

WEINPRÄMIERUNG

Weine vom Bielersee sind top

Sieben goldene und sechs silberne Medaillen: Die Ausbeute von fünf Winzern aus der Bielerseeregion an der Internationalen Weinprämierung in Zürich kann sich sehen lassen. Auch Weinproduzenten aus dem Walliser Dorf Salgesch überzeugten mit ihren Weinen.

Der Schweizer Markt ist satt von hervorragenden wie sehr guten Weinen. Die einheimischen Weinbauern können im internationalen Vergleich problemlos mithalten. Diese erfreulichen Erkenntnisse brachte die 13. Internationale Weinprämierung in Zürich (IWPZ) zu Tage.

Ansporn zur Qualität

Die Internationale Weinprämierung Zürich wird von der Expovina in Zusammenarbeit mit allen marktrelevanten Unternehmen (Produktion und Handel) veranstaltet. Der Wettbewerb unterzieht das Weinangebot auf dem Schweizer Markt einer neutralen Prüfung und schafft somit einen Überblick über die Qualität des nationalen und internationalen Weinangebots. Eine unabhängige Jury, die aus renommierten Schweizer und ausländischen Weinkennern besteht, führt die Bewertung durch. Mit der Prämierung der Weine will die Jury das Preis-Leistungs-Bewusstsein der Anbieter wie auch der Konsumenten stärken. Zudem sollen die am Wettbewerb beteiligten Selbstkelterer, Einkellerer

und Weinhändler motiviert werden, die Qualität ihres Produkts ständig zu verbessern.

Besonders inspirierend scheint sich der Wettbewerb auf die Winzer der Bielerseeregion auszuwirken. An der Prämierungsfeier, die gestern Abend in Zürich über die Bühne ging, konnten die fünf angetretenen Winzer Gold- und Silberdiplome in Empfang nehmen. Grund zur Freude hatten sie alle: Die eingereichten Weine, darunter vorab Weissweine sowie je zwei Rot- und Roséweine, wurden alle mit Medaillen ausgezeichnet.

International anerkannt

Zum Team der prämierten Winzer gehören Martin Hubacher, Peter Schott und Hans Perrot aus Twann, der Inset Lorenz Hämmerli sowie Christoph Kaser von der «Domaine de l'hôpital de Soleure» aus Le Landeron. Stellvertretend für alle stellt Martin Hubacher fest: «Wir Schweizer Winzer brauchen den Vergleich mit dem Ausland nicht zu scheuen. Das Resultat beweist, dass wir Bielerseewinzer auf dem richtigen Weg sind.»



Siebenmal Gold und sechsmal Silber für insgesamt 13 Weine. Die erfolgreichen Winzer (von links): Hans Perrot (Twann), Christoph Kaser (Le Landeron), Peter Schott und Martin Hubacher (beide Twann) sowie Lorenz Hämmerli (Ins).

Er schätzt, dass die Jury für jeden Wein einen detaillierten Bericht abgibt. Die Anregungen zu den Kriterien Aussehen, Intensität, Reintönigkeit und Qualität wirken sich positiv auf die Arbeit in

Rebberg und Keller aus. «Jeder Wettbewerb gibt einem die Chance, seinen Wein zu optimieren. Zudem inspiriert er zu neuen Ideen», so Martin Hubacher. Der Luzerner Weinspezialist

Hans Bättig, Leiter der Technischen Kommission der IWPZ, gab sich nach dem Wettbewerb sehr zufrieden. «Die Resultate wirken sich auf die Positionierung der Produkte im Markt wie auch in den Betrieben aus. Die Schweiz steht heute im internationalen Vergleich sehr gut da.» Insgesamt zieht Hans Bättig eine positive Bilanz aus der Internationalen Weinprämierung, die ab nächstem Jahr alljährlich durchgeführt werden soll. Die Jury zeichnete von den 1835 eingereichten Weinen 7 mit dem Grossen Golddiplom (über 93 Punkte), 275 mit dem Golddiplom (89–92 Punkte) und 625 mit dem Silberdiplom aus.

Schweizer herausragend

Die Produkte der Schweizer Weinproduzenten dürfen sich sehen lassen: Von den 1192 ein-

gereichten Schweizer Weinen holten sich 148 ein Gold- und 412 ein Silberdiplom. Mit herausragenden Produzenten von Rotwein und Weissweinspezialitäten stach einmal mehr das kleine Weindorf Salgesch hervor. Die Walliser räumten nicht weniger als 35 Golddiplome und über 40 Silberdiplome ab. Den begehrten «Prix Vetropack» im Wert von rund 40 000 Franken für den besten Schweizer Rotwein einer regionalen Hauptsorte konnte die Kellerei Gebr. Mounir AG aus Salgesch für den Pinot noir «Perle du Rhodan» AOC 2006 entgegennehmen. Dieser Wein heimste 93 Punkte ein und erhielt als einziger Schweizer Wein mit sechs weiteren Produkten aus Italien, Frankreich und Österreich das Diplom «Grosses Gold».

ANGELA KREIS-MUZZULINI

INTERNATIONALER WETTBEWERB

22 Länder, 1835 Weine

150 Degustatoren kosteten an der Internationalen Weinprämierung vom 16. bis 20. Juli in Zürich 1835 Weine aus 22 Ländern. Die Weine wurden in fünfköpfigen Jurys «blind» getestet. Die Degustatoren – Weinspezialisten, Önologen und Winzer aus den führenden Weinländern in Europa und Übersee – konnten von den zu prüfenden Weinen nur deren Herkunft und

Jahrgang. Als Bewertungsraster gelangte das internationale 100-Punkte-System zur Anwendung. Dabei fiel den Juroren die Aufgabe zu, jeden Wein einzeln zu beurteilen und nicht in Vergleich mit anderen zu stellen. Geprüft wurden Weissweine, Weissweine aus roten Trauben, Rosé- und Rotweine sowie Perl-, Schaum- sowie rote und weisse Likörweine. **akm**

FESTIVAL

Ein Souk in Bern

Der Kursaal und das Hotel Allegro Bern verwandeln sich vom 18. September bis 31. Oktober in einen orientalischen Märchenpalast. Im Rahmen des Festivals 1001 Nacht präsentiert etwa das Allegretto die trendigsten Gerichte des modernen Arabien. Weitere Highlights sind ein Souk, eine Ausstellung der tunesischen Malerin Alia Balkhodja und vom 18. bis 20. September eine grosse Lichtschau. **MGT**
 • www.kursaal-bern.ch

FEST

Kürbisse in Kerzers

Beim 8. Kürbisfest in Kerzers (Hintere Gasse 28) dreht sich heute und morgen alles um die grösste Beere der Welt: Nebst viel Musik gibts Kürbisse in allen Variationen (zum Schauen und zum Essen) und weitere Attraktionen. **MGT**
 • www.wasserfallen-gemuese.ch

MARIA CALLAS

Göttlich, auch in der Küche

Maria Callas, die «Göttliche», war nicht nur eine fantastische Sopranistin, sondern auch eine leidenschaftliche Köchin. Zu ihrem 30. Todestag ist jetzt ein Buch darüber erschienen.

Maria Callas: Berühmt wurde die Sopranistin dank ihrer Stimme, die sie in den Augen ihrer Fans zur «Divina» – zur «Göttlichen» – machte. In Erinnerung geblieben ist auch ihre Liebesgeschichte mit dem griechischen Reeder Aristoteles Onassis. Eine bis anhin weitgehend unbekannte Seite der Königin der Oper macht jetzt ihr Nachlassverwalter, der Musikkritiker Bruno Tosi, in seinem Buch «La divina in cucina» publik: Die vor 30 Jahren, am 16. September 1977, verstorbene Sängerin war auch eine begeisterte Köchin und Feinschmeckerin.

Letzteres fällt schwer zu glauben, wenn man nur Fotos der schönen, gertenschlanken «reifen» Callas kennt. Aber in jungen Jahren war ihr durchaus anzusehen, dass sie sehr gerne kochte – und ass: Ihre Liebe zu Foies gras, Leber auf veneziani-

sche Art mit Polenta oder Mousse au chocolat führte dazu, dass sie mit 30 satte 108 Kilo auf die Waage brachte. Ein Jahr später hatte sie dank einer strengen Diät 40 Kilo abgenommen und einen Taillenumfang von nur noch 59 Zentimetern. Luchino Visconti hatte das von ihr verlangt, um aus ihr eine überzeugende Vestalin für die gleichnamige Oper von Spontini und eine ausgezeigte Violetta in der Traviata von Verdi machen zu können. Genau wie Biki, ihre Lieblingsschneiderin, die sie sich schlank wünschte, damit sie ihre Entwürfe mit dem Charme und der Grazie eines Mannequins tragen könne.

Trotz unerbittlich strenger Diät liebte Maria Callas zeit lebens die gute Küche. «Sie stand leidenschaftlich gern am Herd», berichtet etwa ihr Mann Giovanni B. Meneghini: «Sie verbrachte



Sie konnte nicht nur Wasser kochen: Maria Callas in ihrer Küche in Verona.



Das Buch: «Maria Callas – la divina in cucina», Bruno Tosi, Verlag Südwest, Fr. 51.90.

ganze Tage mit kulinarischen Experimenten, vor allem mit der Zubereitung von Süßspeisen.» Gerne verzog sie sich laut Meneghini auch mit ihrer Schwiegermutter in die Küche, um sich typisch veronesische Gerichte beibringen zu lassen, zum Beispiel anitra fredda con polenta calda (kalte Ente mit heisser Polenta) oder baccalà alla veronese (Stockfisch auf Veroneser Art). So gerne Callas auch Gäste bekoche, sie selber nahm ihre Diät so ernst, dass sie von den selber

zubereiteten Köstlichkeiten nur noch versuchsweise naschte. Ihre gesammelten Rezepte, veronesischer (und anderer) Gerichte, die erst vor kurzem in einem Koffer gefunden wurden, bilden den Grundstock des prächtig ausgestatteten Buchs. Ergänzt werden sie durch viele bisher unveröffentlichte Bilder, die Callas auch in ihrem privaten Umfeld zeigen, Hintergrundgeschichten und einer CD mit ihren Lieblingsarien. **GIUSEPPE WÜEST**

Last Minute

EISTREKKING

Wandern auf eisigem Boden

Ein eiskaltes Vergnügen bietet das Eistrekking auf dem zugefrorenen Fluss Chadar im nordindischen Zaskar. Markus Siegfried vom Berner Reiseanbieter Globotrek berichtet heute ab 18.30 Uhr im Restaurant Golderli in Kiental über das Reiseabenteuer durch den 180 Kilometer langen Canyon. **pp**

REKA

Reisen mit Kind und Kegel

Die Neuauflage des Reka-Katalog mit Ferienzielen in der Schweiz ist erschienen. Unter den neuen Angeboten finden sich auch 23 «Reka-Familypacks». Bei diesen profitieren Kunden zusätzlich zu den günstigen Mietpreisen für Ferienwohnungen von kostenlosen Leistungen. Die Kataloge mit den überarbeiteten Auslandsangeboten erscheint im Oktober. Reka-Kataloge können per Telefon 031 329 66 99, per Post (Reka, 3001 Bern) oder online bestellt werden. **mgt**
 • www.reka.ch