

## Urmeter

Von Peter Rüedi



Wer nur von Musik etwas versteht, versteht auch davon nichts»: Hanns Eislers Bonmot wäre, auf den Wein umgemünzt, auch geeignet als Motto der piemontesischen Familie Damilano, bei der die drei Brüder Guido, Mario und Paolo in vierter Generation auf inzwischen nicht weniger als 53 Hektaren grosse Barolos, Dolcettos und Barberas produzieren, darunter Weine von Barolo-Spitzenlagen wie Liste, Brunate, Cerequio und, nicht zuletzt, Cannubi, einem mythischen Weinberg nordwestlich von Barolo. Paolo ist unter anderem Präsident der Film Commission Torino Piemonte, zum Betrieb der *fratelli* gehören ein im Kellereigebäude in La Morra untergebrachtes, erstklassiges, vom renommierten Koch Massimo Camia geführtes Restaurant und in Turin das historische «Pastificio Defilippis» und ebenda die Bar «Zucca». Nebst einer Kellerei, die man mit einer Jahresproduktion von rund 330 000 Flaschen mit Fug einen Grossbetrieb nennen darf. Allein, der setzt sich in seinem prestigiosen oberen Segment aus mehreren kleinen Einzellagen zusammen. An der berühmten von Cannubi werden gerade mal zwei Hektaren bewirtschaftet. Der Mangel hat seinen Preis, wie der lange Ausbau auch (20 Tage Fermentation auf der Maische, 24 Monate in grossen Holzfässern, weitere 12 in der Flasche). Zudem war 2012 ein Jahr, das zwar nach schwierigem Beginn (kalter März, heisser Sommer, bis +38 Grad) im Oktober in günstige Ernteverhältnisse mündete, aber quantitativ nicht sehr ergiebig war. So ist auch dieser «normale» Barolo Cannubi von Damilano (das Haus offeriert auch noch eine Superqualität) eine Kostbarkeit und ein Minderheitsvergnügen, ein sauberer, hellfarbiger Nebbiolo mit schönem Kirsch- und Pflaumenbouquet, lebhafter Säure und samtweichen Tanninen, lang im Abgang, mit einem eleganten, von keinerlei Holznoten maskierten Touch von Tabak, Lakritze und Kakao. Eine Exklusivität, die wir uns etwas kosten lassen dürfen. Ich liebe tolle Dolcettos, aber der Urmeter piemontesischen Weinvergnügens bleiben Barolos wie dieser.

Damilano Barolo Cannubi 2012. 14%. Nauer Weine, Bremgarten. Fr. 69.90. [www.nauer-weine.ch](http://www.nauer-weine.ch)

## Jazzmusik

Thomas Bühner ist der Freestyler unter den deutschen Spitzenköchen – und komponiert frei, überraschend und virtuos. Von David Schnapp



Kulinarische Musik: Thomas Bühner, «La Vie», Osnabrück.



Ein Menü sei wie ein Stück Musik, sagt Thomas Bühner, als er sich irgendwann vor dem Hauptgang kurz an meinen Tisch setzt, um zu fragen, wie mir die Darbietung bislang gefalle. Ich sitze in der schmucken Altstadt von Osnabrück in Bühners Restaurant «La Vie», das dieses Jahr sein Zehn-Jahre-Jubiläum feiert und seit 2011 mit der Höchstnote von drei Sternen bewertet ist.

Bühners Frage lässt sich vielleicht mit einem Spruch beantworten, der Joseph II. zugeschrieben und in einer schönen Szene des Monumentalfilms «Amadeus» (1984) dargestellt wird: «Zu schön für unsere Ohren und gewaltig viele Noten, lieber Mozart», soll der Kaiser gesagt haben, worauf der Musiker erwiderte: «Grad so viel Noten, Eure Majestät, als nötig sind.» So ist auch das Menü im «La Vie»: frei komponiert, kaum vergleichbar mit den Werken anderer Spitzenköche. Es gibt Noten aus Asien, aus der französischen Klassik oder dem Repertoire der spanischen Avantgardeküche.

Beim Auftakt mit einer kühlen seidenen Escabeche kommen die jodigen bis süsslichen Aromen von Rotbarbe, Krabbe und Venusmuscheln schön zur Geltung, bei gleichzeitig zurückhaltendem Einsatz von Salz und Säure. Dafür kommt etwas Schärfe von einem knackigen grillierten Spitzkohl. Virtuos wird mit geschmacklicher Intensität gespielt bei der Kombination aus Tintenfisch, knackigem weissem

Spargel, der wie Tagliatelle aufgeschnitten ist, leicht süsslichen Erbsen und würziger Chorizo sowie einer lauwarmen Tintenfischbouillon. Kaviar wird ausserdem als Würzzutat eingesetzt und vervollständigt ein intensives Aromen-Panoptikum. Etwas milder und von erfrischender Wirkung ist die kühle Variante der Bouillon mit knusprigem Spargel. Durch den Unterschied von Temperaturen und Geschmacksintensität entsteht eine überzeugende Dynamik.

## Kaninchen und Exotik

Bühner, zwar Mitglied im Verbund der eher klassischen «Relais et Châteaux»-Häuser, ist dennoch gewissermassen der Freestyler, der Jazzmusiker unter den deutschen Spitzenköchen. Er kombiniert Bekanntes (Kaninchen) mit Exotik (Insu-Sauce mit Sesam) oder luxuriöses Fleisch (Roastbeef vom Wagyu-Rind) mit der «Nose to Tail»-Idee, wonach man alles vom Tier verwenden soll, weshalb es dazu auch eine Kalbskopf-Zubereitung gibt. Am Ende ist es tatsächlich, als hätte ich einem Stück kulinarischer Musik beigewohnt, die mal mitreissend ist, mal leiser wird, aber immer packend bleibt.

Restaurant La Vie, Krahnstrasse 1-2, Osnabrück (D)  
Tel. +49 541 331150. Sonntags und montags geschlossen,  
Mittagessen nur freitags und samstags.

Ausführliche Besprechung des Menüs auf [www.dasfilet.ch](http://www.dasfilet.ch)