

SPARGEL? Natürlich! Aber mit welcher SAUCE?



HANS HAAS
Sterne-Koch im
Münchner „Tantris“

Das ist mein REZEPT ...

... einer „Sauce hollandaise“ aus dem „Tantris“ für vier Personen: 2 Eigelb, Saft einer Zitrone, 100 g zerlassene Butter, Salz, Pfeffer, 1 TL Estragonessig, 1 TL gehackter Estragon, 1 TL gehackter Kerbel, 3 EL Brühe. Eigelb und Brühe im heißen Wasserbad schaumig schlagen, aus dem Bad nehmen, flüssige Butter hinzufügen. Mit Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit den Kräutern verfeinern und über den heißen Spargel geben.

SO GEHT'S auch ...

Puristen lieben Spargel mit etwas Butter, Spezialisten mit Käse überbacken, z. B. Grana padano aus Italien oder Schweizer Gruyère.

Aus der TÜTE ...

Fertigsaucen von Maggi und Thomy gibt es in vielen guten Varianten von leicht bis mittelschwer.



SO SEHEN SIE AUS, die Saucen aus der Tüte oder Packung. Längst werden sie auch von Feinschmeckern benutzt



WEINFREUNDE
Sigrid Brantl aus
München und
Roberto Felluga aus
Gradisca im Friaul



Elena Walch aus
Tramin (Südtirol)

Willi Stürz von
der Genossen-
schaft Tramin



Martin Foradori,
Weingut Hofstätter
in Tramin

Francesca Moretti,
Weingut Petra in San
Lorenzo (Toskana)

Welche ITALIENER trinken wir?

BUNTE-TIPPS von der größten Weinmesse der Welt in Verona

Anfang April findet in Verona immer die Vinitaly statt, die größte Weinmesse der Welt. Es ist die Börse der Kenner, der Event, auf dem sich die Jahrestrends ergeben – und die Preise. BUNTE-Weinkenner Wolfgang Ritter hat in den 22 Messehallen etwa 100 Weine (von 40 000 möglichen) probiert. Schnellste Erkenntnis: Die Italiener des Jahrgangs 2007, gerade frisch abgefüllt, werden sehr gut und bleiben preislich auf Vorjahresniveau. Hier eine kurze Reise durch die Provinzen ...

SÜDTIROL Sehr gut der Pinot Grigio und der Sauvignon blanc (beide etwa 17 Euro) von **Elena Walch**. Große Klasse der rote Kermesse (40 Euro) und der Merlot (28 Euro). Zuverlässig wie immer: die Kellerei St. Michael in Eppan unter Leitung von **Hans Terzer**. Sein Sauvignon blanc gehört zu den Spitzenweinen Italiens – frisch, fruchtig, delikat (28 Euro). Nicht nur für süße Ladies: die „2005er St. Valentin Comtess Spätlese“ (30 Euro). Der Kellermeister **Willi Stürz** der Kellerei Tramin begeistert mit seinem Gewürztraminer „Nussbaumer 2006“: exotische Aromen, feine Säure (13 Euro).

Martin Foradori vom Weingut Hofstätter stellte ebenfalls seinen neuen Gewürztraminer vor, er passt hervorragend zu exotischen Gerichten (20 Euro). Weitere Favoriten: Kellereige-

nossenschaft Terlan, Kellerei Schreckbichl in Giran, Arunda-Vivaldi in Mülten und Graf Enzenberg/Manincor in Kaltern.

TRENTINO Erfrischend prickelnd und preiswert ist der Spumante der Cantine Ferrari in Trento (ab 20 Euro). An der Spitze: die Weingüter San Leonardo in Avio, Endrizzi in San Michele und Foradori in Mezzolombardo.

LOMBARDEI Hier überzeugen besonders die Weingüter Bellavista und Ca' del Bosco in Erbusco mit ihren Schaumweinen/Spumanti, die als „Franciacorta“ bezeichnet werden. Aber Vorsicht vor dem Begriff Spumante, er ist verwirrend. Denn was in Südtirol noch als Sekt bezeichnet wird, kennt man im Trentino unter dem Namen „Talento“. Was alle gemeinsam haben, ist die exzellente Qualität. Denn die Weine werden nach der klassischen „Méthode Champenoise“ produziert, dürfen das aber nicht auf das Etikett schreiben. Und: Ihr Geschmack darf nicht mit dem des süßen „Asti Spumante“ verwechselt werden – sie sind trocken.

FRIAL Neben Südtirol die beste Weißweinregion Italiens. Überzeugend: das Weingut Marco Felluga in Gradisca. Top: „2004 Pinot bianco“ (17 Euro).

TOSKANA Bekannt anspruchsvolle Rotweine, etwa vom Weingut Petra mit seinem „Quercegobbe“ (40 Euro).



VATER & SOHN Luis und Wolfgang Railer,
Kellerei Schreckbichl in Giran (Südtirol)