

Nicht nur Gourmetkoch Ludwig Heer schwingt seinen Kochlöffel gern unter freiem Himmel. Auch viele Hobbyköche entdecken die Gartenküche.

OUTDOOR COOKING QUEEN



Das Wettrüsten der Hobbyköche

Wer gestern noch mit einem Hightech-Grill imponierte, macht das heute mit einer Outdoor-Küche

VON SILVIA SCHAUB

Draussen zu kochen, gibt mir ein Gefühl von Freiheit, von Einssein mit der Natur», schwärmt Andreas Caminada. Damit meint der Spitzenkoch vom Schloss Schauenstein freilich nicht unbedingt, dass er dann einen Holzspieß mit Wurst übers Feuer hält. Heute lässt sich das auch luxuriöser angehen: etwa mit einem Hightech-Grill oder einer Gartenküche.

Wer gestern noch mit einem Hightech-Grill imponierte, macht das heute mit einer Outdoor-Küche. Klar, dass dieser Trend seinen Ursprung im Land des Barbecues, den USA, hat. Auch wenn wir in unseren Breitengraden nicht monatelang mit Sonnenschein beschenkt werden, hat der Trend durchaus Potenzial, sich bei uns durchzusetzen. Das Aufrüsten im Garten dürfte also einen Schritt weiter- und über die eigentliche Gartengestaltung hinausgehen.

JE NACHDEM wie ausgeklügelt die Gartenküche sein soll, gehören neben einer Grillmöglichkeit mindestens auch ein Herd und ein Wok dazu. Wem das noch nicht genug ist, der lässt sich zusätzlich einen Backofen oder einen Steamer einbauen. Und idealerweise verfügt eine

Gartenküche auch über eine Wasserstelle und genügend Stauraum für Geschirr und Kochtöpfe sowie Kühlmöglichkeiten. Der Wunsch vom Kochen unter freiem Himmel kann also schnell einmal gleich viel wie die Investition in einen Kleinwagen betragen.

Wieso nun die Grillzange vom Kochlöffel konkurrenziert wird, liegt auf der Hand: Als Gastgeber muss man mit einer Outdoor-Küche nicht dauernd zwischen Garten und Haus hin und herlaufen. Irgendetwas hat man in der Küche schliesslich immer vergessen. Man kann sich während der Zubereitung gleich auch um das Wohlergehen der Gäste kümmern. Gut möglich, dass der Wunsch nach einer Gartenküche dar-

über hinaus damit zusammen hängt, dass die Frauen wieder die Oberhand gewinnen und nicht mehr länger in die Küche abgeschoben werden wollen, während der Gatte am Grill vor den Gästen brilliert.

VIELE KÜCHEN lassen sich modular zusammenstellen. Das hat Vorteile, weil sie so an die individuellen Bedürfnisse und Platzverhältnisse angepasst werden können. Patrick Schöni vom Gartenarchitekturbüro Gardens aus Horgen empfiehlt, die Gartenküche idealerweise an einem gedeckten Ort zu installieren, «damit sie nicht zu stark der Witterung ausgesetzt ist, schliesslich haben wir hier ja keine kalifornischen Temperaturen». Je nach

Grösse des Gartens und je nachdem, wie flexibel man die Küche einsetzen will, wählt man eine mobile Küche, die mit Rädern versehen ist und einfach verschoben werden kann. «Allerdings muss man dann auch für den Winter einen geeigneten Ort haben, damit sie nicht im Weg steht.» Mittlerweile gibt es einige Firmen, die sich auf solche modularen Systeme spezialisiert haben, wie etwa OCQ (Outdoor Cooking Queen), Minotti Cuccine, Grandhall oder Fuego.

Soll die Küche auch draussen überwintern, müssen die Oberflächen entsprechend gewählt werden. Wie das aussehen kann, zeigt Schöni nächste Woche an der Gartenmesse Giardina (siehe Kasten) in seinem Showgarten «Raumgeflüster», den er unter anderem mit dem Küchenbauer Bulthaup konzipiert hat.

WIRD NUN DER KLASSISCHE Grill bald der raffinierten Haute Cuisine Platz machen? Vielleicht nicht gerade, denn es muss ja nicht immer ein 5-Gänge-Menü sein. Manchmal hat man auch nur Lust auf eine Grillwurst. «Aber im Prinzip sind dem Brutzeln unter freiem Himmel keine Grenzen gesetzt», sagt Patrick Schöni. Ideen dazu kann vielleicht Andreas Caminada am Opening der Giardina geben, wenn er die geladenen Gäste kulinarisch verwöhnt.

MEKKA FÜR GARTENLIEBHABER

Seit 1997 ist die Giardina der **Laufsteg für hochstehende Gartenkultur**. Vom 11. bis 15. März bietet die grösste Schweizer **Indoor-Veranstaltung** wiederum Inspirationen, welche das Leben im Garten und auf der Terrasse in all seinen Facetten präsentiert. Das

Herzstück der Veranstaltung sind die **von renommierten Landschafts- und Gartengestaltern angelegten Showgärten**, die blühende Grün-oasen in die Hallen der Messe Zürich zaubern. Der Wunsch nach einem individuellen Stück Natur lässt sich aber auch mit

Balkongärten und Kleinterrassen verwirklichen. 275 Aussteller zeigen eine breite Palette an Produkten, die zum Traumgarten führen.

Giardina 2015, Messe Zürich, 11.–15. März, Tageskarte 35 Franken, www.giardina.ch

ENTKORKT

NEU IM MÉMOIRE

Jetzt ist es offiziell: Der Thurgauer Martin Wolfer, von dem hier letztes Mal die Rede war, und der Luzerner Toni Ottiger, der kürzlich mit seinem «pöti mus-sö» für Aufsehen sorgte, sind seit Freitag neu Mitglieder der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Wolfer, der auch Mitglied der Vereinigung «Junge Schweiz – Neue Winzer» ist, erhält damit Anerkennung für die angesichts seines jungen Alters erstaunlichen Erfolge (er ist auch Champion du Monde des Producteurs de Pinot Noir 2013). Ottiger, der eben erst seinen 60. Geburtstag feierte, wird für seine Pionierleistung beim Wiederaufbau des Mitte des letzten Jahrhunderts praktisch verschwundenen Weinbaus in der Zentralschweiz geehrt. Wer hätte denn schon gedacht, dass es ein Pinot Noir vom Vierwaldstättersee in das «Pantheon der Schweizer Weine» schaffen würde (so bezeichnete eine Genfer Journalistin einmal das Mémoire). Aber der sagenhafte B, den Toni Ottiger mit seinem Önologen Raphi Burki seit Jahrgang 2008 erzeugt, verdient diese Auszeichnung nach Ansicht der Mémoire-Degustationskommission voll und ganz. Das ist ihr Kommentar zum **Pinot Noir Rosenau B 2013**: «Dunkles, jugendliches Rot; fruchtbetontes, noch primäres Bukett, Noten von roten und schwarzen Beeren, Kokos, dezente Holzprägung; im Gaumen würziger Auftakt, vollmundig, saftige Säure, kräftiges, sattes Tannin, rotfruchtige Aromatik; endet lang und noch leicht holzbetont; schöner, sehr jugendlicher Wein mit guten Anlagen.» Diese Notiz bezieht sich auf ein Fassmuster, doch inzwischen ist der B abgefüllt und steht im Verkauf. Wer den B versuchen und mit Toni Ottiger oder Raphi Burki plaudern möchte, hat heute Sonntag an der Schatzkammerpräsentation des Mémoire im «Dolder Grand» in Zürich Gelegenheit. Dabei sind auch Martin Wolfer und alle 54 Produzentenmitglieder des Mémoire (Anmeldung: www.mds.ch).

ANDREAS KELLER



PINOT NOIR ROSENAU B 2013

Produzent: Weinbau Ottiger, Kastanienbaum
Herkunft: Luzern
Appellation: Luzern AOC
Rebsorte: Pinot noir
Beste Trinkereife: jetzt bis 2023
Passende Gerichte: Rebhuhn, Ochsenchwanz, Alpsbrinz
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Weinbau Ottiger, Breitenstrasse 6, 6047 Kastanienbaum, Tel. 041 340 42 88, www.weinbauottiger.ch, Fr. 45.–

INSERAT

APASSIONATA
MAGISCHE BEGEGNUNGEN

Die gelbe Spur

21. UND 22.03.15
ST. JAKOBSHALLE
BASEL

f APASSIONATA.CH GOODNEWS.CH

MIGROS

AUFGETISCHT

Frischer Duft

Endlich. Die guten alten «Chez Jeanette»-Zeiten leben im Aarauer Restaurant «Beluga» modern wieder auf: Hell entstaubt, gar etwas cool ist es hier. Und gastfreundlich. Um 18.10 Uhr, nach einem Glas Remiger Riesling-Silvaner, bestellten wir zu zweit je zwei Gänge – und gaben dazu: «Um 19.10 Uhr müssen wir wieder los. Geht das?» Kein Problem war das – sogar mitsamt einem leckeren Amuse-Bouche (leicht geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio mit Couscous) im Bauch verlassen wir das Lokal exakt um 19.10 Uhr. Und zwischen Konzertsaal und Restaurant dachten wir gerne zurück an unser bestens getimtes Essen. Etwa an die Zitronengras-Kokoscrème-Suppe mit Cocktail von Mango und Jakobsmuschel (Fr. 15.–). Die Muschel war nicht eine sa-

lopp hineingeworfene Beilage, sondern ebenso bedacht zubereitet wie der Rest. Gegenüber wars währschafter. Aber der Nüsslisalat mit Ei, Speck und Knoblauchcroûtons (Fr. 15.–) duftete so frisch, dass wir nicht darum herumkamen, ein Blatt über den Tisch zu balancieren. Ob Zanderfilet auf Belugalinsenbeet (ja, ein kleiner Spass mit diesem Namen muss auch im Bistro sein, wenn es schon nicht der Beluga-Kaviar ist) oder das Duo von Kalbshaxe & Kalbssteak mit Kräuter-Prosecco-Risotto (Fr. 40.– bzw. Fr. 45.–) – beides war bis in die Beilagen (ja, die vor allem!) sehr sorgfältig zubereitet. Die Pasta aus Gragnano ist ein kleiner Hinweis auf die Liebe zum erstklassigen Produkt. Nächstes Mal. Dann aber in der Gourmetstube «Beluga-Pi».

CHRISTIAN BERZINS



Küchenchef Robin Dürlewanger und Gastgeber Urs L. Marrer im Restaurant Beluga, Vordere Vorstadt 17, Aarau. Tel. 062 822 52 22, www.beluga-aarau.ch. Küche: Di–Sa 11.30–13.45 und 17.45–22 Uhr.

KÜCHE Klassiker cool aufgefrischt, Topprodukte
SERVICE Sehr flink, aufmerksam – und doch zurückhaltend
AMBIENTE Modern aufgefrischt, charmant
PREISE Nicht billig, aber Preis/Leistung ist top