

## Kilchmanns Weintipp

### Bündner

### Nachwuchshoffnung

In der Bündner Herrschaft vollzieht sich der Generationenwechsel. Die Eltern haben das Renommee des Anbaugebiets begründet, Söhne und Töchter bauen mit Geschick darauf auf. Ein gutes Beispiel ist das Weingut von Peter und Rosi Hermann in Fläsch. Sohn Roman, 27, ist nach der Winzerlehre, nach Wanderjahren in Übersee, nach der Ausbildung zum Weintechniker in den elterlichen Betrieb eingetreten. Mit den beiden Pinot noirs Selection und Grand Maitre 2013 liefert er nun sein Gesellenstück ab. Der Jahrgang tanzt aus der Reihe, weil ein nasskalter Frühling zu einem Ertragsausfall von 50 bis 70 Prozent führte. Die übrig gebliebenen Trauben reifen aber perfekt aus und bescherten uns kraftvolle, dicke Lagerweine ohne Schwerfälligkeit und Korpulenz. Selection wie Grand Maitre sind zwei fabelhafte Pinot noirs, beide eher auf der schwarzfruchtigen Seite, dicht, saftig und lang. Der erstmals erzeugte Grand Maitre (43 Fr.) soll künftig das Flaggschiff des Hauses bilden. Die günstigere Selektion ist zwar weniger kompakt, dafür heute schon zugänglicher. Fast gleichzeitig mit der Lancierung dieser Weine wurde Roman Hermann in die Vereinigung von Vinotiv aufgenommen (www.vinotiv.ch). Die Gruppe steht für zwölf der bes-



ten Bündner Winzerbetriebe. Sie stellt nächsten Samstag- und Sonntagnachmittag im Weingut Eichholz von Irene Grünenfelder in Jenins ihre schönsten Tropfen vor. Roman Hermann wird auch dabei sein. M. Kilchmann

**Pinot noir Selection 2013.** Weinbau Peter und Rosi Hermann, für 27 Franken; beim Weingut in Fläsch, Tel 081 302 40 85, www.weinbau-hermann.ch

Fragen, Anregungen, Wünsche?  
weintipp@sonntagszeitung.ch oder  
www.facebook.com/sonntagszeitung

Fortsetzung

## Rhabarber statt Trüffel

lang an seinem freien Montag bei einem Metzger. Und bevor er 2013 das Focus im neu renovierten Park Hotel am Vierwaldstättersee übernahm, lernte Mlinarevic in den wohlklingendsten Restaurants der Welt: Er war unter anderem im Vendôme in Bergisch-Gladbach, dem vermutlich besten Restaurant Deutschlands, im Maaemo in Oslo, im In de Wulf in Belgien, oder im weltberühmten Noma in Kopenhagen.

Aufgewachsen aber ist Mlinarevic natürlich mit den Rezepten seiner Mutter, ihren deftigen Eintöpfen und den Krautwickeln, die ihn zu einem Gang im aktuellen Menü inspiriert haben. Ohnehin waren die Eltern schuld an seiner Karriere. Der Vater, Einwanderer aus Serbien und Zugführer der Zürcher Dolderbahn, schickte den Sohn zur Schnupperlehre ins Restaurant Waldhaus Dolder. «Mir gefiel diese Welt», sagt Mlinarevic, «also hängte ich noch eine zweite Woche an.» Schon in seinen Praktika habe er gespürt, dass die Köche einen anderen Umgang pflegen mit Produkten, die direkt vor der Haustür wachsen. «Es ist viel mehr Liebe dabei, und man hat beim Verarbeiten grössere Freude daran.»

Die einheimische Küche propagieren zwar auch andere Spitzenrestaurants, spätestens beim dritten Gang landet dann aber doch ein Loup de Mer auf dem Teller. Für Mlinarevic war es zuerst ein



Nenad Mlinarevic: Chefkoch des Focus, Park Hotel Vitznau

Verzicht: «Natürlich schmecken diese Luxusprodukte.» Bald habe er jedoch eine Art Befreiung gespürt. «Die Einschränkung befeuert die Kreativität», sagt der Koch. «Ich muss mehr nachdenken, besser suchen, länger warten wie zum Beispiel im Frühling auf Spargel oder Rhabarber.» Da seine fünfköpfige Mannschaft nun viel enger mit den Produzenten in Kontakt stehe, profitieren sie von der Umstellung enorm.

### Essig, Öl, Gemüse aus Weggis, Fleisch aus Ennetbürgen

Der Küchenchef sitzt in seiner schwarzen Schürze auf der Terrasse des luxuriösen Park Hotels und zeigt Richtung Nachbaröfcher: In Weggis und Küsnacht hole er Essig, Öl, sowie Rüebli, Radieschen oder Gurken direkt aus dem Gewächshaus, die Fische auf dem

aktuellen Menü stammten vom Sattel, das Fleisch aus Ennetbürgen. Oft teilt er sein Team auf: der eine geht morgens zum Bauer, ein anderer in den Wald, er selber war kürzlich auf den Wiesen am Hang der Rigi, um Löwenzahn zu sammeln für den selbst gemachten Honig. «Da ich an Heuschnipfen leide, habe ich arg gelitten», sagt Mlinarevic.

Zum ersten Mal richtig entdeckt, was in der näheren Umgebung alles zu finden ist und in der globalisierten Küche zu Unrecht in Vergessenheit geriet, hat Mlinarevic in der «Enzyklopädie der alpinen Küche» des Kulinarikjournalisten Dominik Flammer. «Das Buch ist für mich zu einer Art Bibel geworden», sagt der Koch. Das hat Folgen bis hin zum Arbeitsweg: Schon morgens fährt Mlinarevic mit offenen Augen auf dem

Velo zur Arbeit. «Am Strassenrand wachsen tolle Kräuter», sagt er. «Die meisten Leute wissen das gar nicht.» Aufpassen müsse er dann jeweils bloss, dass er dabei nicht wie kürzlich fast in ein Strassenschild pralle.

Einzig einen Namen, der neu und einprägsam ist, hat er für sein Konzept noch nicht gefunden. Soll er es einfach Swissness nennen, obwohl die Bezeichnung abgelutscht ist? Oder die 80-Kilometer-Küche, weil fast alle Zutaten aus einem engen Radius um das Restaurant stammen? Anbieten würde sich auch Nova Regio, angelehnt an das Gastronomiekonzept der Skandinavien, die als Erste strikt auf Regionalität setzten, und deren Köche und Gourmetrestaurants international zur Spitze gehören.

Das aktuelle Menü im Focus kostet 225 Franken. Dafür erhält man aber nicht nur neun kunstvoll arrangierte Gänge – auf Wunsch auch vegetarisch –, sondern der Chef kommt persönlich an den Tisch, um seine Kreationen zu erklären. «Alles mischen und auf einmal in den Mund nehmen», heisst es dann zum Beispiel, «dann entfalten sich die Geschmäcke am besten.»

Statt Seezunge serviert Mlinarevic eine Brüggl-Forelle, statt Wagyu-Beef gibts Kalbskopf. Ist denn noch nie ein Gast enttäuscht gewesen, dass er keine piemontesische Trüffel oder Garnelen aus dem Eismeer serviert bekam? «Nein», sagt der Koch, «die Gäste schätzen unsere ehrliche, puristische Küche» – schon nach dem ersten Gang glaubt man es ihm aufs Wort.

Anzeige

# il TAVOLO

## ZÜRICH BEI TISCH

**24. - 28. JUNI 2015**  
\*\*\*  
Tickets gibt's bei JELMOLI  
044 220 44 66 und  
www.ticketino.com

## BENVENUTI UND WILLKOMMEN BEIM FOOD FESTIVAL il TAVOLO

MITTWOCH, 24. JUNI

### OPENING-NIGHT

Volle kulinarische Schubkraft und abheben zu den Gourmet-Sternen: Das ist die schillernde First-Class-Kitchenparty – präsentiert von GATE GOURMET.

Gate Gourmet, Flughafen Zürich  
19.00 Uhr  
CHF 195.00 pro Person  
inkl. Getränke

DONNERSTAG, 25. JUNI

### DER RASENDE KOCH

Sie sind Spitzenklasse. Sie sind schnell – und sie sind nicht zu stoppen! Unsere Chefs der il TAVOLO-Gastgeberhotels sind «die rasenden Köche».

In allen Gastgeberhotels  
19.00 Uhr  
CHF 150.00 pro Person  
exkl. Getränke

FREITAG, 26. JUNI

### NO-LIMITS NIGHT

Bei der einzigartigen il TAVOLO NO-LIMITS-Night zeigen die kulinarischen Akteure Zürichs, was sie drauf haben.

In allen Gastgeberhotels  
19.00 Uhr  
Ticketpreise und Programm finden Sie unter [www.il-tavolo.ch](http://www.il-tavolo.ch)

SAMSTAG, 27. JUNI

### IL MERCATO-LUNCH

Unser Star ist zurück: Die 200 Meter lange, reichhaltige, bunte und fröhliche Tavolata lädt zum Geniessen und Lachen ein.

Zürcher Engrosmarkt  
12.00 – 15.00 Uhr  
CHF 65.00 für Erwachsene  
CHF 25.00 für Kinder bis 12 Jahre  
exkl. Getränke

SAMSTAG, 27. JUNI

### IL MERCATO-DINNER

Stilvolles Geniessen im sommerlichen Ambiente – mit Live-Musik! Es erwartet Sie eine reich mit Tapas und Vorspeisen gedeckte Tavolata sowie 30 köstliche Sternemenüs.

Zürcher Engrosmarkt  
19.00 – 01.00 Uhr  
CHF 95.00 pro Person  
exkl. Getränke

SONNTAG, 28. JUNI

### FAMILIENBRUNCH

Der Familienbrunch für Gross und Klein lädt zum grossen Schlemmen auf Sternenniveau ein.

Zürcher Engrosmarkt  
10.00 – 13.00 Uhr  
CHF 65.00 für Erwachsene  
CHF 25.00 für Kinder bis 12 Jahre  
inkl. Getränke