

## Aus bestem Wasser

Der Schweizer Bergwasserkaviar Oona stammt aus dem Tropenhaus Frutigen, wo die Störzucht mit warmem Wasser aus dem Lötschbergbasistunnel gespiesen wird. Stylish die Verpackung im Eiswürfel, den die Glasi Hergiswil herstellt. Dazu passt der Wodka Premium Crystal Head,



(Design: US-Künstler John Alexander), der seinen reinen Geschmack ausgewählten Getreidesorten sowie Wasser aus einem neufundländischen Gletschersee verdankt.

— Kaviar: [www.oona-schweiz.ch](http://www.oona-schweiz.ch); Wodka bei [Jelmoli](http://Jelmoli.com) oder [www.crystalheadvodka.ch](http://www.crystalheadvodka.ch)

Vino & Veritas



«Es war die beste aller Zeiten, es war die schlimmste aller Zeiten», schrieb Charles Dickens. Und ich bin mir sicher, er meinte die Weihnachtszeit! Gibt es jemand, der sich in der Weihnachtszeit so richtig wohl fühlt? Egal wie die Antwort ausfällt: Der richtige Wein wird vieles gutmachen. Oder alles Gute noch besser ...

Welcher Wein passt am besten zu den klassischen Festgerichten? Auch wenn ich als Vegetarierin kein Ver-

## von Sommelière Shirley-Ann Amberg Prost Fest!

ständnis dafür habe, dass man Foi gras isst: Sauternes passt dazu. Zum geräucher-ten Lachs empfehle ich Schaumwein. Aber immer vor dem Trinken die Lippen abtupfen. Sonst riecht das Glas samt Inhalt fischig. Chateaubriand, klassisch mit Sauce béarnaise, verlangt nach einem Bordeaux, rotem Côtes-du-Rhône, argentinischem Malbec, Barolo oder Shiraz. Beim Truthahn spielt eigentlich die Füllung die Hauptrolle. Will man nicht von Opulenz erschlagen werden, braucht's dazu einen erfrischenden Wein: Mit einem kräftigen Gewürztraminer oder einem dominanten Rosé macht man sicher nichts verkehrt. Zu Fondue chinoise, dem beliebtesten Schweizer

Weihnachtsschmaus, reiche ich einen Barbera (aber nicht zu schwer und lieber ohne Barrique), alternativ einen leichten Chianti oder einen jungen Spanier, Tempranillo oder Rioja. Spezielles Essen wie Tatar braucht keinen speziellen Wein: Spanischer und italienischer Rotwein passt immer gut. Bei Trüffel-Tagliatelle stellt sich die Frage, ob sich der Wein dem dominanten Geschmack der Trüffel unterwirft oder umgekehrt. Wer sich wie ich nicht entscheiden kann, wählt einen alten, fetten, voluminösen und komplexen Chablis. Die süß-bittere Sinfonie verschmilzt mit dem Trüffel. — Shirley-Ann Amberg ist Sommelière im Haus Hiltl in Zürich. Ihre Kolumnen finden Sie auf [annabelle.ch/shirley](http://annabelle.ch/shirley)

Schweiz. Natürlich.



Das Fest  
der Liebe geht  
durch den Magen.



**SCHWEIZER FLEISCH**  
Alles andere ist Beilage.