

5. wine on the rock auf der Bovalhütte

In Zusammenarbeit mit der Chamanna Boval SAC führten die Weinfreunde Engadin am Samstag, 20. September 2014 das 5. wine on the rock zum Thema "Oenologisches und kulinarisches Erbe der Alpen" durch. Dabei möchten die Organisatoren den Teilnehmern in der eindrucksvollen Oberengadiner Bergwelt den Weingenuss näher bringen.

Einmal mehr durften die Wein- und Bergfreunde den Aufstieg zur Bovalhütte bei Sonnenschein in Angriff nehmen. Man hatte die Wahl zwischen einer individuellen Anreise über den Hüttenweg oder einer geführten Gletscherwanderung mit einem Bergführer der Bergsteigerschule Pontresina. Von insgesamt 25 Teilnehmern haben sich 13 für die Variante über den Pers- und Morteratsch-Gletscher entschieden.

Als Begrüssung und Einstimmung auf den Abend gab es den Apéro auf der Hütten-Terrasse. Tapfer trotzten die Teilnehmer den etwas kühlen Temperaturen bei einem Ribolla Gialla aus dem Friaul.

Rolf Gremlich, der durch den ganzen Abend geführt hat, hat im Vorfeld einmal mehr seine Leidenschaft zum Wein und Essen sowie sein Organisations-Flair unter Beweis gestellt. Für diesen Abend hat er alles in Gang gesetzt, um den Teilnehmern eine ausgezeichnete Auswahl an autochtonen Rebsorten und alten köstlichen Erbstücken des Alpenraums zu bieten.

Zur Vorspeise gab es Rohschinken und Speck vom Laviner Wollschwein mit Walliser Roggenbrot. Begleitet wurde die Vorspeise von einem Altesse 2012 von Henri Cruchon, Waadt, sowie einem Malanser Completer 2012 von Martin Donatsch.

Als kleine Zwischenspeisen wurde ein Nüsslisalat garniert mit Poulet-Leberli serviert, welche vom Huhn der Hauptspeise entnommen wurden.

Die Hauptspeise – Poulet vom Sulmtaler Huhn, mit Bratkartoffeln von Kipfler & Corne de Gattes und Pastinaken – wurde von den Weinen Mondeuse Noire „Vin de Bacouni“ 2012 von Henri & Vincent Chollet, Waadt, Fumin 2009 von Les Crêtes, Aostatal und Cornalin „Domaine Montibeux“ 2009 von Rouvinez, Wallis begleitet.

Zur Nachspeise mit vier verschiedenen, alten Apfelsorten aus dem Thurgau haben sich Rolf und das Küchenteam etwas besonderes einfallen lassen. Jede Sorte wurde separat zu einem Apfelstrudel verarbeitet und mit einer warmen Vanillesauce serviert. Die die verschiedenen Apfelsorten kamen auch im verarbeiteten Zustand wunderbar zur Geltung. Begleitet wurde die Nachspeise von je einem Amigne Douce de Vétroz AOC 2011 von Provins Valais und Vintage AOC 2010 von Manfred Meier, Graubünden.

Verarbeitete Produkte

Vorspeise

Wollschweine

Das Wollschwein wird als die dem Wildschwein noch am nächsten verwandte Hausschweinrasse angesehen. Sein Ursprung liegt in den Kronländern der alten Donaumonarchie.

Sie sind robust, trittsicher, anspruchslos und kälteresistent. Wollschweine verfügen über einen ruhigen, sehr sozialen Charakter, sind stressfrei und widerstandsfähig gegen Krankheiten.

Mehr Infos unter:

<http://www.wollschwein.ch>

Walliser Roggenbrot

Roggen wird im Wallis seit Jahrhunderten angebaut.

Das Walliser Roggenbrot AOP ist nicht nur schmackhaft, es ist auch gesund. Es ist ein Vollkornbrot und ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Es ist reich an Ballaststoffen und enthält zahlreiche Vitamine, namentlich B2 und B6, Magnesium, Eisen und Spurenelemente, wie Zink.

Mehr Infos unter:

<http://www.paindeseiglevalaisan.ch/de/>

Hauptspeise

Sulmtaler Huhn

Das Sulmtaler Huhn stammt vom einstigen steirischen Landhuhn ab. Seine Heimat liegt in der Steiermark, südlich und westlich von Graz. Sulmtaler Hühner sind ruhige, genügsame und leicht mästbare Tiere, die ihr Futter ausgezeichnet verwerten. Sie sind wetterhart, bodenständig und auch sehr frohwüchsig.

Mehr Infos unter:

<http://www.hof-maiengruen.ch/de/tiere-auf-unserem-hof/das-sulmtaler-huhn.htm>

Corne de gattes

Eine absolute Rarität, ursprünglich aus Belgien stammend, wo sie als Delikatesse bekannt ist. Eine sehr gute Brat- und Salatkartoffel.

Kipfler

Aus Österreich.

Mehr Infos unter:

<http://www.christandl.ch/pdf/Kartoffelkunde2014.pdf>

Pastinaken

Die Pastinake war bereits im Römischen Reich ein wichtiges Nahrungsmittel. Sie hat einen süsslichen Geschmack, welcher an Sellerie und Karotten erinnert. Zugleich ist das Gemüse aromatisch, würzig und leicht herb.

Mehr Infos unter

<http://de.wikipedia.org/wiki/Pastinaken>

Dessert

Christ's Goldrenette Sehr guter Tafelapfel. Vermutlich holländischen Ursprungs, Anbau in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Josef Musch Verwendung als Tafelobst und für Most/Saft. Sehr robuste Sorte, für Hausgarten und Streuobstbau sehr zu empfehlen. Zufallssämling aus Belgien.

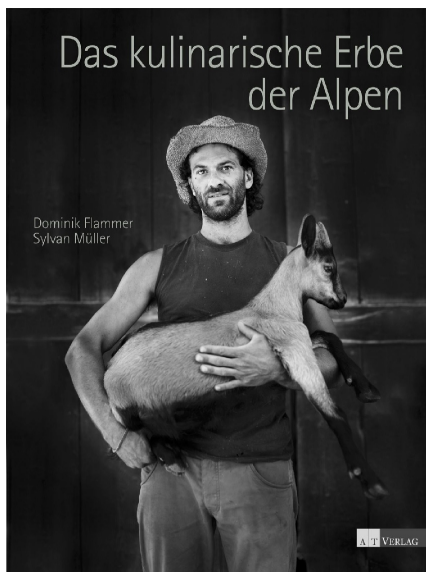
Nathusius Taubenapfel Hervorragender Tafel- und Wirtschaftsapfel. Genaue Herkunft unbekannt, sehr selten.

Wullwerstone Ursprünglich aus England, dort nicht mehr vorhanden. In der Schweiz nur vereinzelt.

Mehr Infos unter:

<http://bio-obst.ch/obstspezialitaeten/obstsorten.php>

Auch zu empfehlen:



Das kulinarische Erbe der Alpen
von Dominik Flammer (Buch, gebunden)

<http://www.books.ch/shop/home/rubrikartikel/ID32166447.html?Provid=10917751#>