



Geny Hess

## Kraftvolles zum Rind

Weinexperte Geny Hess mag **Rindfleisch-Gerichte**. Am liebsten gut durchzogen. Und mit geschmacksintensivem Rotwein dazu – wie Pinot noir, Blaufränkisch oder Merlot Riserva.

**R**indfleisch mit viel Fettanteil ist leider out. Light-Stücke ohne merkliche Eigenheiten sind gefragt. Denn der Sinn nach Fleischgeschmack ist der modernen Gesellschaft leider etwas abhandengekommen. Sie ist einem kulinarisch sinnlosen Zartheitskult verfallen. Doch Zartheit und intensiver Geschmack schliessen sich nicht aus. Mein Tipp: Schweizer Weide-Beef. Denn wenn dem Weiderind bei natürlicher Ernährung die nötigen Jahre zur optimalen Reife gewährt wird, dann garantiert das behutsam gewachsene Fleisch – nach fachgemässer Lagerung – Eigenständigkeit, intensive Aromatik und Zartheit. Oder Fleisch von einer Mast-Rinderrasse wie Angus, Charolais, Galloway, Hereford, Limousin oder Piemonteser Rind.

Meine persönlichen Rindfleischklassiker und die idealen Weine dazu: **Tatar und Carpaccio** mit Olivenöl, Balsamicoessig und Sprinzsplitter. Dazu passt ein Rosé! Wie der gehaltvolle 2012 Ciel de Perdrix Domaine de la Maison Carrée (Fr. 19.70 bei Vennerhaus Weine AG) oder der Ciel de Perdrix Cave des Coteaux (Fr. 12.90 bei Coop).

**Entrecôte Café de Paris, Côte de bœuf à la bordelaise, Châteaubriand mit Sauce béarnaise, Roastbeef à l'anglaise und Filet Stroganoff** bringen für mich die nötige Noblesse mit, um mit dem 2011 Pinot noir Alte Reben von Irene Grünenfelder aus Jenins (Fr. 42.50 bei Studer Weine, Luzern) mithalten zu können. Aber erlaubt ist allgemein, was schmeckt. Und so empfehle ich dazu auch ausdrucksstarke Rotweine wie etwa Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cornalin, Barbera, Nebbiolo, Sangiovese.

**Für ein Bœuf bourguignonne oder Rindsgulasch** bevorzuge ich das Fleisch von der Wade oder in Stücke geschnittenen Ochsenschwanz. Und geniesse dazu einen ausdrucksstarken Pinot noir, einen saftigen Tessiner Merlot Riserva oder einen Châteauneuf-du-Pape.

**Zu Brasato oder Sauerbraten** lohnt es sich, einen kräftigen Tropfen aus dem Keller zu holen. Wunderbar dazu der 2011 Roncaia Merlot Ticino, Vinattieri Ticinesi (Fr. 24.– bei Coop), und der temperamentvolle 2012 Codorniu, Bodega Septima Malbec, Mendoza (Fr. 12.90 bei Coop).



Ein Steak schmeckt mit dem passenden Glas Rotwein noch besser.

### Mein persönliches Rindfleisch-Highlight ist Gesottenes!

Am besten schmeckt mir ein fein durchzogenes Stück vom Hohrücken oder von der Brust. Mit Sauerkraut, Kartoffelstock und Meerrettichsauce. Oder ein Tafelspitz. Dazu gönne ich mir einen Moric Blaufränkisch, Roland Velich (Fr. 29.– von Martel, St. Gallen). Die aromatische Komplexität und Frucht des Pinot noir Hallau Haalde von Markus Ruch, Neunkirch (auf Anfrage ab Hof), aber auch die delikate Ausgewogenheit des Pinot noir Elfingen Rüeget von Tom Litwan (Fr. 27.– bei Brancaia Zürich) kommt bei diesem Mahl zum Ausdruck. Zu den Dauerbrennern **Geschnetzeltes, Saftplätzli, Fleischvögel, Hacktätschli,**

**Spaghetti bolognese, Hörnli mit Gehacktem** empfehle ich den 2011 Valpolicella Superiore Maternigo, Fratelli Tedeschi (Fr. 26.–, Caratello, St. Gallen), oder den konzentriert-rustikalen 2010 Veneroso Rosso Toscano IGT, Tenuta di Ghizzano (Fr. 31.–, Caratello, St. Gallen). ★

**Geny Hess, 65,** ist ein erstklassiger Koch und «Weinflüsterer». Seine Kernkompetenz: europäische Gewächse, im Speziellen Schweizer Weine!