

## Wucht vom roten Schiefer

Von Peter Rüedi



Winzer gehören zu den Leuten, die das Wetter persönlich nehmen. Naturgemäss. Mit dem Jahrgang müssen sie sich arrangieren. Allerdings ist der Weinfreund schlecht beraten, der vorschnell ein sogenannt schlechtes Jahr abschreibt und seine Einkäufe nur nach einer der vielen (meist geschönten) Jahrgangstabellen richtet. Oft genug wird unter der Hand des Könners der Nachteil zum Vorteil.

So gilt 2013 besonders an der Mosel als «schwierig». Verluste von siebzig Prozent der Ernte waren keine Seltenheit. Aber was die Qualität angeht, gelang den besten Produzenten zum Teil Erstaunliches. Die Weine, meint Spezialist Stephan Reinhardt, «sind viel besser, als die Weinmacher selbst zu Beginn glaubten». So ein Wein, für den eine junge Frau in Trittenheim an der mittleren Mosel verantwortlich ist, Alexandra Eifel vom Weingut ihres Vaters Bernhard, eine Vertreterin der neuen (und eben oft weiblichen) Winzergeneration daselbst.

Ihr Riesling vom Schweicher Annaberg, einer der steilsten Lagen an der Mosel überhaupt, ist auf den ersten kühlen Schluck eine hochsommerliche Offenbarung, eine mineralische Wucht von rotschieferigen Böden, ein trockener Wein mit einem fabelhaften Riesling-Bouquet (u.a. weisse Blüten, nicht zu reifer Pflirsich). Nach einigen heissen Momenten und zusätzlichen Graden im Glas lässt sich dann erahnen, wohin er sich entwickeln wird: zu einem (keineswegs süssen) Wein mit etwas breiterer Hüfte, etwas üppiger im Aromenspektrum und in der Nachhaltigkeit am Gaumen. Das werde ich allerdings kaum erleben. Grosse Rieslinge, auch die ohne Restsüsse, brauchen Zeit, sagen Kenner. Mich überwältigen sie in ihrer wilden, frischen, ungestümen Jugend. Eifels «Annaberg» kommt übrigens von wurzelechten, also ungepfropften alten Reben. Nicht dass ich beurteilen könnte, was im Geschmack den Unterschied zwischen einem Direktträger und einer auf reblausresistenter Unterlage gezogenen Rebe ausmachen würde. Alexandra Eifels Resultat jedenfalls überzeugt mich restlos.

Weingut Bernhard Eifel: Riesling Schweicher Annaberg (Mosel). Der Wurzelechte vom roten Schiefer. 2013. 12%. Felsenkeller, Schaffhausen. Fr. 29,50, bis Mitte August Fr. 25.-. www.felsenkeller-sh.ch

## Das Beste aus Japan

Im «Sala of Tokyo» wird die japanische Küche sanft, aber gekonnt modernisiert. Von David Schnapp



Geschmacklich hochstehend: japanisches Menü, Wirt Lorenz Muster.

Es gehöre zu den besten seiner Art in der Schweiz, schreibt die NZZ. «Japantastisch», titelt der *Züritipp*. Das «Sala of Tokyo» existiert seit 1981, es ist eine Institution für japanisches Essen in der Schweiz und galt zeitweise gar als bestes Japanrestaurant Europas. 2013 übernahm der Berner Lorenz Muster das «Sala of Tokyo» von Ernst Ruch und der mittlerweile verstorbenen Sala Ruch-Fukuoka. Muster, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne und ehemaliger Sous-Chef von Rico Zandonella, hat in Japan nicht nur die Sprache, sondern auch die Philosophie der Küche gelernt.

Wir besuchen das «Sala» für eine Sonderveranstaltung, wo ein Kaiseki-Menü mit einer Sake-Degustation kombiniert wird. Für den japanischen Reiswein, der eigentlich eher ein hochprozentiges Bier ist, ist ebenfalls ein junger Schweizer mit Fernostaffinität zuständig: der Japanologe Marc Nydegger. Er empfiehlt Sake nicht nur zu Gerichten wie Otoshi, einem Eierstich, der hier mit Hummer serviert wird, sondern auch zum guteidgenössischen Fondue und anderen Käsespeisen.

Wir müssen das bei Gelegenheit versuchen, wenden uns jetzt aber einer dreiteiligen Vorspeise zu, bei der eine langsam gekochte Abalone neben einer frischen Auster mit Ponzu-Gel, Limette, Gurke und Junsai (eine Wasserpflanze) liegt. Und da ist auch noch ein

Stück marinierte Foie gras mit Pflaumengel (Umeboshi). Nun ist die Foie gras nicht gerade ein klassisches japanisches Produkt, aber sie passt ausgezeichnet zum Sake. Lorenz Muster erweitert mit sanften Eingriffen hie und da die traditionellen Gerichte gekonnt.

## «Schnupperstift» der japanischen Küche

Zum Carpaccio vom Toro beispielsweise, dem fetten Thunfischbauch, gibt es ein Algeneis, und das japanische Wagyu-Rindfleisch der höchsten Marmorierungsklasse wird in Panko-Mehl knusprig gebacken serviert und mit Onsen-Ei und Frühlingszwiebeln zeitgemäss angerichtet. Obwohl Muster zwei Jahre in Japan gelebt und gearbeitet hat, bezeichnet er sich selbst, was die japanische Küche angeht, als «Schnupperstift». Das ist nicht mal Koketterie, wenn man weiss, dass eine Ausbildung zum Sushi-Meister rund zehn Jahre dauert, und man sich im ersten Jahr schwerpunktmässig mit dem Waschen des Reises beschäftigt.

Aber die sanften Eingriffe in die traditionellen Gerichte gelingen Muster und seiner Küchencrew erfreulich gut, das Kaiseki-Menü bleibt über zehn Gänge geschmacklich hochstehend und immer interessant.

Sala of Tokyo, Limmatstrasse 29, 8005 Zürich; Telefon 044 271 52 90. Sonntags und montags geschlossen.