



Sommelière Shirley Amberg
ist der Schrecken jeder
Champagner-Flasche...

18

Sympathisch

UNANGEPASST

Shirley Amberg ist Sommelière aus Leidenschaft. Eine, die immer für eine Überraschung gut ist und nicht nur beim Wein nicht wahnsinnig viel Wert auf steife Traditionen legt. Oder wie würden Sie das nennen, wenn jemand Raclette mit Aromat und Trüffel als eines seiner Lieblingsessen bezeichnet? Das Ex-Model zeigt uns, was ihr in ihrem Heim – und speziell in ihrer Küche – wichtig ist.

Sie war schon als Kind eine Weltenbummlerin, verbrachte die Ferien meist in Südafrika, dem Piemont oder in Frankreich – und hat die Liebe zum Wein von ihren Eltern geerbt. Jetzt hat sie sich mit ihrem Mann und ihrem Sohn am Zürichsee niedergelassen. Hier hat sie auch ihre Ausbildung zur Sommelière gemacht. Wir haben die Trendsetterin besucht und gefragt, was in ihrem schmucken Häuschen ihre Must-Haves sind.

Shirley Amberg

Shirley Amberg ist ausgebildete Sommelière. Die 34-jährige Weinexpertin ist seit 11 Jahren (mit ihrem ersten Freund!) verheiratet und wohnt mit Mann und Sohn Max (5) am linken Zürichseeufer. Sie schreibt regelmässig für verschiedene Medien, u.a. für Annabelle, Bilanz, NZZ, 20 Minuten oder Weinwisser. Shirley bietet zudem Wine & Dines und Kurse an, optimiert Weinkarten und moderiert verschiedene Anlässe.

www.shirleyamberg.com

Kaffee-Maschine:

Am Morgen ist meine Kaffeemaschine das allererste, was ich einschalte. Noch vor dem Licht. Und noch bevor ich meinem Kind die Ovi mache. Bis mein Sohn in den Kindergarten muss, habe ich jeweils schon mindestens drei Kaffee intus. Und, ähnlich wie beim Aromat, getraue ich es fast nicht zu sagen, aber: Ich liebe Instant-Kaffee. Er hat einfach was.



Messer:

Scharfe Messer sind in einer Küche unheimlich wichtig. Ich lasse sie darum regelmässig schleifen. Wenn ich Gäste habe, öffne ich auch mal eine Flasche Champagner damit. Mit einem gezielten Hieb schlage ich der Flasche mit dem Messer den Kopf mit dem Zapfen ab. Mittlerweil bin ich eine kleine Meisterin darin.



Raclette-Ofen:

Ich liebe Raclette und besitze einen Zweier-, einen Vierer- und einen Achter-Ofen. Ich liebe es, mit meiner Familie und meinen Freunden stundenlang zu essen und zu plaudern. Die Krönung für mich ist ein Raclette mit Trüffel. Wenn die Trüffel nur nicht so teuer wären...



Korkenzieher:

Als Weinexpertin ist der Zapfenzieher ein treuer Begleiter, aber letztlich auch nur ein Arbeitsinstrument. Trotzdem habe ich rund 25 Stück davon. Ich mag die schlichten Kellner-Zapfenzieher, ohne Gelenke. Mit Flügel-Korkenzieher oder sonstigen trendigen Gadgets kann ich nichts anfangen.





Backformen:

Mein fünfjähriger Sohn Max und ich lieben es zu guetslen, auch wenn ich persönlich nicht so auf Süsses stehe. Aber das ist schon fast ein Ritual. Jetzt habe ich ein Lebkuchenhaus-Set gefunden. Das ist wirklich der Hammer. Trotzdem bleiben Brunli und Zimtsterne die Lieblingsguetsli von Max.



Handstaubsauer:

Mein kleiner Dyson-Handstaubsauger kommt mehrmals täglich zum Einsatz. Ich habe einen klitzekleinen Sauberkeits-Fimmel. Ich gebe es nicht gerne zu, aber mittlerweile ist er für mich fast unentbehrlich geworden.

Flambierbrenner:

Unverzichtbar für eine Crème brûlée. Dieses Dessert ist auch bei meinen Gästen sehr beliebt. Der Brenner kann aber auch anders verwendet werden. Ich nutze ihn zum Beispiel auch öfters, um mir eine gute Zigarre anzuzünden.



Typisch Shirley. Sie ist sympathisch unangepasst, und mit dem Strom zu schwimmen, liegt ihr gar nicht. Oder wie Shirley es formuliert: «Weisswein zu Fisch, Rotwein zu Haxe und Süsswein zum Roquefort. Passt alles. Ist aber alles langweilig. Natürlich gibt es gewisse Grundregeln. Aber Regeln sind da, um gebrochen zu werden.»

Ach ja, ihr absolutes Lieblingsessen hat sie uns dann auch noch verraten: Es ist Spinat mit pochier-tem Ei. Und – Sie ahnen es – mit Trüffeln...



Ein perfekter Sonntag

Als Sommelière hat Shirley natürlich auch getränkemässig gewisse Ansprüche an einen perfekten Sonntag.

Brunch:

Dazu gehört ganz klar ein Glas Champagner. Oder auch zwei. Ich mag es gerne trocken. Knochentrocken. Meine Favoriten sind Laurent Perrier Ultra Brut – oder – wenn ich nichts mehr vorhabe – den Louis Roederer Rosé Brut.

Mittag:

Ich verehere und begehere weissen Burgunder, aber das ist um die Mittagszeit nicht jedermanns Sache. Der trockene Petite Arvine, eine alteingesessene Walliser Rebsorte, passt aber immer. Speziell zu Käse.

Abend:

Hier darf es ein gehaltvoller Rotwein sein. Der Brunello ist einer der wenigen Weine, für die mein Angetrauter sich begeistern kann. Womit ich gut leben kann, passt dieser Tropfen doch perfekt zu Trüffeln. Eben, weil ich beinahe überall noch Trüffel drauf mache. Oder Aromat. Oder beides.

Shirleys Favoriten

www.drvin.com

www.vinograph.de

www.vinography.com

www.wineanorak.com

www.terroirist.com

www.wine.blogspot.ch

www.dastrueffelschwein.ch