

Inhaltsverzeichnis 23.01.2017

Lieferschein-Nr.: 9933816
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

| | | Auflage | Seite |
|------------|---|----------------|--------------|
| 23.01.2017 | Schaffhauser Nachrichten <i>Maagische Wildschweinkeule, zauberhafter Blauburgunder</i> | 20'030 | 1 |

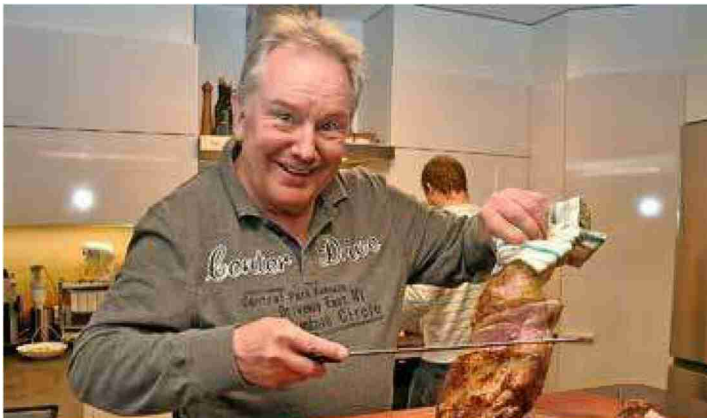


Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'030
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721,003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 18
Fläche: 38'524 mm²

Genossen Was trinken Obelix und Asterix zur Wildschweinkeule? Pinum nigrum von helvetischen Reben zwischen Iuliomagus, Magia und Aventicum Maagische Wildschweinkeule, zauberhafter Blauburgunder



Thurimagix tranchiert die saftige Wildschweinkeule. Bilder Ulrich Schweizer

► «Mein Kochstil ist nicht streng französisch, nicht leicht mediterran, auch nicht asiatisch verspielt – sondern einfach «maagisch», sagt **Thuri Maag**, Kochbuchautor und Sternekoche, in «Thuri's Blumenau» in Lömmenschwil bis 2010 mit **17 Punkten** von **Gault Millau** ausgezeichnet und, wie Altmeister André Jaeger und Senkrechtstarter Adrian Bühler aus Lohn, **Träger** eines **Michelin-Sterns**. Ganz auf die gallische Küchentradiation besann sich **Thurimagix** vor Kurzem und briet, zur Freude von Asterix und Methusalix, Obelix und Falbala, Majestix,



Miraculix und Kleopatra, eine ganze, beinahe selbst gejagte und in der Schwarte abgehängene **Wildschweinkeule**. Dazu gab

es Pilzgnocchi und ein genial gefälschtes Rotkraut, davor als Häppchen **Äschenkaviar** mit Guacamole und auf Kartoffelscheibchen (Bild links). Der Vorspeise, hausgemachter Pastete von glücklichen Kaninchen, folgte eine mit **Loomi** (Salzlimetten) gewürzte **Sauerkrautsuppe**, als Dessert gab's eine klassische **Süssmostcreme** mit Apfelcroûtons. PS: Thurimagix lässt sich gern als Störkoch oder Kochcoach anheuern: www.thurimaag.ch.

► Als **Zaubertrank** zum Bankett am Nordufer Rheni fluvii nicht weit von **Tasgaetium** wurde **vinum** ausgeschenkt, **spumiferum** aus der Civitas Remorum zuerst, dann **rubrum**, genauer **pinum nigrum**, der in den Jahren MMXII und MMXIII zwischen **Iuliomagus** und **Magia** gekeltert worden war. Zu später Stunde zauberte Thurimagix eine rare Bouteille, Les Rissieux 2010 des Neuenburger Pinotflüsterers **Jacques Tatasciore** hervor – Waldboden, rote Beeren, grosse **Burgunderklasse**. (us)

► Apropos: Bei der Kontrolldegustation von **Mémoire des Vins Suisses** wurden Blauburgunder von einem Dutzend Produzenten angeschaut, darunter natürlich die Pinots noirs der MDVS-Mitglieder der ersten Stunde Baumann und Pircher: Pinot noir **-R-** aus der **Oberhalauer Lage Röti** von **Beatrice** und **Ruedi Baumann**, Jahrgang **2012**: Granatrot; nasse Wolle (Lanolin), Vanille; frische, **saftige Säure**, **rote Johannisbeeren**. **2009**: Dunkles Granatrot; kandierte Früchte, Backpflaumen, Kaffee, balsamisch, tertiäre Aromen (Teer), weicher, voller Antrunk, **samtige Säure**, **feine Tannine**, **schöne Länge**. **2003**: Sehr dunkles Granatrot mit opakem Kern, schmaler Wasserrand; holländische Kaffeebonbons (Hopjes), Dörripflaumen, Holz, balsamisch, ja medizinisch; **süß im Antrunk**, **enorm konzentriert**. Guter Rotwein, aber kein typischer Pinot noir. (us)

Datum: 23.01.2017

Schaffhauser Nachrichten



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'030
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721,003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 18
Fläche: 38'524 mm²

► Pinot noir **Stadtberg Eglisau** von **Cécile** und **Urs Pircher**, Jahrgang **2012**: Mittleres Granatrot; **Zwetschge, Lanolin, Zimt**; frischer Antrunk, Säure und Tannine sind jugendlich, am mittleren Gaumen etwas flach.
2009: Mittleres Granat mit aufhellendem Rand; Zwetschgenkompott, Kaffee; rassig, Säure und Tannine im Gleichgewicht, **gut strukturiert**.
2003: Mittleres Granat, leicht trüb; in der Nase etwas reduktiv, nach Belüftung **dunkle Kirschen, kandierte Früchte, Kaffee**; am Gaumen voll und üppig, Kaffeebonbons (Hopjes).
2000: Aufhellendes Granatrot mit Ziegelreflexen; heublumenduftig, Thymian; **wunderschön gereifter Pinot noir** aus einem guten Jahr. Achtung: zerfällt mit Luftkontakt bald, also bitte nicht dekantieren. (us)

