

Küssnachter Duo kombiniert Kulinarisches aus der Region

Küssnachter Weine und ein exquisites Fünf-Gang-Menü aus lokalen Produkten: Mit dem ersten gemeinsamen «Wine & Dine» schaffen Winzer Diederik Michel und Chefkoch Fabian Kaiser ein Gourmet-Erlebnis mit ausgeprägtem Lokalbezug.

Der Trüffel wurde quasi vor dem Haus gefunden, der Zander schwamm im Greifensee, und das Kalb graste im Zürcher Oberland. Dazu kommen rund ein halbes Dutzend Weine, die allesamt aus Küssnachter Trauben hergestellt wurden. «Alle Zutaten unseres Menüs stammen aus einem Umkreis von rund 50 Kilometern», erklärt Steinburg-Küchenchef Fabian Kaiser die Idee des ersten «Wine&Dine», das er zusammen mit dem Küssnachter Winzer Diederik Michel entworfen hat. Die beiden wollen zeigen, was die Region kulinarisch zu bieten hat – und vor allem wie sich diese Produkte kombinieren lassen.

Damit Wein und Speisen tatsächlich perfekt harmonisieren, veranstalteten Michel und Kaiser ein Testessen. «Für den Wein sind in erster Linie die Gewürze entscheidend, viel mehr als zum Beispiel die Farbe des Fleisches», erklärt Winzer Michel. Daher sei es ganz wichtig, dass man das Zusammenspiel ausprobieren.

Überrascht ist der Winzer zum Beispiel bei der Marroni-Suppe mit Trüffelschaum und Steinpilzmehl: Der trockene Pinot blanc erweist sich als perfekte Ergänzung zur leicht süßen Suppe und sticht damit die Cuvée Blanche aus. «Das hätte ich wirklich nicht erwartet», meint der Önologe.



Winzer Diederik Michel und Chefkoch Fabian Kaiser wollen ihren Gästen mit dem ersten «Wein & Dine» im Seerestaurant Steinburg einen kulinarisch lehr- wie auch genussreichen Abend bieten.

Foto: Annina Just

Bei einigen Gängen sollen die Gäste verschiedene Wein-Kombinationen auch selber testen können. So werden zum Zanderfilet mit Speckschaum und Pastinaken-Pürée zwei Rauschlinge verschiedenen Jahrgangs serviert: ein 2015er und ein 2016er. «Das ist besonders spannend, weil dies zwei ganz unterschiedliche Jahrgänge waren», erklärt Michel. 2015 sorgte ein sehr heisser Sommer für eine frühe und gehaltvolle Ernte, im 2016 war es lange trocken und danach sehr feucht. Der jüngere der beiden Weine ist daher sehr frisch und zeigt sich

als wunderbare Ergänzung zur erdigen Pastinake, während der fruchtigere 2015er besser mit Fisch und Speckschaum harmoniert.

Weine in den Speisen verarbeitet

Auch zum Hauptgang – eine Variation vom Reh mit Rotkraut, Rosenkohl und Kürbis-Ingwer-Gemüse – werden zwei Jahrgänge gereicht: der Pinot noir Jahrgang 2015 sowie Jahrgang 2013. Letzterer ist der älteste Wein in Diederiks Sortiment und nicht mehr zu kaufen. «Den habe ich aus den Trauben gekeltert, die noch mein Vorgänger Ueli Welti gepflegt hat»,

erzählt der Küssnachter Winzer, der zusammen mit seiner Frau Patricia seit Anfang 2014 den Rebberg Giesshübel pachtet.

Um die Verbindung von Wein und Essen noch deutlicher herauszustreichen, verarbeitet Küchenchef Kaiser in jedem Gang den dazu gereichten Wein. So liegt zum Beispiel das als Vorspeise servierte Kalbstatar mit Kaviar und Wachtelei auf einer Nage aus Olivenöl und Diederiks hauseigenem Schaumwein. Den Abschluss des Fünf-Gängers bildet eine – auf den ersten Blick – etwas ausgefallene Dessert-Kreation: Eine von weisser Scho-

Wettbewerb

Der «Küssnachter» verlost einen Zweier-Tisch am exklusiven «Wine & Dine» in der Steinburg vom Donnerstag 16. November.

Wer an diesem einmaligen Event dabei sein möchte, schickt bis zum 12. November ein Mail mit der Betreffzeile «Wine & Dine» an lokalinfo@lokalinfo.ch mit Angabe von vollem Name und Adresse.

Keine Korrespondenz über den Wettbewerb. Rechtsweg ausgeschlossen.

kolade umhüllte Caramel-Rahm-Kugel wird auf Cuvée-Rouge-Kirschen mit einer Pfeffernote und Basilikum Granulat serviert. «Das ist genau das, was ich aus deinem Cuvée-Rouge herausgespürt habe», erklärt Kaiser seine Kreation dem Winzer. Die verschiedenen Geschmacksrichtungen und Konsistenzen auf dem Teller sollen also die breite Geschmackspalette des Weins widerspiegeln. Trotz anfänglicher Skepsis ist auch Michel begeistert: «Unglaublich», kommentiert er und fügt an, dass auch er durch die Zusammenarbeit Neues dazulernen kann. «Ich kenne zwar die Analysewerte meines Weins, aber diesen in Kombination mit Fabians Kreationen zu erleben, ist nochmals etwas ganz anderes», meint er. Auch die «Wine & Dine»-Gäste dürften an diesem Abend einiges lernen: Während Kaiser in der Küche zaubert, wird Winzer Michel gerne Fragen rund um den Weingenuss beantworten. (aj.)

Wine & Dine. Seerestaurant Steinburg, Küssnacht. Donnerstag, 16. November, Begrüssung 18.30 Uhr. Preis pro Person, inkl. Speisen und Wein: 165 Franken. Platzzahl beschränkt, Reservation unter: www.seerestaurant-steinburg.ch/news/