

## Wo der Wein eine Heimat hat



**Z**U DEN wesentlichen Kriterien für einen Restaurantbesuch gehört für mich die Weinauswahl – keine sonderliche Überraschung. Einfach ein banales Glas trinken ist indes nicht wirklich eine Option. Dann macht Mineralwasser mehr Spass. Eine gute Weinkarte muss in erster Linie originell zusammengestellt sein und neben einigen bekannten (guten) Namen auch diverse Geheimtipps enthalten, gerne auch glasweise.

Mit einem phänomenalen Sortiment wartet das kürzlich eröffnete Restaurant Chez Smith in Zürich auf, das auch eine Weinbar ist ([chez-smith.ch](http://chez-smith.ch)). Früher ist das Lokal ein Steakhouse gewesen. Jetzt wurde das Konzept geändert. Serviert werden Tapas, wenige, schmackhafte Gerichte – und vor allem Wein, der im Zentrum des Angebots steht. Der Gast wird nicht gezwungen, zu speisen. Er kann einfach ein Glas oder eine Flasche Wein geniessen. Und hat die Qual der Wahl. Die Karte umfasst rund 1700 Positionen namentlich europäischer Her-



Der einzigartige Les Jardins de Babylone sec 2018 von Didier Dagueneau kommt aus dem Gebiet Jurançon (80 Fr. im «Chez Smith»).

kunft. Berühmte Etiketten aus dem Bordelais, der Champagne und Italien sind ebenso dabei wie wenig bekannte Trouvaillen. So produziert beispielsweise das Loire-Kultweingut Didier Dagueneau im Südwesten Frankreichs den trockenen, komplexen Weisswein Les Jardins de Babylone sec 2018 aus Petit Manseng (80 Fr.). Im Offenausschank gibt es stets zwischen 25 und 30 Crus. Meine Wahl würde auf den Pinot noir Cholfirst 2021 des Zürcher Guts Besson-Strasser fallen (12 Fr. je Deziliter). Generell faire Preiskalkulation.

### FRAGE DER WOCHE

*Gibt es gute Chasselas-Weine aus dem Barrique?*

– STEPHAN H., per E-Mail

Chasselas ist eine eher neutrale, filigrane Rebsorte, die dezent im Duft und nicht so aromatisch wie etwa der Sauvignon blanc ist. Diese Eigenschaften machen die Varietät zu einem perfekten Botschafter für ihre Herkunft. Wäre zu viel Holz im Spiel, würde der Charakter des Weins verfälscht. Daher ist meiner Meinung nach der Chasselas wenig geeignet für den Ausbau im Barrique. Gewisse Produzenten, wie etwa die Domaine Bovard, verwenden das grosse Holzfass. Dieses gibt keine Aromen an den Wein ab und ist damit durchaus geeignet für die Vinifikation. In der Regel setzen die Produzenten dafür den neutralen Stahltank ein. Terroir-geprägte Chasselas-Weine besitzen ein vorzügliches Reifepotenzial.

PETER KELLER hat auf der Weinkarte einige Trouvaillen entdeckt, die er im «Chez Smith» geniessen wird. Fragen an: [peter.keller@nzz.ch](mailto:peter.keller@nzz.ch)

## Familiärer Charme



**M**IT DEM «SCHLÜSSEL» besitzt Luzern eines der schönsten städtischen Boutiquehotels der Schweiz. Obwohl zentral gelegen, entzieht es sich dem Trubel der Stadt. «Familia supra omnia» lautet der Zusatz zum Namen des Hauses, und was der bedeutet, kann man bei der Lektüre der Speisekarte erahnen. Abends gibt es beispielsweise vier familiäre Gänge zu 78 Franken pro Person, stets nach Marktangebot. Wir waren allerdings am Mittag da, genossen die kleinere Lunch-Offerte, fanden das Preis-Leistungs-Verhältnis sehr stimmig. Für einen schön abgestimmten Salatteller mit Mangowürfeln und gutem Dressing, ein perfekt gebratenes Flank-Steak mit Pommes frites und ungewöhnlich aromatischem Gemüse (Erbsen und Erbsenpüree) sowie eine erfrischende, nur leicht süsse Erdbeercreme zahlten wir inklusive Wasser und Espresso nette 49 Franken. Faire Preise weist auch die Weinkarte auf; sie ist nicht riesig, aber viel klüger als anderswo zusammengestellt. *Wolfgang Fassbender*

**Publikum:** Boutiquehotel-Liebhaber  
**Design:** Flair der Altstadt  
**Gastronomie:** Mediterran geprägt

**Zwischenbemerkung:** Versorgt einen Chat-GPT eigentlich mit Bonusmaterial, wenn man in der Anfrage anständig «Bitte» und «Danke» sagt? Und die KI vielleicht am besten siezen?



HOTEL & RESTAURANT SCHLÜSSEL, Franziskanerplatz 12, 6003 Luzern; [hotel-schluesel.swiss](http://hotel-schluesel.swiss)