

Wein & Fein

«Unser» Koch: Didi Bruna



Schon seine Grossmutter war Köchin. Das war in Böhmen zur Zeit der Donaumonarchie. Etwas von dieser Familiengeschichte schwingt auch in der Küche von Didi Bruna mit, die mit seltener Eleganz zwischen der Leichtigkeit des Mittelmeers und der opulenten Üp-

pigkeit der Wiener Küche tanzt. Bei seinem Carpaccio vom Schwertfisch, mariniert mit Pistazien, rosa Pfeffer und kalt gepresstem Olivenöl, wähnt man sich schon auf einer Terrasse in Taormina über dem blauen Meer. Doch spätestens, wenn man zum Dessert die Schokoladentorte auf dem Teller hat, die nebst schwarzer Schokolade lediglich aus Eiern, Zucker und Butter besteht (und Rahm für die Füllung), aber dem Himmel sei Dank auf Mehl verzichtet, ist er – und mit ihm seine Gäste – wieder zu Hause angekommen im kaiserlichen Barock. Ein ähnlich deftiger Eckpfeiler seiner Küche ist das Cordon bleu, das

In den letzten vier Vinum-Ausgaben hat Didi Bruna jeweils «Das Gericht zum Wein» konzipiert. Ob gefülltes Kaninchen (April-Ausgabe) oder gebratene Jungente (Mai-Ausgabe), der 39-jährige mit österreichischen Wurzeln kreierte diese Gerichte mit der gleichen Philosophie, mit der er auch in seinem Zürcher Lokal «Didi's» höchst erfolgreich kocht: «Ungekünstelte Bistro-Küche auf hohem Niveau mit ehrlichen Produkten».

immer à la minute paniert und ausgebacken wird. So bekommt man also bei Didi je nach Aussentemperatur oder aber innerer Empfindlichkeit das Richtige auf den Tisch: Leichtes, Erfrischendes lockt auf der Karte einträchtig neben Schwerem, Wärmenden. Ist das womöglich eine Form von Ying und Yang?

Auch die vier Gerichte, die Didi Bruna für Vinum gekocht hat, decken dieses

Spektrum ab. Zwischen dem mit Weissbrot, Karotten, Zwiebeln und frischen Kräutern gefüllten Kaninchen und den grillierten Artischocken mit einer Tomatensauce, welche mit erstklassigem Olivenöl verfeinert wurde, liegen Jahreszeiten und einige tausend Reisekilometer auf der Nord-Süd-Achse Europas. Diese Distanzen meistert Didi in seiner Küche mit ein paar routinierten Handgriffen und im realen Leben mit seinem Motorrad, einer 900er-Honda-Sportmaschine, die ihn schnell südwärts bringt, etwa in die südliche Toskana, in die Maremma, eine seiner Lieblingsdestinationen. Und auch, wenn er mit dem Töff nicht gut Wein einkaufen kann, so kann er damit doch schwungvoll über die kleinen Strässchen brausen, die sich zu den Weingütern schlängeln, um dort degustierend seinen Wein-Horizont zu weiten. Der Giusto di Notri des Gutes Tua Rita in Suvereto ist so auf seine Karte gekommen wie anderes aus dem Süden auch. Die Weinkarte von Didi Bruna trägt – ähnlich wie seine Küche – eine persönliche Handschrift. Mögen gewisse Gourmettempel so uniform mit Pétrus und Sassicaia durchbestückt sein wie McDonald's mit Cola und Frucht-Shake – so kann man hier vorzügliche Weine entdecken, oft noch bevor deren Erzeuger in aller Munde sind. Etwa den knochentrockenen Riesling von Heyl zu Herrnsheim (Reinhessen) oder den verführerischen «Gabinza», die rote Cuvée des freilich nicht mehr ganz unbekanntem burgenländischen Winzers Gernot Heinrich. Mit der Tapas-Variation auf Seite 48 verabschiedet sich nun Didi Bruna nach vier Gastauftritten als Vinum-Koch. Leibhaftig anzutreffen ist er bei: Didi's, Asylstrasse 110, 8052 Zürich, Tel. 01 380 61 00, Sa und So geschlossen.