

NOTIERT

Neue Wege

Ein ganz spezielles Jahr in der Gastronomie +++ Der Jahrgang 2020: Qualität hoch, Menge teils hinter dem Vorjahr +++ Weingut Irsslinger: Zürichseewein, gereift im See +++ Online-Handel auf dem Vormarsch +++ Séverine Frerson: erste weibliche Kellermeisterin bei Perrier-Jouët +++ Mehr auf vinum.eu

ENTDECKT

Newcomer

Sven Fröhlich

Sven Fröhlich kam vor Jahren aus Berlin in die Schweiz, stand aber nach zwölf Monaten vor dem Nichts: Sein Arbeitgeber musste schliessen. Was tun? Er hatte mal über sich geschrieben «Ich wäre gerne Winzer geworden», und mit der Unterstützung seiner Frau nahm er die Ausbildung zum Winzer in Angriff. Sein erstes Praktikum konnte er bei Thomas Studach machen, dabei wurde ihm bewusst, wie sehr ihn die Arbeit als Winzer erfüllt. Nach seiner Ausbildung und den ersten Berufserfahrungen u. a. bei Daniel Gantenbein, wurde der Wunsch einen eigenen Wein zu machen immer grösser. 2018 kam das Angebot zur Pacht einer Parzelle in Graubünden und gleichzeitig der Keller. Sein 2018er Pinot Noir lässt auf Grosses schliessen. Ein echter Selfmade-Winzer, der alles selbst aufgebaut hat. (nh)

www.froehlich-weine.ch



REINGEKLIKT

VINUM-Stipendium für den Nachwuchs

Strahlende Gesichter in Geisenheim



Zwei junge Geisenheim-Studentinnen können strahlen. Sie wurden für ein besonderes Stipendium ausgewählt. Beim Finale des Deutschen Rotweinpreises bleiben jedes Jahr zahlreiche Flaschen übrig, die bei unseren Lesern begehrt sind. Mit dem Erlös fördert VINUM den deutschen Nachwuchs. 3600 Euro wurden fällig für die Württembergerin Lisa-Marie Blatt, 23, und die Pfälzerin Sandra Eder, 21. Letztere ist im 3. Semester, spielt gern Theater und machte vorher eine Ausbildung bei Bassermann-Jordan. Elterlich ist sie vorbelastet durch den Vater, der im Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum tätig ist. Lisa-Marie, bereits im 5. Semester auf der Uni, machte ebenfalls eine Ausbildung bei Bassermann und im Staatsweingut Weinsberg. Sie jobbt im Rheingauer Weingut Ress, ist an der Hochschule auch ehrenamtlich unterwegs und hilft zudem den Eltern im Familiengut. (rk)

www.vinum.eu

GELESEN

Kägi kocht

Richard Kägi

Der Geschmack der weiten Welt kommt mit Richi Kägis lang erwartetem ersten Buch in die heimische Küche. Seine Gerichte laden ein, den Kochlöffel selbst zu schwingen, und das von simpel bis ambitioniert. Mit einfachen, aber immer besten Zutaten kommt der Genuss auf den Teller. Das Buch ist keine simple Aneinanderreihung von Rezepten, nach einem Einstieg zum Thema Basics und der Grundausstattung der Küche, blättert man sich von Zutat zu Zutat. Kägis Leidenschaft fürs Kochen hat ihm seine Mutter mitgegeben, der er dieses Buch gewidmet hat. (nh)

www.at-verlag.ch

