

Weine am Grill

Wein statt Bier, das lob ich mir

Wer hat eigentlich die Bieridee in die Welt gesetzt, dass Wein nicht zu Grilliertem passt? Der Grill-Ueli auf jeden Fall wars nicht.

FRANZ BAMERT

Die Welt ist eine Scheibe. Am Bankgeheimnis werden sich die Angreifer die Zähne ausbeissen. Zum Grillieren gehört Bier. Das waren einst absolute Wahrheiten. Doch die Halbwertszeit von Wahrheiten ist kurz geworden. Das Merz'sche Bankgeheimnis? Ade. Galileo wurde 1992 vom Papst rehabilitiert. Und ein Mann ist auch ein Mann, wenn er statt mit einem Bier mit Wein am Grill posiert. Sagt auch ein Papst. Aber nicht der in Rom, sondern der Grillpapst Ueli Bernold, den jeder nur als Grill-Ueli kennt.



«Nur schwere Rote»: Ueli Bernold, besser bekannt als Grill-Ueli.

ein: Schmalbrüstige Rebensäfte haben gegen deftige Würste, gut gewürzte Steaks oder kräftigen Marinaden keine Chance.

Der mehrfache Grill-Weltmeister hat einen – gelinde gesagt – unkonventionellen Weg hinter

sich. «Der Lehrer war auf jeden Fall nicht unfroh, als ich die Schule mit vierzehneinhalb Jahren gegen eine Metzgerlehre eintauschte.» Von da an ging's bergauf: Die Metzgerlehre schloss er als Klassenbester ab. Heute ist Grill-Ueli ein Unternehmer mit Metzgerei, Partyservice und Kursangeboten.

So aussergewöhnlich wie seine Laufbahn sind auch seine Weintipps: «Es bringt nichts, einen auf alte Weinschule zu machen», sagt er. Diese besagt, dass zum weissen Fleisch weisser Wein, zum roten Fleisch... Aber eben, geschenkt. «Es soll,

kann und darf doch jeder den Wein trinken, den er am liebsten hat.»

Aber ob nun Rot, Rosé oder Weiss – ein paar Regeln helfen, um mit Wein am und um den Grill zu reüssieren. Die wichtigste: Menschen, die zu lan-

Zu vielen Grilladen passt ein guter Rotwein bestens.



Der Grill-Ueli also hat neben vielen anderen Preisen auch den Wettkampf um den «Swiss Barbecue Champion» gewonnen. Und der Grill-Ueli sagt: «Ich persönlich trinke erstens nur rote und zweitens am liebsten schwere Weine.» Wie bitte? Schwere Rotweine am Grill? «Klar – er muss ja nicht in rauen Mengen fließen. Lieber gut und wenig.» Wenig heisst in seinem Fall zwei kleine Gläser. Das mit dem schweren Roten leuchtet

Drei Empfehlungen der Coop-Weinexperten

Mendoza Argentina Gran Reserva Bodega Septima, 2011

Preis: Fr. 18.95/75 cl
Herkunft: Argentinien
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Malbec
Genussreife: 3-5 Jahre ab Ernte
Passt zu: Fleisch, Grilladen, Pasta, Käse.



Ticino DOC Merlot Tenuta Montalbano, 2012

Preis: Fr. 16.80/75 cl
Herkunft: Schweiz
Region: Tessin
Rebsorte: Merlot
Genussreife: 2-5 Jahre ab Ernte
Passt zu: italienischer Küche, Grilladen, Braten, Käse.



Naturaplan-Bio-Vin de Pays St. Blaise Terre Rouge, 2011

Preis: Fr. 11.50/75 cl
Herkunft: Frankreich
Region: Languedoc-Roussillon
Rebsorten: Syrah, Grenache, Carignan
Genussreife: 3-5 Jahre ab Ernte
Passt zu: Braten, Grilladen, Käse.

