



Heinz Forster mit einem «Cuvée Vigneron Barrique» vom Weingutes Heidegg.

BILDER SU

Regionalen Wein ausschenken

Immer mehr Gastronomen führen regionale Weine in ihrem Sortiment, oft auf Wunsch von Gästen.

So auch im geschichtsträchtigen Restaurant Sternen in Ballwil.

«Ursprünglich in Kombination mit einer Landwirtschaft, floss wohl schon so mancher Trunk durch durstige Ballwiler Kehlen», ist auf der Homepage des Restaurants Sternen in Ballwil zu lesen. Dieses existiert seit über 250 Jahren, denn aus Aufzeichnungen des einstigen Hochdorfer Amtsstatthalters geht hervor: «Die Behörde entsprach der Bitte und gewährte dem Petenten anstelle des damals innehabenden Weinschenkrechtes ein ordentliches Tavernenrecht, infolge ihm erlaubt wurde, statt des Tannenbusches den Schild zum Sternen herauszuhängen.»

Über die damalige Bekömmlichkeit des Weines soll hier nicht spekuliert werden. Sicher ist, vor zwei/drei Jahrzehnten fristeten der Schweizer und der regionale Wein in den Gastronomiebetrieben eher ein Nebendasein. Das ist heute anders, wie Heinz Forster, der in dritter Generation den «Sternen» führt, verrät: «Sie werden von den Gästen nebst den italienischen mehr gewünscht als früher.» Die Cuvée Vigneron Barrique des Weingutes Heidegg war einer der ersten Weine aus der Region, den er vor

Sabayon à la viennoise

(Rezept für 2 Personen)



über zehn Jahren in sein Sortiment aufnahm, weil ihn Gäste lobten. Forster dazu: «Er ist einfach spitze. Kann zu Rindfleisch oder Wildgerichten serviert werden.» Heinz Forster hat das Weingut Heidegg auch schon besucht und weiss, dass dieses schon früh mit verschiedenen Traubensorten zu arbeiten begann. Der immer grösseren Nachfrage nach Weinen aus der Region kommt der Gastronom Forster zum Beispiel mit Produkten aus der Weinmanufaktur Brunner aus Hitzkirch entgegen. Einer, nämlich der Müller-Thurgau Vin de Pays Suisse ist sogar Bestandteil einer köstlich, luftigen Sabayon viennoise (siehe Rezept in der Box), die im «Sternen» serviert wird.

1 Ei, 1 Eigelb, 30 gr. Zucker, 1 dl Müller-Thurgau Vin de Pays Suisse, 1 Spritzer Marsala. Die Zutaten in eine runde Schüssel geben und im Wasserbad bei maximal 80° mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Anschliessend sofort mit einer Kugel Vanilleglace servieren.

Claudia Surek

Der Newcomer unter den Winzern

Mathias Brunner kennt das Weingeschäft seit 20 Jahren. 2007 gründete er zusammen mit seiner Frau die eigene Weinmanufaktur in der Deutschertritterkommende Hitzkirch.

Mathias Brunner, gelernter Winzer und ausgebildeter Önologe begann im 2007 den Rebberg hinter der Kommende in Hitzkirch zu beleben, der beinahe hundert Jahre brach gelegen hatte. In Hitzkirch befindet sich auch der Firmensitz und das Betriebszentrum der Brunner Weinmanufaktur. Mittlerweile bewirtschaftet Mathias Brunner noch zwei weitere Weingüter: auf dem Eichberg am Sempachersee und beim Aargauer Schloss Trostburg. Beide hat er selber angepflanzt. Auf 5 von insgesamt 10 Hektaren hegt und pflegt der ambitionierte Winzer Trauben wie Riesling, Grüner Veltliner, Blaufränkisch, Zweigelt, Malbec, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Pinot Noir, Merlot und Cabernet. Sie bilden die Basis für seine finessenreichen, unkomplizierten Weine mit zeitgenössischem Geschmack wie auch für die charaktervollen, unverkennbaren Lagenweine mit ausgeprägter Terroir-Note. Dieses Jahr pflanzte Mathias Brunner weitere 80 Aren neuer Reben am Sempachersee an. Sein Ziel ist es, den Betrieb noch zu erweitern, um der Nachfrage gerecht zu werden. Vinifiziert werden sämtliche Trauben der Brunner Weinmanufaktur durch den Önologen selbst. Das geschieht temperaturgesteuert und nach Gesetzen der Gravitation (unterlassen



Der «Kommende Hitzkirch G'mischter Satz» gehört heute zu den bekanntesten Weinen der Brunner Weinmanufaktur. PD

von Pumpvorgängen), sodass Weine mit maximaler Fruchtfülle und Harmonie entstehen. Der «Müller-Thurgau», «Eichberg Sempachersee Sauvignon Pinot» oder der «Kommende Hitzkirch G'mischter Satz» (mit der mutigen Kombination von Riesling und Grüner Veltliner) gehören inzwischen zu den bekanntesten Weinen der Brunner Weinmanufaktur und haben auch schon Auszeichnungen erhalten. Zusätzlich hat sich Mathias Brunner auf die Herstellung von Luzerner Balsamessigen aus unterschiedlichsten Früchten spezialisiert.

Claudia Surek

Degustieren – geniessen

Die Brunner Weinmanufaktur verfügt auch über eine Verkaufs- und Kellerlounge. Führungen werden ebenfalls angeboten. Informationen und Öffnungszeiten: www.brunner-weinmanufaktur.ch



Mathias Brunner mit seiner Frau Christina und den Kindern Avelina und Jari in der Weinmanufaktur.

BILD SU

Besondere Momente in Ebersecken



Die Gastgeber (von links): Alois, Brigitte und Oliver Häfliger.

BILDER RENÉ LEUPI

Der Landgasthof Sonne in Ebersecken setzt vermehrt auf regionale Produkte. Das wird von den Gästen auch gewünscht. Und die Tendenz ist steigend.

Ebersecken, fünf Kilometer von Schötz entfernt gelegen, sorgt selten für Schlagzeilen. In jüngster Vergangenheit waren es die Seilzieher, welche mit Gold besmückt aus den USA zurückkehrten. Das 600-Seelen-Dorf hat aber weit mehr zu bieten als Ruhe, Natur und einen erfolgreichen Seilziehklub. So auch ein weitherum bekanntes Spiserestaurant mit 14 Gault-Mil-

lau-Punkten. Mit «Grüezi mitenand im Landgasthof Sonne in Ebersecken im Luzerner Hinterland. Mitten im Grünen, weit entfernt von der Hektik der Städte freuen wir uns auf besondere Momente mit Ihnen», begrüsst die Familie Häfliger die Gäste auf ihrer Homepage.

So verwundert es nicht, dass der Gebrauch von regionalen Produkten zur Philosophie des traditionellen Familienunternehmens gehört. Sei es der Geisskäse vom Ohmstal, die Felchen aus dem Sempachersee, das Fleisch vom Sonnenhof Ebersecken oder der frische Schötzer Boskop für den Apfelkuchen. «Wir sind stolz auf diese Produkte und können damit unseren Gästen die

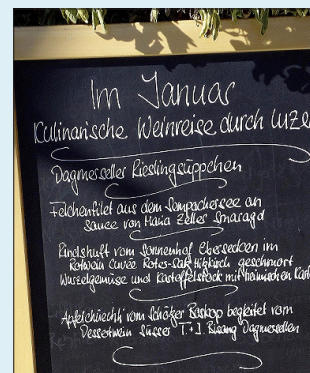
Region auch kulinarisch näher bringen», sagt Chefin Brigitte Häfliger (57). Von den Gästen würden diese Produkte auch gewünscht, und die Tendenz sei klar steigend. «Zu vielen Produkten können wir eine Geschichte erzählen – und so unseren Gästen den Bezug zu diesen Produkten auch näher bringen.»

Preis-Leistung stimmt

Was wäre feines Essen ohne den passenden Wein dazu. Dass dieser edle Tropfen auch aus der Region stammt, ist für die beiden Küchenchefs Alois (61) und Oliver Häfliger (30) selbstverständlich. Das Angebot ist reichhaltig. Es reicht vom Weingut Dagmersellen mit der Johanner-Kommende Reiden (Inès

Kulinarische Weinreise

Nach der Wildzeit und den Festtagen steht eine «kulinarische Weinreise durch Luzern» auf der Menükarte. Als Entree gibts ein Dagmerseller Rieslingsüppchen, gefolgt vom Felchenfilet aus dem Sempachersee, dem Rindsfilet vom Sonnenhof und dem Boskop-Apfelhüch-



und Thomas Bisang), über das Weingut Heidegg (Peter Schuler), den Weinbau Mariazell (Beat und Andrea Felder) bis zu der Weinmanufaktur Kommende Hitzkirch (Matthias Brunner). «Preis-Leistung stimmt bei diesen Produkten und Weinen», ist Brigitte Häfliger überzeugt. Das bestätigte auch die steigende Nachfrage.

Ein Weintipp zum Abschluss. Der Zweigelt von der Kommende Dagmersellen beispielsweise. «Das ist ein feiner Rotwein mit hervorragender Anlage, saftig und frisch. Er passt zu vielen Fleischgerichten.» Oder als Dessertwein zu Käse ein Riesling mit der Bezeichnung «Süsser». Dieser Wein ist facettenreich und mehr als nur süß», verspricht

ZENTRALSCHWEIZ AM
SONNTAG

Jahresabo Zentralschweiz am Sonntag für Fr. 153.–

☎ 041 429 53 53