



JAHRESAUSKLANG • 20. NOVEMBER 2010 ★ DER WEINFREUNDEKREIS KOCHT GEMEINSAM BEI “LA CUISINE”

2010 - EIN RÜCKBLICK	KÜCHENZAUBER	GOURMET - MENUE	2011 - EIN AUSBLICK
Start in den Frühling mit unserem Lehrthema „Autochthone Rebsorten – Erlebnisreise zur Tradition und Moderne. Den Frühsommer begrüsst wir am Vierwaldstätter See im Weingut Rosenau, Kastanienbaum mit anschliessendem Musikapéro in Eich/LU. Sommerlich war es bei unserer zweitägigen Tessin-Reise. Herbstlich ging es zu bei der Wein-Wanderung in der Bündner Herrschaft. Der Jahresausklang fand in der Küche bei „La Cuisine“ in Zürich statt.	Die Kochschule “La Cuisine” wird von den professionellen Köchen Peter Bechter und Sämi Räss geführt. Beide haben in erstklassigen Hotels im In- und Ausland Erfahrungen gesammelt und geben gerne und mit viel Freude in gemütlicher Atmosphäre ihr Wissen weiter. An einem grauen Novembertag, der den kommenden Winter ahnen liess, fanden sich 21 kochfreudige Weinfreunde in der gemütlichen Küche ein. Bevor es an die Arbeit ging, konnten wir bei einem Glas Prosecco gegenseitig unsere Küchenschürzen bewundern und bestaunen. Von zweckmässig, schlicht bis schick und elegant war alles vertreten. In freudiger Erwartung, was da kommen mag, ging es an die Arbeit. Nach einer kurzen Einweisung hatten sich schnell Grüppchen gebildet, die an den vier vorhandenen Arbeitsplätzen gespannt in Stellung gingen. Schnell konnte man erkennen, wer sich auch im Alltag besonders zum Feinen, Herzhaften oder Süssen hingezogen fühlt. In lustiger Stimmung, mit neugierigem Blick über die Schulter, was die Anderen am Nachbartisch an Köstlichkeiten zubereiten, wurde jeder Gang zu einem Genuss. Die dazu kredenzten Weine haben das feine Essen in vorzüglicher Weise begleitet. Ein besonderer Dank gilt Rita und Erika, welche die Idee, einen solchen Anlass durchzuführen, in die Tat umsetzten und uns allen damit einen genussvollen und vergnügten Nachmittag/Abend bereitet haben. Dank auch unserem „Sommelier“ Wolfgang, der in Sachen Wein nur unser Bestes wollte. Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie. Sprichwort	Ricotta-Gemüse-Terrine Tomaten-Orangen-Suppe Bärenkrebsragout im Champagnerschaum Rindsfilet im Blätterteig Mischgemüse Zimtmousse auf klarer Caramelsauce mit Birnenwürfeli Die Weinfolge zu den Speisen: 2000 Kim Crawford Dry Riesling Marlborough / Neuseeland 2007 Lukas Hasler Chasselas Bielersee / Schweiz 2000 Bründlmayer Grüner Veltliner Alte Reben trocken Kamptal / Österreich 1996 Alain Michelot „Les Porêts St-Georges“ Nuits-Saint-Georges 1er Cru Burgund / Frankreich 1997 Benanti IGT „Lamoremio“ Magnum Sizilien / Italien Zugabe des Hauses zw. Gang 4 und 5: Villa Contea IGT „L'ARIA“ Rosso Veronese Verona / Italien 2008 1999 Château Gallien Sauternes / Frankreich	Auf was dürfen wir uns im kommenden Jahr freuen? März: Schaumweine der Welt (unsere jährliche Lehrstunde!) Mai: Weinbau Hartmann, Remigen / AG September: Weinreise in die Drei-Seen-Region der Schweiz Oktober: Wein-Wanderung über den Steinernen Tisch (Sankt Galler Rheintal / Bodensee) Dezember: Jahresausklang in Bern