweflige Säure einen natürlichen Schutz haben. «Auch gerbstoffreichere und alkoholstärkere

Weine sind unempfindlicher», weiss Anliker. Bei alten Burgundern und Bordeaux rät Keller, sie sofort zu geniessen. «Sie können schon bis zum nächsten Tag massiv an Qualität verlieren.» Länger als drei bis vier Tage sollte man einen Wein ohnehin nicht aufbewahren.

DAS AUFBEWAHREN muss sich nicht zwingend negativ auf einen Wein auswirken. Keller: «Junge Weine können sich weiterentwickeln, wenn sie einmal offen waren, und man erkennt, welches Potenzial sie im Alter haben werden.»

Die kühle Blonde zum Aufreissen

Seit genau 75 Jahren gibt es Bier aus der Dose

DA STAND SIE: kühl, blond und zum Aufreissen. Sie machte einem den Mund wässrig und wurde über Nacht zum Star: die Bierdose. Vor 75 Jahren hatte sie in den USA Weltpremiere. Ein aus Deutschland eingewanderter Brauer erfand die Büchse für den Gerstensaft. Gottfried Krueger hiess er und liess es zischen – in Richmond im Bundesstaat Virginia, weit weg von seiner eigenen Brauerei in Newark im Bundesstaat New Jersey. Denn der Brauer, der als 16-Jähriger nach Amerika gekommen war, wollte auf Nummer sicher gehen. «Hätten die Leute seine Idee nicht angenommen, dann sollte der Imageschaden nicht seine Brauerei treffen, sondern irgendwo unterwegs versanden», weiss Kevin Logan aus dem amerikanischen Bierdosenmuseum in East Taunton, Massachusetts.

NEBEN DEM GETRÄNK ging in den «Krueger Breweries» auch der Plan, dem Gerstensaft mit einer praktischen Verpackung die Krone aufzusetzen. Bis dahin lohnte es sich für Brauereien nur, Flaschen im Umkreis von 50 Kilometern zu verkaufen, um sie wieder beim Produzenten nachfüllen zu lassen. Dosen konnte man aber überallhin verkaufen, und vor allem passten fast doppelt so viele auf einen Lastwagen wie Flaschen.

Das war nicht ganz einfach, da nämlich Bier mit Metall reagiert und zuerst eine geschmacksneutrale Innenbeschichtung entwickelt werden musste. Auch der Druck durch das kohlenstoffhaltige Getränk stellte die Dosenmacher vor neue Herausforderungen.

AM 24. JANUAR 1935 kam das Bier im Blechmantel schliesslich auf den Markt. Die 0,33-Liter-Dose bestand damals aus Weissblech und war 100 Gramm schwer, heute wiegt eine Bierdose weniger als ein Viertel davon und ist meist aus Aluminium. 1936 schaffte sie den Sprung über den Atlantik, 1937 boten in Grossbritannien bereits 23 Brauereien Dosenbier an.

Doch richtig modern wurde sie erst oben ohne. «Denn der Deckel der ursprünglichen Dose liess sich nur mit einem Schlüssel in der Form eines Kirchturms öffnen», weiss Logan. «Wer den nicht dabei hatte, um ein Loch in den Deckel zu stanzen, blieb durstig.»

So etwa der Amerikaner Ermal Fraze, der 1963 mit seiner Familie ein Picknick machte und in Ermangelung eines solchen «Kirchenschlüssels» gezwungen war, sein Bier an einer Stossstange zu öffnen. Nach ein paar Schlucken kam ihm die Idee: Eine im Deckel integrierte Lasche zum Aufreissen, so wie heute weltweit 30 Prozent aller Biere in Dosen zu ihren Konsumenten kommen. (DPA)



AUFGETISCHT

Wie Aschenbrödel am Königshof

Jungfrau Brasserie, Interlaken

EIN ABEND IN DER Jungfrau Brasserie ist eine Zeitreise: Die mächtigen Säulen, die üppigen Decken- und Wandmalereien, der Stuck und der alte Parkettboden laden zum Träumen ein – von Aschenbrödel und dem Prinzen im Ballsaal vielleicht. Doch was Küchenchef Jan Skubincan und sein junges Team auftischen, holt den Gast auf angenehme Weise in die Realität zurück: Die Blinis vom Schafsrückkäse mit geräuchertem Stör und Felchen-Kaviar sind ein edler und dennoch rustikaler Starter (Fr. 21.-). Der Stör kommt nicht von weit weg, sondern aus der Zucht des Tropenhauses in Frutigen. Auch alle anderen Zutaten, die in der «Brasserie»-Küche verarbeitet werden, sind aus der Schweiz. Folgerichtig wird zum Rindshohrücken (Fr. 46.-) kein Café de Paris, sondern Café de Brassi serviert; ausschliesslich einheimische Kräuter sind in der köstlichen Buttersauce. Der zum Fleisch gereichte Berner Kartoffelkuchen schmeckt herzhaft und würzig. Der «Hasli Tower» schliesslich ist ein beachtlicher Turm aus Meringue, Vermicelles, Vanille-Glace und Schlagrahm (Fr. 14.-). Dem «Gault Millau» ist das alles 15 Punkte wert – und uns ein zufriedenes Weiterträumen. TERTIA HAGER



Küchenchef Jan Skubincan und Chef de Service Patrick Volk in der Jungfrau Brasserie, Höhweg 41, Interlaken. www.victoria-jungfrau.ch, Tel. 033 828 28 28. Geöffnet: Fr bis Di 18.30–22 Uhr, So Brunch 11–14 Uhr.

KÜCHE Klassiker der Schweizer Küche, teilweise modern interpretiert
SERVICE 5-Sterne-like – dezent, freundlich, aufmerksam
AMBIENTE Festlich und doch ungekünstelt
PREISE Vorspeisen ab Fr. 15.–, Hauptgänge ab Fr. 31.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Wie ist das mit dem Probieren des Weines im Restaurant? Man erlebt oft, dass Gäste sehr viel Zeit für das Verkosten und Kommentieren brauchen. Und: Muss man sich nach jedem Einschenken nochmals bedanken?

ÜBLICHERWEISE BESTELLT der Gastgeber den Wein und probiert diesen gleich nach dem Einschenken. Für den Moment des Verköstigens sollte man sich wirklich kurz Zeit nehmen. So stellen Sie sicher, dass der Wein keinen Fehler aufweist. Kommentare wie «Mmm, sehr fruchtig» oder so können Sie sich sparen. Ausser Sie haben sich vom Kellner beraten lassen und bestätigen so seine Empfehlung. Der Kellner wird dann der ganzen Gesellschaft einschenken und Ihnen als Gastgeber zum Schluss. Dann wird er sich mit den Worten «Zum Wohl» entfernen. Das passiert beim ersten Mal und wird nicht mit jeder Flasche wiederholt. Wenn Sie sich jedes Mal beim Nachschenken bedanken, unterbrechen Sie Ihr Gespräch und das wiederum kann von Ihrem Gegenüber als unhöflich empfunden werden. Mein Vorschlag: Bedanken Sie sich zum Schluss des Essens persönlich mit ein paar netten Worten beim Personal für den aufmerksamen Service.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch