

TAPASTAPAS

Fade Suppe

Kochen ist ein Akt der Liebe und Grosszügigkeit, Essen ein Fest der Sinne. Jeder Versuch, uns daran zu erinnern, uns wieder in die Küche und an den Tisch zu bringen, ist ein lobenswertes Unterfangen. Vorausgesetzt, es erreicht sein Ziel. Leider ist Doris Dörries Film über die schöne Kunst des Kochens zu einem Werbespot für den selbstverliebten Zen-Mönch, Kochkursleiter und Buchautor Edward Espe Brown missraten. Das ist der, der im Film über jede seiner Bemerkungen lacht oder –



wenn er verbeulte Teekannen mit dem Älterwerden vergleicht – beeindruckend auf die Tränendrüsen drückt. Doris Dörrie ist eine wunderbare Autorin, vielleicht auch eine sehr gute Filmemacherin. Aber «How To Cook Your Life» (ab 10. Mai im Kino) ist, um die Sprache der Kulinarik zu bemühen, so unerfreulich und langweilig wie eine fade Convenience-Suppe.

Schöner Käse

5000 Besucher aus der Schweiz und dem Ausland werden von den Veranstaltern der zweiten Toggenburger Käsetage in Unterwasser erwartet. Vom 10. bis zum 13. Mai kann man sich durch milde und rezente Laibe degustieren, Besonderheiten wie Bloder- und Heublumenkäse kosten, beim Schaukäsen in die Kessel gucken, einem Referat über Bier und Käse (10. Mai) lauschen oder an einem Workshop über Käse und Wein teilnehmen (11. Mai).
Infos: www.kaesetage.ch.

Grosser Jahrgang

Als «bombastisch» lobt Beat Caduff, Koch, Wirt und Wein-freak, den Jahrgang 2006 – vor allem für den deutschen Riesling. Den Beweis will er gerne erbringen. Seine Arrivage-Degustation mit deutschen Spitzenwinzern und 80 Spitzenrieslingweinen, vom Kabinett bis zur Trockenbeerenauslese, findet am Freitag, 11. Mai, von 16 bis 19.30 Uhr in Caduff's Wine Loft statt. Anmeldung ist nicht nötig, Unkostenbeitrag: 30 Franken.
KARIN OEHMIGEN

ANZEIGE



Alexander Bägglı, Chef der Cave BB: «Was von den bekannten Kritikern wie Parker oder «Weinwiser» hoch bewertet wird, erzielt astronomische Preise»

So wird Wein verflüssigt

Alexander Bägglı kauft von Privaten Spitzenweine an – vor allem Bordeaux

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT)
UND BRUNO SCHLATTER (FOTO)

Schön öfters sind einem die Insete ins Auge gestochen: In der Sonntagspresse, in den grossen Tageszeitungen, in den Fachmagazinen verspricht die in Zumikon domizilierte Firma Cave BB: «Für Ihre Spitzenweine zahlen wir Spitzenpreise.»

Alexander Bägglı, Weinhändler und Chef der Cave BB, sucht speziell Top-Bordeaux der Jahrgänge 1982 bis 2003. Es dürfen Einzelflaschen, aber auch ganze Keller sein. In Aussicht gestellt werden Abholung und sofortige Barzahlung.

Nachdem der Weinfreund in jüngster Zeit trotz seines klimatisierten Weinkellers einige Enttäuschungen mit schlecht gereiften Bordelaiser Gewächsen aus den Achtzigerjahren erlebt hat, beschliesst er, sich von etlichen Flaschen zu trennen.

Der Weinfreund schreibt dem Herrn Bägglı ein Mail und bittet ihn um eine Offerte für insgesamt 17 Weine aus dem Cru-classé- und Cru-bourgeois-Segment mit Jahrgang 1982, 1986 und 1989. Bägglıs Angebot befriedigt ihn, sodass er beschliesst, die Flaschen gelegentlich vorbeizubringen.

In Zumikon wird er von Daniel Hensinger empfangen. Hensinger ist der Qualitätsrichter der Cave BB, während sein Chef Bägglı die Preise bestimmt. Minutiös begutachtet Hensinger jede einzelne Flasche, prüft den Füllstand, kontrolliert die Sauberkeit und Unversehrtheit des Etiketts.

Hensinger ist ein gestrenger Kontrolleur. Nur gerade acht Flaschen halten seinem Urteil stand. Die anderen besitzen entweder ein verflecktes Etikett oder die

Füllhöhe befindet sich am Ende des Flaschenhalses, was er bei den beiden 1982-ern La Lagune und Sociando-Mallet nicht mehr akzeptiert. Immerhin finden vier Flaschen Cos d'Estournel 1986 Gnade, sodass der Weinfreund mit barausbezahlten 685 Franken statt der erhofften 1250 Franken leicht enttäuscht wieder abzieht.

Nach einem Gespräch mit Alexander Bägglı muss er sich allerdings eingestehen, dass seine Erwartungen reichlich naiv waren. Denn wer bereit ist, Preise von mehreren Hundert bis Tausend Franken für einen älteren Wein zu bezahlen, der verlangt ein tadelloses Etikett und ein optimales Füllniveau.

Alexander Bägglı kauft schon seit annähernd zwanzig Jahren Weine von Privatpersonen. Vor zehn Jahren bewegten sich die Preise schon einmal auf Rekordhöhe. 520 Franken zahlte er damals für einen Château Margaux 1990, 505 Franken für einen Mouton-Rothschild 1986. Dann kam die Asienkrise, der Börsensturz, und der Markt brach zusammen.

Für private Verkäufer kann sich auch eine Auktion lohnen

Heute floriert die Weltwirtschaft wieder. Luxus ist erneut bezahlbar geworden, das Bedürfnis danach gross. «Was von den bekannten Kritikern wie Parker oder «Weinwiser» hoch bewertet wird, erzielt astronomische Preise», sagt Bägglı. Margaux 1990 bringen nun dem Privatverkäufer 1150 Franken, Mouton 1986 950 Franken ein. Kein Wunder, überlegen sich die Leute, die solche Schätze lagern, zweimal, ob sie die Flasche auch wirklich entkorken wollen und eventuell sogar enttäuscht werden oder sie sie nicht lieber Händlern

wie Bägglı anbieten oder in eine Auktion geben wollen.

Bägglı räumt ein, dass ein Gang zu Auktionshäusern wie Steinfels oder Wermuth im Einzelfall für den Verkäufer profitabler sein kann. Vor allem, wenn sich zum Schluss zwei Käufer um eine Kiste balgen und sich ein Bietgefecht liefern. Doch Auktionen haben auch Nachteile: Die Umtriebe sind grösser, die Weine müssen eingeliefert werden, kommen unter Umständen wieder zurück, aufs Geld muss man manchmal warten.

Ähnlich präsentiert sich die Lage für den Käufer eines Lots. Die

Herkunft der Auktionsweine lässt sich nicht immer präzise erurieren. Dafür lacht einem ab und zu das Glück, und man macht ein Schnäppchen. Bägglı dagegen hat seine fixen Verkaufspreise, die höher als gewisse Auktionsergebnisse liegen können. Er kennt indes in der Regel jede einzelne Flasche, da er nicht auf Auktionen, nur in der Schweiz und hier beim Verkäufer direkt kauft.

Etwas zugeknöpfter gibt sich Alexander Bägglı bei der Frage nach den Käufern dieser Weine: «Wir verkaufen global über die ganze Welt, hauptsächlich an

Weinhändler, vor allem in Grossbritannien, aber auch in Asien. Daneben beliefern wir stets Hotels in St. Moritz und Gstaad.» Klein sei die Nachfrage wegen der Dollarflaute derzeit in den USA.

Offener ist da Christian Hartmann. Er verkauft seine von Privaten erworbenen gereiften Weine an seine Kunden in der Ostschweiz, worunter sich auch appenzellische Restaurants befinden. Der gebürtige Deutsche lebt in Teufen, arbeitet als Unternehmensberater in St. Gallen. Er betreibt das Weinkauf- und Verkaufsgeschäft als Hobby, was ihn aber nicht daran hindert, regelmässig mit kleinen Anzeigen auf sich aufmerksam zu machen.

Wie die Cave BB sucht er vor allem «trinkreife, schöne Bordeaux, Burgunder und Italiener aus den Jahren 1980 bis 2003». Ab und zu muss auch er Interessenten enttäuschen. «Manchmal denken die Leute, der nimmt alles, auch kleine Weine – wohl weil meine Insete so klein sind», sagt er.

Hartmann steht dem gegenwärtigen Hype auch kritisch gegenüber. Das exorbitant hohe Preisniveau sei auslandgetrieben. Leute, die zu viel Kapital gekommen seien, wollten sich Prestige kaufen. «Die Erfahrung lehrt aber, dass die rasch wieder verzichten, wenn das Geld knapp wird.»

Mit Bägglıs Angeboten kann Christian Hartmann nicht immer mithalten. Andererseits kann sich eine Anfrage in Teufen durchaus lohnen. Denn solange der Inhalt stimmt, will heissen die Füllhöhe, kauft Hartmann auch Weine von unansehnlicherem Äusseren. «Dann trinke ich die Flasche eben selber.» Keine schlechte Idee, relativ günstig zu einem guten eigenen Weinkeller zu kommen.

ANKAUFSPREISE FÜR ALTE WEINE

Cave BB zahlt derzeit folgende Preise für eine tadellose Flasche untenstehender Weine. Er legt Wert darauf, dass er nicht nur teure Weine kauft. «Natürlich kaufen wir sehr gerne auch Weine im mittleren Preissegment.»

Bordeaux:
Latour 1982: Fr. 2100.–
Léoville Las Cases 1982: Fr. 600.–
Mouton-Rothschild 1982: Fr. 1250.–
Petrus 1982: Fr. 4500.–
Pichon Lalande 1982: Fr. 600.–
Margaux 1983: Fr. 800.–
Mouton 1986: Fr. 950.–
Haut-Brion 1989: Fr. 1300.–
Pétrus 1990: Fr. 4000.–
Pétrus 1993: Fr. 800.–
Lafite Rothschild 1994: Fr. 230.–
Angéus 1998: Fr. 135.–
Pétrus 1998: Fr. 3300.–
Léoville-Barton 2000: Fr. 115.–
Pape-Clement 2000: Fr. 95.–
Lafite-Rothschild 2003: Fr. 700.–

Burgund/Italien:
Musigny Comte de Vogüé 1990: Fr. 600.–
Richebourg Méo-Camuzet 1995: Fr. 1000.–
Sassicaia 1985: Fr. 1100.–
Barolo Monfortino 1988: Fr. 400.–
Barbaresco Gaja San Lorenzo 1989: Fr. 420.–
Barolo Monfortino 1990: Fr. 550.–

Cave BB, 8126 Zumikon,
Tel 044 919 88 22,
www.cavebb.ch

ANDERE SERIÖSE KÄUFER VON ALTEN WEINEN:

Christian Hartmann,
9053 Teufen, Tel 079 236 02 30,
www.chartmann.ch
Globalwine, 8045 Zürich,
Tel 044 450 16 16,
www.globalwine.com
Arcum Wine Trading,
4009 Basel, Tel. 061 685 95 85,
www.arcum.ch