

## Hotellerie

Hotel im Château Gütsch Luzern soll im Herbst eröffnen

Das Hotel Gütsch hoch über den Dächern von Luzern, das zurzeit geschlossen ist, soll im Oktober 2012 wieder eröffnet werden. Die Château Gütsch Immobilien AG will bis 2013 rund 8 Mio. Franken in den Innenausbau des Hotels sowie die Wiederinstandsetzung der Gütsch-Bahn investieren. Das Unternehmen plant ein 4-Sterne-Boutique-Hotel mit einem Restaurant mit moderner, europäischer Küche. Die Gütsch-Bahn soll im Mai 2013 wieder in Kraft treten.

Neueröffnung des Ristorante & Hotel «Le Stelle» Luzern



ZVG

Das ehemalige «Pinocchio» am Hirschenplatz in Luzern wurde umgebaut. Das neue Ristorante & Hotel Le Stelle bietet neben kleinen Häppchen wie Bruschette verschiedenste Pizza- und Pasta-Variationen. Dazu gibt es eine reichhaltige Weinkarte mit italienischen Spitzenweinen. Die zehn Zimmer des kleinen Boutique-Hotels sind stilvoll eingerichtet; mit Blick auf den Hirschenplatz. In

[www.lestelle.ch](http://www.lestelle.ch)

# Rosé's Schattendasein



## Korky's

**Christoph Kokemoor** ist Chefsommelier im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Seit zwölf Jahren hat er sich der Welt des Weins verschrieben. Seine Kolumne erscheint monatlich.

**D**arf ich Ihnen heute einen Rosé zum Seeteufel anbieten? Möchten Sie den Château de Selle von der Domaine Ott oder den Château Simone mit dem Kalbsfleisch probieren?

Diese Fragen sind in der gehobenen Gastronomie bei der Weinberatung kaum vorstellbar. Ein Roséwein mit Struktur und Lagerungspotenzial ist in der Regel kein Diskussionsansatz unter Weinliebhabern. Rosé wird als Wein für ein junges Publikum angesehen, für die trendige Gastronomie im Sommer auf der Terrasse. Ein grosser Wein kann nur aus den besten Traubensorten bereitet werden und daher niemals für einen Rosé, so die Meinung vieler. Schade! Warum führt Rosé ein solches Schattendasein – und warum trinken Sie keinen Rosé zum grossen Menü?

Bei unseren französischen Nachbarn hingegen ist der Trend des Roséweins ungebrochen, da finden sich auf der Karte eines Restaurants oft ein Dutzend Exemplare verschiedener Destinationen mit unterschiedlichen Geschmacksorientierungen. Das Lebensgefühl wird mit einem Rosé in jeder Jahreszeit ausgedrückt und im Besonderen zu mediterranen Speisen getrunken. Und der edle Rosé-Champagner feiert seine Rückkehr in die Gastronomie bereits seit einigen Jahren und gewinnt auch weiterhin immer mehr an Bedeutung. Die Hochwertigkeit des Produkts Rosé-Champagner wird im gehobenen Segment gut bezahlt – im Gegensatz zum Roséwein aus Südfrankreich.

In den vergangenen Jahrzehnten wurde die Wertigkeit bei Wein nur bei den Roten aus den grossen Gebieten Frankreichs und Italiens gehuldigt. Weiss- und Roséweine hatten, mit einigen Ausnahmen, keine grosse Bedeutung. Der Grund dafür war lange Zeit, dass die Weissweine eher jung getrunken wurden und oft



Roséwein geniesst in der gehobenen Gastronomie (noch) nicht immer die Anerkennung, die ihm gebührt.

Fotolia

zu trocken und sauer schmeckten. Auf eine lange Lagerung waren sie nicht ausgerichtet und für den baldigen Genuss vorgesehen. Dank technischer Verbesserungen hat sich der Standard im Weinkeller mit Edelstahlfässern verbessert, und durch den Einsatz von Barriques wurde die Lagerungsfähigkeit möglich. Mit der Qualitätsverbesserung nahm auch die Beliebtheit von Weiss- und Roséweinen zu.

Der Trend, eher fruchtige Roséweine zu bereiten ist wichtiger, als den spritzigen Weissweinen Konkurrenz zu bieten. Sie überzeugen bei einer Temperatur von 4 bis 6 Grad Celsius im Sommer. Wenn diese Weine allerdings bei Raumtemperatur probiert würden, dann würden sie sicherlich im Verkaufsregal stehen bleiben. Einige Gewächse präsentieren sich adstringierend und hinterlassen einen bitteren Nachgeschmack. Es lohnt sich der Hinweis, dass Rosé äusserlich ein Weisswein ist, doch im Herzen ein Roter. Und das ist ein Grund mehr, auf die Lagerungsfähigkeit dieser Weine zu blicken.

Im Handel finden sich in der Schweiz unterschiedlichste Bezeichnungen für einen roséfarbenen Wein. Am bekanntesten sind der Cail de Perdre und der Blanc de Merlot aus dem Tessin, die sich mit grossem Erfolg auf dem Markt als eigenständige Produkte etablierten. Blanc de Noir, Dôle Blanche und Rosé unterschiedlichster Weinbaugemeinden gewinnen seit einigen Jahren an Bedeutung. Alle werden aus roten Trauben unterschiedlicher Reifegrade gepresst – mit Ausnahme des Schillers, der aus weissen und roten Trauben besteht.

In den letzten Jahren durfte ich immer wieder positive Überraschungen entdecken, bei denen sich die Winzer bei der Weinbereitung des Roséweins mehr Mühe machten als üblich. Die Jahre, in denen die einfache Roséweinbereitung gang und gäbe war, scheinen vorbei zu sein. Als ein Verfechter des Rosés entdeckte ich den Weissherbst aus Pinot Noir von Markus Ruch. Er ist ein Paradebeispiel für einen Wein mit den zwei Herzen von Weissem und Rotem, der den Charakter, die Struktur und Frische mit Eleganz verbindet. Und er ist damit eine gute Alternative zu den besten Roséweinen Südfrankreichs.

Der Rosé: Auch auf meiner Weinkarte fristet er noch immer ein Schattendasein. Das wird sich künftig aber eindeutig ändern. Und persönlich trinke ich ihn nun auch öfter.

## ANZEIGE

Markteinführung  
Perfect Fry Fritteuse  
Aktion bis zum  
31. Juli 2012!

### Frittieren - ganz ohne Abzugshaube

Die innovative, leistungsfähige Perfect Fry Fritteuse verfügt über eine integrierte Ölnebel- und Geruchs-Absaugung. Damit eröffnen sich neue Möglichkeiten! Frittieren Sie an Orten, wo es bisher nicht möglich war.

#### Vorteile der Perfect Fry:

- Automatische Befüllung und Auswurf der perfekt frittierten Ware
- Frittiermengen-Erkennung und -kompensation
- Kapazität von bis zu 1.5 kg pro Charge
- Mischfrittierungen von gemischten Chargen möglich
- 9 Programme - manuelles oder programmiertes Arbeiten möglich
- Warmhaltung des Frittierguts durch optionale Wärmelampe
- Fett- und Aktivkohlefilter
- Gerät lässt sich mit wenigen Handgriffen komplett öffnen und reinigen

Profitieren Sie jetzt vom attraktiven Aktionspreis von nur CHF 9'499.00 (exkl. MWST, gültig bis zum 31. Juli 2012)

Lassen Sie sich inspirieren - [www.beergrill.com](http://www.beergrill.com)

Food perfectly presented

BEER

## Eine umfangreiche Hommage an die «Königin der Berge»

In «Rigi. Mehr als ein Berg» arbeitet Autor Adi Kälin die touristische Erschliessung des Aussichtsbergs auf. Ein sorgfältig recherchierter, spannender Text- und Bildband.

SABRINA GLANZMANN

Mehr als einen «weiteren, kleinen Beitrag zur Beschreibung von Geschichte und Gegenwart des Berges» könne kein Buch bieten. Und die Rigi biete einen «derart reichen Fundus an Themen und Geschichten», dass man sich beschränken müsse. Was Adi Kälin in seinem Vorwort schreibt, hat ihn nicht davon abgehalten, sich mit ebendiesem Berg näher zu beschäftigen. Im Gegenteil: Als Journalist dürfte es ihn gerade gereizt haben, diesen Geschichten nachzugehen. Und als gebürtiger Küssnachtener ist er von Natur aus mit der gerne sogenannten «Königin der Berge» verbunden.

Der studierte Historiker nimmt den Leser mit auf turbulente Zeitreise. Man liest, wie die Rigi vom einstigen Älplerzuhause und Pilgerstätte im 19. Jahrhundert zum «Modeberg» wurde – nicht zuletzt

dank des Baus der Rigi-Bahnen ab 1871. Berühmtheiten kamen für Modeschauen und Maskenbälle, und die Aussicht lockte ebenso wie die breit aufgestellte Hotellerie. Mit Eröffnung der Zahnradbahnen in Arth und Vitznau erklimmen die grossen Gästegruppen den Berg.

Adi Kälin beleuchtet – kritisch – auch die schwierigeren Episoden; jene etwa, als nach den beiden Weltkriegen «vom einstigen Glanz der Nobelhäuser auf der Rigi nichts mehr geblieben» war; und aus heutiger Sicht sei es denn auch «schwer verständlich, dass der Schweizer Heimatschutz im Jahr 1951 Schoggitaler für die Kulmhotels verkaufte – nicht um sie zu retten, sondern um sie zu beseitigen». Ein dunkler Fleck ist auch der Grossbrand des Grandhotels Kaltbad im Februar 1961, bei dem elf Menschen starben. Das sind nur einige Beispiele aus der umfangreichen, sorgfältigen



ZVG

Sonne, Nebelmeer, Rigi: Plakat von Martin Pleiker.

Rechercharbeit Adi Kälin's. Sie liefert, zusammen mit zahlreichen Fotos von Gaëtan Bally, historischen Illustrationen und Zeichnungen, ein echtes Stück Schweizergeschichte.

Adi Kälin, **Rigi. Mehr als ein Berg**, Verlag Hier + Jetzt, 288 Seiten, Fr. 68.–, ISBN 978-3-03919-245-8

Das Buch ist online erhältlich auf: [www.hotellerieuisse.ch/buchshop](http://www.hotellerieuisse.ch/buchshop)