

Der iGrill

Männer ticken anders. Frauen auch.

Von Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)



Das perfekt zubereitete Stück Fleisch. Kennen Sie das Geheimnis? Natürlich die ideale Kerntemperatur! Innen rosa zart und saftig. Aussen knusprig würzig. An einer traditionellen Best Bottle in Ennetbürgen (vormals bekannt als „Abheben in Engelberg“) erlebte ich das ultimative Tool zu diesem, vor allem bei Hausmännern, Hobbyköchen und Laiengrillören, beliebten Themas. Der iGrill. „Kochen und Grillen geht auch stressfrei, dank iPod touch, iPhone und iPad“, steht verlockend auf der Verpackung. Das Modul besteht aus verschiedenen Einheiten. Eine Kerntemperatursonde, welche man ins Fleisch biopsiert. Die Sonde ist via Kabel mit einem Sender verbunden. Dieser wird mit dem restlichen Kabelstrang am Backofentürgriff umwickelt und befestigt. Soweit alles klar. Jetzt wird's technisch. Wie der Name schon sagt, senden nun der Sender

ein Bluetooth Signal an Ihr Handy oder Tablet. Bevor das klappt, müssen Sie aber via iTunes das Gratis-„iGrill“ App installieren. Gibt's übrigens auch für Android. Beim iPhone müssen Sie sicherstellen, dass Ihr Gerät über die neuste Version des Betriebssystems iOS7 verfügt, da sonst der Home Button nicht mehr reagiert und sie verhungern. Wenn das App geladen ist, beginnen Sie nun die Bluetooth Verbindung herzustellen. (Einstellungen – Bluetooth – neue Geräte suchen – iGrill koppeln). Falls Sie nach einem Code gefragt werden, geben Sie 0000 ein oder schlagen Sie das iPad zweimal tüchtig auf die Tischkante.



Fehlermeldungen: Es funktioniert nichts. Reset aller Geräte und beginnen Sie die Installation nochmals von vorne. Wenn Sie es geschafft haben, sollte ihr Display nun so aussehen wie links. Sie sind nun laufend über die aktuelle Kerntemperatur Ihres Mocken Fleisches informiert ohne dabei ständig an den Ofen rennen zu müssen. Toll! Falls die Digitalanzeige für Ihr Rindsfilet, aufgrund der Installationsdauer und Ihrer technischen Unfähigkeit, inzwischen 150 Grad anzeigt, gibt's morgen Siedfleisch zum Zmittag und für heute holen sie sich einen Cervalat aus dem Kühlschrank (hierzu benötigen Sie kein Kerntemperaturmessgerät)

Genial, nicht wahr? Nebst Temperatur-Alarm und Garstufen Empfehlungen verfügt das praktische App auch über alles nötige Sousel Media Zügs. So können Sie gleich via Facebook Ihren Freunden mitteilen, was im Ofen brutzelt, Rezepte liken und kommentieren oder ein Bild twittern, wie Ihre Weihnachtsgans bei 300 Grad explodiert ist.

Alle meine Weinfreunde an der Best Bottle waren von Jörgs Präsentation hell begeistert. Und die Bestellungen schnellten in die Höhe wie die Gartemperatur der immer verlockender riechenden Kalbskötletten. Klar musste ich meiner Frau nach dem Tasting von diesem revolutionären Küchenhelfer berichten. Zudem wollte ihr dabei etwas die Temperatur fühlen, ob dieses Gadget allenfalls unter dem Weihnachtsbaum landen wird? Leider könnte sie aber meinen euphorischen Ausführungen nicht ganz folgen und meinte, ich solle es ihr doch morgen nochmals erzählen, falls ich mich noch daran erinnere... Was ich natürlich tat. Dann zeigte sie mir die Kerntemperatursonde ihres Ofens mit eingebauter Digitalanzeige, und

bemerkte, dass sie aus Gewohnheit ohnehin meistens beim Kochen in der Küche stehe, und so immer einen Blick auf die Digitalanzeige habe....Und wieso man(n) einfache Dinge kompliziert machen soll? Frauen ticken einfach anders...

Ob mit oder ohne iGrill. Der Nachmittag in Ennetbürgen war genial, mit Kalbskotletten am Stück (natürlich aus dem Ofen mit perfekter Kerntemperatur) und grossartigen Weinen.... Danke dem Gastgeber Jörg Kaufmann und dem Chefkoch Ruedi Waser!

Mehr Infos: [iGrill](#)

2006 Clos Floridene Blanc	17/20	trinken – 2016
2007 Domaine Leflaive Bienvenue Batard Montrachet	19/20	trinken – 2020
1983 La Mission Haut Brion	19/20	trinken – 2025
1983 Latour	19/20	trinken – 2025
1986 Latour	17+/20	trinken – 2030
1989 Lynch Bages	19/20	trinken – 2025
1994 Cheval Blanc	17/20	trinken – 2025
1995 Valandraud	18/20	trinken – 2030
1999 Ausone	18.5+/20	2020 – 2050
2001 Pride Mountain Vineyards Reserve Claret	18.5+/20	trinken – 2035
2000 Giscours	18/20	trinken – 2030
2004 Ducru Beaucaillou	17.5+/20	2020 – 2035
2007 Sassicaia	18/20	trinken – 2025

Ich bin mir nicht sicher ob es nur am vorzüglichen Speckgugelhopf der Bäckerei Christen lag, dass dieser **2006 Clos Floridene Blanc** so begeisterte. Mineralisch, frische Aromatik. Etwas Honig und Pfefferminz. So ein Apéro Wein bereitet grosser (Vor)Freude und baut Spannung auf. Zum Beispiel für den ausserordentlichen **2007 Domaine Leflaive Bienvenue Batard Montrachet** mit seinem unglaublich komplexen Bouquet. Nussig, röstige Aromen. Vanille, Kalk. Darunter Ananas, Grapefruit. Ausgewogen, eleganter Körper und langer Abgang.

Dann traten zwei rote Evergreens auf, welche mir dieses Jahr, anlässlich ihres 30jährigen Bestehens, einige Mal ins Glas kamen. **1983 La Mission Haut Brion** zeigte wiederum das, was man von einem klassischen, rustikalen Pessac erwartet. Rauch, Leder, Zedern, Tabak, etwas Jod im Bouquet. Mit reifer Frucht unterlegt. Ein vorzüglicher, grosser La Mission in perfekter Trinkreife. Dasselbe gilt auch für **1983 Latour**, mit defensiv nussigem Bouquet. Dunkle Beeren, Tabak und Zedern. Beginnt „langsam“ und breitet sich im Glas immer mehr aus. Ein traumhafter Latour jetzt in schönster klassischer Trinkphase. **1986 Latour** zeigt sich in der Nase sehr ähnlich wie der 83er. Röstig, nussig, dunkelbeerig. Etwas Paprika und viel Zedern. Im Gaumen deutlich gröber strukturiert. Kernige Tannine und nach wie vor prägnante Säure, was mich zu einer Potentialbewertung verlockt. Denn über den 83er haben wir ja vor zehn Jahren auch noch nicht so euphorisch berichtet... abwarten.

Wie immer ist **1989 Lynch Bages** ein Party-Pauillac par Excellence. Bei diesem Wein bringt man sein zufriedenes Grinsen fast nicht mehr aus dem Gesicht. Traumhaft delikates Bouquet. Süsse Cassis Aromen, Zedern, Lakritz, Caramel und Zedern. Perfekt, elegant und seidenfein abgerundet. Ganz grosses Wein-Kino. International aufgrund der Parker Hochstufung nun sehr gesucht und teuer. Damals für 35 Franken im Denner... **1994 Cheval Blanc** leidet etwas unter der „94er Härte“ Konzentriertes Bouquet, schwarzbeerig, Kalk, Amarenen, Caramel aber auch etwas grüne Noten. Im Gaumen etwas gar trocken und hart.

1995 Valandraud scheint sehr gut unterwegs zu sein, und deutlich langlebiger als ursprünglich angenommen. Jugendliches, toastiges Bouquet, Rauch, schwarzbeerig, Lakritze. Gut stützende mineralische Note. Top elegante, feine Tannine und tolle Länge. Gross zeigte sich auch der edle **1999 Ausone**. Druckvolles, offenes Bouquet. Biskuit, Vanille, Pfeffer. Blau- schwarzbeerige Grundaromatik. Dicht strukturiert. Nach wie vor viel zu jung und ein grosses Versprechen für die Zukunft.

Auch für **2001 Pride Mountain Vineyards Reserve Claret** stach der Korkenzieher zehn Jahre zu früh zu. Natürlich macht der rare Pride jetzt schon Trinkspass. Ueppig dichtes Bouquet. Brombeeren, Feuerstein, Teer, Minze. Super Toasting (Kaffee, Mocca). Im Gaumen opulent, breit und sehr lang. Keine der restlichen Flaschen mehr vor 2020 öffnen... Dann wird er über mehr Struktur, Eleganz und Typizität verfügen.

Ein toller Wein und klarer Preis-/Genussverhältnis Sieger ist **2000 Giscours**. Sein Babyspeck ist langsam weg und entwickelt sich zu einem eleganten grossen Margaux. Schwarz- und blaubeerige Grundaromatik. Mineralische Noten, Kalk, Jod. Schwarztee. Endet harmonisch und lang. Das immense Jahrgangspotential schläft voll durch. Zu Recht im Tiefschlaf befindet sich **2004 Ducru Beaucaillou**. Jugendliche Barrique dominierte Nase. Defensive dunkle Cassis und Brombeer Aromen. Kompakter, dicht strukturierter Gaumen. Warten lohnt sich.

Wie schon an der kürzlichen Sassicaia Vertikale erlebte ich **2007 Sassicaia** mit cremig, molligem Bouquet. Laktisch, Mocca, Brotkruste und Kaffee. Elegant, abgerundet im Gaumen. Nicht das Reifepotential des 2009ers und 2010ers, dafür ein eher früh trinkreifer, sehr charmanter Sassicaia.



Dezember 2013 Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)