

Wein-Keller Geehrt



Wein-Prämierungen aller Art haben Hochkonjunktur. Oft werden Goldmedaillen inflationär vergeben. An der «International Wine Challenge» in London, nach eigenem Bekunden der grösste Wein-Wettbewerb weltweit, wurden in verschiedenen Kategorien mehr als 9000 Gewächse bewertet. Als «besten Wein aus dem portugiesischen Douro-Tal» schwang die Reserva 2004 der Quinta do Vallado obenaus. Im südeuropäischen Land wird massiv investiert, um sich auch bei den trockenen Versionen Respekt zu verschaffen. Berühmt ist Portugal wegen des oft süssen Portweins. Auffallend sind die zahlreichen einheimischen, zum Teil wenig bekannten Rebsorten. So ist die füllige, fruchtbetonte, mit süssen Tanninen ausgestattete Reserva der Quinta do Vallado ein Verschnitt von Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional und weiteren Varietäten. (kep.)

Reserva 2004, Quinta do Vallado, 36 Fr., bei Rutishauser, Scherzigen, Tel. 071 686 88 33.

Supplément Geliefert



Ein Menu zu Hause geniessen, ohne zu kochen? Gourmet-Home-Delivery heisst die Lösung. Das Berner Paar Susanne und Martin Schanz entdeckte vor einem Jahr diese Marktlücke. Ab jetzt können auch die Zürcher profitieren. Geliefert wird ein Fünf-Gänger aus saisonalen Produkten und auf sehr gutem Niveau. Das Menu ändert jede zweite Woche. In unserem Fall überzeugte die Fisch-Terrine mit Dill, Peperonischaumsuppe, Rindsfilet, frischem Geisskäse sowie Schokoladenkuchen. Wo nötig, werden die Gänge in 15 Minuten fertig gekocht. Ein Kurier liefert die Gourmet-Box bis spätestens 18 Uhr. Das Menu kostet 47 Fr. plus 12 Fr. Transport pro Sendung. (kep.)

Bestellungen unter www.gourmet15box.ch oder Tel. 031 318 15 15.



Das extragrosse Abwaschbecken wird nach dem guten, alten System verschlossen: ganz simpel mit einem Rohr.



Als Abdeckung dient eine 8-cm-Chromstahlplatte.



Auf dem Gasherd stehen Kochtöpfe aus Kupfer.



Küchenabfälle verschwinden diskret und geruchlos in einem in die Oberfläche eingelassenen Abfallkübel.

8 cm über der Norm. Wer hier rüstet oder kocht, muss sich – in der Regel – nicht bücken. Dann ist da dieses auffallend grosse Spülbecken. Darin lässt sich selbst ein Backblech reinigen, ohne dass Wasser überschwappt und man von oben bis unten nass wird.

Das Backblech wiederum ist grösser als gewöhnlich – abgestimmt auf den 70 cm breiten Ofen von Gaggenau. Wie es sich für einen passionierten Koch gebührt, wird hier selbstverständlich mit Gas gekocht, auf einem 90 cm breiten leistungsstarken Gaskochfeld mit fünf Brennern und einem dreiteiligen Gussrost. Ein starker Herd verlangt natürlich auch nach einem adäquaten Dampfzug. Die Ablufthaube – mit integriertem Beleuchtungssystem – ist direkt an der Decke befestigt. Die Haube ist fast viermal so gross wie das Kochfeld, damit auch wirklich jedes noch so kleine Rauch- oder Dampf-Partikelchen eingefangen wird. Auf dem Gasherd stehen riesige Kochtöpfe aus Kupfer von der französischen Firma Mauviel. Kupfer eignet sich besonders gut zum Kochen, weil es die Wärme im Topf gleichmässig verteilt. Damit beim Kochen die Zutaten stets griffbereit sind, befindet sich direkt hinter dem Kochfeld ein Regal aus Holz. Dieses ist von unten bis oben mit sogenannten Kolonialwaren gefüllt. Der umfassende Gewürz- und Kräuter-Vorrat hingegen lagert in einer der grossen Schubladen neben dem Herd.

Die Küche wurde von der Firma Rametall im Zürcherischen Oberglatt gefertigt, einer Manufaktur, die sich auf die Herstellung von Chromstahl-Küchen spezialisiert hat. In erster Linie stellt Rametall Küchen für den Gastronomie-Bedarf her. Aber immer öfter auch für private Kunden. Denn: «Immer mehr Leute lassen sich eine professionelle Küche einbauen», sagt Peter Ramseier von Rametall. Vielleicht weil immer mehr Männer gerne (und gut) kochen und daher bereit sind, einen grossen Teil des Hausbau-Budgets in die Küche zu investieren? Dieser Frage nachzugehen, sei den Soziologen überlassen. Fest steht nur: Wer sich in einer derart perfektionierten Küche wie dieser hier betätigen darf, muss ein Küchengott sein. Alles andere wäre Blasphemie. *Christina Hubbeling*



modern seit 1931.

möbliert architektur

75
Jahre

wohnbedarf ag, Talstrasse 11 - 15, CH-8001 Zürich, Telefon +41 44 215 95 95, www.wohnbedarf.ch, Parkplätze im Hof.