

## Wein

# A Trip to Paradise

Von Peter Rüedi



Falls Sie mal zufällig in der Gegend sein sollten: L'Ormarins, der Sitz von Anthonij Rupert Wines, liegt, grob gesagt, westlich von Franschhoek (in Richtung Stellenbosch) und unmittelbar *east of Eden*. Südafrika ist zwar weit weg und, leider, in mancher Hinsicht gar kein Paradies; hier aber, in der Kap-Region, sieht es zum Verwechseln wie eines aus. Auch und vor allem, was den Weinbau angeht. Das Klima ist, entgegen den Vorstellungen, die wir uns davon machen, nahezu ideal, kühler jedenfalls, dank des von der Antarktis herziehenden Benguelastroms, und gut gelüftet durch die Winde von den nahe gelegenen Küsten in West und Ost. Sozusagen mediterran, würde ich sagen, wenn das nicht schon wieder eine unangemessen eurozentrische Sicht der Dinge wäre. Die Bilder von L'Ormarins Estate mit seinen sich aus der Ebene an die pittoresken Berghänge hochziehenden Reben sind jedenfalls so atemberaubend, dass ich, der ich geschworen habe, keinen Flug über mehr als drei Stunden mehr anzutreten, zu diesem *trip to paradise* versucht wäre. Gäb's nicht das Konzentrat dieses einzigartigen Genius Loci, darunter eben die Weine aus dem önologischen Nachlass von Anthonij Rupert. Der baute als jüngster Sohn des menschenfreundlichen Tycoons Anton Rupert (Apartheidgegner, Kunstmäzen und u.a. ein Mitbegründer des WWF) die *winery* zu einem Unternehmen von grosser Klasse auf. Nach dessen frühem Tod 2001 wird sie heute von seinem Bruder Johann geleitet, der nicht ganz nebenher auch noch Chef des Luxusgüterunternehmens Richemont und als solcher einer der reichsten Schweizer ist. Was subito zu vergessen ist, wenn wir eine Flasche des fabelhaft evidenten 2010er «Anthonij Rupert Optima» im Glas vor uns haben, eine Cuvée aus einem Bordeaux-Satz (Cabernet Franc und Sauvignon, Merlot, Petit Verdot): eine pflaumige schwarze Fruchtpracht mit ein paar abgründigen Noten wie Tabak oder Lakritze. Voll, rund, nachhaltig. Und eine Flasche fürs Arbeitnehmerbudget dazu. Kein Wein von nebenan, zugegeben. Aber zu schön, um nicht für einmal so was wie die Transport-Ökobilanz zu vergessen.

Anthonij Rupert Optima 2010. 13,5%. Amberg, Herrliberg (S & A Selection GmbH). Fr. 21.–

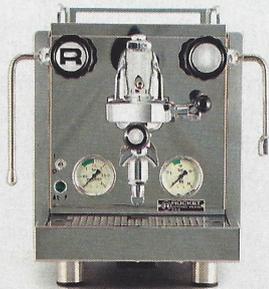
## Zu Tisch

# Mein Espresso

Welche Kaffeemaschine setzt man am besten wo ein? Eine persönliche Geräte-Biografie. Von David Schnapp



Geschenk von Vater: Espressokocher von Alessi.



Maschine mit italienischer Seele: Rocket R58.

Vorbemerkung: Dies ist eine Geräte-Biografie, eine chronologische Abfolge von Zubereitungsmethoden, verteilt auf etwas mehr als zwanzig Jahre. Lange trank ich Kaffee, den ich in einem Espressokocher von Alessi zubereitete, den mir mein Vater zum Gebrauch überlassen hatte. Die erste elektronische Maschine war ein Francis Francis von Amici in Babyblau, den man wahlweise mit frischem Pulver oder mit sogenannten Pads betreiben konnte. Die Maschine hält sich seit über fünfzehn Jahren. Ich habe sie mittlerweile innerfamiliär weitergegeben, denn nun sollte es eine richtige Espresso-Maschine aus Italien sein: Mit professioneller Brühgruppe, Kupferkessel und so weiter. Fast zwei Jahre lang las ich mich durch Internetforen, besuchte Händler im In- und Ausland, sprach mit Experten – ich wollte keinen Fehler machen. Schliesslich kaufte ich mir eine 17 Kilo schwere Brugnetti Simona Top und eine ECM-Mühle. Es war der Beginn eines neuen Espressozeitalters. Gerösteter Kaffee setzt über tausend verschiedene Aromastoffe frei, aber es braucht eine gewisse Technik, um den Breitwandgeschmack zu entfesseln.

Die Brugnetti bereitete zuverlässig Hunderte von Espressi, Macchiatos und Cappuccinos zu, kam regelmässig in den Service und wurde kürzlich aus Alters- und Fortschrittsgründen ersetzt: In der Küche macht sich ein neues Dream-Team breit: eine Rocket R58 aus Mai-



Hält sich seit 15 Jahren: Francis Francis von Amici



Zuverlässige Büropartnerin: Saeco-Vollautomat

land und eine Mazzer-Mühle. Diese Kombination empfehle ich uneingeschränkt weiter ausserdem die Espressomischungen «Espresso Classico» von Stoll sowie von Black & Blaz zwei Kaffeeröstereien aus Zürich.

### Der Büro-Kompromiss

Eine Maschine mit italienischer Seele wie die Rocket ist nicht nur teuer, sie braucht auch Pflege, sie will gereinigt, poliert und entkalkt werden. Der perfekte Espresso braucht – wie die meisten schönen Dinge – einen gewissen Aufwand, der im Büro schnell zu gross wird. Deshalb drängte sich hier ein Kompromiss an. Nun steht bei der Arbeit ein Saeco-Gran-Baristo-Vollautomat, der «achtzehn verschiedenen Heissgetränke zubereitet». Durch die Einstellmöglichkeiten (Temperatur, Kaffeemenge etc.) erzielt man mit der richtigen Bohne ein sehr ordentliches Ergebnis. Nachteil: Die Saeco sortiert einen sehr feuchten «Kaffeekekuchen» ab. Sammelt sich im Auffangbehälter Wasser, das gern überschwappt. Abgesehen davon ist die Saeco eine zuverlässige Büropartnerin, die man als anspruchsvoller Espresso-Trinker schätzt.

Espressomaschine Alessi, ab Fr. 119.–, [www.alessi.ch](http://www.alessi.ch)  
Francis Francis, ca. Fr. 700.–, [www.amici.ch](http://www.amici.ch)  
Rocket R58, ca. Fr. 2690.–, [www.rocket-espresso.it](http://www.rocket-espresso.it)  
Mazzer Mini Electronic Mod. A, ca. Fr. 1090.–  
[www.mazzer.com](http://www.mazzer.com)  
Saeco Gran Baristo HD8966, Fr. 1999.–  
[www.philips.ch](http://www.philips.ch)