

Schöner saufen im Zürcher «BachserMärt»



Sensorik-Kurs mit hohem Unterhaltungswert © Falstaff/Cathrin Michael

Angst sich beim Dinner in Sachen Wein zu blamieren? Um aufzuklären und Ängste zu nehmen fand in Zürich der Kurs «Schöner Saufen» statt.

Samstagabend im Quartierladen «BachserMärt» in der Zürcher Kalkbreite. Auf dem langen Holztisch, wo sonst Bio-Tomaten neben Bohnen liegen, stehen sorgfältig aufgereiht die Weingläser. Die Gäste des Kurses «Schöner Saufen» – fast alle Anfang 30 –, nehmen Platz,

während Dominik Vombach und Benjamin Herzog die letzten Gläser polieren. Die beiden arbeiten als Weinjournalisten und gehören zu den jüngsten des deutschsprachigen Raums. Dominik Vombach ist Önologe und arbeitete schon in jungen Jahren im Weinkeller und Weinberg. Zu dieser Zeit lernte Benjamin Herzog noch Lesen und Schreiben – passenderweise im Zürcher Weinland. Beide schrieben für das Magazin Vinum und haben sich vor kurzem als Weinjournalisten und Kursleiter selbstständig gemacht.

Nie wieder rot anlaufen im Restaurant

Wein ist für sie ganz einfach das spannendste und vielfältigste alkoholische Getränk dieses Planeten. Ihr Kurs «Schöner Saufen – Kurzlehrgang Wein» richtet sich an Weineinsteiger. Ihr erklärtes Ziel ist es, dass die Teilnehmer nie wieder rot anzulaufen, wenn sie den Probierschluck im Restaurant bekommen und endlich angst- und ehrfurchtbefreit im Weinfachhandel einkaufen.

Nase zu und auf Zwetschgen herumkauen

Die Nase ist wichtig – das lernen die Teilnehmer an diesem Abend rasch. Sie müssen sich diese nämlich zuhalten, während ein Teller mit Zwetschgen und einem braunen Pulver herumgereicht wird. Man kaut und kaut und schmeckt wenig. Der grosse Aha-Moment kommt, als wir die Nase wieder öffnen. Die Zwetschge mit Zimt entfaltet im Mund und Nase erst dann ihre volle Aromatik. Die Nase ist also parat, und man probiert sich durch ein spannendes Weinsortiment von Weiss zu Rot, vergleicht den zu kalten mit dem zu warmen Rotwein und probiert

den Wein nachdem er im Mixer war.

Anzugträger sind die Ausnahme

Die beiden Anzugträger in der Runde sind an diesem Abend die Ausnahme. Häufiger sieht man Karo-Hemd, Bart und Hornbrille. Die Stimmung ist locker, die jungen Menschen werfen ohne Scheu Geschmacksnoten in die Runde, die sie im Wein erkennen und kichern, als einer der Kursteilnehmer «Katzenpisse» im Wein erkennt. Wo lagert man Wein am besten? Wie erkennt man Zapfen? Und wie lässt man den Wein last-minute ein wenig altern und holt das Beste aus ihm heraus? Die Teilnehmer sind nach dem Kurs alles andere als Anfänger und testen das neu erlernte Wissen im Anschluss an den zweistündigen Kurs beim Austrinken der guten Flaschen. Dazu gibt's Sandwiches mit Kürbis, Baumnusspesto und selbstgemachtem mexikanischem Senf, die Laura Schälchli liebevoll zubereitet hat. Sie hat den Kurs organisiert und mit «Sobre Mesa» eine Plattform gegründet, die Begegnungen rund um die Ess- und Trinkkultur schafft.

Der nächste «Schöner Saufen»-Kurs findet am 24. Oktober 2015 im «BachserMärt» in Zürich statt.

<https://www.facebook.com/schoener.saufen>

<http://www.sobre-mesa.com/>

(Von Cathrin Michael)

www.cathrinmichael.com

Erstellungsdatum: 15.09.2015

Keine Kommentare

© Falstaff