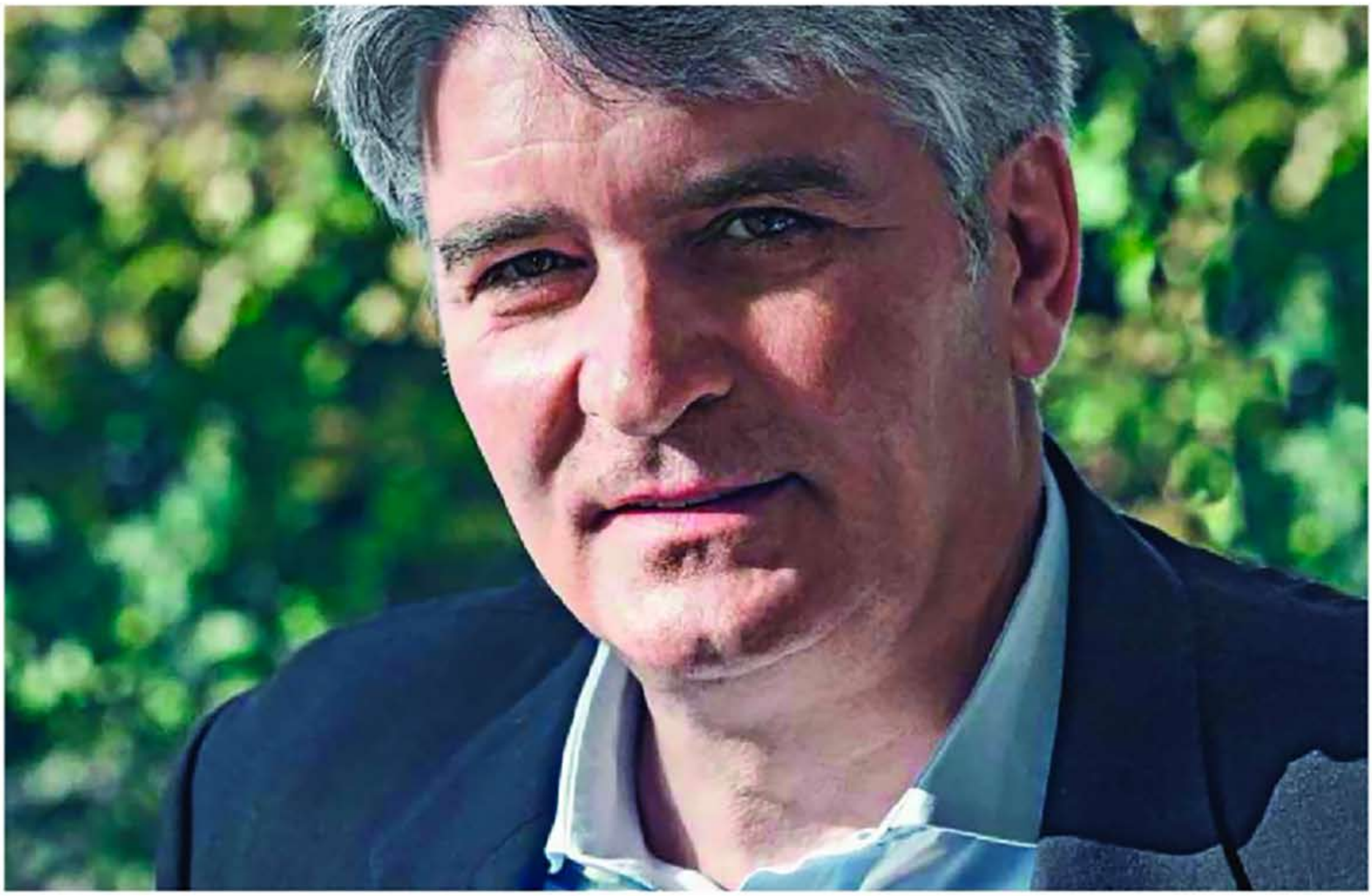
Bush-Clan, Inge Ginsberg, Christoph Franz, René Felber, Jassir Arafat

Nummer 46 – 13. November 2014 – 82. Jahrgang
Fr. 8.50 (inkl. MwSt.) – Euro 6.90

DIE WELTWOCHE



Raoul Weil besiegt die USA

Was der Freispruch für die UBS und für die Schweiz wirklich bedeutet.
Grosses Gespräch und Analysen von Roger Köppel und Florian Schwab

Oberle ganz unten

Böses Blut im Bundesamt für Umwelt: Die Liste der Verfehlungen unter Amtschef Bruno Oberle wird immer länger. *Von Hubert Mooser*

Wein

Cabernet Süd

Von Peter Rüedi

Ein Klischee, dem ich (mag sein, aus einem proletarischen Reflex) gelegentlich zuneige, ist der Satz: «Es gibt keinen Wein, der mehr wert ist als fünfzig Franken.» Nun ist es so eine Sache mit dem Ausmünzen immaterieller Werte. Mit gleichem Recht könnte man sagen, es gebe kein Konzert, auch nicht das des seligen Claudio Abbado, im Luzerner KKL, das die dort verlangten Eintrittspreise rechtfertige. Oder, etwas prekärer: Welche Geliebte wäre nüchtern betrachtet den Geschenken gewachsen, mit denen der vor Leidenschaft bebende blinde Verehrer sie überhäuft? Solche Aufrechnungen sind absurd. Ein Wein ist wert, was er mir wert ist, womit wir bei der Cabernet-Kostbarkeit angelangt wären, welche Fabio Chiarelotto auf seiner Azienda Montepeloso in Suvereto (nördliche Maremma) unter dem Namen «Gabbro» in eher homöopathischen Mengen produziert. Ein Cabernet Sauvignon *in purezza,* was zusätzlich alle Reflexe des «Supertuscan»-Skeptikers mobilisiert. Allein, nähert der sich diesem Wein erst einmal rücksichtslos phänomenologisch, wird er, wie ich, sein blaues Wunder erleben. Er ist, auch im Jahr 2010, das in der Maremma genug Regen brachte (was heisst: keinen Stress für die Reben) und eine späte Ernte ermöglichte, so etwas wie der Gegenentwurf zu einem Cabernet aus dem Bordeaux, aber auch zu einem marmeladig-fetten Retortensaft: fabelhafte, dunkle süsse Frucht, weiche Tannine, eine gesunde Säure, keinerlei grüne Noten, ein Wunder von einem präzisen (Chiarelotto sagt: «fokussierten» oder «gebündelten») Wein, bereits zugänglich, aber mit seinem starken Charakter auf lange Lagerung angelegt. Ein *vino nobile della Maremma.* Einer im Frack, sozusagen. Übrigens: Montepeloso kapriziert sich keineswegs nur auf aristokratische Höhenlagen. Der «Eneo», sozusagen Chiarelottos Cru Bourgeois, eine durchaus ortsspezifische Cuvée aus unter anderem Montepulciano, Sangiovese, Alicante, repräsentiert die attraktive (ökonomische) Mitte, und der «A Quo» ist gar ein Basiswein, allerdings bemerkenswert sorgfältig gemacht: unkompliziert, aber keineswegs banal.

Azienda Montepeloso: Gabbro 2010. 15 %. Grands Vins Wermuth, Zürich. Fr. 128.50. **Eneo 2010.** 15 %. Ebd. Fr. 34.–. **A Quo 2011.** 14 %. Ebd. Fr. 22.70

Zu Tisch

Mut und Moral

Verspricht man uns ein «nachhaltiges Genusserlebnis», werden wir misstrauisch. Zu Unrecht, wie sich herausstellt. *Von David Schnapp*

Temperaturkontrast und feine Schärfe: Fabian Fuchs, Küchenchef im «Equi-Table».

Ihr Restaurant für ein nachhaltiges Genusserlebnis», preist sich das «Equi-Table im Sankt Meinrad» gleich selber an. Und bei solchen Ankündigungen werde ich aus Prinzip immer etwas misstrauisch, weil nicht gut sein muss, was gut klingt. Aber hier kommt die Moral eindeutig vor dem Fressen, die Initianten dieses besonderen Lokals meinen es ernst, und wer die Speisekarte aufschlägt, erhält detaillierte Informationen über die Herkunft fast jedes Salatblatts, das in der Küche von Fabian Fuchs verwendet wird. Nun ist die Tatsache, dass exotische Früchte aus fairem Handel stammen und Fisch oder Fleisch biozertifiziert sind, noch kein Garant für eine gute Küche. Es ist allenfalls die Quelle des guten Gewissens für jene, die hier einkehren.

Aber der junge Küchenchef Fabian Fuchs schafft es, dass sich die Bio-Fair-Trade-Frage nicht mehr stellt, sobald man die Menü-Lektüre zur Seite gelegt hat und sich dem Menü selbst widmet. Rohes Gemüse mit einem pfeffrigen Frischkäse und knusprigen Auberginen gibt es da zu Beginn, ein hervorragendes Brot (aus dem Holzofen und mit Bio-Label natürlich) gibt es danach, und auf eine perfekte Herbst-Vorspeise mit Zürcher Kürbis folgt ein herausragender Fischgang: Zu einem Frischkäsemousse im Zentrum des Tellers gibt es Bachforelle aus dem Zürichsee, die gebeizt und gebraten vorliegt. Ein Meerrettich-Eis sorgt für einen Temperaturkontrast und für eine feine Schärfe. Das Gericht, das von geschmacklicher Harmonie und der Vielfalt in den Texturen und Konsistenzen lebt, wird schliesslich mit Quinoa bestreut, was ihm eine nussige Exotik und eine feine Knuspernote gibt.

Mut zur Originalität

Im dagegen fast brav wirkenden Hauptgang später nimmt die Komplexität etwas ab, vom Damhirsch aus Ennetbürgen gibt es den schön gebratenen Rücken und in die Tiefe geschmorte Haxe. Ein guter Jus, Polenta und etwas Mais sowie Rotkraut, das vielleicht etwas zu parfümartig abgeschmeckt ist, bilden den weiteren Rahmen für das Fleisch. Mut zu gelungenen, originellen Kombinationen beweist Fuchs dann eher beim erstaunlichen Vordessert aus einem Trüffeleis, einem Zitronengranité, exotischen Früchten und Kakao-Crumble, das beweist: «Bio» macht die Küche nicht von selber besser. Aber wenn eine sehr gute Küche auch noch fair und biologisch ist, sind Moral und Fressen sozusagen auf einer Tischhöhe.

Equi-Table im Sankt Meinrad
Stauffacherstrasse 163, 8004 Zürich
Tel. 043 534 82 77
Abendessen dienstags bis samstags, Mittagstisch am ersten und letzten Freitag im Monat.
Ausführliche Besprechung des Menüs auf: www.dasfilet.ch

Bilder: David Schnapp – unterstützt von Nikon Schweiz AG; Illustration: Bianca Litscher (www.sukibamboo.com)