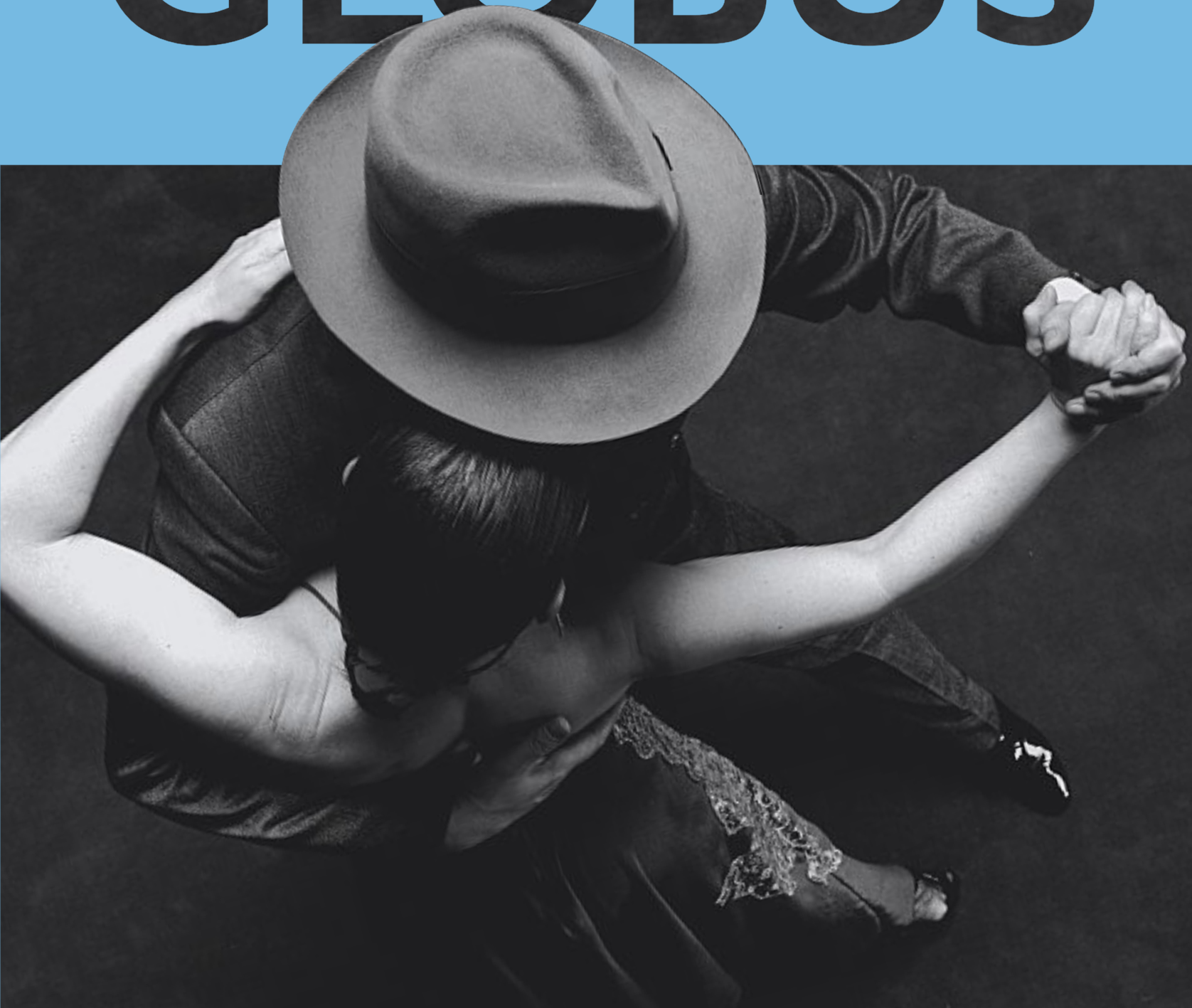


GLOBUS



BUENOS AIRES

TANGO, POLO & GAUCHO • ALDO SESSAS MEISTERFOTOGRAFIEN
TRENDIGES PALERMO • DIETER MEIERS GENUSSWELT



LA ESTANCIA DE DIETER MEIER

Dieter Meier betreibt seit zwölf Jahren in Argentinien biologische Landwirtschaft. Auf seinen Estancias Ojo de Agua und Algaredo weiden 10 000 Hereford-Rinder. In Mendoza, am Fusse der Anden, keltert Meier qualitativ hochstehenden biologischen Wein.

Fotos Pablo Castagnola





*Links: OJO DE AGUA Bio-Rindsfilet, Tagespreis Mitte: OJO DE AGUA Bio-Rindshuft, Tagespreis
Rechts: OJO DE AGUA Bio-Rindsentrecôte, Tagespreis*



OJO DE AGUA Bio-Rindfleischspieß, frisch in der Metzgerei oder vorgebraten
beim Traiteur in der ★★★ delicatessa



Weine OJO DE AGUA, Mendoza, Argentinien
CUVÉE SPÉCIALE (Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon) 2005/2006,
 75 cl 19.80 **CABERNET SAUVIGNON** 2005, 75 cl 12.80
MALBEC/CABERNET SAUVIGNON/MERLOT 2005/2006, 75 cl 13.80
MALBEC 2005/2006, 75 cl 12.80



Bekannt geworden ist der Zürcher Dieter Meier als Künstler und Filmemacher und mit der Musikgruppe Yello, die seit den 80er-Jahren zu den Pionieren der elektronischen Popmusik gehört und weltweiten Erfolg hat. Der rastlose Meier bekennt: «Ich finde die Langeweile, gerade in der Einsamkeit der weiten argentinischen Landschaft, etwas Wunderbares.» Denkprozesse im Dialog oder allein, Arbeit als grosser Genuss und Privileg – Meier ist eine äusserst ideenreiche, kreative und beherrliche Persönlichkeit. Wenn er von einem Projekt überzeugt ist, dann lässt er es nicht mehr los.

FLEISCH, DAS NACH FLEISCH SCHMECKT

Die Idee einer Biolandwirtschaft in Argentinien hatte er schon 1973, als er das Land bereiste und das Potenzial Argentiniens erkannte. Konkret wurde der Plan im Jahr 1996, als Dieter Meier Leute kennenlernte, die beim Aufbau einer Biolandwirtschaft mitmachen wollten. Die Estancia (argentinisch für Farm) Ojo de Agua liegt etwa sechs Autostunden von Buenos Aires entfernt. Meier hat sich dort – und auf seinen anderen argentinischen Farmen – ganz der biologischen Landwirtschaft verschrieben. Angebaut werden Getreide, Mais, Sonnenblumen und Soja. Dort, wo der Boden nach einem lang ersehnten Regen unvergleichbar erdig riecht, der Horizont unermesslich weit ist, Meiers Hereford-Herden sich ausschliesslich von Gras ernähren, wie es sich für Wiederkäuer geziemt, dort wird der Natur Respekt gezollt. Und das Fleisch ist von «herausragender Qualität» («Neue Zürcher Zeitung»).

WEIN, DER NACH DER TRAUBE DUFDET UND SCHMECKT

In Mendoza, dem bekannten und renommierten Weinbaugebiet, keltert Dieter Meier hervorragende Weine, die seit dem Jahrgang 2006 als biologisch zertifiziert sind. Auf dieser kargen, speziellen Erde, auf die während der fünf Monate Reifezeit der Frucht kein Regen fällt, weshalb kein Pilzbefall befürchtet werden muss, der Boden durch das Schmelzwasser der Anden trotzdem ausreichend genährt wird, drängt sich der biologische Weinanbau fast auf. Nie muss infolge zu grosser Feuchtigkeit zu früh geerntet werden, der Reifegrad kann wunderbar gewählt werden. Ideal ist auch, dass die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und den Jahreszeiten ausgesprochen gross sind in Mendoza. Angebaut werden hauptsächlich Malbec (60 Prozent), Cabernet Sauvignon und Merlot. Alle diese Rotweine haben eine kräftige Struktur und Dichte. Meier schätzt Weine, deren Trauben geschmacklich klar zu erkennen sind. Malbec, die «Diva aus Mendoza», hat er am liebsten.

Dieter Meiers persönliche Gedanken zur argentinischen Lebensweise und zum Genuss von Fleisch und Wein lesen Sie im Booklet «Dieter Meier & der Dialog mit der Natur», unentgeltlich erhältlich in jeder ★★★ delicatessa, und hören Sie unter www.globus.ch/dietermeier.