

Kurzer Umweg für ein grossartiges kleines Töpfchen

Restaurant Schlüssel, Oberdorfstrasse 5,
8887 Mels. Telefon 081 723 1238

Der «Schlüssel» in Mels hat es uns schon lange angetan. Seit das Restaurant vom Vater auf den Sohn übergegangen ist, hat sich nicht viel geändert: Tradition und Zeitgeist sind auf eine angenehme Art verknüpft. Die elegante Nidbergstube im kleinen Hotel, einem Patrizierhaus aus dem frühen 19. Jahrhundert, ist ein Beleg für die ländliche Wohnkultur dieser Zeit. Die Karte bietet die Klassiker des Hauses auf der einen Seite und daneben neue Ideen des jungen Kochs Roger Kalberer.

Wir nutzten die schöne Zeit des Sommers, um ein erstes Mal im Gärtchen des Hauses zu essen. An einem Mittag im Juli erleben wir den «Schlüssel» da ganz anders: Es gibt die «grosse Karte» und ein günstiges Tagesangebot, das auch viele



Familien aus der Region anzieht. Auch hier ist die Equipe in hübsche Trachten gekleidet, und man ist umgeben von Blumen und Mauern, aber ein uralter Kirschbaum und diverse Kübelpflanzen lassen uns spüren, dass wir auf einem historischen Terrain essen. Der Betrieb steht kurz vor den Ferien (bis zum 10. August), und auch die Gäste wirken sehr entspannt und zufrieden. Das Sardona-Mineralwasser stammt aus der Gemeinde und der hervorragende Wein aus der nahegelegenen Bündner Herrschaft.

Wir können es auch im lauschigen Gärtchen nicht lassen, den Knüller des Hauses zu bestellen, das Melser Töpfli, ein Soufflé, das aus Eigelb, Käse und einer luftigen Masse besteht und offenbar immer gelingt. Man taucht den Löffel tief hinein und ist überrascht über die Fülle der Aromen und der Konsistenzen.

Der «Schlüssel» in Mels mit siebzehn Gault-Millau-Punkten ist ein kulinarischer Schwerpunkt im Übergang von Walensee und Sarganserland in die Region Graubünden. Wir haben neben dem attraktiven Töpfchen, das den kleinen Umweg über Mels immer rechtfertigt, auch noch hervorragende Hacktätschchen aus Kalbfleisch mit Kartoffelstock genossen, und die Karte bietet nach wie vor auch die wunderbaren geschmorten Kalbsbäckchen an. Mit rund achtzig Franken pro Person mit Wein und Kaffee ist dieser gastronomische *haut lieu* sogar erstaunlich günstig.

WEIN/PETER RÜEDI

Der sentimentalische Winzer

Elio Grasso: Nebbiolo Langhe Gavarini 2021.
14,5%. Weibel Weine, Thun-Gwatt. Fr. 25.90.
weibelweine.ch

Elio Grasso, ein Grandseigneur und überaus skrupulöser Weinproduzent in Monforte d'Alba im Herzen der piemontesischen Langhe, will genau das nicht sein: ein «Weinproduzent». Ein Weinmacher. Er versteht sich als «Bauer», der er seiner Herkunft nach gerade nicht ist. Er war von Beruf Anwalt, zum Weinbau kam er erst relativ spät; in den achtziger Jahren begann er sich um die Landwirtschaft zu kümmern, die schon seit hundert Jahren im Besitz seiner Familie war: 42 Hektar, davon 24 Wälder und Matten, und 18 mit Reben bestockt, kostbare Lagen im Kerngebiet des Barolo. So gesehen, ist Grasso so etwas wie ein «sentimentalischer Bauer», im Gegensatz zu einem «naiven», wenn wir für einmal Schillers Begriffe aus der Ästhetik auf die Landwirtschaft werfen wollen. Damit ist nicht etwa «Sentimentalität» im heute gängigen Wortsinn gemeint, sondern eine Qualität, die Distanz anzeigt, den Akt des



Willens und der Leidenschaft, einen wie auch immer verlorenen Naturzustand zurückzugewinnen. Oft genug erweist es sich gerade im Weinbau, dass sogenannte Quereinsteiger und Zugezogene einen ungleich schärferen Blick für Bedürfnisse und Voraussetzungen der Natur haben als der eine oder andere, der so von einer Generation in die nächste stolpert und die Dinge handhabt, wie sie halt «schon immer» gehandhabt wurden. Der «sentimentalische Bauer» versteht seinen Beruf als Berufung.

Jedenfalls ist Elio Grasso heute in den Langhe, in der Landschaft des Barolo mit seinen Weinen, eine unangefochtene Autorität: mit Etiketten wie «Barolo Casa Maté», «Barolo Gavarini Chiniera» und dem nur in Spitzenjahren abgefüllten Superlativ, der

Riserva «Rüncot». Weil aber die Leidenschaft dieses Winzers unteilbar ist, prägt seine Sorgfalt nicht allein die Schwergewichte, sondern auch die vermeintlich bescheideneren Weine im Fächer seines Angebots: seinen Barbera, den Dolcetto und seit 1986 auch einen Chardonnay (eine geradezu exotische Rarität in den Langhe).

Hier sei ein Tusch ausgebracht für den nur vermeintlich kleinen «Nebbiolo Langhe Gavarini». Er ist ein herrlich duftender Wein aus dem Stahltank (ein Blütenstraus, darunter auch welke Rosen): Kirschen, auch Weichseln, rote Früchte, etwas Pflaumen. Fabelhaft frisch und jugendlich. Schöne Säure, feine Tannine, respektable Länge. Nicht für die Ewigkeit, aber durchaus für ein paar Jahre gebaut. (Ja, warum sollten wir denn Weine aus den Langhe grundsätzlich einkellern, bis unsere Erben sie ausgraben?) Übrigens: Elio Grasso ist kein Einzelkämpfer. Sein Unternehmen ist ein Familienbetrieb. Unter seiner wohlwollenden Beobachtung führt heute Sohn Gianluca den Betrieb. So viel Kontinuität darf im Haus des Quereinsteigers schon sein.