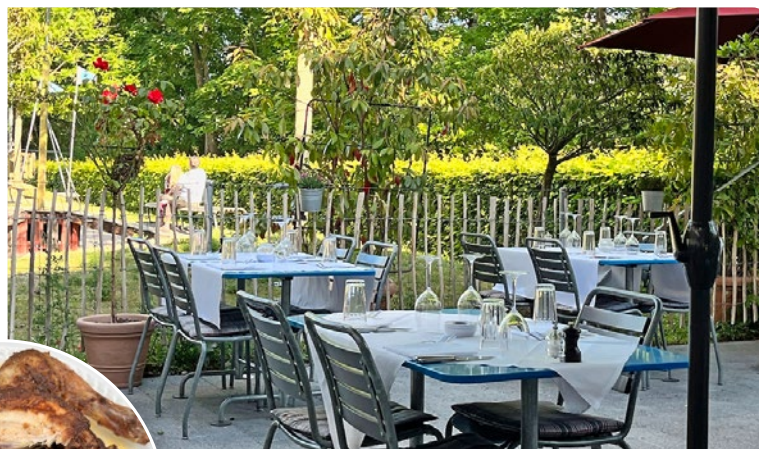


## GEGESSEN: Sommergefühle und Erinnerungen im Turbinenhaus

Irgendwann geht jede Ära zu Ende. Auch das legendäre «Tre Fratelli» in Wipkingen musste vergangenen Herbst nach vielen glücklichen Jahrzehnten schliessen. Es wurde abgerissen, um einem Neubau mit Wohnungen Platz zu machen. Die treuen Stammgäste waren verständlicherweise sehr traurig, lächeln aber inzwischen wieder. Denn die Köche Francis und Siva, die fast 30 Jahre im «Tre Fratelli» ihre Kochkünste bewiesen, verwöhnen die Gäste an neuer Adresse im Restaurant Turbinenhaus in Höngg. Die Lage an der Limmat ist toll, auch Parkplätze sind vorhanden, was in der Stadt Zürich leider längst nicht mehr selbstverständlich ist. Viele Gäste kommen aber auch mit den Velos oder zu Fuss und verbinden den Restaurantbesuch mit einem Spaziergang dem Wasser entlang. Das Angebot ist saisonal, ohne Fertig- und Halbfertigprodukte, was sehr erfreulich ist. Beliebte Tre-Fratelli-Klassiker wie das marinierte Mistchratzerli stehen nach wie vor auf der Karte; und das ist die richtige Entscheidung, weil man Gutes stets bewahren sollte. Das Guggeli ist noch immer herrlich knusprig und aromatisch. Als leichtes Sommergericht machen sich auch die hausgemachten Fischknusperli mit feiner Tartarsauce gut. Die Panade ist weder

fettig noch pampig. Ebenfalls auf der Karte: hausgemachte Ravioli, Auberginen mit Fetakäse im Ofen gebraten, Beefsteak Tatar, Kalbsleberli, Tagesfisch. Für die kleinen Gäste gibt es eine spezielle Karte – und angrenzend ans Lokal einen Abenteuer-Spielplatz. Auch die Weinauswahl, ob Flaschenweine oder Offenausshank, ist mehr als gut. Die Küche ist ehrlich, ohne Schnickschnack. Die Bedienung durchs Band aufmerksam und freundlich, immer mit einem Lächeln auf den Lippen, was einfach wunderbar ist, weil man sich als Gast willkommen und geschätzt fühlt. Die Inhaber haben alles mitgenommen, die besten Gerichte, das Personal, nur den traumhaften Kiesgarten mit dem üppigen Baumbestand mussten sie zurücklassen. Aber auch im Turbinenhaus haben sie einen grosszügigen Aussenplatz mit bunten Lämpchen und Segeln geschaffen. Ein lässiger Ort für ein gemütliches Essen in gewohnt guter Qualität. **Ginger Hebel**

*Restaurant Turbinenhaus  
Am Wasser 55, 8049 Zürich  
Tel. 043 311 58 08  
restaurant-turbinenhaus.ch*



### Menü

#### Vorspeise

Gedämpfter Randensalat, Äpfel, Birnen und Meerrettich  
Nüsslisalat mit Freiland-Ei an Sauerrahmdressing

#### Hauptspeise

Mariniertes Mistchratzerli (CH), gefüllt mit Kräutern, dazu  
Pommes allumettes  
Hausgemachte Fischknusperli, Tartarsauce und  
Pommes allumettes

#### Getränke

2 dl Roséwein, 2 dl Rotwein Maremma Toscana, 1 Mineral

#### Rechnung

143.70 Franken (2 Personen)



*Florentina Denz  
Geschäftsleiterin Denz Weine  
www.denzweine.ch*

## ENTKORKT: Sanft glänzendes Litschi-Rosa ...

**Diese Beschreibung – Litschi-Rosa – für die Farbe eines Roséweines machte mich neugierig – Litschi-Rosa, sanft glänzend, wie sieht das aus? Und weil ich keine Litschi zur Hand hatte, setzte ich meine Aufmerksamkeit auf die bewusste Wahrnehmung der Farben von Roséweinen.**

Meine Entdeckungsreise in die Rosé-Welt entwickelte sich zum spannenden Erlebnis mit interessanten persönlichen Erfahrungen und Entdeckungen. Gerne möchte ich Ihnen davon das eine oder andere preisgeben, ohne Anspruch darauf, dass es sich dabei um ultimativ neue Erkenntnisse handelt.

«Hätte der Herrgott Roséweine gewollt, gäbe es neben weissen und

roten auch rosarote Trauben», so das pauschale Verdikt eines Weinkritikers vor ein paar Jahren, der damit dem Roséwein keine Existenz zugestand. Rosé wird tatsächlich ausschliesslich aus roten Sorten vinifiziert. Dabei werden zwei grundsätzlich verschiedene Methoden praktiziert. Entweder werden die Trauben sanft gepresst und der Saft wird nachher, ohne Kontakt zu Traubenhäuten und Kernen, wie ein Weisswein vergoren. Ganz ohne Pressung werden die Saignée-Rosés produziert. Die ganzen Trauben werden in einem gekühlten Bottich gelagert, der langsam ablaufende Saft, der mit der Zeit etwas Farbe annimmt, wird anschliessend vergoren. Bei beiden Varianten bestimmt sich die Farbe und deren Intensität durch die Traubensorte, vor allem jedoch nach der Dauer des Maischekontaktes, der Zeit also, während welcher Traubenhäute, Stiele, Fruchtfleisch und Kerne zusammen waren und aus den Pigmenten in der Traubenhaut jene Farbe gelöst wurde, die im Saft wiederzuerkennen ist. Womit wir beim Ursprung der Roséfarben sind.

Die Vielfalt der Roséfarben fasziniert. Vom bleichen Rosa bis zum leuchtenden Kirschrot, wichtiges Qualitätsindiz, Roséfarben müssen strahlen,

klar und transparent sein. Mir gefällt das Litschi-Rosa, welches zu meinem Ausflug in die Welt der Rosés motivierte, am besten. Und dieses entdeckte ich beim Rosé «Maisons Roses» von Château Lafaurie-Peyraguey aus Bordeaux. Dieser beeindruckt bereits mit seiner Aufmachung: Die weisse Flasche, mit der Gravur «Femme et Raisins» von René Lalique effektiv dekoriert, gibt dem Wein einen von Noblesse und Eleganz geprägten Auftritt. Auch der Inhalt dieser edlen Flasche weiss zu gefallen, seine natürlich Frische, die beerige Aromatik und der mild beschwingte Gaumen begeistern. Ein herrlicher Rosé, der auch wäherischen Weinfreunden sehr viel Genuss und Trinkfreude bereitet. Das erstaunt nicht, denn dieser Rosé wird mit derselben Aufmerksamkeit gepflegt wie die anderen Weine von Lafaurie-Peyraguey. Zwei Aspekten gilt besondere Beachtung: Die Ernte hat (früh)zeitig zu erfolgen, um die echte, natürliche Frische des Traubengutes zu konservieren. Und nach der behutsamen Presse wird der Traubensaft ein paar Tage gekühlt, um vor der Gärung ein Maximum an Aromatik zu entwickeln. So entsteht ein richtig weiniger Rosé, perfekt strukturiert, mit fein nuancierter Säure, höchst geschätzt und willkommen als Begleiter köstlich würziger Sommergerichte.

Was mir bei meiner Rosé-Recherche auch noch aufgefallen ist: Viele der neu lancierten Rosés sind im oberen Preissegment positioniert und haben oft einen Bezug zu Marken. Ein Beispiel dafür ist der Rosé von Dolce & Gabbana, der vom sizilianischen Vorzeigegut Donnafugata kreiert wird.

Womit wir wieder beim sanft glänzenden Litschi-Rosa «meines» Rosés sind. Auch hinter diesem stehen eine Marke und ein renommiertes Weingut, nämlich Lalique, die Elsässer Glasmanufaktur, und Château Lafaurie-Peyraguey, als Premier Cru eines der top Weingüter im Sauternes.

