

Gesamtkunstwerk

Von Peter Rüedi



Der Stil ist der Mann: Der Satz reicht weit über die Literatur hinaus. Beim Winzer Michael Broger am Thurgauer Ottenberg ist er nicht einmal auf den Weinbau beschränkt. Er meint eine Lebenshaltung, eine Agri-Kultur, in der alles in einen Gesamtzusammenhang eingebunden ist. Seinen schönen Bauernhof bewirtschaftet der 1970 geborene Weinmacher seit 2003. *Small is beautiful*: Auf gerade mal 2,5 Hektaren produziert Broger um die 2500 Flaschen Müller-Thurgau und 10 000 Pinot noir in fünf Qualitäten. Er hält ein paar Wollschweine und Schafe, die ihm die Würste liefern, die seine Degustationen im Frühling und Herbst zum Ereignis machen. Zudem sind die Schafe in seinem biodynamisch bewirtschafteten grünen Weinberg die «Rasenmäher». Nicht dass «Stil» bei diesem Weinbauer eine besonders stilisierte Lebensweise bedeutete. Das traf nicht einmal ganz auf seinen Nachbarn zu, den 2008 verstorbenen Hans Ulrich Kesselring auf dem Schlossgut Bachtobel. Der, den Freunde im Scherz immerhin «den Landjunker» nannten, war während ein paar Jahren Brogers Lehrmeister und überhaupt der Begründer eines Qualitätsweinbaus am Ottenberg. Ihm folgte sein Neffe Johannes Meier, und mit Michael Burkhart und Martin Wolfer sind in Weinfeldern zwei weitere Winzer einer jungen Generation mit Erfolg am Werk. Der eigenwilligste ist freilich Gesamtkunstwerker Broger. Der scheut kein Experiment, solange es ihm zu mehr Naturnähe und Bodenhaftung verhilft. So macht er mit dem «Blauburgunder Broger-dynamisch» einen Wein ganz ohne Einsatz von Schwefel (ein riskantes Unternehmen hinsichtlich der Stabilität des Weins: Auch bei seinen anderen Pinots setzt er Schwefel nur in homöopathischen Dosen ein). Er achtet auf Naturhefen, markante Säure, dosierten Alkoholgehalt, diskretes, zum zweiten oder dritten Mal gebrauchtes Holz. Der Pinot «Schnellberg», der Lagenwein aus den steilsten Parzellen, ist von einer stupenden, geradezu explosiven Frische, sozusagen ein auf die Flasche gezogenes Manifest einer schlank-eleganten, coolen, natürlichen Pinot-Frucht mit Tiefgang.

Michael Broger: Blauburgunder Schnellberg 2013.
12,5%. Broger Weinbau, Ottenberg, Fr. 30.–
www.broger-weinbau.ch

Nur keine Langeweile

Ralph Schelling ist der wohl talentierteste junge Koch der Schweiz – ohne eigenes Restaurant. Von David Schnapp



Ideen für ein ganzes Kochleben: Ralph Schelling.

Ralph Schelling scheint leicht fahrig, nervös. Es wirkt nicht so, als könnte er in Kürze ein mehrgängiges vegetarisches Menü servieren. Aber der Eindruck täuscht. Schelling ist vorbereitet. Und das, obwohl die Gäste an diesem Abend nicht in ein Restaurant mit gut ausgebauter Infrastruktur kommen, sondern ein sogenanntes Pop-up-Lokal besuchen. Diese Restaurants existieren nur für wenige Abende an einem besonderen Ort, sie sind der letzte Schrei für kulinarisch interessierte Stadtbewohner.

Das Motto dieses Abends lautet: «Nur für Städter mit Cojones», und Ralph Schelling serviert zum Apéro ein Gents Bitter Lemon mit in flüssigem Stickstoff gefrorenem Williams-Schaum. Es gibt knusprige, würzige Emmentaler-Churros mit einer Bärlauchcreme oder einen Hotdog mit auf japanischer Holzkohle grillierter Gersten-Wurst und einer geräucherter Apfel-Barbecue-Sauce.

Schelling, noch keine dreissig Jahre alt, ist wohl der talentierteste junge Koch der Schweiz – der nicht in einem (eigenen) Restaurant arbeitet. Schelling hat nach der Lehre und einigen Jahren bei Horst Petermann in den «Kunststuben» den «Swiss Culinary Cup» gewonnen und wurde daraufhin von der spanischen Handelskammer eingeladen, für vierzehn Monate in herausragenden Avantgarde-Häusern wie «El Bulli» und «Akelarre» zu arbeiten. Dort hat er sich die Technik angeeignet, die ihm Erfindun-

gen wie seinen Baumnuss-Snack ermöglicht. Dafür wird eine Art Mayonnaise ohne Ei aus Baumnüssen, Wasser und Sankt Galler Baumnussöl mit einer Baumzuckerlösung überzogen. Schelling hat spezielle Baumnuss-Silikonformen herstellen lassen, und die Kleinigkeit präsentiert sich am Ende mit fester, leicht knuspriger Hülle und einer cremigen, aromatischen Füllung mit feinem Nussgeschmack.

Schelling ist schlauer Verkäufer seiner selbst und stürzt sich vielleicht aus Angst vor Langeweile und Restaurant-Routine in immer neue Abenteuer: Er reist als Trendscout herum, entdeckt Produkte und stellt sie in der *Saisonküche* vor. Der gebürtige Ostschweizer schreibt Rezepte, macht Caterings und arbeitet ein paar Wochen im Jahr als Privatkoch; zuletzt wurde er für drei Tage von Apple-Mitbegründer Steve Wozniak engagiert.

Schelling kommt immer wieder etwas Neues in den Sinn, an diesem Abend gibt es nun Senfkraut vom Grill, schlicht serviert mit einem Weizengraspulver und einer fermentierten Joghurtsauce, was ausgezeichnet schmeckt. Schelling grilliert, richtet an, ist gleichzeitig am Tisch bei seinen rund fünfzig Gästen, ein Unruheherd, wenn man so will, aber mit genügend Ideen für ein ganzes Kochleben.

Mehr Informationen: www.ralphschelling.com