

## Feintrinker

**Michael Merz**  
Gastro-  
Experte



## Sieg für die Juniorpartnerin

**K**aum eine Rebe, die mehr geschmäht wird, als die Gamay. Sie sei langweilig, ihre Weine kaum nennenswert. Dass sie im Wallis, quasi als Juniorpartnerin, mit der Pinot Noir zum Dôle verschnitten wird, hat nicht zur Verbesserung des Rufs beigetragen.

Nun gut. Die Gamay gilt als sehr ertrags- und säurereich, in ihren Aromen etwas eindimensional. Aber: Die Zusatzbezeichnung des Gamay von Dominique Passaquay sagt: Vieilles Vignes. Solche «alte Reben» sind weniger ertragreich, dafür aromendichter als junge. Auch sind sie säureärmer, was sie von jungen Gamay noch einmal absetzt.

Die Farbe dieses Weins ist beerenrot, genauso wie sein Duft an jene Sommerbeeren erinnert. Vor allem Himbeeren steigen in die Nase. Geschmäcker, die sich auch etwas tiefer auf der Zunge finden. Als Noten von Wildbeeren. Frisch rinnt der Wein durch die Kehle. Trocken endet er. **Schwarze Pfeffernote** setzen den **Schlusspunkt** und wischen weg, was vom Geschmack einer gebratenen Poularde, einem Kalbskotelett geblieben ist. Perfekt zum cremigen Brillat Savarin und einem Stück Schabziger. ●



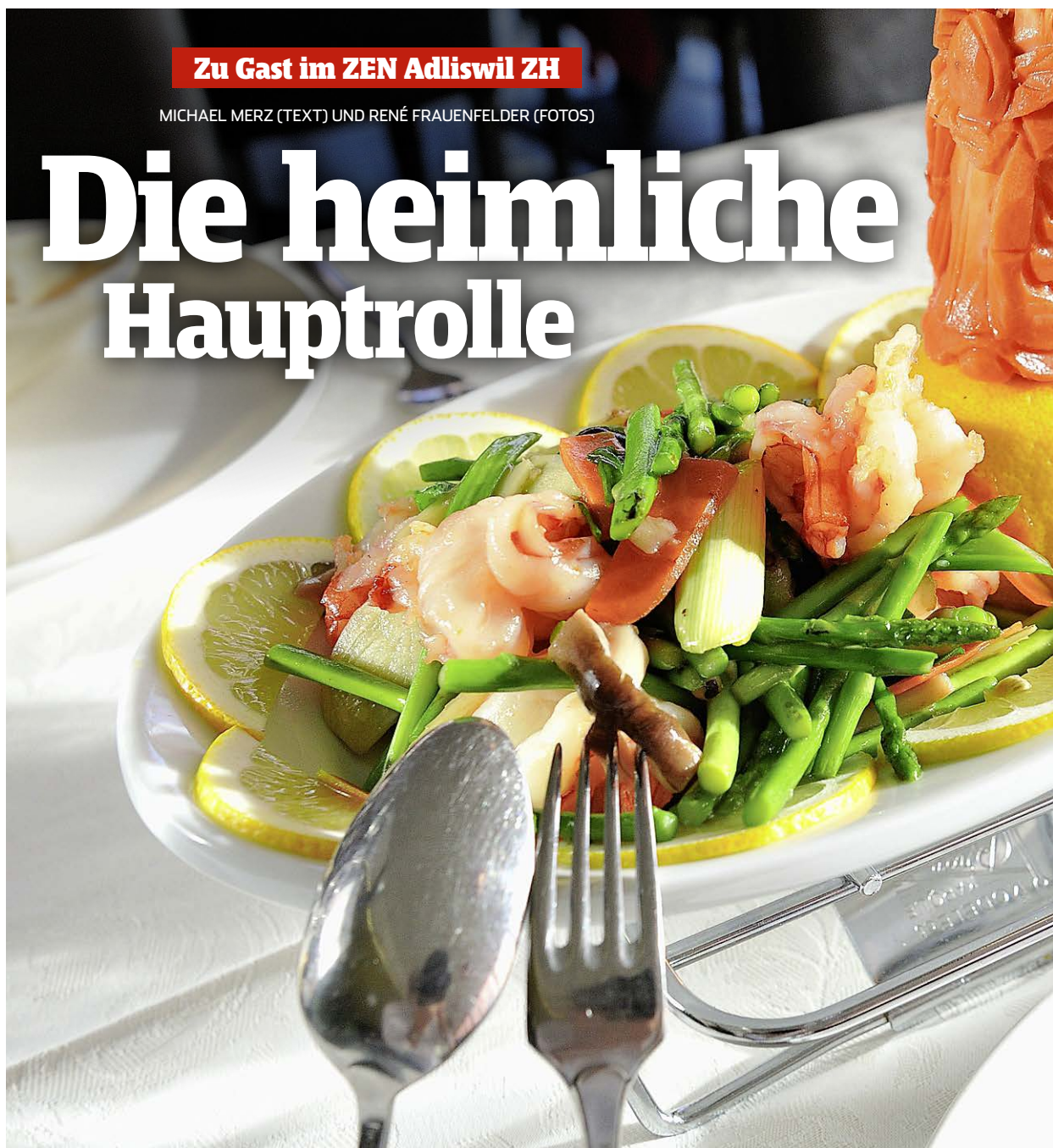
**Gamay Vieilles Vignes 2017**  
Dominique Passaquay  
Monthey VS

Tredicipercento  
3011 Bern  
16.50 Franken  
www.tredicipercento.ch

## Zu Gast im ZEN Adliswil ZH

MICHAEL MERZ (TEXT) UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

# Die heimliche Hauptrolle



Dieses Gericht schmeckt grossartig. Nicht nur, weil die dazu verkochten Produkte, die besten sind. Auch, weil die dazu verwendete **Bouillon** ein Geheimnis hat.



**Kin Chuen Li** dekoriert seine Gerichte mit geschnitztem Gemüse.

**J**etzt ist die Zeit der Spargeln. Crevetten gibt es rund ums Jahr. Dass beide zusammenpassen, ist wunderbar. Was also macht das Gericht von Kin Chuen Li so speziell? Klar. Der Mann vom Zen in Adliswil ZH ist Chinese, kommt aus der Nähe von Hongkong, kennt also das Meer. Und als ein virtuoser Meister dieser Küche und ehemaliger Bauernbub weiss er auch mit den Produkten seiner Jugend gut umzugehen. Frische und Qualität der Grundprodukte sind es also, die seine Küche besonders machen. Und dann das Handwerk. Jene Dinge, die zur Grundausstattung jedes Kochs gehören und die oft bloss oberflächlich gekonnt und ausgeführt werden.

Zum Beispiel? Eine Zutat des Rezepts, die so nebensächlich er-

wähnt wird, dass sie übersehen werden könnte: die Hühnerbrühe.

Wir kennen diese aus unserer europäischen Küche, wo Hühnerfleisch und auch ganze Hühner mit viel Gemüse zur kräftigen Bouillon geköchelt werden. Wir kennen sie auch als Brühwürfel, der uns ein Resultat liefert, das für sich selber steht, aber mit wahrer Hühnerbrühe kaum etwas zu tun hat. Die chinesische Denkart allerdings bleibt uns fremd. Obwohl sie doch ganz zur Philosophie der grossen Küchen passen würde: Die Dinge müssen nach dem schmecken, was sie sind.

Die chinesische Küche zieht ihre Hühnerbrühe aus Knochen. Sie ist damit sehr viel leichter und weniger süss als «unsere» klassische Brühe. Und sie verlängert den Ge-