

**Stäfa** Winzerin Maya Reichling hat Erfolg mit ihrer «Rychlig's Ryslig-Suppe»

# Das Neuste aus Keller und Küche

Nach Suuser-Glace, Fertigglühwein und dem «Suure Samschtig» überraschen Stefan und Maya Reichling vom Weinbau Mühle nun mit ihrem Süppchen auf Weissweinsbasis.

Maria Zachariadis

Er ist mit Leib und Seele Winzer, sie sprüht als gelernte Werbefachfrau vor Ideen und Kreationen. Nun sind Stefan und Maya Reichling seit vier Jahren ein Paar, und zu zweit überraschen sie immer wieder mit ihren Ideen, die sie gekonnt umzusetzen verstehen. Vor einem Jahr überraschten die beiden mit zwei Glühwein-Kreationen. Dabei handelt es sich nicht etwa um eine Glühweinnischung, für die sie ihren Wein liefern. «Der Gag ist, dass wir die zwei Fertigglühweine aus Weisswein und rotem Wein schon fixfertig mit unserer Spezialmischung zubereitet haben und dieser nur noch aufgewärmt werden muss», erklärt Maya Reichling, die dieser Tage am Lachner Weihnachtsmarkt 160 Liter davon verkauft hat.

## Raffinierter Suppensnack

Da Maya Reichling liebend gern in der Küche neue Rezepte ausprobiert und beim selber gekelterten Wein sozusagen an der Quelle ist, kam die Winzerin auf Rat einer Bekannten dazu, das Rezept einer Suppe auf Weissweinsbasis auszutüfteln. «Die Suppe als solches gibt es seit Urzeiten, doch beim Rezept musste ich mir selber zu helfen wissen», verrät die Stäferin, die bei besagter Bekannten so eine Suppe gekostet hatte und sofort begeistert gewesen war.

Zurück in der eigenen Küche, ging es dann an einem Sonntag los mit dem Probekochen. Doch bis das exakte Verhältnis aus Wein, Rahm, Wasser und



Maya Reichling hat eine Suppe auf Weissweinsbasis erfunden. (Reto Schneider)

weiteren Zutaten erreicht war, musste Stefan Reichling an die 100 Suppenvarianten auslöffeln, bis er zufrieden zu-

rücklehnen und der nimmermüden Tüftlerin den Daumen nach oben hinstrecken konnte.

So heisst der Gag vom Stäfer Weinbau Mühle dieses Jahr «Rychlig's Ryslig-Suppe». Damit hat das innovative Paar erst kürzlich am Stäfer Herbstmarkt die Passanten zum Schwärmen gebracht. Dabei ging es ihm aber gar nicht wie anderen Marktfahrern auch, einen Suppensnack anzubieten, sondern als Eigenkelterer vielmehr die Grundlagen zu dieser raffinierten Köstlichkeit in einem nicht minder raffinierten Geschenkpaket an den Mann beziehungsweise an die Frau zu bringen. Und das ist eine 7,5-dl-Flasche RieslingxSylvaner aus dem eigenen Keller zusammen mit dem kleinen Gläschen mit Maya Reichlings in mehreren Kochgängen ausgetüftelter Gewürzmischung, die mit 2 dl Wein, 2 dl Wasser und 2 dl Rahm aufgekocht die sämige feine Rieslingsuppe für vier Personen ergibt. Etwas Schnittlauch und je nach Belieben schwarzer Pfeffer runden das Ganze ab. So einfach zubereitet und so gut kann eine Zwischenmahlzeit schmecken. Das Rezept zur Suppenherstellung ist der Rückseite der Flasche aufgeklebt. Verkauft wird das Ganze in einer attraktiven Verpackung, die sich hervorragend als Mitbringsel oder Geschenk eignet für Menschen, die bekanntlich schon alles haben. «Da man für die Suppe lediglich zwei Deziliter des süffigen RieslingxSylvaners benötigt, hat man mit den restlichen 5,5 Dezilitern einen idealen Begleiter zur Suppe», gibt Maya Reichling einen weiteren Tipp zum Einsatz der Flasche Wein.

## Viel unterwegs

Morgen Mittwoch, 19. Dezember, wird die Stäferin mit ihrer mobilen Küche ab 11 Uhr beim Volg-Mäart Meilen zum Degustieren einladen. In der Region ist die «Rychlig's Ryslig-Suppe» direkt bei Weinbau Mühle sowie in der Molki Stäfa, im Volg-Mäart Meilen, bei Moreira in Küsnacht und in der Chäs-Hütte Grüningen erhältlich. Weiter bei Cavetta Vinothek Pfäffikon SZ, Vino Fiori Lachen und Kehl Weine Siebnen.

Weitere Infos: [www.muehlestaefa.ch](http://www.muehlestaefa.ch).

**Kochbücher** Kleine Mitbringsel zu Weihnachten mit guten Rezeptideen

# Appetitregendes für das Fest und den Alltag

«Selection» heisst eine Reihe, 15 Kochbücher umfassend, die im Fona Verlag erschienen ist. Die handlichen Werke beinhalten raffinierte wie einfache Kochanleitungen für jede Gelegenheit.

Kochbücher haben das ganze Jahr über Saison. Nun, da Weihnachten vor der Tür steht, könnte man daran denken, das eine oder andere zu verschenken. Mit «Selection» hat der Fona Verlag eine Reihe mit 15 praktischen Büchern auf den Markt gebracht, die mit verschiedenen Produkten und Spezialitäten sowie unkomplizierten Zubereitungsarten aufwarten.

Neben Alltagsrezepten für Anfänger und Kochprofis schliessen die Bilderbücher Angaben über Geschichte, Botanik, Anbau, Verwendung und gesundheitliche Wirkung der einzelnen Erzeugnisse ein.

## Von Curry bis Holunder

«Aufläufe und Gratins» dürften all jene schätzen, die ihre Gerichte gerne zeitig zubereiten. Das Büchlein enthält Klassiker aus Grossmutter's Küche gleichermaßen wie mediterrane Spezialitäten, die aus Gemüse, Fleisch, Fisch und Käse, aber auch aus süssen Früchten und Beeren bereitet werden können.

Das Werk «Brot und Brötchen» wiederum zeigt auf, wie aus verschiedenen Mehlsorten Alltagsbrote, aber auch Sonntagsgebäck, mal aus Hefeteig, mal aus Sauerteig, entstehen.

Wer es gerne würzig mag, dem sei

das Büchlein «Curry» empfohlen. Die Kochanleitungen reichen von Suppen über Gemüse-, Fleisch- bis hin zu Fischgerichten. Zentral bei allen Speisen ist die richtige Gewürzmischung.

«Guetzli» und «Weihnachts-Guetzli» passen mit ihren süssen Rezepten ideal zur Jahreszeit. Von A wie Amaretti bis Z wie Zimtstern gibt es Backanleitungen für Köstlichkeiten aus aller Welt.

«Konfitüren» bringt Evergreens und neue Rezeptideen für den beliebten Brotaufstrich ins Haus, während sich «Holunder» den vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten der dunklen Beere widmet.

## Kürbis, Olivenöl, Raclette

Der Kürbis ist auch hierzulande aus dem Herbst nicht mehr wegzudenken. Das gleichnamige Kochbüchlein hält eine Reihe von Klassikern, aber auch mediterran und orientalisches angehauchte Rezeptideen bereit.

Auch Raclette gehört in die kalte Jahreszeit. Dass man für dessen Zubereitung mehr als nur Käse aufstischen kann, lässt sich im gleichnamigen Büchlein nachlesen.



Praktische Kochbücher. (Manuela Merk)

«Olivenöl» indes dürfte all jene interessieren, die mehr über die gesunde Zutat wissen möchten. Das Buch beinhaltet überdies eine Reihe an leckeren Rezepten.

Entweder man liebt Schabziger, oder man kann ihn nicht riechen. Fans aber können sich mit «Schabziger» verschiedene Zubereitungsarten des Zigerstöckli zu Gemüte führen.

Die «Schweizer Küche» indes ist eine Fundgrube für einfache und festliche Rezepte mit Produkten aus Grossmutter's Vorratskammer. Die Kochanleitungen sind den heutigen Essgewohnheiten angepasst worden.

## Von Wild und Wähen

«Suppen aus aller Welt» entführt auf eine kulinarische Reise durch die Suppenwelt. Dabei lernt man, dass Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte, Fleisch und Fisch die Basis einer jeden frisch zubereiteten Brühe sind. Wie man diese richtig würzt, kann man ebenfalls nachlesen.

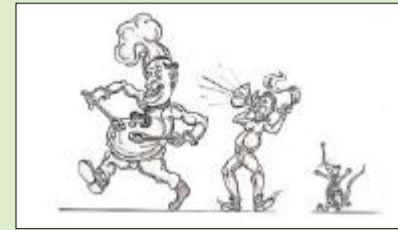
Eine informative Einführung hält «Wildgerichte» bereit. Obwohl die Saison eigentlich schon vorbei ist, inspirieren und verführen diese klassischen Gerichte mit typisch herbstlichen Beilagen. Und – die nächste Wildsaison kommt bestimmt.

Und «last but not least» widmet sich «Wähen» einer weiteren Schweizer Gauenfreude. Neben einem Wähen-ABC und 13 verschiedenen Grundrezepten für den Teigboden enthält das Wähen-Backbuch eine Fülle unterschiedlichster, süsser und pikanter Rezepte. (net)

Kochbücher der Reihe «Selection», Fona Verlag, je 14 Franken. Weitere Infos: [www.fona.ch](http://www.fona.ch)

Gastro

## Wie auf hoher See



Christine Huber-Ott

Früher beherbergte es das Nähatelier eines Modehauses. Seit einem guten Jahr wird in dem zwischen Häusern eingeklemmten kleinen Gebäude am Bleicherweg gekocht. Geschäftsführer Marco Però und Michel Péclard mussten die «Tramstation» am Stauffacher räumen und haben das «Coco» am Paradeplatz zur Nachfolgerin gemacht.

Das Interieur präsentiert sich im «Schiffs-Look». Und man hat tatsächlich ein wenig das Gefühl, auf hoher See zu sein. Das Restaurant ist klein, und dementsprechend nahe stehen die Tische nebeneinander. Die Küche ist offen. Am Herd steht Thomas Schwörer, der sein Metier im Grand Hotel Dolder gelernt hat. Und er beherrscht es. Der Patron ist ebenfalls gelernter Koch und hat seine Ausbildung im selben Etablissement absolviert. Solides Grundwissen nach Escoffier ist ein «must» für ihn.

Sein Credo ist, unkomplizierte Bistro-Küche anzubieten. Freches und Modernes gehöre auch dazu, erklärt er. In dem mitten in der Geschäftswelt liegenden Lokal geht es entsprechend emsig zu und her. Hier scheinen sich Banker und andere in der Geschäftswelt tätige zum Lunch zu treffen. Und es macht Spass, in dieser Atmosphäre zu sitzen und dem Kommen und Gehen zuzuschauen.

Auf die Speisekarte warten wir vergeblich. Die fünf täglich servierten Menüs werden dem Gast mündlich vorgetragen. Zusätzlich kann man sich Gerichte mit Fisch, Fleisch oder Pasta bringen lassen. Vier verschiedene Gemüse, nach vier unterschiedlichen Arten zubereitet, stehen ebenfalls zur Auswahl bereit. Es wird ausschliesslich mit frischen Zutaten gekocht. Fertigprodukte haben in diesem Haus keinen Platz. Den Erzeugnissen ihren Eigengeschmack zu belassen, ist Marco Però ein wichtiges Anliegen.

Aus der mündlich präsentierten Speisekarte wählen wir einen kleinen Salat, Trüffelravioli zum einen und Fleischvogel zum andern. Der Salat ist frisch und knackig. Der Pastateig ist mit Marroni zubereitet. Gefüllt sind die Ravioli mit Ricotta, und der Trüffelgeschmack dringt gut durch. Die sämige Schnittlauchrahmsauce ist das Tüpfelchen auf dem i und schmeckt ausgezeichnet. Der geschmorte und schmackhaft zubereitete Fleischvogel ist mit einem Würstchen gefüllt. Er wird mit Gemüse an Tomatensauce und einem Kartoffelgratin aufgetragen. An sich schmeckt es sehr gut, aber einzelne Gemüse sind ganz einfach nicht genügend gekocht, was nicht hätte sein dürfen.

Wir lassen uns einen Zweier Sauvignon blanc einschenken. Essen, Wein, Mineralwasser und Espresso schlagen letztlich mit 90 Franken zu Buche.

Der Weinkeller ist hauptsächlich mit europäischen Kreszenzen bestückt. Übrigens: Man kann sich auch im Weinkeller zu Tisch setzen. Die Bedienung ist freundlich, aufmerksam und flink.

Coco Restaurant/Bar, Bleicherweg 1a, 8001 Zürich, Telefon 044 211 98 98. Offen: Mo bis Fr 11 bis 15 Uhr und 17 bis 24 Uhr, Sa und So 17 bis 24 Uhr. Nicht rollstuhlgängig, Speisesaal rauchfrei, Bar nicht. Vom 23.12.07 bis 2.1.08 geschlossen. Infos: [www.coco-grill.ch](http://www.coco-grill.ch).

## Florentiner

### Zutaten

- 60 g zimmerwarme Butter
- 100 g Rohrohrzucker
- 40 g Dinkel- oder Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 0,6 dl / 60 ml Rahm
- 100 g Mandelblättchen oder kandierte rote Kirschen
- 200 g dunkle Kuvertüre

### Backutensilien

- Dauerbackfolie

### Zubereitung

Rohrohrzucker, Mehl, Salz und Rahm unter die Butter rühren. Am Schluss die Mandelblättchen vorsichtig untermischen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen. Teig teelöffelweise und mit grossem Abstand auf das Blech setzen, nicht mehr als 6 Stück pro Blech. Am besten ein Probebacken machen, um sicher zu sein, dass die Masse ausreichend verläuft. Je nach Ergebnis entweder etwas mehr Butter oder etwas mehr Mehl untermischen. Das Backblech in der Mitte in den Ofen schieben, Florentiner bei 175 Grad 10 bis 15 Minuten backen. Erkalten lassen.

Kuvertüre schmelzen. Die Florentiner mit Hilfe von zwei Gabeln in die Kuvertüre tauchen, damit die Unterseite mit der Schokolade überzogen wird. Auf ein Backpapier legen, die Schokolade fest werden lassen. (zsz)

Quelle: «Guetzli», Fona Verlag