

**Genossen** Ueli und Gabi kochen weiter, Adrian und Diego Mathier aus Salgesch wurden zum dritten Mal «Schweizer Winzer des Jahres»

## Winterspiele in der «Sommerlust», weisser und roter Ambassadeur

«Wii am Rii», nach der Meinung vieler Stammgäste sowie nach eigener Aussage «s schönste Beizli vo de Welt», ist geschlossen – aber was machen eigentlich **Ueli und Gabi** jetzt? Ganz einfach: Sie kochen weiter! Am letzten Freitag und Samstag gaben sie ein Gastspiel, richtige Winterspiele – beide in der schwarzen «Wii-am-Rhii»-Schürze und bloss einen Katzensprung von ihrer ehemaligen Wirkungsstätte entfernt: in der **«Sommerlust»**.

Das Konzept stand ganz im Zeichen von Ueli Münger: Der Apéro – ein biodynamischer, spontan vergorener Müller-Thurgau 2017 von **Nadine Strasser** und **Cédric Besson** in Uhwiesen – ging aufs Haus, Brot, viermal Salz und fünf Olivenöle standen zur Selbstbedienung auf einem eigenen Tisch bereit, Wasser wurde gratis nachgeschenkt.



Geschmortes Kalb und dazu Risotto, Händöpfelstock, Caponata und Chabis.

Eingefädelt worden war diese **Tavolata** von **Lorenz Messora**. Mehr als **80 Fans und Freundinnen** von «Wii am Rii» kamen für ein Wiedersehen mit Ueli und Gabi. Seit Juni 2018 kochen die beiden **jeden Donnerstag** von 16 bis 21 Uhr in der **«Stube-Trotte»** von Giorgio Behrs **Wirtschaft Zur Stube** in Rüdlingen ihr **Wiener schnitzel Schniposant**, aber auch ein Vegi-Gericht und Salate. «Für Anlässe öffnen wir die Trotte immer», sagt Ueli, «Buchungen über 079 259 92 47 und 079 464 03 47. Wir freuen uns auf euch!»

Die **neun Weine**, die das Menü begleiten konnten, waren, wie einst bei Ueli, auf einem separaten Tisch ausgestellt, viele konnten glasweise bestellt werden. Der **Viognier 1884**, gelesen im März 2015 in **Mendoza**, war ein kräftiger Begleiter von **Cedri-Carpaccio**, **Uelis Markbei**, **Gabis wiissem Wintersalat** und der cremigen **Bluemechööl-Mandel-Suppe**. Der rote Ribera del Duero **Qumrán 2011** hielt mit den tertiären Aromen (Kaffee, Tabak, Teer) dem Hauptgang stand – Uelis geschmortem **Chalb - Bäggli**, **Bruscht und Haxe** – dazu **Risotto**, **Händöpfelstock**, **Caponata** (Tomaten, Peperoni, Aubergine, Oliven, Kapern) und **Gmües** (Chabis, der drei Stunden im Ofen gekocht hatte und im Innern zart und schmackhaft war). Wer dann noch konnte, genoss zum Abgang **e schnurre voll Chäs** (Tomme), **Schoggichueche** und **Zwetschge mit Zimtglace**.



Ueli und Gabi gaben ein Gastspiel in der «Sommerlust».

BILDER US

**«Für Anlässe öffnen wir die Trotte immer. Wir freuen uns auf euch!»**

**Ueli Münger**  
früher «Wii am Rii», jetzt  
«Stube-Trotte» in Rüdlingen

**Adrian und Diego Mathier** aus Salgesch an der Sprachgrenze im Wallis wurden **2018 zum dritten Mal Winzer des Jahres** nach 2007 und 2011. An der Herbstmesse degustierten wir sieben Weine:

**Fendant du Ravin 2017:** Gäraromen, trotz deutlicher Restsüsse recht rassig.

**Petite Arvine 2017:** Feiner Duft von weissen Blüten und Bonbon anglais; Rasse, im Abgang ein wenig hart.

**Ambassadeur des Domaines 2016:** Cuvée von Petite Arvine, Ermitage und Heida; 16 Monate gereift; weisse Blüten,

Zitrusfrüchte, hell getoastetes Holz; Grapefruit, Rasse, Länge, Saft... nach dem Vorbild der grossen Weissweine aus der Bourgogne. Er wurde zum «besten Weisswein der Schweiz» gekürt

**Dôle Sang de l'enfer 2017:** Cuvée von Pinot noir, Gamay und Diolinoir; helles Rubin-Granat; Himbeere, Gäraromen; rassig, trocken, gut und nicht brandig.

**Lucifer Pinot noir 2017:** Ebenfalls helle Rubin-Granat; Himbeere; mineralisch und kantig, noch etwas zu jung.

**Pinot noir Réserve Les Pyramides 2015:** Rote Beeren, frisch, viel Spiel und Saft, traumhaft trocken, kantig und mineralisch, ein grosser Rotwein.

**Ambassadeur des Domaines 2015,** Pinot noir: Kräftiges Granatrot; Cassis, Brombeeren, Lorbeer und Zimt; guter Trinkfluss, schöne Säure, Extrakt und Zukunft eines jungen Weins. (us)



Der weisse und der rote Ambassadeur der Domaines Mathier – ein Genuss.