

## Bönigers Restaurantkritik

### Die beste Weinkarte der Schweiz

**Wer Handgelenk mal Pi nachrechnet, ist erstaunt.** Das Restaurant Wunderbrunnen hat grob geschätzt bloss 60 Sitzplätze – aber eine Karte mit über 4700 verschiedenen Weinen. Fast noch verblüffender sind die 130 verschiedenen Abfüllungen, die offen angeboten und darum dezillierweise bestellt werden können. Zu Recht wurde das Lokal in Opfikon ZH kürzlich vom Schweizerischen Sommelierverband und der Zeitschrift «Vinum» mit einem

Swiss Winelist Award ausgezeichnet, und zwar in der Kategorie «gutbürgerliche Küche». Nicht die erste Auszeichnung für das Lokal... Zwei Fragen drängen sich auf: Wie sorgt man erstens dafür, dass die geöffneten Weine nicht zu Essig werden? Und wie schmeckt denn das Essen, das dort auf den Tisch kommt? Als Vorspeise habe ich ein pochiertes Ei mit Spinat, Trüffelbuter und Rahm gewählt – und dieses einfache Gericht zeigt eigent-

lich schon die Flughöhe von Küchenchef Stephan Spiess: Das Ei ist innen noch perfekt flüssig. Das Trüffelaroma ist intensiv, aber es wurde nicht mit Öl getrickst.

**Zur ersten Frage: Dass man dazu den Chablis 1er Cru** von Beauroy 2016 (9 Fr./dl) auch glasweise bekommt – er ist beeindruckend mineralisch –, liegt an einer Technik, die sich Coravin nennt. Dank einer feinen Nadel, die den Zapfen kaum beschädigt, kann Wein ausgeschenkt werden, ohne dass die Flasche geöffnet werden muss. Zudem wird das Gas Argon

(schwerer als Luft!) in die Flasche geleitet, das sich schützend auf den übrigen Wein legt, der so nicht mehr oxidieren kann. Das System machts möglich, dass ich zwei meiner liebsten Rotweine, beide mit dem Jahrgang 2017 im Angebot, zum Hauptgang nebeneinander probieren kann: den italienischen Bracco dell'Uccellone und einen Pannobile von Gernot Heinrich. Zwei Weinwelten, aber beide passen gut zu den vielleicht etwas zäh geratenen Wildschweinschritzeln. Die dickflüssige Sauce zu diesem Wildteller, der ausser-

dem mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl serviert wird, basiert auf Marroni – sie gefällt mir sehr. Ich bestelle zur letzten der drei Fleischtranchen davon einen Nachschlag, den der Service mit einem Lächeln innert Minutenfrist in einem Kännchen liefert. Das Essen, so die Antwort auf die zweite Frage, ist auf hohem Niveau zwar (vom eher langweiligen Brot im Körbchen mal abgesehen), aber nicht überkandidelt. Und preislich stimmt's! Ich glaube, nächstes Mal probiere ich ein Glas von Gantenbeins Pinot.

Daniel Böniger

Restaurant Wunderbrunnen,  
Dorfstrasse 36, 8152 Opfikon,  
Tel 044 810 24 24,  
[www.wunderbrunnen-opfikon.ch](http://www.wunderbrunnen-opfikon.ch)  
Samstagmittag und Sonntag  
geschl., Hauptgänge 21 bis 56 Fr.



Fragen, Anregungen, Wünsche?  
[kulinarik@sonntagszeitung.ch](mailto:kulinarik@sonntagszeitung.ch)