

# «Kochen ist eine Wissenschaft»

Paolo Basso ist einer von nur 14 Sommeliers weltweit, die den Titel «Meilleur Sommelier du Monde» tragen. Da verwundert es nicht, dass er sich praktisch rund um die Uhr mit Wein beschäftigt. Trotzdem zieht es ihn regelmässig auch an den Herd, um der Kochkunst zu frönen. Diesmal sogar exklusiv fürs Migros-Magazin.

Die Stille, die am Morgen in seinem Haus in Ligornetto, einem Ortsteil von Mendrisio TI, herrscht, ist wie die Ruhe vor dem Sturm. Paolo Basso ist schon früh auf, um sich später Zeit für seine Gäste nehmen zu können. Seit der Weinexperte zum besten Sommelier der Welt gekürt wurde, ist sein Weinwissen noch gefragt als zuvor. Dass sich heute «Saisonküche»-Köchin Erica Bänziger zu den Gästen gesellt, ist dem Hausherrn ein besonderes Vergnügen: Schliesslich ist man zum Kochen verabredet. Und das bereitet Paolo Basso nach eigenem Bekunden viel Freude. Es gibt Lammbraten mit Steinpilzen.

Für den Einkauf der Zutaten war seine Kochpartnerin zuständig: Frisches Alplamm bekam sie an der Migros-Fleischtheke. Ebenfalls aus der Migros holte sie frische Steinpilze und Kräuter sowie rote Polenta, die sich in den Tessiner Filialen ausgesprochen gut verkauft. «Die rote Polenta ist etwas gröber als die herkömmliche. Bei uns steht immer welche im Kühlschrank», erklärt Basso. «Sie sollte stets luftdicht verpackt sein, sonst wird sie zu schnell ranzig», gibt Erica Bänziger noch rasch einen Tipp, bevor der Braten mariniert wird.

## «Die Jury fragt nach Dingen, die man nicht im Internet findet»

Seit 2013 ist Paolo Basso Weltmeister. Da gewann er den Titel «Meilleur Sommelier du Monde», bester Weinkellner der Welt. Der Wettbewerb fand in Tokio statt und wurde dort zur besten Sendezeit live im Fernsehen übertragen. In der Halle verfolgten 4000 Zuschauer, wie die Antwärter ihre Aufgaben bewältigten. Alle drei Jahre wird der Titel an den nächsten Aspiranten vergeben, wobei die früheren Gewinner ihren Titel aber auf Lebenszeit behalten.

Einige Jahre intensiver Vorbereitung lagen hinter ihm, bis Basso endlich jubeln konnte. Mehrfach war er ohne Titel nach Hause gekommen, auch wenn die Teilnahme per se schon eine Auszeichnung darstellt, weil jede Nation jeweils nur ihren besten Weinkenner entsenden darf. Insgesamt 70 Fragen habe er in Tokio beantworten müssen, erzählt der Champion und sagt, dass man nur mit gutem Allgemeinwissen oder als versierter Weinliebhaber nicht weit komme: Wer

weiss schon, welche die erste geschützte Herkunftsregion für italienischen Wein war? Oder welche besonderen Merkmale einzelne Hanglagen in Portugal haben? «Die Jury fragt nach Dingen, die man nicht im Internet findet. Da muss man vor Ort gewesen sein und sich mit Winzern unterhalten haben», erklärt Basso.

In der Vorbereitung gehe es also nicht ums Auswendiglernen, sondern darum, dass man sich mit Leib und Seele dem Wein widmet. «Und ohne die Unter- ▶

## AUFGETISCHT

### Paolo Basso, Sommelier und Weinberater

An der Hotelmanagement-Schule im italienischen Sondalo legte Paolo Basso (48) den Grundstein für eine Karriere in der Gastronomie, mit einer Ausbildung an der Schule der Schweizer Sommelier-Vereinigung komplettierte er sein Weinwissen. Doch das meiste lernte Basso als Sommelier in Sterne-Restaurants sowie als Angestellter im Handel für rare Weine. Heute führt er seine eigene Weinberatungsfirma. 1997 wurde Paolo Basso erstmals die Auszeichnung «Best Sommelier der Schweiz» verliehen. Und seit er vor eineinhalb Jahren in Tokio den Wettkampf «Meilleur Sommelier du Monde 2013» gewann, grüsst er sogar als Weltmeister.



Im Weinberg daheim: der Tessiner Paolo Basso, «Best Sommelier of the World 2013».

#### Was haben Sie immer auf Vorrat?

Wein, Reis, Teigwaren, gutes Olivenöl, Parmesan und eine besonders gute Tessiner Schokolade.

#### Was würden Sie nie essen?

Innereien. Mit Ausnahme von Leber.

#### Wie oft kochen Sie pro Woche?

Wenn ich zu Hause bin, immer.

#### Kochen ist für Sie ...?

... eine Wissenschaft und eine Kunst, Zutaten geniessbar zu machen.

#### Mit wem würden Sie gern einmal essen gehen?

Mit Émile Peynaud, dem Vater der modernen Önologie. Oder mit Salvatore Dali, der sagt: «Wer geniessen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse.»

Störe meine Kreise nicht: Wenn Paolo Basso den Archimedes am Herd mimt, bleibt für «Saisonküche»-Köchin Erica Bänziger nur die Zuschauerrolle. Sie nimmt es mit Humor.



1. Grundzutaten sind Polenta, Steinpilze, Lamm und Kräuter.
2. Die Steinpilze werden in feine Streifen geschnitten.
3. Das Polenta-Rühren wird im Hause Basso mechanisch erledigt.
4. Der Braten ist bereit für den Ofen.



► stützung meiner Frau Helene hätte ich das sowieso nicht geschafft», sagt Basso und bekennt, er habe für den Erfolg nicht nur ein kleines Vermögen ausgegeben, sondern zu Trainingszwecken auch immer viele Flaschen auf dem Tisch gehabt. Im beruflichen Alltag verkostet Basso rund 200 Weine pro Monat.

**Themawechsel:** Kann man als Weinfachmann abschätzen, ob sich ein Wein gut lagern lässt? Basso lächelt. Darüber habe er sich schon viele Gedanken gemacht: «Es ist nicht einfach. Aber ja doch, man kann es herauschmecken. Solchen Weinen fehlt eine Geschmackskomponente, die auch etwas mit der Mineralität des Weins zu tun hat.»

### Keinen Wein zur Consommé oder zur Tomatencremesuppe!

Während der Braten im Ofen schmort, gibt Paolo Basso auch noch gern die eine oder andere Anekdote aus seiner Zeit als Weinkellner zum Besten: «Da war jener Afrikaner, der einen Château d'Yquem – den teuersten und herausragendsten Süsswein der Welt – bestellte. Dann fand er den Wein aber zu süß und bat um eine Flasche Wasser. Zum Verdünnen.»

Bevor man sich zu Tisch begibt, rückt die Frage nach dem passenden Wein zum Essen in den Fokus. Gibt es Gerichte, bei denen er explizit grundsätzlich von einer Weinbegleitung abrät? Basso: «Ja, und zwar bei einer Tomatencremesuppe oder einer Consommé. Dazu passt Wein einfach nicht.» Im Gegensatz zum Lammbraten, der jetzt angerichtet ist. Basso öffnet eine Flasche «Il Rosso di Chiara». Es ist sein eigener Rotwein, mit dem er sich einen Traum erfüllt habe. «Rosso» sei der Wein nämlich im doppelten Sinn, denn er spiele auch auf die roten Haare seiner Tochter Chiara an. «Auf den Wein, die Tochter und das gute Essen» lautet der Trinkspruch. Und zum Abschluss gibt es Bassos Lieblingsschoggi. Wäre doch schade, wenn man den feinen Geschmackssinn nur auf den Wein beschränkte.

Text: Claudia Schmidt  
Bilder: Claudio Bader

[www.paolobasso.ch](http://www.paolobasso.ch)



## Lammbraten mit Steinpilzen

### ZUTATEN

1½ Bund gemischte Kräuter, z. B. Thymian, Rosmarin, Majoran, EL Senf, 3 EL Olivenöl, Fleur de sel, Pfeffer, 1,2 kg Lammschulter ohne Knochen (vom Metzger binden lassen), 2 Stangensellerie, 2 Rüebli, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Bratbutter, 2 EL Haselnuss- oder Olivenöl, 3 dl Weisswein, z. B. Merlot

### Steinpilze:

750 g frische Steinpilze, ¾ Bund glattblättrige Petersilie, 4 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade je 2 Thymian- und Rosmarinzwige beiseitelegen. Restliche Kräuter fein hacken. Mit Senf und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch damit einreiben. Sellerie und Rüebli in Würfelchen schneiden. Zwiebel halbieren. Lorbeerblätter an die Zwiebel stecken.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Bratbutter und Haselnussöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch rundum darin anbraten, in eine ofenfeste Form legen. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch im Bratsatz kurz andünsten. Mit beiseitegelegten Kräutern rund um das Fleisch verteilen. Wein dazugießen. Das Fleisch in der Ofenmitte ca. 1 Stunde braten, es darf noch leicht rosa sein. Fleisch vor dem Servieren mit wenig Pfeffer würzen.

3. Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Pilze putzen. Petersilie hacken. Steinpilze in feine Scheiben schneiden. Im Öl bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten braten. Knoblauchzehen begeben und kurz mitbraten. Petersilie begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren Fleisch in Tranchen schneiden. Mit Gemüse und Pilzen anrichten. Dazu passt Polenta, z. B. rote Tessiner Polenta.

**Hauptgericht für 6 Personen**

**Zubereitungszeit:**  
ca. 30 Minuten  
+ ca. 1 Stunde braten

**Pro Person**  
ca. 45 g Eiweiss  
40 g Fett  
6 g Kohlenhydrate  
2500 kJ/590 kcal



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch) im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–