

# SPEIS & TRANK



EINE RUNDE SCHWEIZ – MARTIN JENNI

## Berg & Tal

Eine Familie, zwei Beizen

**SENT/ZÜRICH** – Es war einmal in den 1980ern, da verzauberten Suzanne und Carlos Gross im «Rosengarten» in Zürich ihre Gäste mit einer innovativen Frischküche. Die Art und Weise war neu für ihre Zeit. Nach einigen Jahren gaben sie ihre Beiz auf und zogen mit ihren zwei Kindern Gian und Nico auf dem Arm und vielen Ideen im Kopf ins Piemont. Hier widmeten sie sich ein Vierteljahrhundert lang erfolgreich der Kunst des Einmachens. Dies zu einer Zeit, als die Omas dieser Welt für ihr altmodisches Konservierungsprozedere ausgelacht wurden. Heute ist es wieder hip Gemüse, Obst und anderes zu konservieren und im Glas einzumachen.

Auch Familie Gross lebt wieder in der Schweiz. Suzanne und Carlos haben im Unterengadin ein neues Projekt erfolgreich umgesetzt. Und während sie in Sent die Pensiu Aldier eröffneten, träumten die Söhne von ihrer eigenen Beiz. Nur Zürich kam als urbanes Pendant zum ländlichen Sent in Frage. Nach langer Suche und dem Zusammenspiel von diversen Zufällen, war sie geboren, die Jdaburg.

Die Jungunternehmer legten im Frühling 2015 los, zahlten Lehrgeld, bekamen gute und weniger gute Kritiken, hielten inne, und verbesserten ihr Angebot. Sie fanden in Alexander Marx den neuen Koch. Der Hüne mit russisch-deutschen Wurzeln kocht exakt, sauber und schmackhaft. Kurz, in der Jdaburg wird die Qualität nicht nur hochgehalten, sondern sie wird kontrolliert, hinterfragt und verbessert. Beim Kaffee ist der Massstab Italien. Eine neue Kolbenmaschine, eine gute Bohnenmischung, frisch gemahlen, von zwei separaten Mühlen mit je einer Einstellung für Kaffee und Espresso sind für Gian und Nico «Pflicht». Die Bohnen beziehen sie von der Zürcher Rösterei Stoll, den Grappa importieren sie direkt aus einer kleinen Brennerei im Piemont. Freude haben die Gäste auch an den «normalen» Tellern. Die sind hier weiss und rund und alt. ●

MARTIN JENNI ist Journalist und Autor. Sein Beizenbuch «Cervelat und Tafelspitz, 100 stimmungsvolle Beizen der Schweiz» hat sich 16 000 Mal verkauft. Die fünfte Auflage mit 25 neuen Beizen erscheint im Juli. [at-verlag.ch](http://at-verlag.ch)

Essen und trinken in **ZÜRICH**: [jdaburg.ch](http://jdaburg.ch)  
Schlafen und erholen in **SENT**: [aldier.ch](http://aldier.ch)



VOLLGETANKT – CHANDRA KURT

## Rarität

Completer Malanserrebe



**MALANS** – In Malans findet man die ältesten Rebberge der Region, denn der hiesige Weinbau blickt auf eine 1000-jährige Geschichte zurück. Damals waren die Weinberge im Besitz der katholischen Kirche und wurden von Mönchen bewirtschaftet. Die wichtigste Sorte war der Completer, den man nach dem Abendgebet, dem Completorium, als Schlaftrunk genoss. Zu ihrer Blütezeit wurde die Rebsorte hauptsächlich in den Herrschaftsgütern an den besten Lagen angebaut. Der Completer galt als einer der besten Weine und war dementsprechend teuer – was er übrigens auch heute noch ist. Über ihn schrieb der Schweizer Schriftsteller Jeremias Gottleif: «Er hat etwas Italienisches oder Indianisches, Meuchlerisches, dieser Completer, er tritt einem nicht ins Auge, spricht einen nicht glühend an, er schleicht unterm Tisch heran, schlingt leise, unmerkelt sich um die Füsse; steht man wohlgenut auf und will weiteres, so hat man den Lasso um die Beine.» Inzwischen findet man diese Sorte mit dem Übernamen «Malanserrebe» kaum noch, da ihre doch kräftige Säure nicht mehr den aktuellen Trinkgewohnheiten entspricht. Martin Donatsch, aufstrebender Jungwinzer des Familienbetriebes Weingut Donatsch und der Winzerstube «Zum Ochsen», vinifiziert daraus einen kräftigen Weisswein, mit einem typischen Süß-Sauer-Aromaspiel. Man denkt an Quitten, Granny Smith und Ingwer, sowie Mandeln und Honig. Generell sind Completerweine Lagerweine, die lange



im Keller ruhen können. Jetzt wäre der ideale Zeitpunkt, um nach Malans in die Hochburg des Completers zu reisen. Denn dieser Tage werden die ersten Weine des 2015er Jahrgangs vorgestellt – dem absoluten Spitzenjahrgang. ●

CHANDRA KURT ist die bekannteste Weinpublizistin der Schweiz. Die 47-Jährige hat über zwei Dutzend Weinbücher geschrieben und ihr «Weinseller 2016» ist letztes Jahr erschienen. [chandrakurt.ch](http://chandrakurt.ch)

### Completerhalde

Bei der Dorfstrasse vor **MALANS**: Aus alten Completer-Rebstöcken wurde ein Stock selektioniert, der für die Züchtung der heutigen Pflanzen genutzt worden ist. Er steht heute noch an der Mauer der Malanser Halde (Terroir).

### Die Winzer

Auf dem **WEINGUT DONATSCH** kann im Wirtshaus eine klassische Bündnerplatte zu den Weinen des Hauses genossen werden. [donatsch.info](http://donatsch.info)

Im **VON TSCHARNER SCHLOSS REICHENAU** gibt's neben dem Wein auch Spargeln zu kaufen. [reichenau.ch](http://reichenau.ch)

**GIAN BONER** verkauft in seiner Kellerei den ganz alten Completer, denn er ist überzeugt, dass der Wein erst nach zehn Jahren Lagerung seinen wahren Geschmack entfaltet. [completer-kellerei.ch](http://completer-kellerei.ch)