

## Golden schimmernde Trota alla piota

Restaurant Schweizerhaus,  
Strada Cantonale 360, 7516 Stampa,  
Tel. 081 838 28 28

Im Garten des Restaurants «Schweizerhaus» in Maloja steht schon seit Jahrzehnten ein Ofen, in dem Forellen auf einer Serpentin-Steinplatte zu prächtig golden schimmernden «Trote alla piota» verwandelt werden. Hier vor der Chalet-artigen Hotelfassade an der Sonne zu sitzen und sich diese aromatischen Fische servieren zu lassen, trägt viel zu einem guten Feriengefühl bei.

Jedes Mal muss ich bei diesen gebratenen Fischen daran denken, dass der junge Zürcher Heinrich Waser in Conrad Ferdinand Meyers «Jürg Jenatsch» auf der Maloja-Passhöhe in einer Herberge übernachtete, wo eine steinalte Frau eine Eisenpfanne in der Hand



hielt, «worin Bergforellen im prasselnden Fette brieten»: klar der Vorgänger des altherwürdigen «Schweizerhauses»! Die steinalte Frau ist seither erheblich jünger und adretter geworden, und ein leicht österreichisch angehauchtes Tenue steht beiden Geschlechtern im Service gut.

### Gleich zwei Bratwürste

Die Karte umfasst auch eine grosse Spezial-Bratwurst, die Luganighetta, eine Bergeller

Maroni-Schweinsbratwurst und eine Hirschbratwurst, aber auch Rindsfilet, Zigeunerspiess und Kalbspaillard.

An kühlen Tagen kann man auf eine Gersten- oder eine Maronissuppe ausweichen, auf Capuns oder Pizzoccheri *valtellinese*, in der Sommerhitze auch auf Bündnerfleisch-Carpaccio oder einfach einen Bündnerteller. Wir sind hier zwischen See, Bergell und Veltlin, und sie alle liefern ihr Bestes.

Vor einem halben Jahrhundert habe ich es einmal fertiggebracht, ausgelaugt von einer langen Wanderung, hier gleich zwei Bratwürste zu verdrücken. Eine ausführliche Kritik des aktuellen Angebots kann ich aber nicht liefern, da wir im Sommer und im Winter immer die «Trota alla piota» wählen. Der Salat und die Salzkartoffeln dazu sind immer in Ordnung. Unsere Tochter hat die Pizzoccheri bestellt und war absolut zufrieden.

## WEIN/MARTIN KILCHMANN

### Aufstieg Zyperns

Maratheftiko 2019, Zambartas. 14,5%,  
Fr. 26.–. Paphos-Weine, MuttENZ.  
www.paphosweine.ch

Marcos Zambartas von der gleichnamigen zypriotischen Weinkellerei in Agios Amvrosios am Fuss des Troodos-Gebirges gehört zu den massgeblichen Protagonisten eines viel zu wenig beachteten Weinwunders – des Aufstiegs von Zypern in die Liga der erstklassigen Weinländer. 5000 Jahre alt sind die Amphoren mit Rückständen von Wein, die bei Limassol entdeckt wurden. Der Commandaria, ein noch heute erzeugter, fabelhafter Süsswein aus sonnengetrockneten Beeren, hat schon die Kreuzritter im Mittelalter verpflegt.

Doch so wechselhaft die politische Geschichte der Mittelmeerinsel verlief, so unstabil war auch jene der Weinerzeugung. Unter der osmanischen Herrschaft 1571 bis 1878 kam sie zum Erliegen. Während der britischen Besatzung lieferte man eine Sherry-Kopie nach England. Und nach Erlangen der Unabhängigkeit 1960 wurde

der Ostblock mit Billigwein alimentiert. Qualitätsbewusste Produzenten regten sich erst nach dem Zusammenbruch dieses wohlfeilen Absatzmarkts. Im Innern der Insel, wo auch die Trauben wachsen, entstanden kleinere Kellereien mit jährlich verbesserten Weinen. Auf der kurvenreichen Fahrt dahin enthüllen sich die Trümpfe des zypriotischen Weinbaus: Die Reben wach-

*Er vereint die frische Kühle  
der Berge mit der Wärme  
des Mittelmeers.*

sen auf Terrassen bis auf eine Höhe von 1400 Metern. Eine trockene Hitze lastet über dem steinig-kargen Kalk- oder Vulkanboden. Nachts kühlt es ab. Der Temperaturunterschied, der Wind und die Höhenlage schenken den Trauben Aromatik und Frische.

Die knorrigen Rebstöcke blieben dank der Isolation von der Reblaus verschont und wachsen ungepfropft auf ihren Originalwurzeln. Das trockene Klima begünstigt den biologischen Rebbau. Bewässerung ist

wegen Wassermangels kaum möglich. Zur Handarbeit gibt es keine Alternative. Beste Voraussetzungen also für klassische Terroirweine.

Zambartas glaubt an das Potenzial der einheimischen Sorten. Importe wie Cabernet, Merlot oder Syrah würden zwar in der Hitze des Augusts mächtig Zucker anreichern, jedoch nicht immer die volle Tanninreife erzielen. Sein Lieblingswein ist der spätreifende Maratheftiko. Vielleicht schwingt da auch ein familiärer Einfluss mit: Marcos Vater Akis gilt als Retter der autochthonen Sorten. Zusammen mit dem französischen Ampelografen Pierre Galet sammelte er vor 35 Jahren die aussterbenden Pflanzen und legte einen Versuchswingarten an.

Zambartas Maratheftiko ist ein vibrierender, veilchen- und kirschenduftiger Wein von bestechender Eleganz und Lagerfähigkeit. Er vereint die frische Kühle der Berge mit der Wärme des Mittelmeers. Seinen Alkoholgehalt spürt man nur insofern, als dass er die Gespräche bei Tisch grosszügig befeuert.