



Schaumkuss zum Schluss

Apéro und Schaumwein, das perfekte Duo? Sicher. Aber Cava, Champagner, Spumante und Co. bereichern mit ihrem spritzig-frischen Charakter gerade auch den Ausklang eines Mehrgängers. Plädoyer für **mehr Perlage zu Süssem.**

Sabrina Glanzmann ist Kulinarikchefin der Schweizer LandLiebe.

Schaumwein war der Anfang vom Ende. Der Anfang vom Ende eines festlichen Essens vor ein paar Jahren, das etwas anders über die Bühne (oder vielmehr den Tisch) ging als erwartet. Es war Ostern, als wir in kleiner, familiärer Gruppe ins Val de Travers fuhren. Die fast schon kitschige Frühlingslandschaft des Neuenburger Juras machte uns gute Laune, und die Vorfreude war gross auf das, was uns kulinarisch erwarten sollte:

ein Brunch in einem beliebten Restaurant der Region. Ein Buffet mit gut sortierter Käseplatte, selbst gemachten Pasteten und Konfitüren, Pain au chocolat vom lokalen Bäcker. Ein Oster-sonntag aus dem Bilderbuch.

Ein wenig **stutzig** hatte mich die Beschreibung auf der Webseite im Vorfeld zwar schon gemacht: Nebst dem Buffet wurden dort für den Brunch nämlich noch «sieben Frühlingsspeisen» angepriesen. Doch es war von einer «kleinen Auswahl» die Rede. Von «Müsterchen» aus saisonalen und für Ostern typischen Produkten – Spargel, Bärlauch, Lamm und Kaninchen. Okay, also nur kleine Häppchen, dachte ich beruhigt. Und malte mir in meiner Vorstellung niedliche Mini-Quiches aus, Süppchen in Shotgläsern oder briefmarkengrosse Terrinenstücke. Ein Brunchhimmel, der zum Greifen und Geniessen nah war.

Punkt elf Uhr sassen wir an unserem Tisch und genehmigten uns zum Einstieg ein Glas Rosé-Schaumwein – natürlich den einheimischen Mauler Cuvée, der schon seit fast zweihundert Jahren mitten im Tal in Môtiers hergestellt wird. Beim Buffet langten wir beherzt zu, obwohl die sieben «Müsterchen» noch fehlten. Gerade schnitt

ich mir das x-te Stück Tomme-Käse ab, als plötzlich der erste Teller serviert wurde: Fischsuppe mit Egli aus dem Neuenburgersee. Verwundert schauten wir uns an, assen aber artig auf – sicher «nur» eine kleine Aufmerksamkeit des Hauses. Doch es ging weiter. Spargelterrinen, Bärlauchgnocchi, geschmorter Chüngel, Lammkoteletts mit Beilagen. Uns schwante, dass man hier «Müsterchen» und «kleine Auswahl» grosszügig auslegte.

Sehr französisch und ja: sehr magenfüllend.

Schwanken wir zuerst noch zwischen Ungläubigkeit und Verzweiflung, bestellten wir irgendwann eine Flasche Rotwein und ergaben uns unserem «Schicksal», das so schlimm ja gar nicht war. Alles war köstlich, und weniger essen konnten wir ja dann am nächsten Tag wieder. Als Krönung gab es

den französischen Dessertklassiker «Paris-Brest», mit Buttercreme gefüllte Brandteigringe. Jemand aus unserer Gruppe hatte die beste Idee des Tages: zurück auf Anfang und ein Glas Schaumwein dazu trinken. Die Frische, das Leichte, das Unbeschwertere, nach dem wir jetzt alle lechzten, konnte weder ein Süsswein noch ein Digestif bieten. Der Rosé demi-sec aber schmeichelte dem «Paris-Brest» ungemein und verband sich mit der Nusskrokantcreme ebenso gut wie mit unserer Laune. Zu diesem Zeitpunkt wussten wir, dass dieser Tag fortan einer von denjenigen sein würde, von denen wir uns immer wieder erzählen würden. «Weisch no, denn a dr Oschtere im Val de Travers?»

Der Schaumwein war damals der passende Anfang vom Ende. Und der Anfang der Erkenntnis, dass Schaumwein zum Dessert immer passt.



Der Wein
Mauler Cuvée
Tradition Rosé
demi-sec,
Pinot noir, Cabernet
franc, Cabernet
Sauvignon, 75 cl,
Fr. 24.90,
www.mauler.ch

