



Damit der Abend so richtig nett wird, hat Simon Göldi acht Freunde zu Kalbs-Pojarski-Essen eingeladen. Während er in der kleinen Küche steht, wo allmählich Bio-Sauna-Temperaturen herrschen, und dünne Kartoffelscheiben raspelt, zack, zack, zack Petersilie hackt, Thymian und Rosmarin beifügt, dringt lautes Gelächter aus der Stube. Die Gäste bringen sich in Prosecco-Stimmung. Göldi knetet jetzt fleissig Toastbrot und Fleisch zu einer Masse. Dann formt er Tätschli und flambiert die Pilze mit Wodka und Cognac. «Seid jetzt mal still», herrscht uns Tillo Spreng an, der das Prozedere mit der Kamera festhält. «Ich brauche die O-Töne für den Film, aber das geht nicht, wenn ihr dauernd schwatzt!» Der ZHKG-Student

steht regelmässig für Waskochen.ch als VJ mit der Kamera im Einsatz. Derweil er filmt, macht sich Esther Notizen über den Kochablauf, die Zutaten und die Mengenangaben. «So kann ich, wenn ich hinterher das Rezept bekomme, überprüfen, ob die Angaben mit meinen Notizen übereinstimmen.» In der Regel kocht Esther Kern jedes Gericht nochmals nach. «Ich will hundertprozentig sicher sein, dass das Rezept stimmt.»

Früher hat die Waskochen.ch-Geschäftsführerin die Filme selbst gedreht. Seit diesem Sommer arbeitet sie mit einem grösseren Team von VJ zusammen, die auf Freelance-Basis Filme produzieren. «Wir haben VJ-Teams in Zürich, Luzern und Bern. Unser Ziel ist es, in allen

Das Team von Waskochen.ch hält mit der Kamera fest, wie Hobbykoch Simon Göldi Kalbs-Pojarski mit Kartoffelgratin zubereitet. (Fotos: Mirjam Graf)

grösseren Schweizer Städten einen Spion vor Ort zu haben, der den Menschen mit der Kamera in die Töpfe guckt. Finanziert wird die Homepage einerseits durch Sponsoring, andererseits durch Anzeigen. Auch wenn sich die Firma zwar langsam, aber kontinuierlich entwickelt hat, leben kann die Geschäftsführerin (noch) nicht davon. Aus diesem Grund ist sie nebenbei weiterhin in ihrem Beruf als Journalistin tätig.

Man zweifelt aber nicht daran, dass sich das Unterfangen in absehbarer Zukunft auch finanziell auszahlen wird. Jemandem, der mit so viel Engagement und Leidenschaft wie Esther Kern hinter einer Sache steht, sei der Erfolg gewiss. *Christina Hubbeling*



Freixenet

Nach traditioneller Methode hergestellt

Freixenet gehört zu den bekanntesten Marken der Welt und ist auch in der Schweiz der meistgetrunkene Schaumwein. Der Erfolg des spanischen Familienunternehmens basiert auf langjähriger Tradition und einzigartiger Produktequalität. Alle Freixenet Produkte werden nach der traditionellen Methode hergestellt, welche identisch ist mit dem Herstellungsverfahren in der Champagne.



IM SÜDWESTEN BARCELONAS

liegt das Penedès. Hier herrschen ideale Voraussetzungen für den Weinbau: Die Böden sind kalkhaltig, es regnet wenig, doch die Nähe des Mittelmeeres sorgt für Feuchtigkeit – und pro Jahr scheint 2'500 Stunden spanische Sonne.



HERSTELLUNGSVERFAHREN:

TRAUBENSORTEN UND CHARAKTER:

MACABEO:

Fruchtig, markante Säure. Von ihr stammt die Grundnote des Freixenet Cava.

PARELLADA:

Fruchtig, feinaromatisch, mittlere Säure. Die Parellada bringt die Eleganz und dezente Zwischentöne im Aroma.

XARELLO:

Kräftig und frisch. Sie sorgt für den Körper, den Alkohol, die Frische in der Cuvée von Freixenet Cava.

DIE CUVÉE

ist die Grundlage für einen guten Cava. Hierbei werden die drei Grundweine Macabeo, Parellada und Xarel.lo. „vermählt“. Sind die Weine in der Flasche, wird die Füllmenge – Mischung aus Reinzuchtheffe und in Wein gelöstem Kristallzucker – zugesetzt und die Flasche verschlossen.

DIE ZWEITE GÄRUNG

setzt ein, die Hefe spaltet den Kristallzucker in Alkohol und Kohlensäure. Die Flaschen lagern bei gleich bleibender Temperatur in den Kellern.

DIE LAGERUNG AUF DER HEFE

entscheidet mit über die Qualität eines Cava. Grundsätzlich gilt: je länger, desto besser. Bei Freixenet reift der Cava mindestens neun Monate, bei Jahrgangs-Cavas (Vintage) sogar bis zu fünf Jahre – deutlich länger, als es das Gesetz vorschreibt.

DAS «RÜTTELN»

ist der nächste Schritt, denn nun muss die Hefe wieder entfernt werden. Vier Wochen lang werden sie auf Rüttelpulten gedreht und immer ein wenig steiler gestellt, bis sie zum Schluss fast senkrecht stehen. Durch die regelmäßigen Drehungen setzt sich die Hefe im Flaschenhals ab.

ZUM DEGORGIEREN

stehen die Cavas kopfüber in einer Kältesole von -20 Grad. Der Flaschenhals und die abgesetzte Hefe frieren ein, die Flasche wird geöffnet und die Kohlensäure drückt den entstandenen Eispfropfen mit den Heferesten heraus. Die fehlende Füllmenge in der Flasche wird vom Kellermeister mit der Versanddosage ausgeglichen (Mischung aus Weinen der gleichen Cuvée und Rohrzucker). Sie entscheidet über die endgültige Geschmacksrichtung brut, seco oder semi-seco. Dann werden die Cava verkorkt, mit Draht gesichert und etikettiert. Fertig für den Genuss!

CARTA NEVADA semi-seco

CORDON ROSADO seco

CORDON NEGRO seco

