



**Essen & Trinken**  
**Dry Aged Beef Hirschen Ortschaftswaben.**

*Im Hirschen Ortschaftswaben gebe es «bsungerbar guets Fleisch» wie «zäntume» nirgends, wurde uns gesagt, Dry Aged Beef mit Namen, vom Simmentaler Rind. Wor-auf wir den Griffel fallen liessen und hineilten. Bereut haben wir es keine Sekunde lang*

Die zweitgrösste Attraktion heisst Husqvarna und ist ein programmierter Rasenmäher, der auf der Wiese hin und her saust und die Kühe des benachbarten Bauern «schurtum» macht. Die grösste Attraktion im Hirschen Ortschaftswaben aber ist das Dry Aged Beef, weswegen wir hergekommen sind, selten schöne Stücke vom Simmentaler Rind, zehn Wochen bei 0 bis 1 Grad und 77 Prozent Luftfeuchtigkeit trockengereift. Wir lassen uns im Garten ein «Herrgötli» servieren und begrüßen unseren Kapitän für den heutigen Mittag, Gastwirt Klaus Wieczorek aus Essen (nomen est omen), den Berner Gastrokennner von seiner Zeit in der Brasserie Bärengraben her kennen. Er kommt nicht allein, sondern mit einer Platte vol-

ler Simmentaler Köstlichkeiten vom Rind, die weltweit eine Währung sind, Rib-Eye, New York Striploin, T-Bone und Porterhouse, und zwar «one the bone», wie die Amerikaner sagen, veredelt von Kurt Lüthi, Juniorchef des Fleischspezialisten Lüthi & Portmann.  
«Wenn ich im Kühlraum bin, mir die wunderbaren Stücke anschau und an das Resultat auf dem Teller denke, muss ich jedes Mal Freudentränen unterdrücken», sagt Wieczorek. Er entschwindet mit der Platte aus unserem Blickfeld, doch ganz verflüchtigt hat er sich nicht, denn schon bald macht sich vom Grill her auf der ganzen Terrasse ein Duft breit, der die beiden dort weilenden Handwerker schier in den Wahnsinn treiben muss.

Dann naht Wieczorek mit den Prachtschichten. Was man dazu servieren sollte? «Am besten gar nichts», scherzt Wieczorek. «Oder höchstens etwas Unauffälliges.» Grüne Bohnen sind es und «Härdöpfeli». Dazu stellt er eine Pfeffermühle und Fleur du sel auf den Tisch. Saucen würden in diesem Fall gegen die Genfer Menschenrechtskonvention verstossen. Wir sitzen und speisen bis in den tiefen Nachmittag hinein, trinken einen Castillo Perelada 5 Fincas aus dem Jahre 2006 und wissen endlich wieder einmal, wie schön das Leben doch sein kann.

PS: Die allergrösste Attraktion im Hirschen heisst jedoch Petra und arbeitet im Service. Aber das wäre dann eine andere Geschichte. Come and see... JCG/PP

**Landgasthof Hirschen, Ortschaftswaben**

Nebst dem Dry Aged Beef hat Klaus Wieczorek noch ganz andere Teufeleien auf Lager. Premium Black Angus aus Creekstone USA beispielsweise. Fleisch vom heissen Speckstein oder slowakische tschechische Spezialitäten, die Chefkoch Stanos Herkunft verraten, seine Ehefrau Andrea zeichnet für die kalte Küche und die Süßspeisen verantwortlich. Für gesellige Runden empfiehlt Wirt Klaus Wieczorek auch sein Bayern- und Provence-Stübli. Am Mittwoch und Donnerstag ist der Hirschen geschlossen.

MEIKIRCHSTRASSE 11, ORTSCHWABEN  
WWW.HIRSCHEN-ORTSCHWABEN.CH

wo guter Wein ist, isst man gut

**SCHULER**  
St. JAKOBSKELLEREI 1694

Best price in town

**Entrecôte**

Entrecôte (150g) in Top-Qualität inkl. Pommes allumettes zum typischen BELLAVISTA-Preis von **Fr. 25.00**

- als **FITNESSTELLER** mit Salaten
- **KLASSISCH** mit Sauce Béarnaise
- **BORDELAISER-ART** mit Mark
- **MADAGASKAR** mit Pfeffersauce

Auch in XXL Grösse (250g) erhältlich Fr. 39.50

WEINWIRTSCHAFT WEINLADEN

**BELLAVISTA**  
Kochergasse 1 (beim Casino), 3011 Bern  
Tel. 031 312 25 92, www.weinwirtschaft.ch

PUBLIREPORTAGE

**Aktueller WEINTIPP**



**Mon Blanc 2010**

**Angebaut:** Wallis AOC  
**Produzent:** Niklaus Witter  
**Traubensorten:** Pinot Blanc, Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Roussanne  
**Ausbau:** Kein Barrique  
**Optimale Trinkreife:** Jetzt bis 2016  
**Geeignet zu (Beispiele):** Terrinen, Fisch- und Pastagerichten, Käse, Raclette und Fondue und als Apéro.  
**Charaktereigenschaften:** Die Farbe ist hell und goldgelb; in der Nase sind Aromen von Pfirsichen, Südfrüchten und Äpfeln; im Gaumen sind ein angenehmer Alkohol sowie eine gut eingebundene Säure erkennbar; der Abgang ist anhaltend und leicht nachklingend. Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.  
**Preis 75-cl-Flasche: CHF 19.–**

**Bezugsquelle:**  
Venerhus Weine AG  
Dorfstrasse 14, 3506 Grosshöchstetten,  
Tel. 031 711 15 75, Fax 031 711 17 86  
Onlineshop: www.venerhus.ch  
**Nächste Weindegustation:**  
Weine für die Grill Saison: 26. 05. 2012  
von 10 bis 16 Uhr  
Alle Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber sind herzlich willkommen.



**RALPH BINGGELLI THE WINE DOCTOR**  
Für Fragen und Anregungen schreiben Sie an Dr. med. Ralph Binggelli: wein@bernerbaer.ch

**Elisabetta Geppetti – Le Pupille**

Hinter dem von ausgedehnten Pinienwäldern dominierten Küstenstreifen prägen knorrige Olivenbäume, Agrarland und ausgedehnte Weingärten das Landschaftsbild der Maremma. Dem entsprechend sind der Tourismus und die Landwirtschaft die beiden wichtigsten Wirtschaftszweige der südlichen Toskana.

Die Stadt Grosseto bildet das Zentrum der Maremma. Dort ist auch die Fattoria «Le Pupille» angesiedelt. 1985 betrat die damals 20-jährige Elisabetta Geppetti mit ihrem Morellino di Scansano die internationale Weinbühne. Zwei Jahre später folgte der erste «Saffredi», eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot

und Alicante. Thomas Steffen von Terravigna hatte kürzlich die Gelegenheit, den 1987er zu verkosten. Er versicherte mir, dass dieser Wein nach knapp 25 Jahren noch keine Ermüdungserscheinungen zeigte. Der «Saffredi» kann heute zwanglos zu den Supertoskanern gezählt werden. Mit seinem Promotionspreis von Fr. 65.– (statt 75.–, Jahrgang 2008) ist er nur knapp halb so teuer wie einige seiner bekannteren Mitstreiter. Elisabetta Geppetti gehörte 1992 nicht nur zu den Gründungsmitgliedern des Konsortiums von Morellino di Scansano, sondern war auch ihre erste Vorsitzende. Diese Position bekleidet sie seit 2011 erneut. Aufgrund ihres Einsatzes für die Region, aber auch für die Qualität ihrer Weine wurde sie im Jahre 2006 von der Zeitschrift «Feinschmecker» zur «Winzerin des Jahres» erkoren. Hierbei vermochte sie sich gegen fünf weitere Kon-

kurrentinnen durchzusetzen, darunter so bekannte Namen wie Marie-Thérèse Chappaz oder Anne-Claude Lefaiva.

**Fattoria Le Pupille**

Obwohl der «Saffredi» über die Landesgrenzen hinaus der bekannteste Wein des Gutes ist, schlägt ihr Herz voll und ganz für die traditionellen, Sangiovese-dominierten Weine. Mit dem Morellino di Scansano Riserva (Fr. 21.– statt 23.50) aus dem ausgezeichneten Jahrgang 2009 feiert ein Klassiker nach zehn Jahren sein Comeback. Sein intensives Kirschenaroma steht in perfekter Balance zum eingesetzten Holz, ein Wein, der einfach Trinkspass bereitet. Wers noch etwas kräftiger mag, dem sei der komplexere Einzellagenwein Poggio Valente 2007 empfohlen (Fr. 28.50 statt 32.–). Der 2008er «Saffredi» präsentiert sich trotz seiner Jugend erstaunlich zu-

gänglich und zeigt nicht die Härte, die Cabernet-betonete Weine in ihrer Jugend häufig offenbaren. Da ich ein Fruchttrinker bin, dürfte dieser Wein in meinem Keller nicht sehr alt werden, obwohl auch dieser Jahrgang zweifellos ein gutes Alterungspotenzial besitzt.



**Schneider Hörberatung präsentiert das Sudoku der Woche**

Die 0 können Sie vergessen. In jede Zeile gehören die Ziffern 1 bis 9. Aber auch in jede Spalte und in jedes der neun kleinen Quadrate in der Grösse 3x3.

	8		1	2		9		
		7		5				
	2		4		1			
			8			5	9	
1	9					7	6	
3	4			6				
		6		4		2		
			6			8		
3		1	8			6		

**Hörtest und Hörberatung**

Anmeldung  
031 312 22 55



**Akustik Schweiz Fachgeschäft**



René Schneider ist Gründungs-Mitglied der Vereinigung Akustik Schweiz AG. Als unabhängiger Detaillist bildet er einen Gegenpol zu internationalen Filialisten. Gewinne bleiben im Unternehmen und in der Schweiz. Mit seinem Namen und täglichen Präsenz ist er professionell für Kunden da.

50 Schritte hinter  
LOEB  
Schauplatzgasse



9				4				
			5					8
4				6	1	5		
			3	2		7		
5	8					9	3	
	7		8	6				
2	3	4						9
8				4				
			1					4

SUDOKULÖSUNGEN  
DER VORWOCHE AUF SEITE 26

SCHWER