

Manet ist schuld. Edouard Manet, der berühmte französische Maler und Impressionist, hat mit «Le déjeuner sur l'herbe» den Menschen den Kopf verdreht. Und tut es bis heute. Kaum droht das Thermometer, die Nullgradgrenze zu überschreiten, werden Hymnen auf das romantische Essen im Freien angestimmt – Accessoires und Rezepte inklusive.

Hingestreckt auf tragbaren Wolldecken und fern der Zivilisation sehen wir uns Pasteten, Pouletbeine und Kartoffelsalate verzehren, die wir aus schicken Körben zaubern und auf Plastiktellern nach Meissner Vorbild drapieren. Dazu geniessen wir die unberührte Natur und eine Flasche Müller-Thurgau, vom Bächlein helle wohlfeil gekühlt.

Doch, doch! Genau so werden uns die Freuden des Picknicks in den Zeitschriften und Kochbüchern serviert, die just zur Picknicksaison erscheinen und alle Jahre wieder fröhliche Urständ feiern. Selbst das sonst so gescheite «Zeit-Magazin» hat sich unlängst zu einer Ode auf «die schönste Mahlzeit des Jahres» hinreissen lassen. Auf dem Titelbild ein grosser Stein, vom Magazin als «Ein Tisch im schönsten Restaurant der Welt» bezeichnet. Senf und Rezepte haben internationale Profiköche dazugegeben – von der selbst zubereiteten Rhabarberlimonade über die hausgebackene Brioche bis hin zu 2,5 Kilogramm Kalbshaxen, die am Vortag geschmort und am Picknicktag auf dem mitgebrachten Grill erwärmt werden sollen. Zum Glück hat das anhaltend schlechte Wetter den Anmarsch der Haxen bis jetzt verhindern können.

Zu Leb- und Malzeiten Eduard Manets, in der Mitte des 19. Jahrhunderts also, mag das Picknick eine revolutionäre Idee gewesen sein, ein Brechen mit Traditionen und ein Aufbegehren gegen steife Tischsitten. Heute hingegen, da alle alles überall essen, ist die Begeisterung für ein Mahl am Busen der Natur und fern der Konventionen nur mehr romantische Schwärmerei – das Festhalten an einer längst verlorenen Idylle, in der man noch Schafe statt Kräne zählen konnte.

Picknickfans sind keine Abenteurer

In den zubetonierten Städten und verbauten Agglomerationen ist die nostalgische Verklärung des Landlebens zu einem gewinnbringenden Geschäft geworden. Das Heimatmagazin «Landlust», 2005 in einem kleinen Verlag im deutschen Münster lanciert, verzeichnet heute Traumauflagen von über einer Million Exemplaren. Nur ein paar TV-Zeitschriften schaffen noch mehr. Und wenn der «Landlust-Faktor» – nur das

Früher war Picknick eine Revolution. Heute ist es wie Grillieren daheim, nur draussen
FOTO: GETTY IMAGES



Verklärte Welt

Picknick soll ja so romantisch sein. Karin Oehmigen legt ein Veto ein

Einkehren statt picknicken: Adressen zu den schönsten Bergbeizen der Schweiz

Sie liegt am Fusse des Schilthorns mit Terrasse, unverbaubarer Aussicht über die Wiesen und in die Berge, dazu kulinarische Spezialitäten von der Alp: diverse Würste, hausgemachte Rösti mit Eiern vom glücklichen Huhn und Bauernhof-Glace zum Dessert. Kurz: Wer mit dem Picknickkorb auf die Schiltalp kommt, wird ihn unausgepackt wieder heimtragen. Das gemütliche Haus ist eine der schönsten Bergbeizen im Berner Oberland. Wie man hinkommt, steht im «Alpbeizli-Führer Berner Oberland», der im Weber-Verlag (www.weberverlag.ch) und bereits in dritter Auflage erschienen ist. Ebenfalls und in derselben Reihe erhältlich sind die Alpbeizli-Führer Zermatt, Zentralschweiz und Graubünden. Der Guide für das Tessin ist im August zu haben, ebenso die Alpbeizli-Führer Emmental und Ostschweiz – mit Adressen für die Kantone St. Gallen und Appenzell.

Apropos Tessin: Vom Dorf Carona ob Lugano und unterhalb des Monte San Salvatore gelegen, kann man in einer Stunde bequem zur Alpe Vicania laufen. Der Weg wäre problemlos mit dem Picknickkorb zu schaffen, doch dann müsste man sich den perfekt zubereiteten Risotto auf der Terrasse des Alprestaurants entgehen lassen. Zurzeit gibt es ihn mit frischen Fave, ab Sommer mit Pilzen aus der Region. Die Alpe Vicania ist mehr als eine Beiz. Es ist ein Ort, der einen jeden mitgebrachten Kartoffelsalat vergessen lässt (www.alpe-vicania.ch). Wissen Sie, was ein Strammer Max ist? Nein, kein starker Mann, der Ihnen die Kühltasche auf die Wiese trägt. Es handelt sich um eine Scheibe Bauernbrot, die mit gebratenem Schinken und Spiegelei belegt wird, also um etwas, auf das Sie beim Picknicken verzichten müssten. Deshalb lieber von Zermatt aus in



Restaurant auf der Schiltalp: Kulinarische Spezialitäten und unverbaubare Aussicht

einer Wegstunde zum Edelweiss laufen und den Strammen Max auf der Terrasse geniessen. Auch die Gerstensuppe ist hausgemacht, und die feinen Kuchen gibt es – auf Bestellung – sogar glutenfrei. Alle weiteren Koordinaten auf www.edelweiss-zermatt.ch.

Schöne zeigen und das Hässliche ausblenden – so viel Erfolg verspricht: Warum die Leser nicht mit heiler Welt samt Picknickdecke, Bergsee und selbst gemachtem Geflügelsalat an die Zeitschriftenkioske locken?

Wo all die romantischen Plätze auf den Postkartenbildern zu finden sind, an denen kein Mensch (ausser uns) seine Decke ausbreiten und ungestört seine Kalbshaxen erwärmen kann, verraten die Bildunterschriften freilich nicht. Sonst wäre der idyllische Ort wohl die längste Zeit ein solcher gewesen. Auch ein Rezept, wie wir den Bauern wieder beruhigen können, nachdem wir seine Alpweide in einen Grill- und Picknickplatz verwandelt haben, wie wir die Wespen vom Kotelett fernhalten und unsere Bandscheiben nach drei Stunden Krumsitzen auf der Picknickdecke wieder einrenken können, werden wohlweislich ausgespart.

Picknickfans sind keine Abenteurer. Sie lieben es bequem, breiten ihre Decken deshalb lieber in den Parkanlagen der Städte aus. Oft ist ein Grill schon installiert, das Feuer für die Bratwurst schon entfacht, und einen Kiosk mit kühlen Getränken und Glace gibt es auch. Kartoffelsalat und vor-marinierte Koteletts kann man fixfertig im naheliegenden Tankstellenshop erwerben, und für die Beseitigung des Abfalls sorgt das städtische Personal.

Ein Franzose oder Engländer könnte es erfunden haben

Wer wann wo auf die Idee gekommen ist, den Esstisch gegen eine Wolldecke einzutauschen, hat kein Historiker schriftlich festgehalten. Ein Schweizer war es jedenfalls nicht. Eher ein Franzose, der seine Gäste zum «pique-niques» lud. Will heissen: Er pickte sich von dem, was die anderen an Speisen mitbrachten, das ihm Zusagende heraus. Auch ein Engländer steht im Verdacht, Erfinder des Picknicks – von «pick», greifen, und «nick», Augenblick – gewesen zu sein. So oder so hatte die Idee mit Spontanität zu tun, was bei den aufwendigen Picknickrezepten, die heute in Büchern und Zeitschriften gepriesen werden, in Vergessenheit geraten scheint. Bis all die Bulgursalate, Engadiner Pasteten, Lavendellimonaden und Pumpernickel-Käse-Senf-Gurken-Happen endlich zubereitet sind, ist die Picknickgesellschaft längst verhungert oder in die nächstgelegene Bergbeiz eingekehrt, wo es ohnehin alles gibt, was Leib und Seele begehren: mit Alpkäse überbackene Rösti, Urnerpasteten und Älplermagronen, kühlen Most und hausgemachten Holundersirup, Meringue und Zwetschgengerichte, Kaffee und Schnaps.

Mit etwas Glück gibt es sogar Kalbshaxen.

Perfekt ausgereifte Weine zu einem realen Preis? Solche Trouvaillen findet man auf dem hiesigen Weinmarkt viel zu selten. Nun aber steht da plötzlich im Regal der Lebensmittelabteilung von Manor ein 2004er-Rioja Monte Real Gran Reserva der Bodegas Riojanas. Er könnte eine solche Trouvaille sein. Schnurstracks probieren wir eine Flasche. Bei der Degustation ergeht es uns wie Hans im Glück: Der neunjährige Wein, ein reinsortiger Tempranillo, besitzt eine Leichtigkeit, die sich vorteilhaft von vielen, scheinbar reichhaltigeren Tropfen abhebt. Er duftet nach Kirschen, Waldbeeren, Kräutern und nach erdigem Unterholz, ist filigran gebaut und wird von einer saftigen, beschwingten Säure getragen. Der Wein befindet sich in blendender Verfassung.

Die Bodegas Riojanas arbeiten im Geiste der klassischen Rioja-Tradition. Ihr Gut liegt im Winzerdorf Cenicero in der Rioja Alta. Der in fünfter Generation familiengeführte Betrieb gilt als Spezialist für die Herstellung von Reservas und Gran Reservas. Der Jahrgang 2004 zählt zu den besten der letzten zehn Jahre. Der Rioja

KILCHMANN'S WEINTIPP

Reifer Spanier zur legendären Wurst



Monte Real Gran Reserva reifte zwanzig Monate in gebrauchten Barriques aus amerikanischer Eiche. In Flaschen abgefüllt, lagerte er weitere fünf Jahre in den dunklen, kühlen Kellern der Bodegas. Elegant und fein sollen sich die Weine präsentieren, nicht kraftvoll und konzentriert wie die aktuellen Riojas der modernen Spielart.

Der Monte Real Gran Reserva ist ein einfacher, gradliniger Wein – einfach, aber nicht simpel. Und er veredelt jedes einfache

Gericht wie die legendäre Bauernbratwurst des Luzerner Metzgers Werner Ehrler, die wir auf den Grill gelegt und dazu geniessen haben.

Werner Ehrler hat seine Kupferhammer-Metzgerei in Kriens vor zwei Jahren geschlossen, wurstet als Pensionär aber weiterhin jeden Freitag für Regina Gut, die an alter Stelle ein neues Geschäft mit Fleisch- und anderen kulinarischen Spezialitäten eröffnet hat (Gut's Genuss, Kriens, www.guts-genuss.ch, Tel 041 312 04 14).

Den Rioja Monte Real Gran Reserva 2004, zurzeit für 14.90 Fr. in den Weinabteilungen von Manor und über www.manor.ch



Haben Sie Fragen, Anregungen, Wünsche rund ums Thema Wein? Schreiben Sie uns auf weintipp@sonntagszeitung.ch oder www.facebook.com/sonntagszeitung