

# Felchen über dem Bielersee

Der Ausblick vom Rebberg des Weinguts Steiner Schernelz-Villages ist einzigartig. Die wahre Attraktion sind aber die fangfrischen Felchen, die Winzerin Sabine Steiner für das Migros-Magazin hoch über dem Bielersee zubereitet.

**A**ngefangen hat alles im Sandkastan. Wie so oft. Da sind sich Sabine Steiner (34) und Andreas Krebs (31) das erste Mal begegnet, aber so richtig gefunkt zwischen ihnen hat es nie. Weder im Kindergarten noch in der Schule noch im Strandbad und schon gar nicht im Rebberg. Bis sich die zwei Jungwinzer vom Bielersee bei einer Degustationsrunde zu tief in die Augen gesehen haben. Das war vor fünf Jahren. Nebenbei: Ihre Liebe trägt Früchte. «Unser erster gemeinsamer Wein Deux Terres, der aus zwei Lagen (Pinot noir und Chardonnay) der Weingüter Steiner und Krebs entstanden ist, bereitet uns viel Freude», sagen beide unisono.

«Wäre das nicht ein Wein zu unserem Gericht?», fragt «Saisonküche»-Köchin Janine Neining. «Seine Frische und prägnante Säure scheinen mir perfekt mit den Felchen und der Holunderblütensauce zu harmonieren.» Die Diskussion ist eröffnet. Doch vorerst wollen die Kartoffeln geschält sein. «Ich übernehme das», sagt Sabine Steiner, die sich in den Garten setzt, zu rüsten beginnt und

die Aussicht auf Bielersee und Petersinsel sichtlich geniesst.

Ein Essen bei Steiners findet nie ohne eine lebhaft Diskussion über ihre Weine statt. Nicht etwa theoretisch, sondern praktisch. An der langen Tafel werden die hauseigenen Weine entkorkt und verkostet. Welche Provenienz passt in diesem Fall zu Felchen an Zitronen-Holunderblüten-Sauce? Doch dazu später.

## Friedrich Dürrenmatt war häufig zu Gast bei Grossmutter Anita

Persönlichkeiten besuchen gerne das Weingut Steiner Schernelz-Village. Sie treten auf und ab – Reben, Weine und Aussicht aber bleiben. Auch wenn die Steiners bei Prominenten beliebt sind, ist die Familie sich selbst geblieben.

Alle ziehen am gleichen Strick, alle helfen mit, alle sind resistent gegen Allüren. Ob Sabine Steiner, Papa Charles, ob Mama Annemarie, Onkel Fred und all die anderen guten Seelen vom Weingut – das Ziel bleibt sich immer gleich: einen exzellenten Rebensaft in die Flasche zu bekommen. Von so viel Qualität war



«Allez hopp!» Sabine Steiner staunt über die Pfannenfertigkeit von «Saisonküche»-Köchin Janine Neining.

## Aufgetischt

■ **Was haben Sie auf Vorrat?**  
Glace, vor allem Tiramisù von Crème d'Or.

■ **Wie oft kochen Sie pro Woche?**

Eigentlich täglich, mit Ausnahmen. An Wochenenden gerne für Freunde.

■ **Kochen ist für Sie ...**

Ausgleich und zugleich eine Vorfreude, den passenden Wein zum Gericht auszusuchen.

■ **Was würden Sie nie essen?**  
Kutteln.

■ **Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?**

Gleich mit zwei Herren des Weinguts Romanée-Conti, dem Önologen Bernard Noblet und dem Chef de culture, Nicolas Jacob.





Pflichten wie Rüsten werden im Hause Steiner oft in die Natur verlegt.



Felchen und Holunderblütensirup stehen im Mittelpunkt. Die Zitronenschale wird mit dem Zestenmesser abgezogen. Pfeffer aus der Mühle macht den aromatischen Unterschied. Zwei Esslöffel Holunderblütensirup reichen.

seinerzeit schon Friedrich Dürrenmatt angetan, der als Stammgast bei Grossmutter Anita Steiner, in der zur Familie gehörenden Dorfbeiz Aux Trois Amis, oft zu Besuch weilte. Hier werden wohl auch die Ideen zu seinem Buch «Der Richter und sein Henker» gereift sein, zumal jedem Dürrenmatt-Leser diverse Plätze rund um Schernelz bekannt vorkommen dürften.

Eine Landschaft in unveränderter Schönheit. «Ein Rebberg steht für eine ganze Generation. Darum ist es notwendig, dass sich Tradition und Innovation die Balance halten, damit das Erschaffene nachhaltig bestehen bleibt. Für uns ist Wein Kultur und eine Passion», sagt Sabine Steiner und bittet die Gesellschaft zu Tisch.

Auch Silvia Steiners Schwiegermutter Silvia Krebs ist kulinarisch erprobt. Ihre Landfrauenküche kennt die TV-Schweiz seit der Sendung «SF bi de Lüt».

### Die Zitronen-Holunderblüten-Sauce macht den Unterschied

Mit Fischen sind die Menschen am Bielersee vertraut, mit Wein sowieso, nur bei Holunder und Felchen fällt der fragende Blick auf: «Geht das?» – «Es geht», sagt Janine Neininger. «Und wie das geht», sagen nach dem ersten Bissen alle Gäste. «Das Rezept ist schnell zubereitet, auch die Sauce, für die es Schalotte, Zitrone, Holunderblütensirup, Halbrahm, Salz und Pfeffer benötigt», sagt die Köchin.

Noch auf ein Wort zum passenden Wein: Die Runde pendelt sich zwischen Chasselas und Sauvignon blanc ein, bleibt am Sauvignon blanc hängen und beendet das Essen mit frischem Quellwasser. Wie sagte doch der Arzt und Philosoph Theophrastus Bombastus von Hohenheim, besser bekannt als Paracelsus: Allein die Menge macht das Gift ...

Text: Martin Jenni  
Bilder: Daniel Rihs

[www.schernelz-village.ch](http://www.schernelz-village.ch), [www.weingut-krebs.ch](http://www.weingut-krebs.ch)

## Felchen an Zitronen-Holunderblüten-Sauce



**ZUTATEN**  
600 g Spinat  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer  
1 Schalotte  
1 Bio-Zitrone  
600 g  
Felchenfilets  
2 EL Mehl  
2 EL Bratbutter  
2 EL Holunderblütensirup  
2 dl Halbrahm

**Bratkartoffeln:**  
1,2 kg mehligkochende Kartoffeln  
4 EL Bratbutter  
Salz, Pfeffer  
1 Bund Petersilie

### ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen. In 1 cm grosse Würfel schneiden. Kartoffeln in der Butter unter gelegentlichem Wenden 25–30 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken und begeben. Spinat waschen. Tropfnass in eine Pfanne geben. Zugedeckt dünsten, bis er zusammenfällt. Knoblauch dazupressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Schalotte fein hacken. Zitronenschale mit einem Zestenmesser in Streifen abziehen. Zitrone auspressen. Felchen je nach Grösse halbieren oder dritteln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mehl wenden. In etwas Bratbutter beidseitig, mit der Fleischseite zuerst, je 2 Minuten braten. Herausnehmen und warm halten. Schalotte und Zitronenzesten in restlicher Bratbutter andünsten. Mit Zitronensaft und Sirup ablöschen. Rahm begeben und 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Felchen mit Spinat und Sauce anrichten. Mit Kartoffeln servieren.

**TIPP** Zitronenschale fein abreiben, statt sie mit dem Zestenmesser abzuziehen.

### Hauptgericht für 4 Personen

Zubereitung  
ca. 40  
Minuten.  
Pro Person  
ca. 39 g  
Eiweiss,  
33 g Fett,  
59 g Kohlenhydrate,  
2950 kJ/  
700 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.–