

Wein

Apulisches Sommerglück

Von Peter Rüedi



Es gibt Landschaften, die sind so eng mit einem bestimmten Lebensabschnitt verbunden, dass sie uns in einem anderen etwas abhandenkommen. Für mich ist Apulien eine solche. In einem früheren Leben verbrachte ich dort wiederholt mehrere Sommerwochen in ausgelassener Gesellschaft. Im Hotel in Martina Franca gewöhnte sich das Personal bald daran, uns aus dem Menü gleich alle Alternativen aufzutischen. Unvergesslich sind mir die leichten, süffigen Weissweine aus dem nahen Locorotondo, welche unsere Sommernachtessen in gargantuelischen Mengen begleiteten. Und der Rosso del Salento aus dem untersten Teil der Stiefelspitze.

Dann kam mir, wie's so geht, das apulische Sommerglück etwas abhanden und mit ihm die Weine aus dieser Region. Die wurden ja auch bald ziemlich Mode. Zu fruchtig, zu platt, zu banal, was einem da an Primitivo allenthalben im Offenausschank begegnete. Doch jetzt sind die Erinnerungen zurück, leuchtender als je – mit zwei Weinen aus der Linie «Le Pitre» des Produzenten Mottura in Tuglie bei Lecce. Es sind Weine nach meinem Gusto: leicht zu verstehen auf einer ersten Ebene, dahinter aber differenziert und einiges Nachdenken und Nachkosten wert. Der Primitivo Salento, mit toller Frucht und Wucht, am Gaumen aber auch sehr strukturiert; der hammerhafte Alkohol wird dank (weicher) Tannine und einer spürbaren (Kalk-)Mineralik und etwas Holz gebändigt. Fast noch mehr entzückt mich der Negroamaro «Le Pitre», viel rote und dunkle Frucht auch hier und am Gaumen eine fast wilde Würze. Toller Wein. Und zu diesem Preis zweifellos ein *best buy*.

Mottura: Le Pitre Primitivo Salento 2011.
16%. Vinoversum, Neftenbach. Fr. 18.50.
www.vinoversum.ch
Le Pitre Negroamaro 2011.
Ebd. Fr. 17.50

Zu Tisch

Alles andere ist Beilage

Roberto Mascaro ist der erste Fleischsommelier der Schweiz. Ein Mann, der Tiere liebt. Von David Schnapp



«Lieber weniger Fleisch, dafür besseres»: Fleischexperte Mascaro, Steaks.

Vor der Wohnungstüre steht ein Kugelgrill, die Holzkohle ist bereit. Sie liegt nur auf der einen Seite der Grillfläche, denn zum Mittagessen soll es das perfekte Steak geben. Ich bin zu Gast bei Roberto Mascaro, dem ersten diplomierten Fleischsommelier der Schweiz. Die Ausbildung wird nur in Österreich angeboten; der gebürtige Florentiner hat in Dornbirn alles über Tiere und ihr Fleisch, ihre Genetik und Ernährung gelernt und mit einer Arbeit abgeschlossen, die untersucht, welche Faktoren die Qualität von Rindfleisch beeinflussen.

Man kann sich kaum einen besseren Experten vorstellen, wenn es darum geht, das perfekte Steak zu braten. Mascaro hat nicht nur eine «Steak Academy» ins Leben gerufen, wo man lernen kann, mit Fleisch und Hitze umzugehen, er verkauft auch erstklassige Produkte von Angus-Rindern, die er selbst sorgfältig am Knochen bei ein bis zwei Grad in rund zwanzig Tagen reifen lässt (*dry aging*). Dabei verliert das Fleisch 25 bis 30 Prozent Wasser.

Die Züchter in den Karpaten, in Kanada, Süddeutschland und Schottland, von denen er Rindsrücken bezieht, hat Mascaro handverlesen. Er will nur Fleisch mit Fettklasse 5 von reinrassigen Aberdeen-Angus, die in Muttertierhaltung aufwachsen und auf endlosen Weiden Gras fressen. «Ich esse lieber weniger Fleisch, dafür besseres», sagt er. Und weil er die Rinder mag, sollen sie gut behandelt werden.

Die Achtung vor dem Tier gelte es auch bei der Zubereitung zu wahren, findet der 45-Jährige. Er hat zwei beachtenswerte Fleischstücke bereitgelegt: Ein «Tomahawk» und ein T-Bone vom Ochsen, der mit 22 Monaten geschlachtet wurde, und ein helleres, fettärmeres Fleisch gibt.

Kein Salz, kein Pfeffer, keine Marinade

Roberto Mascaro hat inzwischen eine schöne weiße Glut entstehen lassen und legt die Stücke auf die Stelle des Grills, wo keine Kohle darunter liegt. Das Fleisch hat er vor dem Braten Zimmertemperatur annehmen lassen, leicht abgetupft, sonst aber unbehandelt gelassen: kein Salz, kein Pfeffer und auf keinen Fall eine Marinade. Mascaro will den ehrlichen Fleischgeschmack. Ganz zum Schluss werden die Steaks noch kurz auf direkte Hitze gelegt, ansonsten sollen sie sanft in den Zustand *medium-rare* gebracht werden. Das Ergebnis schmeckt hervorragend: ein charakteristischer, runder Rindfleischgeschmack. Die Steaks sind zart, gleichzeitig mit gutem Biss, und schmecken selbst ungesalzen sehr fein. Mit etwas Salz und Pfeffer wird daraus mühelos ein perfektes Steak, dem als Beilage ein Salat und ein Stück Brot vollauf reicht.

Angus-Rindfleisch und Steak Academy:
Mascaro Angus Beef, 8712 Stäfa.
Tel. 079 820 72 64. www.mascaro.ch