

Kulinarik

Sieben kulinarische Fragen

«Zum Frühstück Pan con Tomate»

Gibt es eine Speise, die Ihr Leben verändert hat?

Ich verbinde viele Erinnerungen mit Essen. Dabei spielen immer auch das Ambiente und die Gesellschaft, mit der ich etwas erlebt habe, eine grosse Rolle. Als ich Anfang 20 war, besuchte ich Orvieto zum ersten Mal. Es gab ein Menü mit so viel weisser Trüffel, dass der ganze Raum betörend gerochen hat. Ebenso im Gedächtnis geblieben ist mir mein erster «Monprivato» im Piemont, ein 1985er. Aus solchen Erlebnissen resultieren meine Verbundenheit mit der italienischen Küche und mein Verständnis von Slow Food und von «Slow Wine».

Was kochen Sie aus Eiern?

Sonntags brunche ich oft, 3-Minuten-Ei inklusive. Ich mag es am liebsten innen noch leicht flüssig - was aber nicht immer gelingt: Gerade letztes Wochenende war mein Ei leider schon wachsweich. Ich würze mit Fleur de Sel, Pfeffer und einer Prise Paprika. Keine Ahnung, wo ich Letzteres herhabe...

Wenn Sie auf etwas verzichten müssten, wäre es Butter, Alkohol oder Zucker?

Muss ich antworten? Ich bin kein Desertfreak, darum würde ich wohl den raffinierten Zucker nehmen. Oder doch die Butter? Man könnte ja zum Frühstück auch Pan con Tomate mit Olivenöl essen, wie ich es letzte Woche im Basenland hatte. Wegen des Knoblauchs übrigens nicht ganz einfach, wenn man danach noch Wein degustieren sollte.

Was servieren Sie, wenn Sie jemandem näherkommen möchten?

Etwas Simples. Spaghetti mit einem guten Sugo vielleicht. Die Aufmerksamkeit muss schliesslich beim Visavis sein, nicht beim Gekoche.

Steak oder Fondue?

Das ist einfach, weil ich seit über zwanzig Jahren kein Fleisch mehr esse. Aber mit einem «Gerber» muss mir trotzdem niemand kommen - auch ein Fondue soll gut sein, so wie zum Beispiel in Astrids Fondue Hitta in Saas-Fee. Zusammen mit einem Glas Petite Arvine: perfekt!

Wie viel trinken Sie täglich?

Ich verzichte auf Kaffee und Schwarztee, weil mir das einen nervösen Magen macht. Ich trinke ein bis zwei Liter Kräutertee jeden Tag und ebenso viel Wasser. Da war doch noch was? Wein, natürlich.



Roger Baumann
Inhaber der
Weinhandlung
REB Wein

Haben Sie jemals gehungert oder eine Diät eingehalten?

Beim Essen musste ich nie untendurch - auch nicht freiwillig. Ich brauche keine Diät, weil ich mich meiner Ansicht nach ziemlich ausgewogen ernähre. Nun gut, jährlich mache ich eine zwei- bis dreiwöchige Alkoholpause im Januar. Was mir alles andere als schlecht tut.

Dieser Fragebogen erscheint alle vier Wochen mit stets den gleichen Fragen. Aufgezeichnet von Daniel Böniger.

Spanisch trinken

REB Wein zeigt seine Garnachas

Roger Baumann betreibt seit 2012 die Weinhandlung REB Wein, die sich auf ökologisch produzierte, artisanale Tropfen spezialisiert hat. Das Schwergewicht liegt auf bekannten oder verkannten Weingütern in Norditalien, Süd- und Südwestfrankreich sowie Galicien, wobei die Sorten Nebbiolo, Mourvèdre und Garnacha stark vertreten sind: «weil sie charakterstark sind und nicht überall vorkommen», so Baumann. REB Wein ist einer der rund 40 Aussteller am «Día del Vino», der am kommenden Montag im Gartensaal des Kongresshauses stattfindet. Der Anlass mit diversen spanischen Weinen ist von 17 bis 20 Uhr auch für private Weinliebhaber geöffnet. Der Eintritt kostet 10 Franken.
www.rebwein.ch