

Stimmungsvoll
Der Gasthof Maygut in Wabern bei Bern.



Fotos: Nadja Frei/Ex-Press, ZVG

→ **WEIN DER WOCHE**



Gute Nase Weinakademiker Hans Georg Babits
www.babitswein.ch

Griechischer Spitzenwein

KRÄFTIG → Kalkweisse Häuser, azurblaues Meer und mediterrane Delikatessen! Ein zarter Lamm-eintopf bringt den Sommer im Handumdrehen zurück. Dazu passt kräftiger Rotwein von den Peloponnes. Aus der uralten griechischen Traube Agiorgitiko gewinnt der Winemaker von Gaia den gleichnamigen Wein, der perfekt auch zu Pasta oder gebratenem Fisch harmoniert. Der Tropfen beweist, dass sich Griechen vor grossen Namen nicht zu verstecken brauchen. Mit viel Selbstvertrauen sind sie gerade dabei, zu den führenden Weidländern Europas aufzusteigen.

Agiorgitiko by Gaia
2008 AOC Nemea
18.90 Franken
Erhältlich bei Kantos.
www.kantos.ch



Ort Koutsio liegt im Norden der griechischen Halbinsel.

→ **GUT ZU WISSEN**

Offenen Wein kühl stellen

Geöffneter Wein reagiert mit Sauerstoff. Der chemische Prozess (Oxidation) verändert Aroma und Farbe und lässt den Wein altern. Angebrochene Flaschen stellt man nach dem Genuss am besten gut verschlossen in den Kühlschrank. Denn tiefe Temperaturen verlangsamen die Oxidation.

Besuch beim Grossen Jörg

GASTRO → Wirt Jörg Grossen hat den traditionsreichen Gasthof Maygut in Wabern neu belebt.

jean-claude.galli
@ringier.ch

Fünf Jahre lang hat sich Jörg Grossen im Bären Wabern einen Namen als charismatischer Patron gemacht, Vereine bewirbt und die umfangreiche Stammkundschaft gepflegt. Nach der Schliessung des Bären auf Ende 2008 hat er den Gasthof Maygut übernommen, der ebenfalls an der Seftigenstrasse liegt.

«Trotz der nur kleinen örtlichen Verschiebung war die Umstellung am Anfang gross. Doch jetzt sind wir auf einem guten Weg», sagt Grossen. Der Gasthof Maygut ist mit seinen diversen Sälen und dem Hotelteil nicht einfach zu führen. «Wir bieten sieben Doppelzimmer an und sind mit der Ausbuchung sehr zufrieden.» Daneben musste Grossen auch auf das Rauchverbot reagieren. **Gelöst hat er das Problem mit einem Fumoir** gleich rechts vom Eingang, wo er uns zu einem Apéro-Bier

empfängt. **«Heit dir scho Hunger, Giele?»**, will er wissen und empfiehlt uns die Wildkarte.

Doch wir können widerstehen, sind wir doch wegen der Rinds- und Kalbspezialitäten da, die das Maygut-Angebot in grosser Auswahl zieren. Ein erstes Gläschen vom Aigle «Les Murailles» soll uns bei der Entscheidungsfindung helfen – von der Etikette dieses hervorragenden Weissweines züngelt uns die charakteristische Eidechse entgegen.

Schliesslich sind die Würfel gefallen. Mein Begleiter, Regisseur Markus von Känel, beginnt mit einem kleinen Nüsslersalat und rühmt die gehörige Portion Ei, Croûtons und Speck, mit der dieser Klassiker veredelt wurde. Ich labe mich an einem gemischten Salat, der wohltemperiert daherkommt, über Kühlschrän-

keichen habe ich mich in meinem Leben bereits genug geärgert.

Dann die Hauptspeisen: Von Känel lässt sich ein zünftiges Rindsfilet (180 Gramm) an einer grünen Pfeffersauce mit Pommes frites servieren. **Die Sauce findet sein uneingeschränktes Lob**, «höchstens beim Gemüse hätte ich mir etwas mehr Phantasie gewünscht». Ich habe das Kalbsrahmschnitzel (150

Gramm) gewählt, ein Gradmesser dafür, ob man mir mit der Sauce zweifelhafte Stücke unterjubeln will (andernorts schon oft erlebt).

Fehlanzeige: **Die zwei grossen Stücke sind zart, mager und tadellos gebraten.** Unser Besuch ist ein Volltreffer, auch in Anbetracht des guten Preis-/Leistungsverhältnisses. Beim nächsten Mal widmen wir uns dann den frischen Forellen. ●

Wir sind wegen Rind und Kalb gekommen.

Gasthof Maygut

Seftigenstrasse 370
3084 Wabern
Tel. 031 961 39 81

Vorspeisen: Gemischter Salat klein, 6.50 Fr.; Nüsslisalat klein, 12 Fr.

Hauptgang: Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Gemüse und Pommes frites, 39 Fr.; Kalbsrahmschnitzel mit Butternudeln, 32 Fr.

Wein: Aigle «Les Murailles», 43 Fr. (7,5 dl).

Espresso: 3.90 Fr.

Wir haben bezahlt:
184.90 Fr.

Essen: ☺☺☺☺☺

Ambiente: 👁️👁️👁️

Service: 🌞🌞🌞

Gäste: 👤👤👤👤

Schönstes Objekt: Die Spielerinnen von Volley Köniz, die regelmässig im Maygut tafeln.

Gut zu wissen: Das Maygut ist täglich von 8.30 Uhr bis 23.30 Uhr geöffnet. Musik-Fan Jörg Grossen veranstaltet auch Konzerte und Disco-Abende. Das Programm auf «maygut.ch».