

Feintrinker

Michael Merz
Gastro-
Experte



**Die Rückkehr
des Fendants**

Erstaunlich, dass in all den Jahren, in denen ich über Wein schreibe, noch nie ein Fendant seinen Weg in diese Kolumne gefunden hat. Aber **die Fendants meiner Jugend** wurden – sagen wir es so – derart kommerziell fabriziert, dass es dazu keinen Grund gab.

Warum nun also der Fendant les Combes? Er entsteht, so wie alle Fendants, **aus der Chasselas-Traube**. Wir nennen sie Gutedel. So schlecht kann sie also gar nicht sein? Sie ist allerdings süss, wird also auch als Tafeltraube verkauft und ist dazu ertragreich. Das hat sie zum Goldesel der Walliser gemacht. Und zu schrecklich banalen Weinen.

Der «Les Combes» 2017 besitzt aber alles, um lobenswert zu sein. Dominique Passaquay vinifizierte ihn duftig, knackig-frisch. Im Mund zeigt er etwas Limette, Lindenblüten **und das Kribbeln einer Spur Kohlen-säure**. Wie einst, vor dem Abstieg in Masse und Gesichtslosigkeit. Wunderbar, dass es wieder einen solchen Fendant gibt. Man geniesst ihn kühl, mit 8 bis 9 Grad, zum Aperitif. Man schenkt ihn zu gebratenen oder gebackenen Fischen ein. Und zum frischen Geisskäse ist er sogar unübertrefflich. ●



Les Combes 2017
Fendant
Dominique Passaquay
Monthey

Tredicipercento
3011 Bern
15.40 Franken
www.tredicipercento.ch



**Nationale
Backkunst**

Zu Gast in der Auberge de la Croix Blanche

MICHAEL MERZ (TEXT) UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)



Der Chef persönlich schlägt das Carré in den selbst gemachten Teig ein.

Am Morgen vorbereiten. Am späten Nachmittag in den Backofen schieben. Zum Einnachten auftragen. Das praktischste und **beste Essen zum 1. August**.

Wenn kaum Höhenfeuer lodern und ein Feuerwerksverbot über dem feiernden Land liegt wie ein schwarzes Tuch, muss für den 1. August eine Rettungsaktion her. Was könnte denn Blitzen und Knallen, Luftheuler und Donnerschlag an diesem Tag ersetzen?

Schwierige Frage, einfache Antwort: Essen wir etwas durch und durch Schweizerisches. Schinkli im

Brotteig ist so etwas, denn was unser Superkoch Arno Abächerli vorschlägt, gibt es vielleicht noch im grenznahen Lyonnais, aber so richtig nur in unserem Land. Die Amerikaner glasieren ihren Schinken mit Zuckersirup, die Engländer kochen ihn, so wie die Deutschen, à l'Anglaise, also im Wasser, die Franzosen backen ihn im Heu... Wir Praktiker aus dem Alpenland machen ein ganzes Essen daraus.

Wunderbar von Schinkensaft durchtränktes Brot und zartes, gesalzenes und geräuchertes Schwein.

Ein perfektes Gericht findet die perfekte Begleitung

Noch besser wird es mit einem Kartoffelsalat. Wobei wir auch bei diesem unsere eigenen nationalen Wege gehen. Nicht mit tonnenweise Mayo wie unsere nördlichen