

# falstaff

**SPÄTBURGUNDER**  
DIE BESTEN AUS  
DEUTSCHLAND

**SIGNATURE DISHES**  
GENIESTREICHE  
DER TOP-KÖCHE

**SCHOKOLADE**  
VERFÜHRUNG  
IN DER KÜCHE

**CHINA HOLT AUF**  
DES DRACHENS  
NEUE WEINE



*Champagner*  
PERLEN FÜR DIE SCHÖNSTEN MOMENTE





## DAMIT EIS UND SCHNEE SIE KALTLASSEN: BMW xDRIVE.

Ob Schnee, Regen, Eis oder Hagel – mit xDrive, dem intelligenten Allradsystem von BMW, sind Sie immer bestens unterwegs. Denn auch wenn sich Straßenoberflächen oder Wetterbedingungen ändern, sorgt das optional erhältliche BMW xDrive dank variabler Verteilung der Antriebskräfte für exzellente Bodenhaftung. So garantiert es hervorragende Agilität und Traktion auf jedem Untergrund. Was zeigt: Wetter ist nicht vorhersehbar, Fahrfreude dafür schon. Mehr bei Ihrem BMW Partner oder unter [www.bmw.de/xDrive](http://www.bmw.de/xDrive)

**BMW xDRIVE. DAS INTELLIGENTE  
ALLRADSYSTEM. JETZT IN 46 MODELLEN.**

BMW 5er Limousine xDrive: Kraftstoffverbrauch innerorts: 16,4–6,0 l/100 km, außerorts: 7,9–4,6 l/100 km, kombiniert: 11,0–5,1 l/100 km. CO<sub>2</sub>-Emission kombiniert: 257–134 g/km. Als Basis für die Verbrauchsermittlung gilt der ECE-Fahrzyklus. Abbildung zeigt Sonderausstattungen.



BMW xDrive

[www.bmw.de/  
xDrive](http://www.bmw.de/xDrive)



Freude am Fahren

**BMW EfficientDynamics**  
Weniger Verbrauch. Mehr Fahrfreude.

Genuss mit



Experten empfehlen Gerolsteiner Mineralwasser



VDF Die Prädikatserzeuger

Gerolsteiner Mineralwasser.  
In perfekter Harmonie zum Wein.

[www.das-wasser-mit-sterne.de](http://www.das-wasser-mit-sterne.de)

# GENUSSVOLLE FEIERTAGE

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

**D**as zweite Jahr Falstaff in Deutschland geht zu Ende – und es ist an uns, Ihnen für das Vertrauen zu danken, das Sie uns entgegenbringen. Und zwar in jeder Form: durch den Kauf des Magazins, durch Ihre Kommentare und Hinweise, brieflich, per E-Mail oder auch direkt – wenn die Macher und die Leser bei einem der großen Genuss-Events zusammenkommen.

Einige Ihrer Anregungen haben wir in diesem Heft umgesetzt: natürlich weiterhin viel über den deutschen Wein (diesmal über die besten Spätburgunder), aber auch Exotisches wie über das neue Weinland China. Denn dort wird nicht nur eifrig Bordeaux gekauft und so der Preis hochgetrieben, sondern auch mit einer eigenen qualitativ hochwertigen Weinproduktion begonnen.

Auch dem Wunsch nach mehr originellen Rezepten kommen wir gerne nach. Wir stellen Ihnen die »Signature Dishes« vor, also die bekanntesten Rezepte der Sterneköche – von Santi Santamaria bis Witzigmann. Dazu alles über Schokolade, ebenfalls mit Rezepten zum Nachkochen von Wisler & Co.

Und wir freuen uns auf die Falstaff WEIN TROPHY 2012, für die wir Ihnen bereits jetzt die Nominierungen vorstellen. Wie bei der Premiere 2011 wird eine hochkarätige Jury aus Winzern und Weinsachverständigen, aus Fachjournalisten und prominenten Weinkennern die Trophäen für den besten Winzer, den besten Newcomer und den besten Sommelier anlässlich der ProWein in kommenden März vergeben.

Natürlich finden Sie in dieser »Weihnachtsausgabe« einen Spezialreport über die besten Champagner und viele Anregungen für Ihren Winterurlaub – ob er Sie zum Skifahren in den Schwarzwald, in die Schweiz, nach Südtirol oder zum Baden auf eine der Luxusinseln nach Asien führt.

In diesem Sinne: Erholungs- und genussvolle Feiertage und ein erfolgreiches Jahr 2012!

*Hans Mahr*  
**HANS MAHR**  
 hans.mahr@falstaff.de



In China wird nicht nur Bordeaux gekauft und so der Preis hochgetrieben, sondern auch mit einer eigenen qualitativ hochwertigen Weinproduktion begonnen.

*Divina*  
 HANDMADE IN GERMANY



**SCHRAMM**  
 SCHLAFEN FÜR GOURMETS

SCHRAMM WERKSTÄTTEN GmbH  
 INDUSTRIEPARK LANGEMEL, 67722 WINNWEILER  
 FON: +49-6302-92340, FAX: +49-6302-92349  
 E-MAIL: INFO@SCHRAMMWERKSTATTEN.DE  
 WWW.SCHRAMM.AU



## COVER

ILLUSTRATION:  
CHRIS LYONS  
COVERVEREDLUNG:  
PRINT & ART FAKSIMILE GMBH



**38**  
Auch beim Wein halt  
China mächtig auf

## WEIN

- 10 WEIN-NEWS  
National und international
- 16 FALSTAFF WEIN TROPHY  
Die Kandidaten für die Wahl zum Wintzer, Newcomer und Sommelier 2012
- 18 TRIUMPH DER ALTEN REBEN  
Deutscher Spätburgunderpreis: Weine aus großen Terroirs setzen sich durch
- 24 DIE NEUE WEIN-DEMOKRATIE  
Janis Robinson über die Resonanz fachkundiger Blogger im Internet
- 26 SÜSSES GOLD  
Die besten Dessertweine stammen aus Deutschland, Österreich, Ungarn und Frankreich
- 34 PIEMONTE 2007  
Frisch und geschmeidig: Dieser Jahrgang ist bereits jetzt der reinste Trinkgenuss
- 38 CHINESISCHE TROPFEN  
Der Wein aus dem Reich der Mitte gewinnt immer mehr an Qualität

5 EDITORIAL  
178 IMPRESSUM  
178 TISCHGESPRÄCH

DI E NÄCHSTE  
FALSTAFF-AUSGABE  
ERSCHEINT AM  
15. FEBRUAR 2012

## COVER

- 55 PRESTIGE-CUVÉES  
Die Luxusklasse der Champagner hat ihre sehr eigene Stilistik
- 64 FAMILIENBANDE  
Im Hause Taittinger legt man größten Wert auf Eigenständigkeit
- 68 KOLUMNE GABRIEL  
Champagner darf in aller Ruhe altern – aber nicht zu allem getrunken werden

**26**  
Es gibt mehr als nur  
eine Methode, um  
guten Süßwein zu  
produzieren





78

«Kaltbraten  
Runde» von Eckart  
Witzmann

## GOURMET

- 74 GOURMET-NEWS  
Tipps, Auszeichnungen, Events
- 74 MAHR UNTERWEGS  
Luxus in Moskau und Peking,  
Historie in London, Gemüse  
in Amsterdam
- 76 SANFTES TECHSCHWEIN  
Severin Corti steht auf Karpfen
- 78 SIGNATURE DISHES  
Gerichte mit der unverwechselbaren  
Handschrift ihrer Erfinder
- 86 TYPISCH DEUTSCH  
Wild – vom Fasan bis zur Schneepfe
- 88 ALLES ÜBER SCHOKOLADE  
Küche, Handel, Warenkunde.  
Mit Rezepten von Joachim Wissler  
und Christian Petz
- 98 CREMA AUF KNOPFDRUCK  
Die neuen Kaffeemaschinen
- 100 FLÜSSIGES BROT  
Conrad Seidl und das Bockbier
- 102 KARIBSCHES KULTURGUT  
Peter Hämmerle über Rum
- 105 GOURMETGUIDE  
DEUTSCHLAND  
Zehn Restaurantreits von  
Hamburg bis München
- 111 GOURMETGUIDE  
INTERNATIONAL  
Spannende Empfehlungen  
von Los Angeles bis Peking

## REISEN

- 115 REISE-NEWS  
Resultate des Relax-Guides,  
neue Hotels und die Magie  
des Nordlichts
- 118 GOURMET IM SCHNEE  
Die besten Adressen für den  
Winterurlaub im Schwarzwald,  
in Südtirol und in der Schweiz
- 126 ASIEN DE LUXE  
Traumresorts in Thailand,  
Vietnam, Indonesien und  
auf den Philippinen
- 132 TEMPEL DER TORTEN  
Die Wiener Konditoreien sind  
für ihre süßen Verführungen  
weltberühmt

## JOURNAL

- 142 X-MAS
- 144 MIT BESTER EMPFEHLUNG  
WIEN

## TASTINGS

- 156 SPÄTBURGUNDER
- 162 CHAMPAGNER
- 164 SÜSSWEIN
- 166 PORTUGAL
- 170 PIEMONTE



88

Schokolade  
in allen  
Varianten

118

Pflanzzauber auf  
dem Feldberg im  
Schwarzwald

126

Ort zum Träumen:  
das Banyan Tree  
Ungaru auf Bali

Für ambitionierte Köche gibt es **keine Grenzen.**

Zumindest nicht auf diesem Kochfeld.



Das neue Vollflächeninduktions-Kochfeld CX 480.

Gaggenau präsentiert ein Kochfeld, das die gesamte Fläche zur großen Kochzone macht. 48 Mikro-Induktoren unter der Oberfläche ermöglichen freies Platzieren des Kochgeschirrs. Höchsten Komfort garantiert das intuitiv bedienbare TFT-Touchdisplay. Mit diesem können Einstellungen wie Kochstufe oder Garzeit beim Verschieben des Geschirrs beibehalten werden. So erfüllen wir ambitionierten Köchen den Wunsch nach mehr Freiraum für besondere Kreationen – und unseren eigenen Anspruch: die private Küche mit innovativen Ideen stets neu zu erfinden. Der Unterschied heißt Gaggenau.

Informieren Sie sich unter 01801 1122 11 (3,9 Ct./Min. + d. Festnetz der Telekom, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.) oder unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

**GAGGENAU**



## MODEZAR KREIERT BORDEAUX- LABEL



Chalosselektor **PETER MOSER** ist der Weinwart des Falstaff Magazins.

### KLINKARIERTE INFORMATION

**S**ie tragen den etwas sperrigen englischen Namen Quick Response Code (QR) und trachten in jüngerer Zeit auf allen nur denkbaren Produkten auf kleine quadratische Kryptogramme in Schwarz-Weiß, die jede Menge Informationen beinhalten. Alle Konsumenten, die einen QR-Reader auf ihr Smartphone geladen haben, können das Symbol einlesen und bekommen damit Zugang zu einem breiten Angebot an Zusatzinformationen. Diese Option nutzen nun auch einige Weingüter und stampfen ihre Flaschen durch QR mit multimedialen Inhalten aus. Ab dem Jahrgang 2009 wird auch Château Fichon-Longueville aus Bordeaux dabei sein und so einen Mitschnellen Zugang zu Details über den Jahrgang und vielen weiteren Daten deckt über das Handy möglich machen. Ein durchaus hilfreiches Tool, von einer japanischen Firma für die Produktionslogistik von Toyota entwickelt, das sicher sehr schnell international Mode machen und bald von den Rückenmarketen der Weine nicht mehr wegzudenken sein wird.

**D**as bekannte Château Razan-Ségla feierte mit dem Jahrgang 2009 sein 150-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass beauftragte das Pariser Modehaus Chanel, das diesen Decennie Grand Cru Classé im Herzen von Margaux 1994 erwarb, seinen Chiefdesigner Karl Lagerfeld, ein spezielles Label für

den Jahrgang 2009 zu entwerfen, das vor wenigen Wochen vorgestellt wurde. Dieses einmalige Design dürfte den Wein, der zurzeit in der Subskription für knapp 100 Euro gehandelt wird, bis zu seinem offiziellen Erscheinen im Frühjahr 2012 zu einem begehrten Sammelobjekt der Luxusdielen machen.

### + VELTLINER INTERNATIONAL

Aktuell setzen immer mehr neuseeländische Produzenten ihre Hoffnungen auf die Rotboorte Grüner Veltliner. Vor allem in England erwarten sie einen guten Markt für New Zealand Grüner Veltliner. Grüner Veltliner sei der Weg in die Zukunft, so David Cox, Direktor der New Zealand Winegrowers. Aber auch in kühleren Regionen Australiens und in Kalifornien begegnet man der aus Österreich stammenden Spezialität. Dort freut man sich über die weltweite Anerkennung der würzigen Rebboorte.



### - SPANIENS PROBLEMKIND

Einst galt die Rotweinregion Ribera del Duero in Spanien als große Zukunftshoffnung. Schließlich kommen von dort mit Vega Sicilia oder Pingus absolute Spitzenweine. In den letzten Jahren wurden aber die Flächen bedenkenlos vergrößert, immer öfter setzen Weinkellereien auf Masse statt Klasse. Schwache Weine zu stätlichen Preisen will der Weinkonsument aber schon gar nicht. Der britische «Decanter» testete den Jahrgang 2007 und kam zu dem vernichtenden Urteil: «most disappointing tasting».





Die Königin, zwei Prinzessinnen: Ramona Sturm, Annika Streb und Elisabeth Born (v. l.)

## NEUE DEUTSCHE WEINKÖNIGIN IST ANNIKA STREBEL

**I** Die 23 Jahre alte Weinbaustudentin Annika Streb aus Württemberg in Rheinland ist die 63. Deutsche Weinkönigin. Damit kommt nach 1999 erstmals wieder eine Queen aus dem größten deutschen Weinbaugebiet. Eine 80-köpfige Jury aus Politik, Medien und Weinwirtschaft wählte die Rheinessin zur höchsten Repräsentantin des deutschen Weins. Bei rund 200 Terminen im In- und Ausland wird sie die deutsche Weinwirtschaft für ein Jahr vertreten. Annika Streb studiert Weinbau an der Fachhochschule Geisenheim. Ramona Sturm von der Mosel und Elisabeth Born aus dem Anbaugebiet Saale-Unstrut werden sie als Deutsche Weinprinzessinnen unterstützen.

## DLG-WINZER DES JAHRES 2011

**2** An der DLG-Bundesweinprämierung, der traditionsreichsten Qualitätsprüfung für deutsche Weine und Sekte, beteiligen sich rund 350 Winzerbetriebe mit insgesamt 4700 Weinen und Sekten aus allen 13 deutschen Anbauregionen. «Winner des Jahres 2011» für die beste Gesamtleistung sind Günter, Jürgen und Holger Willy vom Winzerbetrieb Privatkellerei Weinbau Rolf Willy aus Nordheim (Württemberg). Als «Sektrenner des Jahres 2011» wurden die Sektkellerei Deidesheim aus Deidesheim (Pfalz) und das Weingut Acker – Martinshof aus Bodenheim (Rheinhesen) ausgezeichnet. Jungwinzer des Jahres der DLG sind Daniel Sauer (Franken), Jens Windisch (Rheinhesen) und Daniel Hank (Baden).



Daniel Sauer, einer der jüngsten Winzer des Jahres der DLG



Lidwina Weh erhält die Urkunde vom CIVC-Geschäftsführer Jean-Luc Barbier

## LIDWINA WEH ERHÄLT PRIX SPÉCIAL DER CHAMPAGNE-BOTSCHAFTER

**3** Der Sonderpreis des CIVC im Europäischen Wettbewerb der Champagne-Botschafter, in diesem Jahr zum siebten Mal verliehen, ging an Lidwina Weh, die Chéfsommelière des Hotels Louis C. Jacob in Hamburg. Anja Vondenhoff, Dozentin der Hotelfachschule Apeldoorn in den Niederlanden, ist die Siegerin des dreijährigen Europäischen Wettbewerbs der Champagne-Botschafter. Der Sonderpreis der Jury wurde dem britischen Kandidaten Edwin Dublin verliehen, der Einkäufer und Fachreferent für Champagne des Handelshauses Berry Bros. and Rudd in London ist. Der beratungsbereitende Verband der Champagne-Häuser und Champagne-Winzer in Epernay, CIVC, vergibt diese Titel an Fachausbilder, Lehrkräfte, Referenten und Weintaktleute.

# news

Das Weingut  
Petra in der  
Maremma



## MAREMMA-WEINGUT PETRA MIT NEUEM LEITER

**4** Der bekannte Weinschacher Paolo Trappolini ergänzt das Petra-Team von Vittorio Messori in der Maremma (Toskana): Nach 20 Jahren erfolgreichem Wirken im toskanischen Weingut Arignonesi hat Trappolini als General Manager die Leitung von Petra übernommen und ist jetzt gemeinsam mit dem beratenden Önologen Pascal Châtonnet für die Weinerzeugung verantwortlich. Erst im August hat das Weingut den neuen Jahrgang von Petra 2007 präsentiert, den Erstwein des Gutes. Dieser machte mit Top-Bewertungen von Parker, Gambero Rosso, Veronelli & Co. auf sich aufmerksam.

Petra-  
Weine mit  
Top-Ber-  
wertungen



## INTERAKTIVE TOUR DE MAISON RUINART

**5** Im App-Store wird für iPhone und iPad die interaktive Tour durch das Haus von Ruinart angeboten. Dank einer einzigartigen Kombination aus Bewegungssensoren und einem 360°-Film hat man die Möglichkeit, in die Welt von Ruinart einzutauchen. Neben dem virtuellen Besuch der Kellereien, die 38 Meter unter der Erde liegen, erfährt man auch vieles über das Erbe des ältesten Champagnerhauses, über die Weine und die Herstellung. Außerdem enthält die App einen Podcast von Frédéric Patoniot, dem Kellermeister von Ruinart, der über die einzelnen Qualitäten von Ruinart spricht. Die Ruinart-App ist kostenlos in Französisch und in Englisch erhältlich.



Hat auch einen Podcast,  
Ruinart Kellermeister  
Frédéric Patoniot

WEINRESIDENZ  
Internationale Weine & Spirituosen

*Herausragende  
Weine  
hinterlassen  
Emotionen und  
bleiben  
unvergesslich.*

WEIN-RESIDENZ



Puriri Hills  
exklusiv in Europa



Champagne Taittinger  
Comtes de Champagne  
Blanc de Blancs



Nicolas Feuillatte  
Palmes d'Or Rose Champagne

WEINRESIDENZ  
Internationale Weine & Spirituosen

Weinfachhandel-Weinimport  
Lorenc Dudas

Achenbachstraße 72 (Office)  
40237 Düsseldorf  
T: +49 (0)211 876 33 595  
F: +49 (0)211 929 66 568

Email: [lorenc.dudas@wein-residenz.de](mailto:lorenc.dudas@wein-residenz.de)  
[www.wein-residenz.de](http://www.wein-residenz.de)



Diego und seine  
Frau freuen sich über die  
Auszeichnung

## MATHIER IST SCHWEIZER WINZER DES JAHRES

**6** Die Schweizer Wein-Champions stehen fest, anlässlich der Gala des Grand Prix du Vin Suisse 2011 in Bern wurden die besten Schweizer Weine und ihre Mächer geehrt. Diego Mathier aus Salgesch erhielt den Titel »Winzer des Jahres 2011«. Mehr als 3000 Weine von 591 Winzern wurden von 160 Verkostern degustiert. Diese Zahlen zeigen die Bedeutung des Grand Prix du Vin Suisse für die Weinbranche, aber auch für die Konsumenten. Um den vielen verschiedenen Weinstilen gerecht zu werden, wurde der Concours in elf Kategorien aufgeteilt. Diego Mathier von der Kellerei Adrian Mathier Nouveaux Salgouens in Salgesch erhielt den Preis für den Produzenten, der insgesamt mit den von ihm eingereichten Weinen die besten Resultate erzielte. Nach 2007 trägt Mathier den Titel bereits zum zweiten Mal. Der Wälser belegte zudem den ersten Platz in der Kategorie »Weisse Assemblagen«.

Reynald Parmelin aus Begnins wurde für seinen Johannisiter 2010 mit dem Prix Bio Suisse für den besten Biowein des Wettbewerbs geehrt – zum dritten Mal in Folge. Die höchste Bewertung aller eingereichten Weine erzielte die rote Assemblage Ochs 2009 von Maurice Zaffery aus Siere. Er nahm dafür den Prix Vinissimo entgegen.

## DIE FANTASTISCHEN VIER

**7** Herbstzeit ist nicht nur Leszeit, in Italien ist das auch jene Zeit, in der die neuen Ausgaben der Weinführer erscheinen. Im Frühlingsschatten von Veronelli und Gambero Rosso gab es in den letzten zehn Jahren einen regelrechten Boom verschiedener Guides. Mit diesem Wildwuchs stieg auch die Zahl der prämierten Weine immer weiter, sodass man vor lauter Riesen den Wald nicht mehr sieht. Vergleicht man die Resultate der vier wichtigsten Weinführer für das Jahr 2012 (Gambero Rosso, Espresso, Daemlini und Slow Wine von Slow Food), so sind es gerade mal vier Weine, die von allen mit dem höchsten Auszeichnungen bedacht wurden: der Barolo Riserva Monfortino 2004 von Giacomo Conterno im Piemont, der Brunello di Montalcino 2006 von Salvisini sowie der Bolgheri Sassicaia 2008 der Tenuta San Guido, beide aus der Toskana, und schließlich der Primitivo di Manduria Es 2009 von Gianfranco Finò in Apulien. Während die drei ersten Weine hinlänglich bekannt sind, ist der vierte nur Insidern ein Begriff. Der Primitivo von Finò ist ein richtiger Vin de Garage: Die knapp 12.000 Flaschen entstammen einem 1,2 Hektar großen Weingarten mit über 50-jährigen Reben. Mit einem Preis von knapp 40 Euro ist er unter den vier der mit Abstand günstigste.



G R A N D C R U S E L E C T



### 2002 BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE

Mundus Vini Schaumwein des Jahres 2011 - Jetzt im Handel!

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
SPÉCIAL RÉSERVE

Grand Cru Select Weinhandels-Gesellschaft mbH  
Geismeyer Straße 61 · D-65385 Rüdheim  
Telefon +49 6722 7209-0 · Fax +49 6722 7209-29  
info@grand-cru-select.de · www.grand-cru-select.de

NEWS

## ALOIS LAGEDER AUSGEZEICHNET

**8** Slow Food, die weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, verleiht dem Südtiroler Weingut Lageder die »Kone Schnecke« für authentische und verantwortungsbewusst hergestellte Produkte. Außerdem hat der »Gambero Rosso – Vini d'Italia 2012« das Weingut mit dem Ehrenpreis für »Nachhaltigen Weinbau« für seine Pionier- und Vorbildfunktion gewürdigt. Und zum dritten Mal in Folge ist Alois Lageder als exklusiver Weinpartner für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis gewählt worden.

Nachhaltigkeit  
als Prinzip  
Alois Lageder



# EINES TAGES WERDEN SIE KOMPLEXE NOTEN VON HONIG & ROSINEN ENTDECKEN.

**Glenfiddich 15 Jahre.** Durch unser innovatives „Solera-Verfahren“ erzielen wir eine subtile Kombination unterschiedlicher Einflüsse. Das macht Glenfiddich 15 Jahre zu einem duftigen Malt mit vollem und fruchtigem Aroma. Weitere Informationen unter [glenfiddich.com](http://glenfiddich.com)

© 2011 WILLIAMS GOSWAM & CO. DISTILLERS. GLENFIDDICH SINGLE MALT SCOTCH WHISKY IS A REGISTERED TRADEMARK OF WILLIAMS GOSWAM & CO. LTD.



THE SPIRIT OF A PIONEER



Master of  
distillation



## Der Wolf im Wolfspelz.

Die neue M-Klasse. Jetzt Probe fahren bei  
Ihrem Mercedes-Benz Partner.

Mit optionalem ON&OFFROAD-Paket und ACTIVE CURVE SYSTEM für Performance und Fahrkomfort  
auf höchstem Niveau und allen Terrains. Permanent souverän. [www.mercedes-benz.de/m-klasse](http://www.mercedes-benz.de/m-klasse)

125! Jahre Innovation



M-Klasse



**Mercedes-Benz**  
Das Beste oder nichts.

# FALSTAFF WEIN TROPHY 2012

Weinkultur bedeutet, einen herausragenden Wein zu machen und ihn fachgerecht zu behandeln. Aus diesem Grund zeichnet Falstaff mit der WEIN TROPHY nicht nur Winzer aus, sondern auch Sommeliers. Eine Jury ermittelt die Sieger aus einem Kreis von Kandidaten. **TEXT PETER MOSER**

**A**nlässlich der ProWein 2011 feierte dieser Preis für beste deutsche Weinkultur seine höchst erfolgreiche Premiere. 2012 wird erneut, unterstützt von Gerolsteiner und Guggenau, in drei Kategorien die «Falstaff WEIN TROPHY» verliehen.

Die Redaktion hat pro Kategorie drei Kandidaten nominiert. Bundesweit wurde eine Experten-Jury eingeladen, in geheimer Wahl jeweils einen Sieger zu ermitteln. Die fachkundigen Juroren senden in den kommenden Wochen ihre Stimmzettel an einen Notar. Dieser wird die Preisträger 2012 ermitteln und der Redaktion bekannt geben. Vergeben wird die Trophy in

folgenden Kategorien: «Witzer des Jahres», «Newcomer des Jahres» und «Sommelier des Jahres».

Keine einfache Aufgabe für die Juroren, man darf gespannt sein, wie die Entscheidung ausfallen wird. Denn angesichts der Qualifikation aller Anwärter ist in jedem Bereich mit einem denkbar knappen Kopf-an-Kopf-Rennen zu rechnen. Die Falstaff-Weinredaktion

wird zusätzlich wieder eine vierte Trophy vergeben, die das Lebenswerk eines deutschen Winzers würdigt. Die Preisträger der «Falstaff WEIN TROPHY» werden in einem Special des Falstaff-Magazins zur ProWein 2012 bekannt gegeben. Hier stellen wir Ihnen jene Anwärter vor, die von der Redaktion den Jurymitgliedern zur Wahl vorgeschlagen wurden.

Nominiert in der Kategorie **WINZER DES JAHRES 2012**



## BETTINA BÜRKLIN-VON GURADZE

Weingut Bürklin-Weiß, Pfalz  
Mit 86 Hektar Rebfläche in den besten Lagen der Mittelhaardt zählt das im 16. Jahrhundert gegründete Weingut zu den Stützen der deutschen Weingqualität. 1990 hat Bettina Bürklin das Weingut übernommen, das sie mit Umsicht und Erfolg führt. Ihre Rieslinge aus Spitzenlagen wie Kirchenstück, Pöschelstein oder Ungersbühl zählen Jahr für Jahr zum Besten, was die alte Sorte in der Pfalz hervorbringt. Biodynamische Bearbeitung ist dort selbstverständlich.



## RAINER SCHNAITMANN

Weingut Schnaitmann, Württemberg

Rainer Schnaitmann aus Fellbach studierte in Geisenheim und praktizierte anschließend in Neuseeland und Italien. Danach fasste er den Entschluss, die Trauben nicht weiter an die Genossenschaft zu liefern, sondern selbst zu keltern. Seit 1997 verarbeitet Schnaitmann im eigenen Keller und seit 2007 mit Weinen aus Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Sauvignon Blanc und Riesling von Erfolg zu Erfolg. Am bekanntesten ist seine Paradiese Fellbacher Lössle.

## ROMAN NIEWODNICZANSKI

Weingut Van Volxem, Saar  
Seit das Weingut 2000 vom Querstreicher Roman Niewodniczanski erworben wurde, ist Van Volxem dabei, sich einen Platz unter den besten Rieslingzweigern Deutschlands zu erobern. In den allerbesten Saar-Lagen entstehen feinsensitiver Weine wie der Scharhofberger Riesling, die allseits vom bedingungslosen Qualitätsstreben des groß gewachsenen, ja unüberehörbaren Wintzers künden. Moderne ökologische Verfahren sind verpönt, dort ist alles natürlich.





Nominiert in  
der Kategorie  
**NEWCOMER DES  
JAHRES 2012**



#### CHRISTIAN STAHL

Winzerhof Stahl, Auenhofen,  
Franken

Was macht ein junger Winzer, wenn er in einer etwas engelegenen Ecke zu Hause ist, deren Weinberglagen nicht den Klang des Exklusiven haben? Er macht aus seinem Namen ein Programm. Seine Weine tragen Titel wie Feder Stahl, Damastener Stahl oder Edelstahl, und statt Lagen gibt es pflügg Marken wie Litorweise (Silvaner), Raaschgift (Scheurebe) oder Rosentrot (Spätburgunder). Und sie überzeugen qualitativ mit ihrer tollen, messerscharfen Silizik.

#### PHILIPP KIEFER und DOMINIC STERN

PinoTimes, St. Martin/Hochstadt,  
Pfalz

Die pfälzischen Nachwachswinzer sind Cousins und haben sich nach dem Studium zunächst in Übersee weingebildet – Philipp Kiefer bei Laibach (Südafrika), Dominic Stern bei Secret Hill (Neuseeland). Ihre Erfahrungen bringen sie zum einen in die Familienweingüter ein, zum anderen betreiben sie seit 2009 ein gemeinsames Projekt namens PinoTimes. Dafür wurden ausgesuchte Qualitäten Pinot Blanc und Pinot Noir aus beiden Gütern assembliert.



#### ANDI KNAUSS

Parfum der Erde, Weinstadt-Strümpfletzbach, Württemberg  
Er ist einer aus der Generation Facebook, die ihre Weine mehr über Social-Media-Netzwerke promotet als auf den klassischen Kommunikationskanälen. Neben dem schwäbischen Familienweingut, das er mit konzeptionellen Ideen und neuen Reboots wie Sauvignon Blanc, Merlot oder Zweigelt weit nach vorn gebracht hat, richtet er auch für das ehrgeizige Projekt »Parfum der Erde« verantwortlich, ein Boutique-Weingut, das Terroirweine von höchster Typizität erzeugt.

Nominiert in  
der Kategorie  
**SOMMELIER DES  
JAHRES 2012**



#### SEBASTIAN BÖRDTHÄUSER

Steinheuers Restaurant »Zur Alten Post«, Bad Nauheim  
Der 1972 geborene Winzernachkomme studierte zunächst Germanistik und Anglistik, bevor ihn sein Lebensweg in die gebobene Gastronomie führte, wo er sich als Sommelier und Restaurantleiter in perfekter Manier um seine Gäste kümmert. Neben seiner anspruchsvollen gastronomischen Tätigkeit findet er noch die Zeit, für zahlreiche Magazine wie »Beef-« oder »E&M« Artikel über Wein, Tee oder Sake zu verfassen.

#### JÜRGEN FENDT

Restaurant »Barenis«, Bismarckstr.  
Der 44-jährige Chef-sommelier vertrat Deutschland im April 2010 bei der Sommelier-Weltmeisterschaft in Chile. Dabei ist er nach eigener Aussage eher zufällig zum Wein gekommen: Es hatte ihn einfach interessiert, im Service das Richtige empfehlen zu können. Heute ist er Herr über einen Keller mit mehr als 25.000 Flaschen. Aber damit nicht genug: Um alle Facetten des Weines kennen und versuchen zu lernen, erwarb er 2001 eigene Rebberge an der Mosel und in Baden-Baden, die er mit seiner Familie bewirtschaftet.



#### MARCEL HELBIG

Restaurant »Vintage«, Köln  
Hier lautet das Motto: »Wo ein Wein, da ein Glas!« – und dieses wird im »Vintage«, sowohl in der Weinbar wie auch im Restaurant, konsequent umgesetzt. Egal ob man hier nur auf ein Gläschen einen kleinen Zwischenstopp einlegt oder für größere kulinarische Genüsse den Anker wirft, Sommelier Marcel Helbig wird aus der gut 600 Positionen starken Weinkarte die richtige Empfehlung für jede Gemischnote parat haben. Ob in der Weinrunde oder im Sommer auf der Terrasse – Wein-genuss wird hier großgeschrieben.



Vor allem Weine aus großen Terroirs haben sich beim Deutschen Spätburgunderpreis 2011 durchgesetzt. Die Winzer aus Baden und Württemberg waren diesmal nicht zu schlagen, allen voran der Fellbacher Rainer Schnaitmann. Er stellte mit seinem Grossen Gewächs des Jahrgangs 2009 aus der Lage Lämmler nicht nur den Gewinner im Finale der besten 50, sondern brachte auch den Vorgängerjahrgang 2008 unter die Top Ten.

TEXT MARIO SCHEUERMANN



Der Spätburgunder fählt sich in den deutschen Rebbergen wohl

# TRIUMPH DER ALTEN REBEN

**E**s ist das Jahr des Rainer Schnaitmann. Erst gewann der Remstaler Winzer in diesem Frühjahr die Saavignon blanc Trophy. Beim Riesling markierten 2010 seine Grossen Gewächse aus dem Lämmler und dem Götzenberg die Spitze in Württemberg. Jetzt setzt er mit dem Deutschen Spätburgunderpreis dieser Serie die Krone auf.

Der Siegerwein kommt aus einer 43 Jahre alten Rebanlage. Man kann also mit Recht von «vieux vignes» sprechen. Es ist die älteste Parzelle, 1967 angelegt, mit Spätburgunder in der alten Kernlage des Lämmlers (vor der Flurbereinigung gab es die drei getrennten Lagen Lämmler, Hinterer Berg und die Riesling-Lage Wetzstein). Der Hang ist

fast komplett nach Süden und Südwesten ausgerichtet, die steilsten Stücke haben bis zu 65 Prozent Neigung. Der Boden, der für die ausgeprägt mineralische Art dieser Weine verantwortlich ist, hat eine recht komplexe Zusammensetzung. Im unteren Teil besteht er aus Schilfsandstein und Gipskeuper, darüber lagern verwitterter Kiesel sandstein und Bunter Mergel. Durch burgundisch niedrige Erträge, einen konsequenten Ausbau über 20 Monate in zu 90 Prozent neuen 300-Liter-Fässern und eine Fällung ohne Filtration gelangen Schnaitmann hier echte Terroirweine von unverwechselbarem Charakter.

Quasi als zweiter Sieger ging das badische Weingut Freiberg von Gleichenstein aus Völsburg-Oberrotweil aus dem Wettbewerb hervor.

Der rote Spitzenwein «Baron Philipp» belegt den ersten Platz bei den Weinen des Jahrgangs 2008. Auch dies ein Wein aus alten Reben, 1973 gepflanzt, mit einem burgundischen Ertrag von 25 Hektolitern pro Hektar, eine Top-Selection aus der besonders gut mit Wasser versorgten Hangflägelage des Fichbergs in Oberrotweil.

Insgesamt gab es 445 Weine der beiden Jahrgänge 2008 und 2009 im Wettbewerb, bis auf den Mittelrhein, die Bergstraße und Sachsen waren alle Anbaugebiete vertreten – eine der größten Beteiligungen in der Geschichte des Deutschen Spätburgunderpreises. Dies lag vor allem am Jahrgang 2009 mit seinen vor Frucht strömenden Weinen, der eine gleichmäßig hohe Qualität mit großer Bandbreite in allen Anbaugebieten aufweist. >

Freiherr Johannes von  
Gleichenstein leitet seit  
2003 den traditionsreichen  
Top-Betrieb



Das Weingut Schnaitmann bewirtschaftet Weingärten in Fellbach bei Stuttgart



Während der Weinlese geht Petra Schnaitmann die Arbeit nicht aus

**D**ie Jury verkostete zunächst in zehn regionalen Vorrunden und ermittelte für jedes Anbaugebiet einen Regionalsieger. Diese zehn Weine sowie 40 weitere am höchsten bewertete kamen ins Finale der besten 50 (15 aus dem Jahrgang 2008 und 35 aus 2009).

Nach Regionen waren es 18 Weine aus Baden, zehn aus der Pfalz, sieben aus Württemberg, fünf von der Ahr, je drei aus dem Rheingau und aus Rheinhessen sowie je einer aus Franken, von der Nahe, der Mosel und aus dem Gebiet Saale-Unstrut.

Die Dominanz der Weine aus Baden-Württemberg lag vor allem an drei Betrieben, die jeweils drei Weine ins Finale brachten: Schnaitmann, Gleichstein und Andreas Mänzle, wobei in Württemberg alle sieben Finalweine aus dem Remstal stammen, sechs davon aus der Gemeinde Fellbach. Diese Appellation am Rande Stuttgarts wird künftig zu den Top-Provenienzen für deutsche Rotweine zählen.

Der Wettbewerb war einmal mehr ein regelrechtes Schauauftreten der Talente und ehrgeizigen Newcomer, auch wenn an der Spitze mit Schnaitmann und Gleichstein zwei Titelaspiranten das Rennen machten und weitere Favoriten wie Bernhard Huber, Jacob Duijn, Gerd

**D**er diesjährige Wettbewerb war einmal mehr ein regelrechtes Schauauftreten der Talente und ehrgeizigen Newcomer, auch wenn an der Spitze mit Schnaitmann und Gleichstein zwei Titelaspiranten das Rennen machten.

Alldinger, Schumacher, Wilhelmshof, Karl-Heinz Jöhner und August Kreuzler auf den Plätzen folgten. Die Generation der „jungen Wilden“, die derzeit die deutsche Weinszene aufmischt, machte sich stark bemerkbar, etwa mit Markus Johannes Keller aus Wörms mit einer alkoholmächtigen Auslese aus dem Nonnenzwinger, dem Württemberger Andi Knauff und seinem Boutique-Projekt „Partien der Erde“ oder dem Gemeinschaftswein „Gottes Berg“ von Thomas Pfaffmann und Andreas Rings aus der Pfalz. Solche Projekte sprengen zwar gelegentlich den wein- und bereichungsrechtlichen Rahmen, aber sie tragen zur Belebung der traditionellen Späburgunderszene in Deutschland bei, verleben ihr einen Touch von großer neuer Weinswelt.

Das gilt auch für den Wein der Villa Heyenburg aus Baden, ein höchst ambitioniertes Projekt der Kooperative „Hex von Eisenstein“,

mit dem ein früheres Weingut wiederbelebt wurde. Hier macht man von den neuen Möglichkeiten des Bereichungsrechts Gebrauch und benutzte „Reserve“ und „Grande Reserve“ für die besten Selektionen.

Zu den interessantesten Entdeckungen gehören zwei Betriebe aus Rheinhessen: das Weingut Eckhart Gröhl in Weinsüßheim und das Weingut Eckhard Weitzel in Ingelheim. Gröhl wurde in diesem Jahr von Gault Millau erstmals mit einer Traube ausgezeichnet und schaffte es mit seinem Pinot Noir 2008 auf Platz drei in diesem Jahrgang. Mit der gleichen Punktzahl wie Pinot Kriechel von der Ahr auf Platz zwei und Bernhard Huber aus Baden auf Platz vier. Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Wein stammen vom Herrenberg in Oppenheim, einer stark kalkhaltigen und steinigen Lage an der südlichen Rheinfront. Die gilt als Provenienz hervor-

gender Rieslinge. Doch als diese dort in den 1990er-Jahren immer fetter wurden, entschloss sich Eckhart Gröhl – damals einer der »jungen Wilden« –, Spätburgunder zu pflanzen. Das zählt sich heute aus – der Spott der Nachbarn ist längst in Anerkennung umgeschlagen. Inzwischen hat er mit der Niersteiner Hölle an der zentralen Rheinfront eine weitere »burgundische« Kalkstein-Lage von Riesling auf Pinot Noir umgestellt. Dieser dritte Platz wird mit Sicherheit keine Fintagsfliege bleiben.

Das Weingut Eckhard Weitzel ist ein biologisch arbeitender Familienbetrieb, dessen Namen man bislang in den einschlägigen Führern und Läden vergeblich suchte. Er ist einer der Selten im Lande und hat sich zum ersten Mal an diesem Wettbewerb beteiligt. Sein Erfolg rückt auch den Namen Ingelheim wieder ins Rampenlicht. Diese Weinbaugemeinde am südlichen Ufer des Rheinkniees, deren Weinbaugeschichte bis zur Zeit Karls des Großen zurückreicht, zählt neben der Ahr und Assmannshausen zu den klassischen Anbaugebieten für Pinot Noir in Deutschland. Bis in die 1960er-Jahre wurden hier Spätburgunder produziert, die zu den besten des Landes zählten. Dann begann ein Domestischenschlaf, den jetzt eine neue Winzergeneration zu beenden scheint.



Hubert Lay führt den Familienbetrieb in vierter Generation.

**D**as Fazit des Deutschen Spätburgunderpreises 2011: Es sind vor allem Weine aus großen Terroirs in einigen der allerbesten Lagen wie Winklerberg und Fichberg (Baden), Herrenberg und Bockstein (Rheinhesen), Himmelreich Garten (Pfalz), Lämmeler (Württemberg) und Sossenberg (Ahr), die sich letztlich durch-

gesetzt haben. An der Spitze ist es ein Triumph der alten Reben. Qualitativ reißt sich der 2009er ein in die sehr guten Rotwein-Jahrgänge dieser Dekade. Begeisterte 2007 mit einem betriebsreinen Schmelz und 2008 mit den kräftigen, reifen Tanninen, ist es 2009 die überwältigende Fruchtfülle, die den Jahrgang auszeichnet. <

Eckhart Gröhl probiert die ersten Spätburgundertrauben in der Niersteiner Hölle



Thorsten Gohschock vom Weidtmannshof hat Spaß an der Weingartenarbeit

## BESTE SPÄTBURGUNDER

Die besten Spätburgunder der diesjährigen Trophy für die Jahrgänge 2008 und 2009.

2009



**FELLBACHER LÄMMELE GG 2009, WEINGUT RAINER SCHNITTMANN, FELLBACH WÜRTTEMBERG**  
Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. In der Nase eher verhalten, raschig-mulde. Die Nuancen im Bukett, mit Luft Lafröle Nuancen, Preiselbeeren und Cassis klingen an. Stoffig, kompakte Textur, angenehme dunkle Beerenfrucht, dunkle Mineralik, dezente Frische. Bleibt lange und satzig halten, kandierte Veilchen im Nachhall. € 42,-



**JANNIN STERNENBERG 2009 DULIN, BÖHM, BADEN**  
Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. In der Nase zart überaus unterlegte dunkle Beerenfrucht, etwas Lakritz, tabakige Nuancen, stark würzige, individuelle Bukett. Stoffig, präsent Tannine, frische Weichholzkirschfrucht, lebendig strukturiert, mittlere Länge, Kirschen im Nachhall. zart nach Bitterschokolade im Nachhall. € 27,-



**WORMSER NONNENWINGERT AUSLESE TROCKEN 2009 WEINGUT KELLER, WORMS RHEINHESSEN**  
Mittleres Karmesinrot, breitere Randauffhellung. In der Nase milde Kirschkonfit, mit zarter Kirschenwürze unterlegt, ein Hauch von Lakritz und Brombeeren, mit Luft etwas Single-Malt-Holzwürze. Saftig, rund und elegant, gut eingebundene Tannine, extraktreicher Nachhall, saftiges Cassis im Abgang, still, bisabiert, bereits zugänglich. € 12,50

94



**IRINGER WINKLERBERG AUSLESE TROCKEN 2009 WEINGUT HUBERT LAY IRINGEN, BADEN**  
Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Feine schwarze Beerenfruchtbukett, ein Hauch von Veilchen, Orangenzesten, Gewürzkräutchen. Saftig, elegant, feine Extraktwürze, feine Tannine, stoffige Herzkeinschenfrucht, zart nach Karamell im Abgang, bleibt lange halbes, mineralisch-schokoladiger Rückgeschmack, sehr gutes Zukunftspotential. € 17,90



**SPÄTBURGUNDER TROCKEN GRANDE RESERVE 2009 VILLA HEYNBURG KAPPELRODECK, BADEN**  
Mittleres Karmesinrot, dezent untertrocknet, breitere Randauffhellung. In der Nase zarte Risleraromen, ein Hauch von Gewürznelken, feines rotbeeriges Konfit, ein Hauch von Nougat. Mittlerer Körper, satzig mineralischer Touch, präsent, noch fordernde Tannine, zart nach Bitterschokolade im Nachhall, gutes Zukunftspotential. € 26,-



**HERKHEIMER HIMMELREICH GARTEN +R+ 2009 WEINGUT SCHUMACHER HERKHEIM, PALZ**  
Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. In der Nase zunächst dezent anlog-bildrige Nuancen, reife Herdenschäfer, Pfirsichen klingen an. Kraftvoll, mineralisch, kräftige Tannine, reife Weichholzkirschen, präsent Holzaroma, etwas Nougat, rotbeerige Anklänge im Finale, mittlere Länge, schokoladiger Rückgeschmack, ein kraftvoller Spürenbegleiter. € 24,-



**BARON PHILIPP 2008 WEINGUT FREIHERR VON GLEICHENSTEIN, VOGTSBURG-OBERROTWEIL, BADEN**  
Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Verhaltene Bukett, etwas Kakao, Nougat, mit tabakigen Nuancen unterlegtes dunkles Beerenkonfit, öffnet sich langsam mit Luft. Saftig, brombeerige Frucht nuancen, präsent Tannine, gute Länge, schokoladiger Nachhall, mineralisch gerippt, sehr gutes Zukunftspotential. € 50,-

93



**NEUENAHREER SONNENBERG - R - 2008 WEINGUT PETER KRIECHSEL AHNWILDER, AHR**  
Mittleres Karmesinrot, dezent untertrocknet, breitere Randauffhellung. In der Nase feine Risleraromen, schwarze Beeren, etwas Nougat, attraktives Bukett. Elegant, stoffig, feine Brombeerfrucht, feine Tannine, harmonisch, extraktreicher Nachhall, gute Mineralik, bleibt gut halbes, ein verbliebiger Spürenbegleiter mit Relieffpotential. € 24,-

93



**PINOT NOIR BARRIQUE 4611 2008 GRÖH, WEINGUTSHEIM RHEINHESSEN**  
Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. In der Nase tabakig-aromatische Nuancen, leichte Beerenwürze, florales Touch, zart nach Brombeerkonfit. Saftig, gut komplexiert, feine Tannine, Nougat, zeigt eine gute Länge, dunkle Mineralik im Nachhall, gutes Entwicklungspotential. € 18,90

93



**SOMMERHALDE SPÄTBURGUNDER GG 2008 WEINGUT BERNHARD HUBER MALTERDINGEN, BADEN**  
Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Feine schwarze Beerenfrucht, Cassis, Lakritz, angenehmes Brombeerkonfit, eleganter Edelholzwürze. Saftig, verblüht und feinmenschlich strukturiert, feine Tannine, frisch, perlender Holzreife, zeigt eine gute Länge, angenehmer zitroniger Touch, gutes Entwicklungspotential. Deftiger rotbeeriger Stil. € 37,-

94



**DURBACHER BIENENGARTEN SPÄTLESE BARRIQUE 2008 WEINGUT ANDREAS MÄNNE DURBACH, BADEN**  
Mittleres Karmesinrot, dezent untertrocknet, breitere Randauffhellung. In der Nase mit zarter Kirschenwürze unterlegtes rotes Waldbeerenkonfit, ein Hauch von Orangenzesten, feine tabakige Nuancen, etwas Nougat. Saftig, zart nach Orangen und Kirschen. € 20,-  
Weitere Weine ab Seite 156.

93

93

93

92



## FOLLOW YOUR CONVICTIONS

“FREIER ZUGANG ZUM  
GESAMTEN WISSEN DER  
MENSCHHEIT. MANCHE  
HABEN ES UNMÖGLICH  
GENANNT, ICH WIKIPEDIA.”

*Jimmy Wales, Gründer von Wikipedia*

Jimmy Wales blieb sich 2003 mit seiner Entscheidung  
treu, Wikipedia zu einer Non-Profit-Stiftung zu  
machen. Bei Maurice Lacroix fertigen wir unsere  
einzigartigen Uhrwerke und preisgekrönten Designs  
von Hand – weil wir, wie auch Jimmy, unserer  
Überzeugung folgen.

Weitere Informationen finden Sie auf  
[www.MauriceLacroix.de](http://www.MauriceLacroix.de)

Masterpiece Double Rétrograde



MAURICE  LACROIX  
Manufacture Horlogère Suisse

# WEIN-BLOGGER

Die Anzahl von Websites, Blogs, Tweets und Internet-Foren zum Thema Wein nimmt stark zu. Plötzlich sind wir Profis damit konfrontiert, dass unsere Leser Stellung nehmen können.

**A**m Anfang war das Wort, und das Wort wurde mir infrage gestellt. So sahen viele professionelle Fachkommentatoren wie ich unsere Arbeit. Wir schreiben die Kritiken, Artikel und Bücher, verkaufen sie an einen Verleger, der diese verpackt und an eine dankbare Leserschaft weitergibt. Deren einzige Reaktion zu dem, was wir schreiben, war es, unserem Rat zu folgen und vielleicht untereinander darüber zu marren, was sie als unsere Fehler oder Fehlannahmen betrachteten. Nur in ganz seltenen Fällen machte sich jemand die Mühe, einen höflichen Brief mit Kommentaren über Publikationen an uns oder unsere Verleger zu schicken.

Bis vor Kurzem genossen wir Fachkommentatoren einen nahezu orakelhaften Status, eine Situation, die von jenen, die etwas in unserem Fachgebiet zu verkaufen haben, geliebt wird. Die Kinos sind vollgepfanzt mit sorgfältig ausgewählten Schnipseln von Filmkritiken. Verleger schmücken Buchumschläge mit Zitaten aus Buchrezensionen beziehungsweise – und noch eine Spur hinterlistiger – mit von entgegenkommenden Schriftsteller-

kollegen angeforderten »Klappentexten«, die auf der Basis von spröden, noch vor dem Erscheinen zirkulierenden Druckfahnen erstellt wurden. Und wir können ja alle das Pendant in der Weirwelt dazu: die Bewertungen, die so viele Weinhändler und Weinproduzenten erbsamgütig als Verkaufshilfe ausbachten. Die Magie der Parker-Punkte hat zumindest eine Generation von Weinhändlern der Notwendigkeit beraubt, etwas Kreatives zu tun, als den Geschmacksvorlieben einer anderen Person zu folgen. Selbst die Notizen und Bewertungen von viel weniger renommierten Weinkritikern werden verwendet, um Weine zu verkaufen. Es ist also kein Wunder, dass wir Profis – von denen viele unzählige Jahre an harter Arbeit investiert haben – zu der Überzeugung gelangt sind, ziemlich besonders zu sein.

Aber was ist das? Ich höre das Tippen von Fingern auf Tastaturen. Ich sehe eine explosionsartige Zunahme von Websites, Blogs, Tweets und Internet-Foren, die eine weltweite Leserschaft ansprechen können – all jene, die tippen können und die Fähigkeit besitzen, das,



Die Kolumne der weltweiten Jancis Weinautorin **JANCIS ROBINSON, MW**, lesen Sie hier exklusiv in deutscher Sprache.

was andere schreiben, zu kommentieren, ohne dabei irgendein Risiko einzugehen. Sie müssen nicht öffentlich auftreten, sie müssen nicht einmal ihren wirklichen Namen und Standort preisgeben. Plötzlich sind wir Profis damit konfrontiert, dass unsere Leser Stellung nehmen können! Und in der Tat stellt sich heraus, dass viele von ihnen ebenso starke Meinungen wie wir vertreten und manche davon auf ebenso viel Wissen beruhen. Willkommen in der neuen Wein-Demokratie, in der jene von uns, die vormals komfortabel eingeposent und durch die Verpackungskünste ihrer Verleger abgesichert waren, ihre Rolle sowie ihre Beziehung zu jenen, für die sie schreiben, radikal zu überdenken haben.

Da ich bereits im Jahr 2000 meine Website JancisRobinson.com anlegte und seit 2001 öffentliche Kommentare von Lesern (ursprünglich »Your Turn« genannte) begrüßte, hatte ich ziemlich lange Zeit, mich an die neue Realität von Online-Veröffentlichungen zu gewöhnen. Doch viele meiner Freunde, die Autoren und Journalisten sind – manche davon mit hervorragendem Ruf –, haben nach wie vor Schwierigkeiten, sich in einer Welt zurechtzufinden, in der buchstäblich jeder (selbst die eine oder andere Person mit schwerer Legasthenie!) klare Meinungen darüber publizieren kann, was er als sein persönliches Reich, sein eigenes Fachgebiet, betrachtet. Deshalb ist das Wort »Blogger« in manchen Krisen auch ein Spottname. In der

Ich war erstaunt, wie kommerziell die Wein Bloggers' Conference war. Es gab keine Chance, den Sponsoren der Veranstaltungen zu entkommen.



Tat tendiert der Wildwuchs an Online-Kommentaren dahin, schärfere Kritiken von einigen Kommentatoren der alten Gasse hervorzuheben, als zu rechtfertigen ist.

Mit all diesen Gedanken im Kopf akzeptierte ich eine Einladung, als Hauptrednerin bei der diesjährigen Wein Bloggers' Conference aufzutreten, die im Juli im heißen Charlottesville, Virginia, abgehalten wurde, die vierte Veranstaltung dieser Art für amerikanische Wein-Blogger. Das europäische Gegenstück fand im Oktober dieses Jahres in Franciacorta, Italien, statt.

Ich bin die letzte Person, die die Wichtigkeit jenes, die sich der Welt der Weibeschreibung verschreiben haben, unterschätzen würde, jener, die die Gelegenheit wahrnehmen, ihre Ansichten so leicht veröffentlicht zu können, mit so wenig Aufwand und absolut null Zensurierung der Wilder dieser Welt. Ich kenne persönlich eine ziemlich große Zahl an europäischen Wein-Bloggern, war aber neugierig darauf, mehr als 300 ihrer amerikanischen Kollegen zu treffen. (Außerdem habe ich zwei sehr gute Freunde in Charlottesville, die nicht mehr in der Lage sind zu reisen, und so war der Schauplatz der diesjährigen WBC, wie sie allgemein genannt wird, ideal für mich.)

In den Monaten vor der Konferenz war ich außerdem Janitorin bei zwei internationalen Winkonferenz-Workshops, die mir einen guten Einblick in die Aktivitäten von jenen Wein-Bloggern gaben, die sich an solchen Events beteiligen. Die Born Digital Awards konzentrierten sich ausschließlich auf Online-Weinbesprechungen, während die am stärksten umkämpfte Kategorie des diesjährigen Louis Roederer International Wine Writers' Award jene für Blogger



war – beide Bewerbe lockten Teilnehmer aus der ganzen Welt an.

Fürs Protokoll: Ich betrachte mich selbst nicht als Blogger. Ich publiziere und schreibe viel zu viel, eine ganze Wein-Website voll Nachrichten, Meinungen und Verkostungsnotizen über Weine. Die Arbeit eines Bloggers ist viel persönlicher und verrät dem Leser oft zu viele Details aus dem Privatleben des Schreibers. Aber ich kenne

die sichtig machende Wirkung von Online-Schreibern nur allzu gut. Die Tatsache, dass es keine räumlichen und zeitlichen Grenzen gibt – mit ein wenig Kompetenz kann man Texte jeder Länge zu jeder Tages- und Nachtzeit publizieren –, sowie die Tatsache, dass jede Publikation im Internet unmittelbar Reaktionen von anderen Ende der Welt hervorruft kann, bedeuten, dass wir Online-Schreiber keine Kontrolle über unsere Mittelbarkeit haben und viele von uns täglich schreiben. (Ein Teil des Charmes von Twitter liegt ja darin, dass wir uns an einen Rahmen von 140 Zeichen halten müssen, selbst wenn wir mehrmals pro Tag oder sogar pro Minute tweeten.)

Ich war erstarrt – vielleicht naiverweise –, wie kommerziell diese Konferenz war. Es gab keine Chance, den Sponsor der Veranstaltung, besonders dem Hauptsponsor Virginia Wine, zu entkommen. Ich genoss die Gelegenheit, eine Weinregion zu erleben, die sich seit meinem letzten Besuch vor vielen Jahren gewaltig verändert hat, und verkostete einige herausragende Weine. Doch ich muss zugeben, dass ich mich am Ende dieses Wochenendes auf ein Glas Wein freute, das nicht aus den USA stammte – selbst wenn ich mein Wissen über Indiana Traminette etwas erweitern konnte.

Die Blogger selbst schienen mir eine generell enthusiastische Schar, waren aber den Wintermarkern, die gekommen waren, um sie zu beeinflussen, zähkneifig fest anzuheften. Die Blogger versuchen zwar, jedes Glas Wein, das man ihnen hinstellt, zu verkosten und darüber zu schreiben, doch das, was sich darin befand, wurde mehr von den Deals der Veranstaltungsorganisation, der die Wine Bloggers' Conference führt, bestimmt als von irgendwelchen

weinfixierten Betrachtungen. Wie vielleicht vorauszusetzen, waren viele der angesehensten amerikanischen Wein-Blogger nicht anwesend. Es freute mich zu sehen, dass das alte freundschaftliche Verhältnis zwischen konventionellen Schreibern und Bloggern ein wenig freundlicher geworden ist. (Die Erstren tendieren dazu, sich für besser als die Zweitren zu halten, während die Blogger sich als Erben sehen – wenn nicht der Welt, dann zumindest des Cyberspace, der ihrer Ansicht nach bald alles sein wird, was zählt.)

Fürs Protokoll abschließend eine Liste von Web-Sites mit Blogs, die ich am meisten schätze, in der Regel solche, die mit Ausdrucksstärke, Schreibfertigkeit und verlässlicher Frequenz verbindet persönliche Standpunkte vermittelt. Um Missverständnisse auszuschließen, sollte ich hinzufügen, dass in dieser Liste sicherlich Dutzende großartige Wein-Blogs fehlen, weil a) ich zu sehr damit beschäftigt bin, für meine eigene Website zu schreiben, um Zeit zu finden, viel von dem, was andere online publizieren, zu lesen, und b) einer der besten amerikanischen Wein-Blogger – Michael Steinberger (alias WineDiarist.com) – kürzlich von seinem alten Posten auf Slate.com im Zuge einer Reihe von Kürzungen abgestempelt wurde. Es wehrt für alle da draußen ein einziger Wind.

Alcofaring.com  
DrWin.com  
Fermentation.typepad.com  
Tastemadefor.com  
Vinegloppy.com  
WinemasterWineSchool.com  
WineAnzak.com  
WineDiarist.com  
WineWorm.com  
WineWorm.com

Lesen Sie mehr – viel mehr – auf meiner Website als Subscriben Website [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com).

A photograph of a vineyard at sunset. The foreground shows rows of grapevines with golden leaves. In the background, a large, light-colored chateau with several towers sits atop a hill. The sky is a soft, hazy orange.

# DAS SÜSSE GOLD DER REBEN



Château d'Yquem im Bordeaux ist Ursprung des international begehrtesten Süßweins

Dessertweine haben eine lange kulinarische Tradition, obwohl sie nur einen kleinen Teil der weltweiten Weinproduktion ausmachen. Als Begleiter zu Gänseleber, Käse oder sogar zu einem kompletten Menü bieten die Süßweine Geschmacksfacetten, auf die kein Weinfreund verzichten möchte. Die Herstellung der edlen Tropfen kann auf sehr unterschiedliche Weise erfolgen. Ein Falstaff-Streifzug durch die Weinkeller von Riesling über Tokajer bis Sauternes.

TEXT PETER MOSEK

**S**chuld an den edelsten Weinen ist ein Schimmelpilz, *Botrytis cinerea* lässt die reifen Beeren wie Rosinen schrumpfen. Durch diesen Prozess wird der flüssige Inhalt stark konzentriert, der Zuckergehalt im Most steigt. Um exzellente Ergebnisse zu erzielen, sind ein spezielles Mikroklima und ein entsprechendes Terroir notwendig.

Lediglich vier Länder in Europa sind für die Herstellung großer edelsüßer Weine prädestiniert: Deutschland mit seinen süßen Rieslingen, Ungarn mit den Tokajer-Weinen, Österreich mit den Süßweinen rund um den Neusiedler See und Frankreich mit Sauternes und Barsac. Natürlich wachsen auch in vielen anderen Weinregionen der Welt, etwa im Elsass, Süßweine auf Basis der *Botrytis* – sie erreichen aber längst nicht diese Qualität.

Der Schimmelpilz ist jedoch nicht die einzige Möglichkeit, wie süße Weine entstehen. Beim Eiswein konzentriert der Frost die Beeren, die gefroren in die Presse kommen. In warmen Regionen wird diese Form technisch imitiert, indem man Traubenmaterial in Kühlanlagen einfriert und dann presst. Diese Methode nennt sich Kryoeextraktion und wurde in Sauternes für den Fall entwickelt, dass sowohl *Botrytis* wie auch Frost ausbleiben.

Die echten Eisweine bestehen neben ihrem Zuckergehalt durch ihre besonders klare Frucht und eine rasige Säure. Neben Deutschland, wo der Riesling die besten Ergebnisse bringt, liefern Kanada Spitzenprodukte, vorwiegend aus der Region Ontario. Auf der Niagara-Halbinsel werden Eisweine aus den Sorten Vidal, Riesling und Cabernet Franc erzeugt, bekanntester Hersteller ist Inniskillin Wines.

Eine andere Methode ist die Trocknung: Die Trauben werden auf Strohmatten oder Holzgestellen unter Dach aufgelegt, und man wartet,

bis durch die Verdunstung des Wassers in den Beeren ein entsprechender Zuckergehalt vorhanden ist. Diese Methode ist in vielen Ländern verbreitet und durch gesetzliche Vorschriften geregelt. In Deutschland war die Herstellung von »Strohwein« seit 1971 verboten, erst seit der neuen EU-Weinmarktordnung 2009 ist sie wieder zugelassen, die Bezeichnung allerdings ist durch Österreich und Italien geschützt. Die Moschwiner Ulrich und Peter Stein aus Bullay, abgelehnte Kämpfer gegen das Verbot, verwenden nun die mandarinische Bezeichnung »Strichwein«. In Frankreich spricht man vom »vin de paille«, in Italien vom »passito«. Auch der griechische »Samos« und der zypriische »Commandaria« fallen in diese Gruppe.

In Österreich wird Strohwein vor allem im burgenländischen Sauswinkel erzeugt, die Trauben trocknen auf Schilfräuten. Dafür ist der Name »Schilfwein« gebräuchlich, den der Winzer Willi Opitz aus Illmitz erfunden hat.

Ein besonderer Typus Süßwein ist jener, bei dem die Trauben direkt am Stock reifen und dann verarbeitet werden. Der legendäre ist der Vin de Constance, der in Südafrika vom Weingut Klein Constantia aus Muskatellertrauben gemacht wird.

Ein Wein mit Süße lässt sich auch herstellen, indem man die Gärung des Mostes unterbricht, das Endprodukt weist dadurch einen erheblichen Restzuckergehalt auf. Dies erreicht man durch den Zusatz von Alkohol, der die für die Gärung nötigen Hefen absterben lässt. Man spricht von korrigierten Weinen, es gibt eine große Bandbreite von Herkäufen und Selen. Port und Sherry sind die wohl bekanntesten, ebenso Madeira und Malaga. In Frankreich bezeichnet man diese Produktgruppe respektvoll irreführender wie elegant als »vin doux naturel« (VDN). Diese südfranzösischen Varianten tragen elf Appellationen, neben den Muscats sind >

> Banyuls, Musay, Rostau und Rieslings von Bedeutung.

Fortifizierte Süßweine werden auch in Osteuropa erzeugt, dazu in Moldavien und auf der Halbinsel Krim. In der Neuen Welt hat sich speziell die australische Weinindustrie mit gespriteten Weinen beschäftigt; man trank dort bis weit in das 20. Jahrhundert hinein fast ausschließlich fortifizierte Weine.

Die besten und lagerfähigsten edelsten Weine sind die Tokajer Weine, die viele Jahrzehnte, sogar Jahrhunderte heranzureifen können. Der wahrscheinlich erste dürfte der Tokajer gewesen sein. Bereits 1571 wird dort erstmals ein Aszú (Ausbruch)-Wein arkanisch erwähnt, 1630 verfasste Abt Szepi Laci die erste Beschreibung, wie dieser edelste Tokajer herzustellen ist. Die Weinberge der Region stülten rasch zu den reuersten Besitzungen Ungarns und waren vollständig in der Hand der Krone und des Adels. Die süßen Weine wurden am Hof des Sonnenkönigs Ludwig XIV. ebenso gefiebert wie am russischen Zarenhof – als «König der Weine und Wein der Könige». Bis zum Ende der Donaumonarchie war der Weinbau eine sichere Einnahmequelle und brachte der Region Wohlstand. Danach folgten Wirtschaftskrise und kommunistisches Regime.

Erst Ende der Achtzigerjahre durften Wiener kleine Parzellen erwerben und privat bearbeiten. Ungarn öffnete sich und ließ auch ausländische Investoren zu. Franzosen (Jansko, AXA Millésimé), Spanier (Oremus Vega Sicilia) und Engländer (Royal Tokaji, Hugh Johnson) kamen ins Land. Die neuen Wiener brachten neue Technologien und eine andere Art der Vinifikation mit, die den Stil des Tokajer Süßweins verändert hat. War früher ein gewisses Maß an Oxidation durchaus gewolltes Selbstbild, so zeigen sich in modernen Weine sehr präzise und sauber. In manchen Fällen haben auch die französischen Barriques die alten Güterer Holzfässer abgelöst, damit hat aber auch ein «internationaler» Geschmack Eingang gehalten. Winerischer Spiritus Rector ist István Szepsy, der sowohl unter seinem Namen als auch mit dem Label Királyudvar – ein Joint Venture mit dem Amerikaner Anthony Hwang – den Maßstab für den Tokajer vorgibt.

Die wichtigsten Rebsorte, die dort auf vulkanischen Böden wächst, ist die alte ungarische Sorte Furmint, gefolgt vom Lidenblättrigen (Hárslevely) und dem Gelben Muskateller (Sárgamuskotály). Der Anteil der Trockenbeeren zum Grundwein wird in Buttes (Puttonyos) angegeben. Tokaji Aszú hat drei bis sechs Putton-



Der edle Süßwein des Château d'Yquem reift in klassischen Bordeaux Barriques



Die Süßweine der Donaulände von der Nahe werden in Amerika besonders geschätzt

Der hohe Gehalt an Zucker und die entsprechende Säure konservieren die großen Süßweine und lassen sie entsprechend langsam reifen. Je größer die Komplexität, umso länger muss man sich gedulden, wenn man den vollen Genuss anstrebt.

yes, also etwa 90 bis 180 Gramm Restzucker, die Aszúresencia um die 200 Gramm und 13 Volumenprozent Alkohol (entspricht einer Beerenauslese). Die Naturresera oder Tokaji Eszencia läuft durch das Eigengewicht der Trockenbeeren aus, erreicht enorme Weine von über 700 Gramm Restzucker und weist eine fast honigartige Konsistenz auf. Ein Hektar Weingärten ergibt in der Regel einen Liter Eszencia. Diese «Weine» besitzen nur geringe Alkohol-, dafür enorme Säurewerte, man kann sie nur in kleinen

Schlickchen mit kleinen Kristallglas- oder Porzellanflöschchen zu sich nehmen. Ein dazwischen extremer edelsüßer Wein existiert weltweit kein zweites Mal.

Mit dem Tokajer ist eine Kategorie der österreichischen Süßweine recht eng verwandt: der Ruster Ausbruch. Das Bundesland Burgenland – und damit das gesamte Weinbaugebiet rund um den Neusiedler See – stieß erst 1921 durch einen Volksentscheid zu Österreich. Der warme panonische Herbst und der große Steppensee mit

weisen zahlreichen Nebenessen sorgen jedes Jahr für Botrytis, Voraussetzung für Beeren- und Trockenbeerenauslesen. Der Wechschiebung ist dort die traditionell beste Sorte, in den vergangenen Jahrzehnten hat sich auch Chardonnay bewährt. Eine experimentierfreudige Winzergeneration, angeführt von leader viel zu früh verstorbenen Alois Kracher aus Ebnitz, hat den österreichischen Süßwein auf ein neues, international anerkanntes Niveau gehoben. Am Westufer wird der Ruster Ausbruch gekellert, der in Anlehnung an den Tokajer oft aus Farnint und Gelbem Muskateller besteht, aber auch aus Chardonnay, Weißburgunder und Wechschiebung gekellert wird. Für diese Süßweinkategorie ist ein Mostgewicht von mindestens 138° Oechsle (27° KMW) gefordert, ab 175° Oechsle (35° KMW) werden die Weine neuerdings als «Essenz» bezeichnet. Aber auch in Niederösterreich, nahe der Donau in der Wachau, im Kremstal und im Kamptal, werden feine Beerenauslesen und TBAs gewonnen. Dort sind es meist Grüner Veltliner und Riesling, die in einem Ausmaß von wenigen Hektar Läten zur Abfüllung gelangen.

Beim Thema edelsüßer Riesling sind die deutschen Schieferlagen das «Gelobte Land». Von der Aare bis zum Eiswein spannt sich der Bogen voll vibrierender Rasse. Und diese Wunden die Riesling Trockenbeerenauslesen um 1900 in den feinsten Restaurants der Welt neuer als jeder Premier Cru aus Bordeaux gehandelt, kamen diese trinkbaren Juwelen im letzten Jahrhundert im Ausland mehr Anhänger als in der Heimat. In England gab und gibt es große Bewunderer der feinsten Rieslinge aus dem Rheingau und den Anbaugebieten Nahe und Saar. In den letzten Jahrzehnten waren es die Amerikaner, die Egon Müller vom Schatzhof, Dr. Loosen, Robert Weil, Dönnhoff und andere besonders schätzten.

Süße Rieslinge aus den Spitzjahrgängen wie 1959, 1971 oder 1990 erzielen bei Auktionen längst Höchstpreise. Zuletzt wurden bei den Versteigerungen in Bad Kreuznach, Trier und Kloster Eberbach erneut rekordverdächtige Preise bezahlt. Eine Flasche Scharthofberger Riesling TBA Versteigerungswein von Egon Müller war einem Bieter 6.433 Euro wert. Nebenbei: Im Jahrgang 2011 wurden wieder sehr hohe, teils rekordverdächtige Mostgewichte erreicht, der Jahrgang könnte sich also unter die Allerbesten einreihen.

Was internationales Renommee betrifft, stehen die süßen Weine aus Bordeaux – Sauternes und Barsac – ganz oben auf der Liste. Bei genauer Betrachtung verdanken diese feinen, auf Basis von Semillon und Sauvignon Blanc gekellerten und im Barricque geschulden Süßweine ih-

**D**er Seewinkel im österreichischen Burgenland ist ein Dorado für Süßweinwinzer. Hier kommt die Botrytis cinerea verlässlich jeden Herbst.

nen Weiruf einem einzigen Weingut: Château d'Yquem. Hier reicht die Tradition mehrere Jahrhunderte zurück, dieser Wein wurde auf den königlichen Tafeln stets ebenso verehrt wie in den besten Restaurants der Welt. Yquem ist die Süßwein-Königschloß, was auch an der ungeborenen Lagerfähigkeit dieses Gewächses liegt. In den letzten Jahrzehnten wurden bei großen Verkostungen Weine bis zurück in die Mitte des 18. Jahrhunderts deponiert. Der Konsum-

jahrgang 1811 zeigte eine unfassbare Frische, aber auch vergleichsweise «jüngere» Weine wie der d'Yquem 1937 oder 1967 sind einzigartige Geniegeschenke. Der letzte echte Spitzjahrgang in Sauternes war 2001, da kann man praktisch zu jedem Gewächs greifen, gefolgt von 2009, 2010, 2003, teilweise auch 2007. Neben d'Yquem empfehlen sich die Châteaux Glines, de Fargues, Doisy-Duène mit der Cuvée L'Extra-vagant, Ricoussac oder de Sudairant. Alle diese Weine benötigen aber je nach Jahrgang zumindest einige Jahre der Flaschenreife.

Zum Schluss noch ein ganz spezieller Wein der Superlative aus Italien: Der Vin Santo Occhio di Pernice von Antinori aus der Toskana ist ein Wein für den Sommeranfang und zum Träumen – wenn dazu noch der Jahrgang 1991 auf dem Etikett steht, dann gibt es keine Wünsche mehr in dieser Welt. <

Das Weingut Duzendlik erzeugt feine, moderne Tokajer. Im Vordergrund ist die Lage «Schweinstein»



Willi Ditzl aus Hainitz in Österreich lässt gesunde Trauben für seinen «Schiffwein» schweben

## BEST OF »LIQUID GOLD«

Die Falstaff-Weinredaktion präsentiert eine kleine Selektion der allerbesten Süßweine aus den letzten Jahren. Sie verkörpern nach einigen Jahren der Reife auf exemplarische Weise, welche Vielfalt in unterschiedlichen Regionen, abhängig von Rebsorte, Winzer und Terroir, heranwachsen kann.



**2005 WELSCHRISLING TBA NO. 8**  
WINGUT KRACHER, ILMATZ  
ÖSTERREICH

Kräftiges Goldgelb. Sehr feiner Blütenhonig, frischer Pfirsich, ein Hauch von getrockneter Aprikose, ausgeprägter Vanilleton. Duft, zart unterlagert mit Hibiskus und Zitrusnoten. Am Gaumen delikatt, süße Tropenfrucht, feiner Säuretonus, hochdeparat, perfekt eingetundene Süße, wunderbar balanciert. Nuancen von Orangenrindem im Nachhall, sicheres Entwicklungspotenzial.

100



**1993 TOKAJI ESENCIA**  
CHATEAU PAJZOS, UNGARN

Hellrot, aber glühendes Bernstein. Zeigt schon beim Einschenken eine dicke, ölige Konsistenz. Flüssig trägt ins Glas. Was für ein Wein! Duftet nach frischen Backwaren, noch ein bisschen Heliotrop, Aprikose, geröstete Apfelschale. Zeigt eine unglaubliche Säure, die die Süße völlig neutralisiert, Lebertranaroma am Gaumen, viel konzentrierte Aprikosenmarmelade. Ein langer Abgang, der gar nicht endet will.

100



**1976 RIESLING**  
SCHARZHOFFBERGER TBA  
EGON MÜLLER – SCHARZHOFF-  
BERG, SAAR, DEUTSCHLAND

Heller Cognacrot. In der Nase noch ziemlich verschlossener Rosenkornelrot, zarte Terroirnoten. Am Gaumen eine wunderschöne Süße, trotz eines zunehmenden Rancio. Überwältigend reich und komplex, tropische Früchte, aber auch eine intensive Würze, ölige Konsistenz, feinstes Nektar, eine wahre Essenz vom Riesling, extrem langer Abgang.

100



**1949 RIESLING TBA WEHLNER**  
SONNENHILF, J. J. FRÖM  
MOSEL, DEUTSCHLAND

Eine brillante Farbe zwischen Weißgold und hellem Goldgelb, ohne den geringsten rötlichen Schimmer. Sehr feine Nase mit zarten süßsauren Anreicherung. Am Gaumen bananenaromig, auch viel reife Aprikose, Haferflocken, grüße Harmonie und Eleganz, geschmeidige Art, ein zarter Speck- und Räucherhonig kündet eine zukünftig stärkere Würze an, langer, nachhaltiger Abgang.

100



**2001 CHATEAU D'YQUEM**  
SAUTERNES, FRANKREICH

Hellrot Goldgelb mit jungem Grünreflexen. Feine Tropenwürze, nach Ananas, gelber Pfirsich, Noten von Crème brûlée, etwas Honig und Biscuits. Am Gaumen köpferreich, üppiger Rostzucker, aber von einer ragen Säurestruktur gekondert wird, trotz der Konzentration ungemein prägnant und lebhaftlich. Feiner, trübenaromiger Bitterton, ungemindert aromatische Tiefe. Ein großer harmonischer Süßwein, ein richtiger Yquem.

100



**1992 RIESLING TBA**  
ROTHENBERG  
WINGUT GÜNDERLOCH  
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

Hellrot, leuchtendes Bernstein. Ein faszinierendes Bukett von Trockenfrüchten, Tee, Nuss, Aprikose, frischem Brot, Dekorative, ölig. Wesentlich verschlossener, konzentrierter als die Beerenaromien des gleichen Jahrgangs. Langer Abgang mit Honigton und Teearoma am Gaumen. Hat gerade die erste Trinkreife erreicht und wird sie noch für viele Jahrzehnte erhalten.

100



**2000 CHATEAU D'YQUEM**  
SAUTERNES, FRANKREICH

Hellrot Goldgelb. Feine Rosenaromen, mit Bukett unterlagerte gelbe Tropenwürze, zarter Karamellton, aber auch Orangen und florale Noten, ein Hauch von Mandarinen. Stoffig, einersseits opulent, andererseits von einer süßen Säurestruktur getragen, wird dadurch trotz seiner Kraft und Feinheit sehr gut balanciert, enormer Fruchtcharakter und erhaltend, mineralische Nuancen setzen neben der Honignote klare Akzente.

99



**1993 RIESLING TBA**  
KIEDRICH GRÄFENBERG  
WINGUT WEIL, RHEINGAU  
DEUTSCHLAND

Seltene Süßigkeit mit einem Anflug von Bernstein. Bereits ein stark ausgeprägter Honigton, der im Augenblick fast alle anderen Komponenten (Steinöl, Tee) überlagert. Insgesamt so etwas wie die Quintessenz dieses Jahrgangs: grandiose Konzentration, fast schon ein Übermaß an Süße und Extrakt, exotische Fruchtstile, enorme Länge.

100



**1987 VIN SANTO OCCHIO DI**  
PERNICE, AVIGNONESI  
TOSKANA, ITALIEN

Hellrot Kastanienbraun mit tiefen rötlichen Reflexen. Schokolade, helles, leicht gelbliches Band, Datteln, Mokka, Nuss und Krokant, aber auch Kirsche mit Schokolade. Darin/Nuancen von Pfeffer, Meerrettich, Schwarzwürzen. Einersseits eine enorme Säure, andererseits eine überwältigende Fülle und Konzentration. Dulzissig als Sirup, ausladende Süße, braucht noch immer Zeit.

100



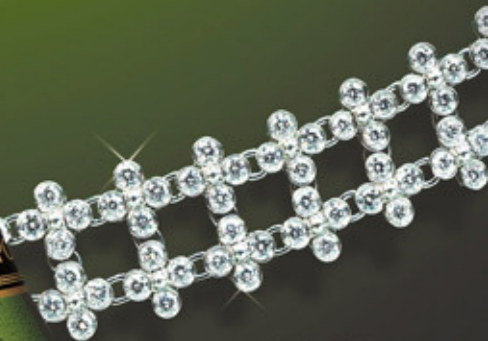
**1996 TOKAJI ASZÚ**  
6 PUTTONYOS – KIRÁLY-  
SZÉPYSI ISTVÁN, UNGARN

Gold und Bernstein. Feuerdrüsenflucht über der Frucht und der Würze des Weins, mit karminrotem Apfel, Rosinen, Trockenbrühen. Überraschend frisch, eine packende Säure. Etwas ölig in der Konsistenz, Zimt und Muskat, Bitterschokolade und etwas kandierter Orangenschale.

99

Mehr Sinne finden Sie im Testing-Bereich ab Seite 164.

POL ROGER



*Pol Roger*

Official Champagne  
at the  
Royal Wedding of  
Prince William & Kate

EXTRA CUVEE DE RESERVE  
CHAMPAGNE

*Pol Roger*  
RESERVE

PRODUIT DE FRANCE  
POL. ROGER, SPECIAL FRANCE

BRUT

Exklusiv-Importeur Deutschland  
[www.cwdwein.de](http://www.cwdwein.de)



Das Ganze ist mehr als  
die Summe seiner Teile.

Arbeitsblätter

Es fehlt Ihnen ein Heft?  
– Kein Problem!

Bestellen Sie einfach online: [www.falstaff.de](http://www.falstaff.de)  
E-Mail: [bestellung@falstaff.de](mailto:bestellung@falstaff.de)  
Telefon: +49 (0)211/9606 2980  
Fax: +49(0)211/9606 2989

Alle Falstaff Magazine sind, soweit noch vorhanden,  
zum Preis von 7,50 Euro (zzgl. Versandkosten) erhältlich.

falstaff / wein / VINOTHEKENPROMOTION



Bildgestaltung: Ina Bahr-Kemper. Die bei Falstaff, Kaputt! Druckerei GmbH,  
Unter E 4403022 96 00 29 80 oder per E-Mail an [anwerbe@falstaff.de](mailto:anwerbe@falstaff.de).



Sind Sie auf der Suche nach tollen Weinen?  
Dann sind Sie hier genau richtig!

Bei denen ausgewählten Weinhändlern und Winzern finden Sie Fallstift!



# KÖNIGSKLASSE DES PIEMONTE

**E**r funkelt satt granatfarben, dem Glas entströmen verführerische Noten nach Himbeere, eingelegten Kirschen, Zwetschgen, getrockneten Rosenblättern, nach Kastanien, Leder und Lakritz. Schon der erste Schluck überzeugt. Der Wein besitzt feine Fruchtnoten, zeigt auch das typische, sehr prägnante Tannin, das ist aber nicht hart und rau, sondern relativ geschmeidig, sehr schön von süßem Schmelz abgepuffert. Nach dem Ranterschlucken hält der Geschmack lange am Gaumen nach: ein Hochgenuss. So präsentieren sich derzeit viele Barolos aus dem Jahrgang 2007.

Im Normalfall sind junge Barolos nur bedingt ein Genuss, sie sind tanninstreng und rau. Man muss schon ein wirklicher Kenner dieser Weine sein, um sie rundum zu schätzen: Das heißt, sie nicht nur auf Verkostungen zu probieren oder mal einen kleinen Schluck zu trinken, sondern das unmittelbare Verlangen zu empfinden, gleich eine ganze Flasche zu genießen. Bei dem ebenfalls als groß gehenden Jahrgang 2006 – im Piemont gemeinsam als «klassisch» bezeichnet – war das auch genau so. Diese 2006er präsentierten sich bei der Erstverkostung im vergangenen Jahr mit viel zupackendem Tannin, wirkten streng und verschlossen und werden wohl noch einige Jahre brauchen, um sich ein wenig zu beruhigen und zu öffnen.

2007 war jedoch ganz anders: Bereits mit den im vergangenen Jahr verkosteten Barbarescos 2007 kündigte sich der Jahrgang als großartig an – noch nie zuvor wurde ein Jahrgang in Barbaresco allgemein so geliebt. Die Bestätigung bringt nun der Barolo. Dabei sollten viele der Weine auch durchaus große Lagerkapazität haben. Die Frucht ist frisch, die Struktur kom-

Barolo, Barbaresco und Roero bilden die Königsklasse der Weine aus dem Piemont. Der mächtigste und vielschichtigste unter ihnen, der Barolo, zeigt sich im Normalfall in jungen Jahren recht sperrig, unzugänglich und von strengem Tannin geprägt. Nicht so der aktuelle Jahrgang 2007. Der bietet auch in jungen Jahren schon alles, was an Barolo begeistert.

TEXT: OTTMAR KIEHL



D Giacomo Conterno vom  
Wingard Aldo Conterno  
präsentiert mit seinem Civala  
einen der besten Barolos 2007



Wie große Weine entstehen:  
Blick von Annunziata nach  
Castiglione Falletto und  
Serralunga

pakt, der Alkohol gut eingebunden. Kein Vergleich zu Weinen aus heißen Jahrgängen wie etwa 2000 oder 2003, die auch schon sehr früh zugänglich waren, die aber vielfach von überreifer Frucht, sehr präsentem Alkohol und deutlich trockenenden Tanninen gekennzeichnet waren. Dass auch 2008 sehr gute Weine erbrachte, feststellbar am Beispiel des Barbaresco, geht daneben fast unter.

Das Agrarjahr 2007 war gekennzeichnet von einem besonders milden Winter, der die Reifephase der Pflanzen verkürzte und zu einem außergewöhnlich frühen Knospentrieb führte. Die Blüte begann noch in der ersten Maidekade, so früh wie nie zuvor. Während der Wachstumsphase der Trauben war das Wetter etwas kühler und niederschlagsreicher. Im Juli stiegen die Temperaturen dann kräftig an, durch konstanten Wind aber blieb die Luftfeuchtigkeit relativ

gering, wirklich schwüle Tage gab es nur wenige. Im August lagen die Temperaturen leicht unter dem Durchschnitt. Das bewahrte die Frucht. Die Lese der Weißweinsorten begann im südlichen Piemont bereits um den 20. August. Ab dem 20. September folgte die Lese der Barbera, Nebbiolo war zehn Tage später dran. Insgesamt war dies eine der frühesten Lesen, seitdem es gesicherte Aufzeichnungen gibt. Die Trauben konnten gesund und mit optimalen Reifegraden eingebracht werden. 2007 ist somit ein idealer Jahrgang für alle, denen sonst die Weine aus dem Piemont in ihren ersten Jahren zu kantig und zu tanninreich waren. Aber auch für alle eingeleichteten Piemont-Afficionados hält der Jahrgang Beindruckendes bereit.

Nicht so glücklich verlief das Agrarjahr 2008. Ab Mitte Mai begann in den Langhe eine Periode von instabilen Wetterverhältnis-

sen mit starken und fast täglichen Regenfällen, die über einen Monat andauerte. Auch Juni und Juli waren nicht sonderlich warm und relativ feucht. Echter und Falscher Mehltau machten den Winzern arge Probleme und bewirkten zum Teil drastische Produktionsausfälle. Erst Ende August schlug das Wetter dann um. Über 50 Tage lang gab es Sonnenschein, wenig Regen, milde Tages- und kühle Nachttemperaturen. Die Lese erfolgte vielfach erst in der zweiten Oktoberhälfte, die Trauben, die den vorregneten Sommer überstanden hatten, konnten deshalb gut ausreifen. Die 2008er präsentieren sich so als durchaus kräftige Weine mit knackiger Frucht, entfalten sich mit Eleganz und sind geprägt von präsent, aber sehr gut eingebundener Säure. Man muss also etwas länger suchen, doch auch die besten 2008er haben große Eleganz und Tiefe.

## BEST OF PIEMONT

Der Jahrgang 2007 ist bei Barolo ganz hervorragend ausgefallen. Hier präsentieren wir die besten der rund 200 verkosteten Weine. Auch einige herausragende Riserva 2004 sind unter den Favoriten. Und schließlich zeigt Gaja einmal mehr, dass auch 2008 in Barbaresco großartig sein kann.

## BAROLO


**VOERZIO ROBERTO -  
BAROLO LA SERRA 2007**

Leuchtendes Rubingranat, intensive Noten, duftet nach Preiselbeeren, reifen Kirschen und Lakritz, sehr klar und präzise. Im Ansatz sehr dicht, zeigt viel prägnante Frucht, öffnet sich mit feinsäuerlichem Tannin, dicht verwoben, satzig-mineralische Komponenten, saftig und im Finale mit satter Telfe. € 150,-


**CONTERNO ALDO -  
BAROLO CICALA 2007**

Sattes, leuchtendes Rubin. Sehr intensive und einladende Nase, üppige, reife Frucht, nach Waldhainbeeren, Erdbeeren und Kardamom, unterlegt von leichten Ledertönen. Zeigt sich am Gaumen mit viel Kompaktheit, süßer Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem und feinem Tannin, schmeckt süßer Schmelz, satzig, sehr langer Nachhall. € 95,-


**VOERZIO ROBERTO -  
BAROLO CEREQUIO 2007**

Leuchtendes, intensives Granatrot. Weichfächernd und vielständig, nach reifen Kirschen und Zwetschgen, unterlegt von einem Hauch Lakritz und Gewürznelken. Saftig und geschmeidig im Ansatz und Verlauf, zeigt schöne, prägnante Frucht, öffnet sich mit feinsäuerlichem Tannin, saftig und sehr lange, im Finale sehr langer Nachhall. € 150,-

98


**CONTERNO GIACOMO - BAROLO  
RISERVA MONFORTINO 2004**

Leuchtendes, sattes Rubingranat, klare und vielstichtige Nase, Wein nach reifen Himbeeren, nach Rosen und Weichholzkirschen. Am Gaumen wunderbares Spiel zwischen stoffigem Tannin und fruchtigem Tannin, öffnet sich sehr lange, im Finale satzige Terte, sehr lange anhaltend, leichte Tabaknoten im Nachhall. € 270,-


**VOERZIO ROBERTO - BAROLO  
SARMASSA DI BAROLO 2007**

Sattes, funkelndes Rubingranat. Sehr intensive und satte Nase, der Reigen beginnt bei Brunenbeeren, Zwetschgen und Waldhainbeeren, führt dann zu Lakritz und Gewürznelken. Zeigt sich am Gaumen überaus geschmeidig und reichhaltig, öffnet sich mit viel feinsäuerlichem Tannin, breitet sich schön und satt aus, sehr schöne Frucht, im Finale feiner Druck, geschliffen. € 280,- (1,5 l)


**CONTERNO FANTINO -  
BAROLO SORI GNESTRA 2007**

Kompakte und sehr dichte Nase, zeigt intensive Noten nach Rosen, Gewürznelken, reifen Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen sehr kompakt und dicht, baut sich satt auf, zeigt viel reife Frucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem Tannin, umwehelt von feinem Schmelz, beschleunigt einen langen, satten Bogen. € 90,-

96

96

95



**CLERICO DOMENICO -  
BAROLO PERCRISTINA 2004**  
Funfelndes, sattes Rubingranat, Kompakte, fein geschichtete Nase, duftet nach Rosen, eröffnet dann mit schönen Himbeeren, etwas Lakritz, Kompakt und geschliffen, öffnet sich mit viel feinsäuerlichem, dichtem Tannin, spannt einen weiten Bogen, tiefgründig, im Finale schönes Spiel zwischen Frucht und Gewürzen. € 85,-



**CONTERNO GIACOMO - BAROLO  
CASCINA FRANCIA 2007**  
Glänzendes Rubingranat, Präsentiert sich in der Nase mit betont frischen Noten, nach saftiger Kirsche, etwas Gewürznelken und Pflanz. Am Gaumen sehr breit und schmelzig, erfrischt sich mit dichtem, stoffigem Tannin, baut sich schön auf, viel saftige Kirsche, langer Nachhall, kernig, tiefgründig. € 90,-


**LANGHE NEBBIOLO**
**GAJA - SORI SAN  
LORENZO 2008**

Funfelndes, leuchtendes Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont süßigen Noten, dann viel Waldhainbeere und Trüffel, eingelegt Kirschen, Fein und stoffig am Gaumen, baut sich in vielen Schichten auf, zeigt schöne mineralische Komponenten, und lang anhaltend. € 320,-


**GAJA - SORI TILDEN 2008**

Leuchtendes, intensives Rubingranat, Vielseitig, vielstichtig, zeigt Noten von reifen Kirschen, etwas Orangenschale, Kardamom und frische Zwetschgen. Präsentiert sich wie aus einem Glas, viel stoffiges, festgepacktes Tannin, satte Terte, baut sich in vielen Schichten auf, Fülle aus viel Eleganz und Geschmeidigkeit. € 320,-

Mehr Weine und Preisangaben finden Sie im Testing-Bereich ab Seite 170.

95

95

97

97

## PrimaDonna S. Ein Erlebnis aus Genuss und Design.



Patentiertes Cappuccino-System bereitet auf Tastendruck automatisch Three Cappuccino oder Latte Macchiato zu.



Sensortasten, einfache Bedienung über Sensortasten auf dem schickig gestalteten, sehr gut einsehbar Display.



Einfache Reinigung mit Clean-Test für einen automatischen Spülvorgang. Der herausnehmbare Milchschäumer hat auch im Kaffeehaus Platz.

Die PrimaDonna S von De'Longhi: italienisches Design mit klaren Linien, edlen Materialien und ausgereifter Technologie für ein uneinzigartiges Kaffee-Erlebnis. Ein Tastendruck genügt und Sie genießen einen echten Espresso, einen schaumigen Cappuccino oder einen cremigen Latte Macchiato. Wie in einer italienischen Bar.

Weitere Informationen: De'Longhi Deutschland GmbH, Am Bergfeld 20, 42699 Solingen  
0180 1 221121 (0,14 €/Minute aus dem Festnetz, maximal 2,42 €/Minute aus dem Mobilfunknetz)

[www.delonghi.de](http://www.delonghi.de)

**De'Longhi**

Better Everyday

# DES DRACHENS NEUE WEINE

Vermutlich trank schon Konfuzius Wein, doch erst vor hundert Jahren begann der vergorene Rebensaft in China wieder Fuß zu fassen. Seit dem Ende der Kulturrevolution ist das Wachstum sogar richtig in Schwung gekommen. Es ist zwar nicht alles Gold, was glänzt, doch es gibt mehr als nur einen Hoffnungsschimmer am Horizont.

TEXT JOEL B. FARNS



Der Weinbau hat in China eine lange Tradition. Doch erst seit Kurzem wächst dieser Wirtschaftszweig stark an, und auch die Qualität steigt.

**I**m privaten Nebenraum eines Gasthauses im Ostviertel von Peking sitzen sieben geladene Gäste. Gastgeber ist Li Domei, Professor für Kellerwirtschaft an der landwirtschaftlichen Hochschule der chinesischen Hauptstadt. Zur traditionellen Ernte präsentiert er Weine, die er als Berater betreut. Darunter befindet sich ein 2009er Marselan von einem Versuchsausschnitt in der Provinz Hebei, die Peking umringt wie Brandenburg die Metropole Berlin und bis an den Golf von Bohai reicht. Mit seinem Duft nach Brombeere, Minze und Litschi sowie seiner würzigen Süße erinnert der Wein – eine französische Kreuzung von Grenache mit Cabernet aus dem Jahre 1961 – an einen Fleurie. Mehr als 30.000 Flaschen wurden von dem Wein erzeugt – eine Abfüllung, die man bei uns nicht als Versuchswein betrachten würde, doch für dieses Gewächs gab es nicht einmal ein Einkart. Das Muster war lediglich mit einem vergilbten Feigenblatt behelkt. Darauf standen einige von Hand gemalte chinesische Zeichen. 2006 wurden die Trauben für ein anderes Projekt genutzt. «Es ist schade», sagt Li Domei, «dass einige unserer feinsten Weine nicht einmal auf den Markt kommen.»

Li Domei stammt aus Shandong, was Ostberg bedeutet. Südlich von Hebei an die Küste geschmiegt, befindet sich in der hügeligen Landschaft um die Städte Yantai und Penglai das Herz der chinesischen Weinproduktion. Dort erzeugen etwa 140 Kellereien über vierzig Prozent aller chinesischen Ertrage.

Als der chinesische Diplomat Zhang Bihai 1892 seine Kellerei in Yantai gründete, fand er kaum Rebstöcke vor und führte deshalb Stocklinge aus Europa ein. Die so entstandene Changyu-Pionier-Weinkellerei ist heute – in Partnerschaft mit der französischen Firma Castel – die älteste und größte in China.

Nicht weit entfernt, in Penglai, hat im Jahre 2009 Eric de Rothschild von der Bordeaux-Legende Lafite mit dem staatlichen Investitionsfond CTEC 27 Hektar Ackerland gekauft. «Zunächst werden wir viele Löcher bohren, eine Bodenkarte erstellen und dann entscheiden, welche Sorten wir so pflanzen werden», erzählt Christophe Salin, Präsident der Domaines Barons de Rothschild. Obwohl noch keine Trauben geerntet wurden, wartet der Markt bereits gespannt auf die ersten Weine.

Die Geschichte des Weinbaus in China reicht weit zurück. 1995 fand der Forscher Fang Hai bei einer Ausgrabung ein paar Kilometer nördlich von Kihao in keramischen Gefäßen Reste von verschiedener alkoholischer Getreiszud, darunter Wein. Die Funde wurden auf 2600 Jahre vor

**D**ie rasante Entwicklung des chinesischen Weinmarktes wird von Mitbewerbern mit Spannung verfolgt.



Christus datiert. Ob der Weinkonsum zu dieser Zeit weit verbreitet war, ist ungewiss, klar ist dagegen, dass er keinen Bestand hatte und durch andere Getränke ersetzt wurde, neben Reiswein auch durch Obsterweine aus Litschi und Pfirsich. Deswegen wird aus Trauben gewonnener Wein auch heute noch als píjiào jiu, was so viel wie «Traubenalkohol» bedeutet, bezeichnet.

Heute erzeugen die etwa 600 chinesischen Kellereien beinahe 90 Prozent aller Weine, die im Land getrunken werden. Ein guter Teil davon dürfte aber aus losen Wein aus aller Welt bestehen. Von den 120 Millionen Litern, die laut Zollbehörden im vergangenen Jahr eingeführt wurden, kam nur ein Bruchteil in Flaschen an. Dieses Vorgehen könnte aber sehr bald ein jähres Ende finden: Laut Gesetz muss chinesischer Wein aus im Land gewachsenen Trauben gewonnen werden – doch noch gilt: Wo kein Kläger, da kein Richter.

Neben den Abfüllungen mit losen Wein aus Australien, Südsudan oder Argentinien gibt es eine wenig erhaltene Dunkelkellerei von schlichtweg gepanschem Wein. Dies wurde der ganzen Welt vor Augen geführt, als die chinesische Regierung an Weihnachten 2010 dreißig Weinkellereien in der Provinz Hebei mit einem Schlag dichtmachen ließ, nachdem ein Bericht im Fernsehen gezeigt hatte, dass ihre Weine nicht nur falsch etikettiert worden waren, sondern auch nicht mit ein Viertel vergorenem Traubensaft enthalten hatten. Der Rest war Zuckersäure, Farbe und Geschmacksverstärker. Fälscherwerkstätten produzierten die dazugehörigen Etiketten – auf denen dann auch mit ein «Château du Pape Cabernet Sauvignon Gran Réserve» angepriesen wird. Die Kellerei Jinhua stand im Rampenlicht dieser Ermittlung, doch sie war nicht die einzige.

Der Skandal war ein herber Schlag für die Kellereien im Kreis Changli, der sich als «Bordeaux von China» vermarktet. Die um die Hafenstadt Qinhuangdao liegenden Rebberge befinden sich zwar auf dem gleichen Breitengrad wie das berühmte französische Weinbaugbiet, doch die Region ist ein Zentrum der Weinfälschung. Übrig geblieben sind dort nur das Staatsweingut von COFCO, Maotai und die Bodaga Langes von der gleichnamigen österreichischen Familie, die aber als Inhaber von Swarovski bekannt ist.

Dereinst legen die chinesischen Traubenbauern in rasendem Tempo Weinberge an. Dies wird von der Regierung gefördert, die wie in jedem anderen Wirtschaftszweig ein hohes Maß an Selbstversorgung anstrebt. Ein Viertel dieser Maßnahme ist, dass man Reben nun dort anbauen kann, wo mangelndes Wasser kein Reis



Julia Liebman leitet das Topweingut Grace Vineyards

Changyu ist eines der Vorzeigweingüter Chinas



> wächst. Obendrein ist der Wein ein willkommeneres Hilfsmittel im Kampf gegen Alkoholkonsum. Mit im Schein nur 13 Volumenprozent ist er verhältnismäßig «leicht» und verglichen mit dem gefährlichen Fusel, der immer noch weit verbreitet ist, verhältnismäßig gesund.

Die Mehrzahl der in China bekannten Kellereien – ob Great Wall, Dynasty oder Dragon Seal – haben inzwischen eine Größe erreicht, die dem gigantischen Land entspricht. Doch es gibt rühmliche Ausnahmen. Dazu gehört Silver Heights von Emma Gao, ein kleines, unbekanntes Gut in der autonomen Provinz Ningxia nahe der Inneren Mongolei, etwa zwei Flugstunden westlich von Peking. Der Weinkeller befindet sich im Sommerhaus der Familie, nur einen Katzensprung von der Hauptstadt Yinchuan entfernt – mit rund 600.000 Einwohnern für chinesische Verhältnisse eher ein Dorf. Emma Gao hat an der Ecole d'Oenologie in Bordeaux studiert. Heute ist sie eine von nur drei weiblichen Önologinnen aus China.

Anfangs bearbeitete Gao zusammen mit ihrem Vater gerade einmal zwei Hektar Reben an den Hängen des Helanbergs. Vom ersten Jahrgang gab es nur einen Tank, 2008 kam ein zweiter hinzu, und die Produktion «schnell» auf 6000 Flaschen hoch. Inzwischen hat sie weitaus 40 Hektar Weinberge mit zehn Jahre alten Reben gepachtet und will mit dem Jahrgang 2011 auf 100.000

## Die Chinesen kaufen fast nur Rotwein – wegen seines Images. Schmecken würde ihnen Weißwein besser.

Flaschen kommen. Wenn alles gangbar, soll auch eine neue Kellerei gebaut werden. Ob ihr das ohne Qualitätsverluste gelingt, bleibt abzuwarten, allemal gehören der 2009er Reserve und der 2007er Summit zu den besten Weinen Chinas.

«Für die Erzeugung hochwertiger Rotweine bietet die trockene, im Winter sehr kalte Region von Ningxia bessere Voraussetzungen als Shandong», sagt Emma Gao, «wir sind von Bergen umgeben, die uns vor Wind schützen und die Erosion zügeln.» Und: «Zudem haben wir – trotz geringen Regenfalles – genügend Wasser von der Schneeschmelze für die Tropfbewässerung sowie rund 3200 Stunden Sonnenschein im Jahr.» Viele Rebstöcke sind noch unerdreht, da die Rebblaus noch nicht dorthin gefahren hat.

Trotz ihrer Vorzüge ist die Provinz Ningxia bisher nur wenig bekannt. Nur bauen dort auch größere Güter vermehrt Trauben an, darunter Dynasty, Pinot Ricard (Gaungyia Yinchuan) und Changyu. Daneben gibt es kleine Güter wie Helan Mountain, Farsight und He Lan Qing Xue, des-

sen 2009er Cabernet Ja Bei Lan Anfang September eine Trophäe bei den Decanter World Wine Awards in London gewann – gegen Gewächse aus Frankreich, Australien und Kalifornien.

Noch etwöchentlich weiter westlich, an der Grenze zu Kasachstan, befindet sich die autonome Region von Xinjiang. Sie hat die längste nachweisbare Weinbaustradition Chinas. Die Griechen brachten im vierten Jahrhundert vor Christus Rebstöcke dorthin und legten sogar Bewässerungsanlagen für ihre Weingärten an. Selbst Marco Polo erwähnte die Trauben von Turfan in seinen Tagebüchern. Heute wird dem Gebiet am Fuße der Himmelberge – auf Chinesisch Tian Shan – eine große Zukunft vorhergesagt, doch die Entwicklung schreitet dort nur sehr langsam voran, da die Weine einen weiten Weg zum Absatzmarkt haben. Darunter leidet auch das bekannteste Gut Xinjangs namens 1421.

In der autonomen tibetischen Provinz Gansu, die zwischen Ningxia und Xinjiang liegt, hat 2008 Mikhalis Boutaris vom griechischen Weingut Kir-Yanni mit seinem chinesischen Partner Moqau auf 1700 Hektar Metern die Sunshine Valley Winery im Leben gerufen. Bereits mit einem 2009er Pinot Noir hat er gezeigt, dass mit ihm zu rechnen ist. Wie sein Mitbewerber im Nordwesten Chinas kämpft er mit dem extremen Winterverhältnis: Frost, Schnee und eisige Kälte sind so stark, dass die Reben nur überwintern kön-





Tatkräftige Unterstützung durch ausländische Experten ist gefragt

nen, wenn sie kurz geschnitten und in die Erde eingebuddelt werden. Auch die entsprechend kurze Vegetationsperiode ist eine Herausforderung für die Winzer, da eine Vollernte der Trauben nur mit viel Mut zum Risiko zu ernten ist.

Grace Vineyards liegt bei Taiga in der Provinz Shanxi, südwestlich von Peking. Judy Leisner, die mit einem Österreicher verheiratet ist, leitet das Weingut ihres Vaters, eines erfolgreichen Entrepreneurs, der während der Kulturrevolution in der Inneren Mongolei als Häftling einsaß. Der erste Jahrgang der Kellerei war der 2001er, der im Jahr 2003 auf den Markt kam. Inzwischen besitzt Grace Vineyards 670 Hektar Weinberge, davon beinahe 400 in Ningxia, und nennt über

3000 Barriques ihr Fügen. Das Gut ist für seine Rotweine bekannt – angeführt von Chairman's Reserve und dem Deep Blue, einer Vermählung Bordeauxer Rebsorten, die bei Cathay Pacific für die erste Klasse ausserkoren wurde. Im Vergleich zu den teilweise herrenslos übertrauten und kaum trinkbaren Edelmarken der Großkellereien sind die von Grace Vineyards nicht nur ansprechend, sondern auch günstig. Auch ihre Weißweine, vor allem der knackige Muscat namens Symphony, können gut ausfallen. Unweit von Grace Vineyards befindet sich die Kellerei von Jade Valley, die von Ma Qingyun gegründet wurde. Er ist hauptberuflich Dekan der Fakultät für Architekturstudien an der University of Southern California, Weinbau ist eher sein Hobby. Das ist auch gut so, denn jedem Investor muss klar sein, dass er in China wie Weinbergbesitzer ist, sondern langjähriger Pächter, wie einst die Engländer in Hongkong. Sollte man den nächsten Richebourg, Marcobrunn oder Sori Tildin entdecken, fällt der begabte Weinberg schnell zurück an den Staat.

**D**erzeit trinken die Chinesen etwa eine halbe Flasche Wein pro Kopf und Jahr. Mit über einer Milliarde Einwohnern ist China damit das siebgrößte Weinkonsumland der Welt. Obwohl der Markt noch von Bier und billigen Schnaps beherrscht wird, ist es nur eine Frage der Zeit, bis China auf Platz eins steht, denn vor allem die jüngere, wohlhabende Generation findet Wein äußerst attraktiv.

Nicht erstaunlich ist dabei, dass Marktforscher für die Vinespo Asia Pacific einen Importzuwachs von 65 Prozent über die nächsten drei Jahre annehmen. Schon dieses Jahr sollen an die 20 Millionen Kisten nach China verfrachtet werden. Doch europäische Weine im Riesensicht zu verkaufen ist nicht einfach. Märkten wie Lat-tou, Gaju und Vega Sicilia werden aufgrund des Namens gekauft – ansonsten gibt es nur über den Preis. Und da ist die Konkurrenz knifflig: In jedem Supermarktregal findet man Magnan-flaschen Grand Dragon für 14,90 Renminbi, umgerechnet 1,68 Euro.

Erschwerend kommt für die Mehrheit der deutschen und österreichischen Erzeuger hinzu, dass in China nur Rotweine etwas gelten. 92 Prozent aller Importe und 80 Prozent der eigenen Produktion haben deshalb die Glücksfarbe der Chinesen.

Der promovierte Pflanzenbiologe Ma Huijun von der Hochschule in Peking stellte fest, dass das, was Chinesen kaufen und trinken, nicht unbedingt mit dem übereinstimmt, was sie mögen. Man fand heraus, dass beinahe drei Viertel aller Chinesen Weißwein bevorzugen. Wenn sie Rotwein trinken »müssen«, ziehen sie einen geschmeidigen Pinot Noir einem tanninreichen Cabernet Sauvignon vor. Gekauft wird aber weiterhin Lafite-Rothschild.

Ausländische Weininvestoren wagten es erst nach der politischen Reform der Achtzigerjahre, in China Fuß zu fassen. Einer der ersten Konzerne war Rémy Martin, der in Tianjin die Marke Dynasty gemeinsam mit einem chinesischen Partner aus der Taufe hob. Zuerst sah man die Hauptaufgabe darin, den Export anzukurbeln – was sich jedoch als äußerst zäh herausstellte. Auch heute denken Betriebe wie Grace Vineyards oder Silver Heights wegen der starken Nachfrage auf dem Binnenmarkt kaum über die Ausfuhr ihrer Weine nach. Europäische Winzer hoffen wohl vergeblich, dass ihre durch Überproduktion entstehenden Probleme von China gelöst werden. Denn die Chinesen kaufen um nur Luxus ab. Dadurch werden zwar die feinsten Bordeaux immer teurer, die Biot- und Bunter-Weine werden sie aber in naher Zukunft selbst besser und billiger erzeugen können. <



## BEST OF CHINA

Diese Weine gehören derzeit zur Spitze im Reich der Mitte. Bei uns sind sie bis jetzt nur im spezialisierten Weinfachhandel zu bekommen.



## 90

## 2008 DEEP BLUE

## GRACE VINEYARDS, SHANJI

Der Vorweissen von Grace enthält Cabernet Sauvignon, aber auch Merlot (20 %) und einen Hauch Cabernet Franc. Ihn gibt es seit erst ein paar Jahren, doch liegt er bereits bei Calvey Pacific in der ersten Klasse. Duftet nach Waldbeere, Sandelholz und Vanille. Feinsaftige Frucht, geschmeidige Tannine; mit Wildkräutern im Abgang wirkt der Deep Blue fast mediteran.

## 90

## 2007 SUMMIT

## SILVER HEIGHTS, NINGXIA

Auf 1200 Metern auf tonhaltigen Schieferfelsen gewachsen, trägt der Summit einherhaft seinen Namen. Des war erst der erste Wurf! Eigenstiller Duft, von Preiselbeere und Tabak geprägt, mineralische Fruchtstruktur, herzhafte Tanninstruktur. Klassische Art, China von seiner Schokoladenwelt

## 89

## 2009 JIA BEI LAN

## HELAN QUNGXUE, NINGXIA

Dunkles Granatrot. Duftet nach Waldbeeren und Minze. Reife, aber recht ausgewogene Frucht. Ein kleiner Bordeaux in der Annäherung, dies war einer der Siegerweine bei der diesjährigen Decanter Wine Challenge. Eher zurückhaltend, mit noch kerniger Tanninstruktur und angenehmer Länge.

## 89

## 2008 WELL HALL

## CABERNET SAUVIGNON - WELL HALL-,

## JADE VALLEY, SHANJI

Rubrot in der Farbe. Der Duft ist erstaunlich komplex, mit Anklängen von Cassis, feine Orangenrinden und schwarze Schokolade, cremige Fruchtfülle. Die sanfteren Tannine werden von Zedernholz und Zigarettenabluft so weich gehalten, angenehmer Bitterton im Abgang.

## 89

## 2005 CHATEAU JIANGING

## CHATEAU JIANGING

## SHANDONG

Das ist der vermeintliche Flaggschiffwein von COPCO - ebenfalls Inhaber der Marke Great Wall - und kennzeichnend für den Wein aus dem heutigen China. Ein wahres Chateau haben sie im Nava Valley, wie sie es nennen, nahe Penglai gebaut und wollen für diesen «Bordeaux» stattliche RMB 27.995,- umgerechnet € 3.175,-. Ein Schein, wer Böses dabei denkt.

## 88

## 2009 FAMILY RESERVE

## SILVER HEIGHTS, NINGXIA

Der Zweite von Silver Heights hat einen höheren Anteil an Cabernet Gemischt in der Vermählung und erinnert, trotz Bordeauxer Charakter, eher an Châteaufleur du Pape. Saftig und geschmeidig, man findet die Family Reserve auf Weinkarten in Peking und Shanghai zu einem sehr vernünftigen Preis.



## 88

## 2008 PINDU NOIR

## SUNSHINE VALLEY, GANSU

Mitwin Boularis vom gleichnamigen Weingut Kir-Yan er erzeugt seit 2008 mit seinem chinesischen Partner Migou auf 1700 Höhenmetern diesen feinsaftigen Spätburgunder. Pure Frucht mit geschmeidigen Tanninen und geringem Holzeinsatz, das bei nur 12,5 %. Es ist erbaulich, dass er stolze 70.000 Flaschen in dieser Qualität erzeugen konnte!

## 87

## 2007 CHATEAU BOLONGBAO

## CHATEAU BOLONGBAO, HEBEI

Wird seit 2003 in den Hügeln unweit von Peking erzeugt, diese Vermählung von Cabernet Sauvignon (75 %) und Merlot hat eindeutig Bordeaux als Vorbild. Von Sauerkraut und Gewürznelke in der Annäherung geprägt, der Geschmack ist herbstlich, sauber und sogar pikant im Abgang, etwas viel neues Holz.

## 87

## 2005 MARSELAN

## DOMAINE FRANCO-CHINOIS, HEBEI

Duftet nach Brombeere, Minze und Liebstöckel. Mit seiner würzigen Süße erinnert der Wein - eine französische Kreuzung von Grenache mit Cabernet aus dem Jahre 1961 - an einen Fleurie. Ein Versuchswein von Professor Li Demei aus der landwirtschaftlichen Hochschule in Peking; diese Flasche hat Sommerwert.

## 87

## 2009 MUSCAT, SYMPHONY

## GRACE VINEYARDS, SHANJI

Schöner Duft von Muskat und Ananas, angenehmer frischer, fruchtiger Hauch, zeigt am Gaumen Cremigkeit, würzige-pikante Säure, beinahe rassis, ein Muskat, wie man ihn weltweit gerne trinkt und in China zu selten im Glas findet.

# Neuer Freiraum für Ihre Wünsche und Ideen. FloatingSpaces.



Eine Küche ist ein Raum zum Kochen? Das SieMatic Planungsprinzip FloatingSpaces schafft Raum für viel mehr: Mehr Funktion, mehr Freude, mehr Freiheit! Moderne SieMatic Möbel-Programme und das neue, hoch variable SieMatic Panelsystem eröffnen Ihnen individuellen Gestaltungsspielraum jenseits bekannter Planungslösungen. Sie ermöglichen fließende Übergänge der Räume und Funktionen und bilden so vielfältige neue Verbindungen von Kochen und Wohnen, Technik und Ästhetik. Entdecken Sie, wie weit Küchenplanung über die Küche hinaus gehen kann:

[www.siematic.de/floatingspaces](http://www.siematic.de/floatingspaces)



Das anspruchsvolle Umwelt-Zertifikat des Forest Stewardship Council (FSC) unterbreitet unsere Bemühungen um nachhaltiges, ökologisch einbildliches Handeln auf allen Ebenen des Herstellungsprozesses unserer Küchen.

# Der Wein, der aus dem Grünen kommt



Der frische, fruchtige Vinho Verde ist die ideale Wein für jede Gelegenheit

Seinen Namen verdankt der Vinho Verde der allgegenwärtigen grünen Farbe, die seine Herkunftsregion so gut wie ganzjährig bedeckt. Man könnte auch an die grünliche Farbe des jungen Weines denken, aber es gibt den Vinho Verde auch als Rosé und Rotwein.

TEXT PETER MOSEN

Das Vinho-Verde-Gebiet blickt bereits auf 22 Jahrhunderte Weingeschichte zurück: Der Wein aus dieser Region, die im Nordwesten von Portugal, eingebettet zwischen Bergen und Flusstälern, liegt, war der erste des Landes, der innerhalb Europas exportiert

wurde. Fässer mit Wein aus dem Vinho-Verde-Gebiet erreichten England, Flandern und Deutschland. Bereits 1908 wurden die Grenzen für das Weinbaugebiet und seine Subzonen verbindlich festgelegt, und im Jahr 1926 wurde eine offizielle Behörde, die CAVV (Comissão de Viticultura

da Região dos Vinhos Verdes), geschaffen, die Produktion und Marketing der Weine reguliert und unternimmt. Das Institut kontrolliert und garantiert die Echtheit und die Qualität der Weine, die zu 98 Prozent den DOC-Status haben, weitere 2 Prozent haben die geografische Herkunft

Minho. Die Behörde vergibt auch die Garantisiegel, die man auf dem Rücken jeder geprüften Flasche Vinho Verde findet.

Die Anbauregion liegt im Norden von Portugal, wo der Minho-Fluss die nördliche Grenze zu Galicien bildet und zugleich den nördlichen Abschluss des Vinho-Verde-Gebiets markiert. Im Süden bildet das Douroval die Grenze, im Osten die Bergkette und im Westen der Atlantische Ozean. Mit einer Rebfläche von über 21.000 Hektar zählt Vinho Verde zu den größten Anbaugebieten Europas. Nicht weniger als 25.000 Winzer produzieren Trauben, die von rund 600 Flaschenabfüllern mittels rund 1000 Etiketten vermarktet werden. Der Weißwein dominiert mit etwa 70 Prozent der Produktion und gewinnt auch außerhalb der Region weiter an Bedeutung. Er was mehr als ein Viertel der Weinmenge macht der Rotwein aus, der eher der lokalen Konsumation dient. Der Vinho Verde Rosé ist noch ein jüngeres Produkt, das die Paletten erregt, er erfreut sich spürbar wachsender Beliebtheit und findet ebenfalls bereits im Ausland seinen Markt. Insgesamt wächst die Ausfuhr von Vinho-Verde-DOC beständig, im Jahr 2010 konnten bereits stattliche 19 Millionen Flaschen im Export abgesetzt werden. Wichtigster Markt sind die Vereinigten Staaten. Deutschland liegt bereits auf Rang zwei.

Im Vinho-Verde-Gebiet sind die Böden von Granit geprägt – und



das beeinflusst auch die Aromatik der Weine im Glas. Dieses spezielle Terroir verleiht den Weinen zudem eine höhere natürliche Säure und Frische. Das Meer und die vielen Flüsse sorgen für einen sehr niederschlagsreichen Winter, Jahreswerte von 1200 Millimeter sind hier keine Seltenheit. Im Sommer ist es heiß und trocken.

In der Region bediente man sich traditionell sehr eigenständiger Formen der Reberziehung, die darauf abzielten, die landwirtschaftlichen Flächen optimal zu nutzen und mehrere Produkte gleichzeitig anbauen zu können. Dass hier die Reben einmal förmlich auf Bäumen oder anderen Hilfskonstruktionen wuchsen, um Platz für Mais, Bohnen oder andere Gemüse zu haben, kann man auch heute noch beobachten. Dazu verfügt das Gebiet vereinzelt über einzigartige, ideal adaptierte Rebsorten. Die berühmteste und vielleicht auch beste ist der Alvarinho, der mit einem intensiven Aroma, guter Komplexität und guten Fruchtaromen aufwartet, deren Spektrum von Zitrone, Pfirsich, Banane, Passionsfrucht bis Litschi, aber auch floralen Noten wie Veilchen und Orangenblüten reichen kann. Auch Nuancen von getrockneten Früchten und Mandeln sowie Wal- und Haselnussanklänge gehören zum Sortenbild. Weitere weiße Sorten sind Azeite, die säurereiche, rösige Aral, der reiche, steinobstige Arinto, die etwas stärkere Trajadara und der elegante Loureiro, der zunehmend an Bedeutung

gewinnt. Sehr oft ist ein weißer Vinho Verde eine Cuvée von heller bis strohgelber Farbe; sie zeigt fruchtige und feine florale Aromen, dazu viel Frische und Lebendigkeit. Typisch ist eine zarte natürliche Kohlensäure. Der weiße Vinho Verde kann zu jeder Zeit als Aperitif serviert werden, passt aber auch hervorragend zu kalten Gerichten, Salaten, Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und zur fernöstlichen Küche.

Der rote Vinho Verde ist traditionell eine Cuvée aus 70 Prozent Vinhão und 30 Prozent Bogaçal, das ergibt einen Wein von intensiver Farbe, der sich stoffig und frisch präsentiert. Man genießt ihn zu den regionalen Spezialitäten vom Rost und vom Grill. Für die Herstellung des immer beliebter werdenden Rosé-Weines eignet sich die Sorte Espadeiro ausgezeichnet. Diese Weine zeigen sich in leuchtendem Pink und besitzen einladende rote Beerenaromen von Erdbeeren bis zu Herzkräutern. Eine weitere Rosé-Sorte heißt Padeiro. Die Weingattung passt zu vielen Fischgerichten, selbst rohen Fisch als Sashimi oder Sashimi begleiten sie bestens. Vinho Verde sollte tendenziell jung getrunken werden und gut gekühlt, also mit maximal 12 °C, auf den Tisch kommen. Im Allgemeinen sind die Vinhos Verdes leichtfüßig und attraktive Speisebegleiter, die sich durch einen relativ geringen Alkoholgehalt auszeichnen. Vinho Verde bietet ein eigenständiges Geschmacksprofil, punktet mit Frische und voller Frucht und überzeugt mit seinem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Übrigens: Erwarten Weinlager vorarbeiten. Vinho Verde auch zu Schaumwein.

[www.vinhoverde.pt](http://www.vinhoverde.pt)

Zahlreiche Verkostungsorten zum Thema finden Sie am Ende dieser Ausgabe im Tafelverzeichnis ab Seite 100.

In der fast immergrünen Landschaft im Nordwesten Portugals fühlen sich die Reben wohl.



Schon in frühen Zeiten war Elvas durch die Weinberge geprägt.



Früchtige Weingüter wie die Quinta de Avonlede laden zu einem Besuch ein.

# Ried Hallebühl – eine Weinlegende



Pepi Umathum hat in Frauenkirch ein Musterweingut geschaffen

der Ausdruck der Lage. Der Zweigelt fühlt sich auf dem eisenhaltigen, durchlässigen Boden besonders wohl und bringt immer eine sehr hohe Reife mit charmantem, feiwürzigem Bukett und individuellerem Charakter. Der Geschmacksunterschied ist selbst bei den Trauben unverkennbar. Ried Hallebühl ist mit Sicherheit eine der absolut besten Lagen für einen feinen Zweigelt. Da auf einer so großen Lage der Boden aber nicht immer homogen ist, gibt es auch etwas schottrigere Abschnitte, darauf wird Cabernet Sauvignon angebaut, und auf den lehmhaltigeren Teilen stand früher Blaufränkisch.

1964 wurden die ersten Zweigelt-Reben von Vater Umathum gepflanzt, die auch heute noch die Basisqualität der Trauben für den »Ried Hallebühl« liefern, in den Jahren 1987 und 1993 wurden zusätzliche Flächen angekauft und ebenfalls mit Zweigelt bepflanzt. Die besten Zweigelt-Trauben für den Hallebühl werden derzeit von nicht mal 1,5 Hektar geerntet, der Rest von insgesamt neun Hektar Zweigelt wandert in den kleinen Bruder, den Haidelboden, der heuer ebenfalls sein 20-jähriges Jubiläum feiert, oder in den klassischen Zweigelt.

Neben der Lage hat auch die Genetik der Reben einen entscheidenden Einfluss auf den Geschmack der Trauben. Um für zukünftige Pflanzungen gut angepasstes und trotzdem eigen-

Dass der Hallebühl eine besondere Lage ist, weiß man spätestens, seit der Österreicher Josef »Pepi« Umathum als Kellermeister die Geschicke seines Weinguts übernommen hat. Seit 1985 beschert er der Weinwelt einen besonderen Rotwein vom Ostufer des Neusiedler Sees.

Der »Hollerpirchel« wurde bereits Anfang des 17. Jahrhunderts erstmals genannt, und die Bezeichnung macht klar, dass hier ursprünglich Holander wuchs. Den Kelten galt diese Pflanze als heilig, und sie errichteten an den Kreuzungspunkten von Erdtrah-

len Hügelgräber. Tatsächlich befindet sich im Untergrund des eher unscheinbaren Hügels, der mit 128 Metern aber immerhin die höchste Erhebung östlich des Neusiedler Sees ist, eine Wasserbrüchlinie.

Die Lage Hallebühl umfasst heute ein Gebiet von zirka

50 Hektar, die gut zur Hälfte mit Reben bepflanzt sind. Zwölf Hektar davon bewirtschaftet Pepi Umathum. Der Boden ist durchzogen von roten, eisinhaltigen Kieselgestein, ist reich an Magnesium und bringt stets sehr feine, elegante Weine, aber niemals Üppigkeit. Pure Eleganz ist

ständiges Rebmateriale zur Verfügung zu haben, vermehrt das Weingut Umathum seine Zweigelt-Reben von ausgewählten Stöcken aus der Lage Ried Hallebühl.

Dieses Zuchtmaterial ist inzwischen auch international zertifiziert und weist die weltweit höchste Zuchtstufe für die Rebsorte Zweigelt auf.

Reinsortig oder als Cavée, das war lange Zeit auch für Pepi Umathum die große Frage. In den ersten Jahren war der Hallebühl ein reinsortiger Zweigelt. Um in die Struktur des Weins gestalterisch eingreifen zu können, wurde ab 1989 auch begonnen, kleine Anteile Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon als Partner einzubauen. Seit Mitte der 90er-Jahre suchte Umathum nach einer tieferen, eigenständigeren Seilosek und vergärt seither immer einen Teil des Weins mit Stielen. Die Anteile des Cabernet Sauvignon und des Blaufränkisch wurden wieder sukzessive zurückgenommen. Seit 2005 ist der Ried Hallebühl wieder ein hundertprozentiger Zweigelt. Leider ist die tolle Serie des Hallebühls nicht ganz vollständig: Am 7. Juli 2008 vernichtete Hagel große Teile der Reide. Was noch übrig war, wurde dann am 15. August durch einen zweiten Hagelschlag zerstört.

2005 wurde der Hallebühl also wieder ein reinsortiger Wein, auch das Weingut selbst wurde einer großen Veränderung unterzogen: Pepi Umathum entschloss sich, seinen Betrieb auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen – nicht gerade das einfachste Jahr, um mit dieser Umstellung zu starten, denn der Sommer war einer der regenreichsten der letzten 25 Jahre. Es war eine sehr schwierige Ernte, insgesamt fiel das Zeugnis für den Hallebühl aber durch strenge Selektionsmaßnahmen gut aus. Im darauffolgenden Jahr

schaffte Umathum sich zwei Grauzünder an – und damit den Dünger für seine Weingärten. 2009 wurde das Weingut nach BS zertifiziert, und mit dem Jahrgang 2010 gibt es den ersten nach Demeter-Richtlinien anerkannten Wein.

Im August lud Pepi Umathum zu einer formidablen Vertikalprobe seines Hallebühls. Einstimmige Meinung der geladenen Verkoster: Der Hallebühl zählt zu den Highlights der österreichischen Weingeschichte und verfügt über ausgesprochen gutes Reifepotenzial.

#### INFO

WEINGUT UMATHUM  
St. Andräer Straße 7  
7132 Frauenkirchen  
Österreich  
T: +43(0)2172/244 00  
office@umathum.at  
www.umathum.at



Der fast sakrale, unendliche Reifekeller



## BEST OF HALLEBÜHL

Seit 1986 wird der Rotwein von der Ried Hallebühl mit einer Ausnahme durchgängig abgefüllt. Hat man in den Anfangsjahren zum Blauen Zweigelt auch kleine Mengen von anderen Rebsorten dazugegeben, so präsentiert sich der Hallebühl heute als reiner Zweigelt der Extraklasse. 20 bis 30 Prozent der Trauben werden heute mit dem Stielen vergoren, was dem Wein zusätzliche Struktur verleiht. Chefdekanat Peter Moser hat sämtliche Jahrgänge von Hallebühl in einer ausgewählten Vertikalprobe verkostet und die zehn spannendsten Jahrgangsorter hier zusammengestellt.

94

### HALLEBÜHL 2007

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, etwas breiter Wasserrand. Zart rauchige Würze, mit feiner rot-beeriger Frucht unterlegt, dezent nach Kirschenmilch, feine Holznote. Saftig, elegant, reife Kirschen, zart nach Zimt und Kardemum, fesselnreich strukturiert, sehr gute Balance, bleibt gut heften, hat einen ersten Tränkhepunkt erreicht, besitzt sehr gutes weiteres Zukunftspotenzial.

94

### HALLEBÜHL 2006

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Erleuchtete Weichfrucht, feine tabakige Nuancen, angenehme Holzwürze, Mandarinnote, zarter, kernige Touch, reife Herzkirschenaromen, seidige Tannine, sehr harmonisch, angenehme Extraktfülle im Abgang, zeigt eine gute Länge, Mixgut im Nachhall, sehr guter Speisenbegleiter.

93

### HALLEBÜHL 2004

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Frische Herzkirschen, rotbeerige Nuancen, tabakige Nuancen, frische Kirschenwürze. Elegant, feine Fruchtfülle, lebendig strukturiert, hat Rasse, Weichheit und Zwischfrucht, feine Tannine, schokoladiger Touch, sehr gut balanciert, ein fesselnreicher Speisenbegleiter.

92

### HALLEBÜHL 2003

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiter Wasserrand. Zart floral unterlegt feine Kirschenfrucht, feine Kirschenwürze, ein Hauch von Orangennoten, braucht einige Luft, um sich ganz zu zeigen. Mittlere Komplexität, rötes Waldbenkenrot, sehr gut integrierte Tannine, frischer Nachhall, ein stielreicher Speisenbegleiter.

92

### HALLEBÜHL 1999

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Intensive Kirschenwürze, feine balsamische Note, zart nach Bergamotte, tabakige Nuancen, dezenter aromatischer Touch, Saftig, gute Komplexität, feine Extraktfülle, prägnante Tannine, Waldbenken im Nachhall, frische Struktur, feiner tabakig balsamischer Touch im Abgang, zarte piemontische Akzente.

92

### HALLEBÜHL 1997

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Reife Kirschenfrucht, feine Kirschenwürze, facettenreich, angenehme Brombeerenote, süßer balsamischer Touch. Saftig, stoffrige Kirschenfrucht, frisch strukturiert, gut eingebundene Tannine, fesselnreich im Abgang, gibt sich noch sehr jugendlich, rotbeerig, mit feiner vegetaler Würze im Nachhall, sicheres Potenzial.

94

### HALLEBÜHL 1994

Mittleres Rubingranat, bereits aufgehellt, mittlerer Wasserrand. Feine ätherische Nuancen, nach Minze, Eukalyptus, zartes Brombeerenrot, ungem. facettenreiches Bukett. Süße Beerenfrucht, zart nach Schokolade. Frische Säurestruktur, elegant und ausgewogen, bleibt sehr gut heften, zarte Kirschenwürze, extraktvoll im Nachhall, gute Länge, sehr gutes Zukunftspotenzial.

94

### HALLEBÜHL 1993

Dunkles Rubingranat, zart aufgehellt, breiter Wasserrand. Rauchig-kirschenwürzige Nuance, feine Brombeerenfrucht, Cassis, sehr attraktives Bukett, Himbeerenrot, weckt burgundische Assoziationen. Saftig, elegant, schokoladige Textur, prägnante Tannine, die gut eingebunden sind, zart nach Bitterschokolade im Abgang, ein sehr gut ausgewogener Speisenbegleiter, reife Kirschenfrucht im Nachhall.

92

### HALLEBÜHL 1990

Dunkles Rubingranat, zart aufgehellt, breiter Wasserrand. Zart rauchig unterlegt Kirschenfrucht, kantente Orangennoten, süßes Waldbenkenrot, mineralische Nuancen. Saftig, feine Herzkirschenfrucht, feine Textur, gut integrierte Säurestruktur, rotbeerige Nachhall, wunderbar balanciert, stoffrige Früchte im Rückgeschmack, bleibt lange heften, hat noch einige Jahre vor sich.

92

### HALLEBÜHL 1987

Mittleres Rubingranat, aufgehellt, breiter Wasserrand. Intensive ätherische Nuancen, Cassis, Minze, Eukalyptus, frische Limettennoten. Saftig, rotbeerige Nuancen, rasig, feines Himbeerenrot, zitrone Touch, mineralisch-saftig, zart Schokoauchhalt. Der Durchbruchjahrgang für Hallebühl.

Mehr Weine finden Sie auf [www.falstaff.at](http://www.falstaff.at).



SCHON DAS SELBERMACHEN IST EIN GENUSS.



*Der Klassiker unter den Küchenhelfern ist wieder da: die Assistent Original Küchenmaschine. Und mit ihr das einfache, effektive und seit Generationen bewährte Design der sich drehenden Schüssel. Damals wie heute kann die Assistent nicht nur rühren, kneten, mischen, mahlen, hoheln, röhren, pürieren und vieles mehr. Sie ist die vielleichte einzige Universal-Küchenmaschine, die bis zu 5 Kilo Teig verarbeiten kann. Slow food selbstgemacht – mit der Assistent Original ist die Freude am Backen und Kochen garantiert.*

[www.assistent-kuechenmaschine.de](http://www.assistent-kuechenmaschine.de)



ASSISTENT ORIGINAL – DER KÜCHENHELPER MIT ÜBER 60 JAHREN ERFAHRUNG.

# Auf Fausts Spuren



Die Weinbibliothek - der Schmuckstück des Weinguts Robert Goldenits in Tulln

Hochdekorierte Klassiker und aufstrebende Junge erzählen in der eben fertiggestellten Weinbibliothek von Robert Goldenits im österreichischen Burgenland ihre Geschichten.

Während Neuerscheinungen aus dem Jahr 2010 noch in Fliesen schlammern und der überaus erfolgreiche Jahrgang 2011 auch schon gelesen wurde, haben die alten Klassiker zurück bis in die 80er-Jahre wie Mephisto und Tetana bereits Eingang in eine etwas andere Art von Bibliothek gefunden. Im alten Streckhof des Weinguts Robert Goldenits wurde kürzlich der Weinkeller adaptiert, der nun als Schatzkammer für Großformate und gereifte

Weine dient. Ein Juwel inmitten alter Traditionen und moderner Weinbautechnik und ein Keller, der einmal mehr die sinnliche Leidenschaft des Winzers ausdrückt. Wenn Robert Goldenits seinen neuen Weinkeller, die Weinbibliothek, betritt, dann umspicht ein Lächeln seine Lippen. Endlich legen die Weine so vor ihm, wie er sich das seit Jahren gewünscht hat: übersichtlich nach Jahrgängen geordnet, von der 750-Flasche bis zur Magnum - wahre Raritäten seines Weinguts, die

einen guten Überblick über seine Meisterwerke geben. In manchen Dingen ist Robert Goldenits richtig pingelig, etwa wenn es darum geht, seinen Kunden mit einem Handgriff einen Wein aus dem Jahr 1993 präsentieren zu können. Früher musste dafür oftmals bis- und bergesäuert werden. «Von solchen Regalen hab ich schon immer geträumt», schwärmt der Winzer aus dem burgenländischen Tulln. Seit 20 Jahren hält er jährlich eigene Produktionen zurück, und auch

frühere Weine seines Vaters lagern in der neuen Weinbibliothek, sodass man ohne lästiges Suchen direkte Jahrgangsvorkostungen durchgeföhren werden können.

#### STIMMUNGSVOLL, MODERN UND SCHLICHT

So beschreibt man den Weinkeller wohl am besten. Auf den alten lehmigen Kellerboden wurde weißer Kiesel aufgetragen, auf dem die stabilen »Weinhistorien-Schränke« stehen. Im Gang liegen lose, nach einer uralten Methode verlagte anthrazitfarbene gemauerte Steinplatten. Das warme Licht verleiht dem Raum jene Atmosphäre, die der Besucher angesichts der gelagerten Weine erwartet: etwas mystisch und mit vielen Geschichten behaftet – so wie dies eben zu einer Bibliothek gehört. Die Spiegelwand an der einen Seite gibt der Weinbibliothek schließlich eine noch größere Dimension.

Die Weinbibliothek ist nunmehr das Herzstück des Weinguts, an dem Birgit und Robert Goldents seit etlichen Jahren getüftelt und gearbeitet haben. Robert Goldents' Schaffen ist im Falstaff Weingut mit drei Sternen ausgezeichnet und seine Weine vom Heideboden finden sich in der seit Jahr-

zehnten durchgeföhrenen Falstaff-Korweinprobe unter den besten des Landes. Über den zweiten Vinaria-Stern freut sich das Winzerpaar ebenso.

In Goldents' Weinbibliothek in Taiden lässt sich so manche Nachlese durchföhren, bei der alle mit Genuss dabei sind. In der Weinbibliothek feiern zu können wird allerdings eine Rarität bleiben, denn sowohl Birgit als auch Robert sind mit den täglichen Arbeiten im Keller, im Weingarten und in der Verwaltung zu sehr beschäftigt, um regelmäßig geöffnet haben zu können. Und für die mystischen und realen Geschichten im Weinkeller braucht es schließlich diejenigen, die die Entstehungsgeschichte kennen und es verstehen, traumhaften Wein wie den Mephisto oder den Trnava zu keltern.

Robert Goldents umgibt sich gerne mit schönen Dingen wie einer Skulptur von Eros Mariani oder auch großformatigen Bildern. Was liegt aber näher, als mit einem Wein namens Mephisto auch Theaterproduktionen zu unterstützen. Das Zusammenspiel von Goethes »Faust« bei der diesjährigen Sommerproduktion im Steinbruch Kraxtal und der Flagg-schiffkuvie von Robert Goldents hätte nicht besser ausfallen kön-

nen: Beide zeichnen sich durch Vielschichtigkeit aus, für die es große handwerkliche Kunst braucht.

Der bursgenländische Top-Winzer kann aber bei einem Besuch auch seine ganz große Leidenschaft nicht verborgen. An prominenter Stelle hängt neben Kunstwerken auch eine große Fahne des Wiener Fußballclubs Austria, für den Robert Goldents nicht nur bei jedem Spiel mitfeiern, er produzierte für das 100-jährige Jubiläum des Clubs auch zwei Weine und ist Sponsor der großen Gala im November in der Wiener Stadthalle. Ähnlich wie dieses Jahr die Wiener Austria präsentieren sich auch die Weine auf dem internationalen Parkett in Bestform.

Mephisto – Robert Goldents' Aushängeschild der Weinlesekunst im Heidebodengebiet

#### INFO

ROBERT GOLDENTS  
Ulbrich Hauptstraße 8  
7162 Taiden, Österreich  
T: +43(0)3176/22 84  
robert@goldents.at  
www.goldents.at



Das Gelächere verkönnen: Birgit und Robert Goldents in ihrer Weinbibliothek

# Trophyregen im Kremstal

Wenn Grüner Veltliner über Chardonnay, Sauvignon Blanc und Riesling aus aller Welt triumphiert, dann hat Österreich wieder etwas zu feiern.



Franz Türk's Weine sind seit einiger Zeit mit einem QR-Code ausgestattet, der beim Weinkauf auf ein sehr hilfreiches Tool ist.

In diesem speziellen Fall ist der zu Bejubelnde Franz Türk aus dem nördlich von Krems gelegenen Stratzing, der bei internationalen Verkostungen schon seit ein paar Jahren immer wieder kräftig abräumt. »Best in Show Dry White Wine« und »Best of Nation«, so lautete das fahnenname Ergebnis für Franz Türk.

Bei der 31. San Francisco International Wine Competition setzte sich sein Grüner Veltliner Kremser Weinberg 2009 erfolgreich gegen Chardonnay, Sauvignon Blanc und Riesling aus aller Welt durch. Darüber hinaus wurde das Weingut Franz Türk zum besten des Landes gekürt. Aus 29 Ländern wurden insgesamt 4184 Weine

eingereicht und gerade einmal 153 davon mit doppeltem Gold ausgezeichnet. Diese traten in anschließenden Verkostungen gegeneinander an. Die Jury ermittelte schließlich im Finale in nur fünf Kategorien die Besten der Besten mit einem besonders erfreulichen Ergebnis: »Best in Show Dry White Wine«, also bester trocken-

er Weißwein des gesamten Wettbewerbs, wurde ein Grüner Veltliner 2009 von Franz Türk.

Ein Paukenschlag für Österreich, denn wenn Grüner Veltliner aus dem Kremstal als bester trockener Weißwein eines so großen internationalen Wettbewerbs hervorgeht, so ist das eine deutliche Aussage. Diese spricht

Das Bioniger Türk befindet sich an  
meiner liebsten Weinort Stratzing



einmal mehr für das Potenzial der autochthonen Rebsorte Österreichs. Und ja, für sich selbst sieht Franz Türk in diesem Erfolg natürlich ebenfalls eine kräftige Bestätigung.

Schon im Vorjahr holte sich der sympathische und unerschrockene Wiener Lorbeeren in London bei der International Wine Challenge (IWC) ab. Der dreifache Trophy-Sieg des Vorjahres, Austrian Dry White Trophy, Austrian Grüner Veltliner Trophy und Austrian Ice Wine Trophy, wurde mit der in diesem Jahr verliehenen Trophy »Sweet Riesling« für seinen Riesling Ausbruch 2009 untermauert.

#### AUSDRUCKSSTARKE WEINE

Jancis Robinson, die wohl einflussreichste Weinkritikerin der Welt, verkostete schon Weine aus dem Hause Türk und reibte den Veltliner 2009 aus der Toplage Freuchau noch vor zwei renommierte Wachauer Veltliner. Und auch der »Wine Spectator« verlieh dem leichteren Veltliner »Kremsler Weinberge« schon Bestnoten.

Solche Ergebnisse erzielt Franz Türk aber nicht nur im fernen Ausland. In Österreich zählt er längst zu den besonders guten Weißweinproduzenten. Kein Wunder also, dass er sich auch mit dem bereits erwähnten Paradeveltliner Freuchau aus dem Jahr 2010 beim diesjährigen Falstaff-Kernst-DAC-Reserve-Cup bei der Jury durchsetzte und als Bester seiner Klasse hervorging.

Ein Blick auf sein gut strukturiertes Weinsortiment macht klar, welcher Passion er sich verschrieben hat. Mehr als 75 % seiner 15 Hektar Weingärten, die sich auf Löss-, Urgesteins- oder Konglomeratböden befinden, sind dem Veltliner gewidmet. Er zeigt eindringlich, was aus dem fruchtbaren Landstrich nördlich von Krems gewonnen werden kann. Sein ganzes handwerkliches Kö-

nnen investiert er in langlebige, ausdrucksstarke Weine, denen man sich nicht verschließen kann. Selbst sein Jungwein »der Leichte« kommt bei ihm erst nach der Hefefangung in die Flaschen. Franz Türk gibt seinen Weinen die Zeit zur Entwicklung, die sie man einmal brauchen. Durch die Reifung auf der Hefe und eine sorgsame und minimalistische Vinifikation entste-

hen in seinem Keller Weine, die den Boden, das Kleinklima und die Besonderheiten des Jahrgangs widerspiegeln.

Innovativ, selbstkritisch und verbunden mit den traditionellen Werten, so sieht er sich selbst und liefert damit ein Bild, das sicherlich einige wesentliche Charakterzüge beinhaltet, die den Grundstein zu charismatischen Weinen legen.



**TÜRK**

INFO

WEINGUT TÜRK  
Kirchengasse 38  
2552 Stratzing/Österreich  
T: +43(0)2718/28 46-0  
info@weingutbuerk.at  
www.weingutbuerk.at



Ehrwürdige, elegant  
Eisketten für exzellentes  
Weingemisch

# BEI SUVs MACHT UNS NIEMAND WAS VOR. HÖCHSTENS NACH.



## DER NEUE JEEP, GRAND CHEROKEE AB 42.300 €\*

Der neue Jeep, Grand Cherokee vereint 70 Jahre Offroad-erfahrung mit zahlreichen Innovationen. Auf Wunsch ist er mit Nappaleder, lederbezogenem Armaturenbrett, belüfteten Vordersitzen, automatischem SmartBeam™ Fernlichtassistent, einzigartigem Quadra-Drive™ II Allradsystem, Luftfederung, Cruise Control mit automatischer Abstandsregelung und der hinteren Radarsensoren für bewegte Objekte ausgestattet. Erleben Sie es selbst. [www.jeep.de](http://www.jeep.de)

\* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers zzgl. Überführungskosten für den Jeep, Grand Cherokee Limited 3.0i CRD V6. Jeep, ist eine eingetragene Marke der Chrysler Group LLC. Abb. enthält Sonderausstattung.

Kraftstoffverbrauch (l/100 km) nach Richtlinie 88/1268/EWG: innerorts 10,3; außerorts 7,7; kombiniert 8,3. CO<sub>2</sub>-Emission (g/km): kombiniert 218.



## COVERTHEMA

## ALLE VOM FEINSTEN

Die Prestige-Cuvées der renommierten Champagnerhäuser

36

## PERLENDE KRONJUWELEN

Tasting: die zehn besten Luxus-Cuvées

62

## GRAZILE ELEGANZ

Die Familie Taittinger legt großen Wert auf ihre Eigenständigkeit

64

## DAS POTENZIAL DES ALTERS

René Gabriel über den Reifegrad von Champagner – und wozu man ihn trinkt

68

EDLER  
SCHAUMWEIN

**D**as Außergewöhnliche hat seinen besonderen Reiz, großartige Qualität findet immer Liebhaber, unabhängig von Ort und Zeit. Beim Champagner ist das nicht anders, das gilt vor allem für die Luxus-Cuvées. Sie werden in vergleichsweise kleinen Mengen hergestellt, das Prestige ist dafür umso größer. Um die Exklusivität noch zu betonen, werden hier und da die Etiketten sogar von namhaften Künstlern gestaltet. Auch Bezeichnungen wie «La Grande Année», «La Grande Dame», «Belle Époque», «Fines d'Or» oder «Femme de Champagne» klingen wie Musik. In diesen «Cuvées de Prestige» finden sich ausschließlich die besten Trauben der Top-Lagen, viele Jahre bis zur Perfektion gereift, geprägt vom Wissen der fähigsten Kellermeister. Sie fordern spezielle Momente, aber auch jene Aufmerksamkeit, die den ganz großen Weinen dieser Welt entgegengebracht werden sollte. Dann erschließt sich vom ersten Schluck an der ganze Facettenreichtum dieser großartigen Weinlandschaft, der Champagne.

# DAS GROSSE PRICKELN

Jedes führende Champagnerhaus hat seine »Cuvée de Prestige«, das Feinste vom Feinen. Mit ausgeprägter Stilistik und höchster Qualität, mit ausgefallener Erscheinung und finessenreicher Assemblage. Die luxuriösen Schaumweine reifen viele Jahre bis zur Perfektion – und die hat ihren Preis. Falstaff hat die Probe aufs Exempel gemacht und die Spitzenklasse getestet.

TEXT PETER MOSER





Im Keller von Louis Roederer entsteht mit dem Cristal der erste Prestige-Cuvée - sie war jedoch dem russischen Zarenhof vorbehalten.



Rooderer's Weinberge  
Die «Cuvées de Prestige»  
werden nur aus den besten  
Trauben der Toplagen erzeugt

**N**ichts weckt höhere Erwartungen als große Champagner. Allein Namen wie Dom Pérignon, Rooderer Cristal oder Krug sind schon Verheißungen. In ihren «Cuvées de Prestige» kumuliert das Wissen und Können der fähigsten Kellermeister, sie werden nur aus den besten Trauben der Toplagen erzeugt und reifen viele Jahre bis zur Perfektion. In aller Regel handelt es sich bei den Prestige-Cuvées um Jahrgangschampagner, das ist aber kein Muss. Denn länger haben die Champagnerhäuser das Potenzial der Edelweine erkannt und neue Premiumprodukte entwickelt, die Einblicke in die jeweilige Firmenphilosophie erlauben.

Die erste allgemein verfügbare Prestige-Cuvée stammt aus dem Jahr 1937. Damals brachte Moët & Chandon den Dom Pérignon des Jahrgang 1921 in den Handel. Zwar hatte Jahrzehnte zuvor Louis Rooderer bereits den Cristal entwickelt, der war aber dem russischen Zarenhof vorbehalten (und nebenbei eine extrem hoch dosierte, süße Cuvée).

Es war nur eine Frage der Zeit, bis die meisten führenden Häuser der weißen auch eine Rosé-Version zur Seite stellten. Bei Dom Pérignon war es der Jahrgang 1959, der in kleiner Menge für den Schah von Persien zum Bankett der 2500-Jahr-Feier des Persischen Reichs in Persepolis erzeugt wurde. Nach dieser werbewirksamen Premiere folgte 1971 die kommerzielle Einführung des Dom Pérignon Rosé mit dem Jahrgang 1962. Bei Louis Rooderer brachte man den Cristal Rosé erstmals mit dem Jahrgang 1974 auf den Markt. Bei den feinen und extrem lagerfähigen Champagnern des Hauses Krug ging man einen anderen Weg. Hier spielt bereits die «normale» Version von Krug, die Grande Cuvée, sowohl qualitativ als auch preis-

**D**ie «Cuvées de Prestige» reifen viele Jahre bis zur Perfektion. In ihnen kumuliert das Wissen und Können der fähigsten Kellermeister.



lich in der Liga der Prestige-Cuvées. Auch Krug bietet eine Rosé-Version an; beide Produkte kommen ohne Jahrgang auf den Markt.

Das Haus Bollinger hingegen hat über seine Special Cuvée die Jahrgangschampagner unter die Bezeichnung «La Grande Année» gesetzt und lässt spezielle Lots entsprechend länger in seinem Keller reifen. Unter den geschätzten Namen R.D. (für «recommandé d'égoutter») kommen diese «unlängere degorgierten» (von der Hefe getrennten) Jahrgangschampagner mit deutlicher Zeitverzögerung auf den Markt. Das jeweilige Datum wird auf der Flasche vermerkt. Eine erst vor Kurzem verkostete Magasin Bollinger R.D. aus dem Jahr 1961 war 1984 degorgiert worden und präsentiert sich begeistert jugendlich und voll Finishe.

Auch das Haus Krug bringt in sehr limitierter Menge ältere Jahrgänge auf den Markt, die in ihren Kellern auf der Hefe zur Vollendung gereift sind; sie tragen die Zusatzbezeichnung «Collection» – unter anderem die Jahrgänge 1973, 1976, der großartige 1981 und zuletzt 1989. Bei Dom Pérignon werden in kleinen Mengen ebenfalls deutlich länger gelagerte Jahrgänge auf den Markt gebracht, gedeckt mit dem Zusatzbegriff «Ornothogé». All diese Spezialitäten haben einen entsprechenden Preis, den man in Relation zu weißen Grands Crus



Im Keller von Reimsere, rechts daneben dem französischen Cristal auch eine Rosé-Version des Champagnes.

des Burgands setzen sollte. Denn ein großer Champagner ist nicht nur ein edler Schaumwein, er ist außerdem auch ein hervorragender Wein eines Terroirs. Noch exklusiver (und kostspieliger) wird die Angelegenheit, wenn man sich mit den Spezialchampagnern in der Luxusklasse auseinandersetzt. Das Haus Krug bietet einen Jahrgang-«Blanc de Blancs» aus der Lage «Clos du Mesnil» in Le Mesnil-sur-Oger an. Dieser Finishechampagner aus reinem Chardonnay wird seit 1979 in seltenen Jahren gemacht und hat Maßstäbe in diesem Stil der Terroirweine gesetzt. Etwa 10.000 Flaschen werden erzeugt. Überdies hat sich Krug selbst vor einigen Jahren mit der Präsentation eines weiteren Monocru-Champagners aus reinem Pinot Noir aus der Einzellage «Clos d'Ambonnay». Der Auftakt dieses Weins vor wenigen Jahren machte ein 1995er, der zwei-

schon für 4000 bis 5000 Euro pro Flasche auf Weinakten steht. Sein Nachfolger, der 1996er, wird zu einem ähnlichen Preis gehandelt. Das macht den «Clos d'Ambonnay» zum mit Abstand teuersten «regulären» Champagner.

Mit dem Gründungsdatum 1729 kann das Traditionshaus Rainart für sich in Anspruch nehmen, der älteste bestehende Champagnererzeuger zu sein. Die Prestige-Cuvée trägt den Namen des Gründers Dom Thierry Rainart, eines Freundes und Vertrauten des Champagnererfinders Dom Pierre Pérignon. Der «Dom Rainart» kommt aus den besten Jahrgängen und wird aus höchstwertigen Chardonnaytrauben gekeltert. Besondere Beachtung verdient der Dom Rainart Rosé, ältester Jahrgang 1996, der zu den besten seiner Kategorie gehört.

Auf eine üblich lange Tradition blickt das Haus Taittinger zurück, bis zum heutigen >



Bei Bollinger heißen die Jahrgangschampagner «La Grande Année»



Spezielle Lots reifen bei Bollinger länger und kommen daher mit deutlicher Zeitverzögerung auf den Markt.

Armand de Brégnot – der Inhalt der goldenen Flaschen ist dem exklusiven Äußeren ebenfalls



> Tag – mit einer kurzen Unterbrechung – im Familienbesitz. Das Spitzenprodukt «Comtes de Champagne», eine «Blanc de Blancs»-Prestige-Cuvée, wurde 1952 erstmals hergestellt. Im Jahre 1933 übernahm die Taittinger von Mailly nach Reims in den ehemaligen Sitz der Grafen der Champagne, der Name ist also auch eine Hommage an diese Nachfahren Karls des Großen. Seit 1966 steht dem weißen Champagner auch der «Comtes de Champagne Rosé» zur Seite, ein vollmundiger, komplexer Wein, der ursprünglich ausschließlich aus Pinot-Noir-Trauben hergestellt wurde (inzwischen ist etwas Chardonnay in der Cuvée, wodurch sie jünger zugänglich ist). Eine Besonderheit ist die «Taittinger Collection», ein spezieller Jahrgangschampagner mit einem ausgeprägten Chardonnay-Pinot-Noir-Anteil, deren Flaschen bekannte Künstler gestaltet haben: Victor Vasarely machte für den Jahrgang 1978 den Anfang, es folgten unter anderem Arman, Masson, Lichtenstein und Rauschenberg.

Zu den Klassikern unter den Prestige-Cuvées zählt «La Grande Dame» aus dem Hause Veuve Clicquot, die aus acht historischen Grand-Cru-Parzellen gekeltert wird und min-

## Ein Klassiker unter den Prestige-Cuvées ist »La Grande Dame« aus dem Hause Veuve Clicquot, die mindestens sechs Jahre reift.

destens sechs Jahre in den Kellern reift. Mit dem Zusatz von 15 Prozent Pinot-Noir-Rotweinen aus Bouzy entsteht «La Grande Dame Rosé», ein Wein mit ausgeprägtem Alterungspotential.

Das große Champagnerhaus Pommery hat mit der «Cuvée Louise Pommery» sein noch vergleichsweise junges Prestigeprodukt im Jahre 1979 kreiert. Sie kommt ausschließlich aus eigenen Weingärten, seit 1982 gibt es auch eine Rosé-Version.

Keine andere Prestige-Cuvée hat ein markanteres Auftreten als jene, die der Jugendstilkünstler Émile Gallé aus Nancy im Jahre 1902 für das Haus Perrier-Jouët gestaltete. Weiße Anemonen ranken sich um die grüne Flasche und

versetzen den Betrachter unmittelbar in das Paris des Fin de Siècle. Kaum zu glauben, dass es bis zum Jahrgang 1976 dauerte, bis man diesen grandiosen Entwurf als «Belle Époque» auf den Markt brachte. Natürlich gibt es die «Belle Époque» auch als Rosé sowie als Blanc de Blancs. Dieser reine Chardonnay stammt ausschließlich aus zwei Lagen, Bouzy-levy und Bouzy-la-Midi, und stellt die Quintessenz des Stils des Hauses Perrier-Jouët dar.

Ein weiterer Klassiker kommt aus den Kellern von Pol Roger in Épernay. Er ist dem ebenfalls Premier Sir Winston Churchill gewidmet, der zeit seines Lebens ein großer Bewunderer der Marke war und sogar seine Rennpferde so nannte. Aus Anlass seines achtzigsten Todestages wurde 1984 die «Cuvée Sir Winston Churchill» aus dem Jahrgang 1975 präsentiert. Aktuell ist mit dem Jahrgang 1999 die zwölfte Ausgabe dieses zehn Jahre im Keller gereichten Champagners verfügbar.

Exzellente weitere Produkte sind der «Celebris» aus dem Hause Gosset, die Cuvée «Palme d'Or» von Nicolas Feuillat, der «Clos des Goisses» von Philipponnat, die «Cuvée des Enchantés» von Henriot

oder die «Femme de Champagne» von Daval-Leroy – sie alle zählen zur Spitzenklasse.

Zum Schluss noch drei spezielle L'Orchestrangponner: Der Armand de Brignac ist nicht nur wegen seiner goldenen Flasche außergewöhnlich. Experten des «Fine Champagne Magazine» wählten ihn unter mehr als 1000 Méthobeswebern zum besten Champagner der Welt. Das Haus Bruno Paillard hat vor Kurzem seinen neuen Jahrgang 1996 des N.P.U. – für Née Plus Ultra – vorgestellt. Der Grundwein wird in kleinen Eichenfässern vergoren und entwickelt über neun Monate ein zartes Holzaroma. Insgesamt ergaben 22 Barrages etwas mehr als 6500 Flaschen, die nun nach 15 Jahren der Reife auf den Markt kommen. Das Kleine, aber keine Champagnerhaus Henri Girard schließlich ist einer der letzten Geheimtipps. Selbst Robert Parkers Experte Antonio Galloni konsolidiert Claude Girard, er erzeuge die individualsten, einzigartigsten Champagner überhaupt. Mit seinem «Code Noir» und dem «Grand Cru Aï Fût de Chêne 2000» fordert er volle Konzentration – diese mächtigen, stoffigen Champagner sind die Essenz des Terroirs und der Trauben. Intensiver kann man Champagner wohl nicht erleben.

Verkostungsproben zu den Champagnern finden Sie im Tasting-Bereich auf Seite 162.

## FINESSE UND CHARAKTER

Dominique Demarville ist der neue Kellermeister bei Veuve Clicquot Ponsardin.

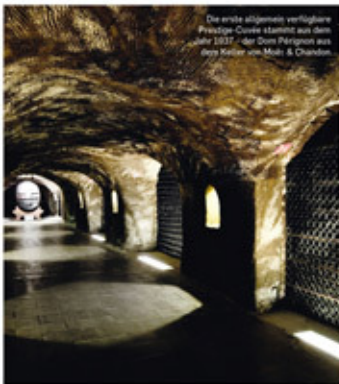
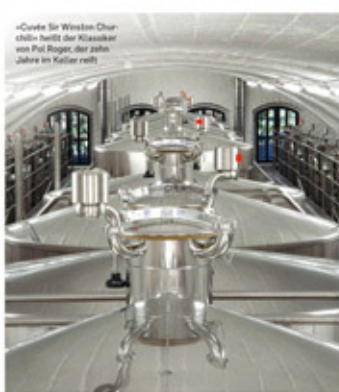


**W**enn Kellermeister Dominique Demarville die Grundweine für Veuve Clicquot zusammenstellt, Sinn geht er nach einem Nöcht ausgeklügeltem System vor. Zusammen mit sieben Experten probiert er 1200 Weine, von denen zunächst 600 übrig bleiben. Diese werden anhand einer Punktskala mit Noten von 3 – bis 1 – bewertet. Demarville ist der zehnte Kellermeister des Champagnerhauses Veuve Clicquot Ponsardin innerhalb von 237 Jahren und ein di-

talbesonnener Qualitätsfanatiker – Weine, die weniger als ein 2 + + erreichen, werden nicht verwendet. «Das ist wie der Cut beim Golf», sagt der diplomierte Önologe, den Jacques Peters zu seinem Nachfolger gewählt hat. Beurteilt werden die Grundweine nach Charakter, Finesse, Struktur, Kraft und Alterungspotenzial. Bis zu sieben Rebsorten können in einer Cuvée enthalten sein, in erster Linie Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay. Drei Monate (von Oktober bis Januar) dauert es, bis die Cuvée fertigsteht.

Demarvilles Philosophie basiert auf der Erkenntnis, dass die Champagne-Terrains in der Lage sind, höchste Finesse und Komplexität zu liefern. «Die Assemblage, die auf dieser Vollständigkeit der Terrains basiert, muss die Eleganz, Leidenschaft und Kreativität im Wein ausdrücken, die die Qualität und den Stil Veuve Clicquots ausmachen», sagt er. «Wenn man mit dem Boden verwezt sein – dieses Fingerspitzengefühl für die Natur und die Liebe zum Detail schlagen sich im Champagner nieder.

«Cuvée Sir Winston Churchill» heißt der Klassiker von Pol Roger, der zehn Jahre im Keller reift



Die erste allgemein verfügbare Prestige-Cuvée stammt aus dem Jahr 1837 – der Dom Pérignon aus dem Keller von Moët & Chandon.

## BEST OF PRESTIGE-CUVÉE

Die Luxus- und Prestige-Cuvées stellen die Kronjuwelen unter allen Champagnern dar. Sie stehen exemplarisch für den Stil des jeweiligen Hauses und zählen zu den größten und edelsten Weinen der Welt. Falstaff hat für Sie eine Auswahl aus den Besten der Besten getroffen.

BLANC

97



**CRISTAL 2004**  
**LOUIS ROEDERER**  
[WWW.ROEDERER.COM](http://WWW.ROEDERER.COM)

Mittleres Gelb mit feinem Messingreflexen. Zartes, gut anhaltendes Mousseux. Interesantes Bukett nach roten Beerenfrüchten, mineralischer Touch, florale Nuancen, mit angenehmer Würze unterlegt, abstraktes Bukett. Facettierende blaugraue Akzente auch am Gaumen, nach Rosensommer, kandierten Veilchen, von einer feinsauerlichen Säurestruktur getragenen, schwarze Kirschen, Pfirsich-Note-Charakter im Finale, mineralisch und intensiv im Nachhall.



**BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2002**  
[WWW.GRAND-CRU-SELECT.DE](http://WWW.GRAND-CRU-SELECT.DE)

Kupfergold, feines, anhaltendes Mousseux. Mit feinem Bukett unterlegt gelbe Apfelnote, Nuancen von Blutorangen, Pfirsich, ein Hauch von gekochtem Stabwurz. Zarte Ribisnaromen und Gewürznuancen, feine Mineralik. Stoffig, sanfter Kohlensäurekörper, hochglänzend, dabei rund und komplex, sehr lange anhaltend, zarte Nuancen von Neugier und Orangen im Nachgeschmack.



**BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2002**  
[WWW.GRAND-CRU-SELECT.DE](http://WWW.GRAND-CRU-SELECT.DE)

Helles Lachsrot, Orangefarbenes, kräftiges Mousseux. Interessantes Bukett nach roten Beerenfrüchten, mineralischer Touch, florale Nuancen, mit angenehmer Würze unterlegt, abstraktes Bukett. Facettierende blaugraue Akzente auch am Gaumen, nach Rosensommer, kandierten Veilchen, von einer feinsauerlichen Säurestruktur getragenen, schwarze Kirschen, Pfirsich-Note-Charakter im Finale, mineralisch und intensiv im Nachhall.

94

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2002

96



**DOM PÉRIGNON VINTAGE 2002**  
[WWW.MOET-HENNESSY.DE](http://WWW.MOET-HENNESSY.DE)

Leuchtendes Goldgelb, kräftiges Mousseux von guter Persistenz. Feiner Toast, Noten von Brüche und Haselnuss, feiner Blütenstaub, weißer Pfirsich, Orangenzitrus, ein Hauch Vanille. Stoffig, elegant, feine verblühende Säurestruktur, gut feine, feine gelbe Tropfenfrucht, komplex, im Nachhall mineralisch, fast sämig im Rückgeschmack, ungemein facettenreich und lebendig im Abgang, verfügt über eine große Länge, Extraktstoffe im Nachhall.



**POL ROGER CUVÉE WINSTON CHURCHILL 1999**  
[WWW.CWOWEIN.DE](http://WWW.CWOWEIN.DE)

Helles Goldgelb, feine, gut anhaltende Perlage. Angenehme Nuancen von frischer Brüche, zarte Ribisnaromen, unterlegt mit Nuancen von gelbem Steinobst, etwas Blütenfrucht, kandierte Orangenzitrus, reife, saure Noten. Stoffiger Textur, cremiger Körper, frische Noten von Zitrus bringen zusätzliche Delikatesse, zeigt eine gute Länge und Frische, feine Gewürze, gebotene Mandeln im Abgang, mineralisch.



**TAITTINGER COMTES DE DÈ**  
[WWW.WEINWOLF.COM](http://WWW.WEINWOLF.COM)

Strahlendes Pink, feine Perlage. Mit Nuancen von Orangen unterlegt, dunkle mineralische Note, mit Luft attraktive Frucht nach kochtem Apfel und Steinobst, ein Hauch von roten Wallbeeren, geht im Glas gut auf. Roteleber Touch, im Gaumen Ribischarakter, dunkle Beeren, feiner Gewürzcharakter, sehr gute Balance, lebendige Struktur, wirkt sehr intensiv im Abgang. Zimt und dunkle Kirschen.

94

KRUG GRANDE CUVÉE NV

95



**KRUG GRANDE CUVÉE NV**  
[WWW.MOET-HENNESSY.DE](http://WWW.MOET-HENNESSY.DE)

Helles Goldgelb, feines Mousseux. Unvergleichliches Bukett aus Blütenaromen, Toast, kandierten Orangenzitrus, reifer gelber Apfel, darunter Blütenhoch und ein Hauch Marzipan. Am Gaumen komplex und stoffig, Nuancen von Pfirsich, etwas Brüche, aber mit einer verblühenden Frische und zibronigen Nuancen ausgeglichen, die dem Wein eine große Länge geben, mineralisches Finish, feinerzig.



**DOM PÉRIGNON ROSÉ 2000**  
[WWW.MOET-HENNESSY.DE](http://WWW.MOET-HENNESSY.DE)

Kräftiges Lachsrot mit zarten violetten Reflexen, anhaltendes Mousseux. Rauchige Nuancen, rote Beeren, Heidelbeere, unterlegt mit Anklängen von Dörrfrüchten, kandierten Orangenzitrus, dezente Kirschenwürze, florale Töne, mineralisch. Stoffiger Körper, vinöser Stil, vermittelt eine gute Komplexität und Extraktstoffe, Nuancen von Kirschen und Grapefruit, unreife Textur, Blutorangen im Abgang.



**DOM RUINART ROSÉ 1996**  
[WWW.MOET-HENNESSY.DE](http://WWW.MOET-HENNESSY.DE)

Helles Pink mit Kupfertonen, sehr feine Perlage. Einladende Fruchtnoten, ein Hauch von Bukett und Honig liegt hinter einer feinen roten Kirschfrucht, Komplex, sanfter Textur, zarte Beerenfrucht, zibronige Nuancen, bleibt lange haften, mineralisch im Abgang, wirkt ungemein jugendlich, Balance und Feinesse.

Mehr Champagner finden Sie im Testing-Bereich ab Seite 162.

93



**Ausgezeichnet  
beim großen Gläsertest**

der Zeitschrift „stern“ (Ausgabe 51/2009)

[www.zwiesel-1872.com](http://www.zwiesel-1872.com)

## The First. Für höchste Ansprüche.

Mundgeblasene Kristallgläser der **ZWIESEL 1872 GOURMET COLLECTION** schaffen den perfekten Rahmen für die besten Weine und veredeln Momente des Genusses. Die elegante Gourmetglasserie **THE FIRST** bringt diesen hohen Anspruch durch beeindruckende Formenvielfalt zum Ausdruck und hält für den Kenner geschmackliche Offenbarungen bereit.

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.  
FÜR DIE SEELE DES WEINES.



**ZWIESEL**  
1872



Die neue Dynastie im  
Champagnerhaus in L.  
Clotilde, Valérie und Pierre-  
Emmanuel Taittinger



# FÜR EINE STUNDE KÖNIG DER WELT

**C**hampagner ist wie guter Jazz, beide haben den gleichen Rhythmus», schwärmt Vitale Taittinger, während sie im Familienschlosschen La Marquetterie den 99er Comtes de Champagne Blanc de Blancs einschenkt. Vitale ist die Marketingchefin des Hauses, und es ist kein aussparbarer Marketingsatz, den sie für die Luxus-Carée des Hauses wählt, sondern pure Emotion – der Puls der Familie Taittinger schlägt in den moussierend-jazzigen Rhythmen des Champagners.

Die Betonung liegt auf Familie. Taittinger ist eines der wenigen großen Champagnerhäuser, die noch in Familienbesitz sind. Das Château de la Marquetterie ist von außen eine stolze, zart rosafarbene Schönheit, innen strahlen samtene Sofas auf uralten Böden, an den reich Seide bezogenen Wänden hängen ehrwürdige Gemälde – sie zeigen Vorfahren und den Schriftsteller Jacques Canot, dessen Residenz dies einst war. In der Marquetterie spiegelt sich die Grandezza der Champagne.

Von der Terrasse haben wir einen fantastischen Ausblick auf die sanften Rebhügel, auf die «Folies de la Marquetterie», den ältesten Weinberg der Familie, der das Schlosschen umgibt. «Wir wurzeln in diesem Terroir», sagt Vitale, «das ist unsere Identität. Und sie drohte mit dem Verkauf von Taittinger verloren zu gehen. – Ihr Vater sei fast vorrückte darüber geworden. «Wenn man etwas erbt, gibt man es nicht weg, sondern weiter», habe er immer wieder gesagt.

Der Verkauf der umfangreichen Taittinger-Holding, bestehend aus Hotels, dem Kristallglas-Hersteller Baccarat und Parfums, im Jahr 2005 an den US-Pensionsfonds Starwood Capital war für ihren Vater Pierre-Emmanuel Taittinger ein regelrechtes Desaster. Der damalige Vizechef wurde von 38 Familienmitgliedern überstimmt. >

Champagner sei sowohl aristokratisch wie auch demokratisch, heißt es im Hause Taittinger. Die Familie legt größten Wert auf Eigenständigkeit, was in diesem Geschäft selten geworden ist. Einen solchen Luxuswein sollte sich jeder leisten können, schließlich sei er der beste Freund einer Liebesaffäre. Davon ist man zumindest bei Taittinger felsenfest überzeugt.

TEXT NIKOLAS RECHENBERG



**W**er ein Dinner zusammen mit Vitalie in der Marquetterie genießen durfte, versteht, warum ihr Vater alles daran gesetzt hat, die Champagnersteine mit knapp 300 Hektar Rebfläche zurückzubekommen – auch wenn der Preis für den Rückkauf zu hoch gewesen sein mag. »Wir lieben, der zählt nicht«, sagt Vitalie.

Nach vielen Monaten der Diskussion und Bittergefühle, unter anderem mit einer indischen Großbäuerin, eroberte Pierre-Emmanuel Taittinger das Champagnerhaus mithilfe verschiedener Banken 2006 zurück, nicht ohne vorher die Zustimmung seiner Kinder Vitalie und Clavin einzuholen.

Für Vitalie würde es ein radikaler Wechsel zur Directrice de Creation bei Taittinger. Vorher gestaltete die Illustratorin und Designerin unter anderem die Menükarten für Sternkoch Pierre Gagnaire. Privat wohnt sie in einem kleinen Haus in Reims aus der Zeit der Französischen Revolution, das sie – den alten Patienten – nennt, weil es ständig renovierungsbedürftig ist. Dort findet sie die nötige Ruhe und Kraft für den Trübel des Champagnergeschäfts.

Seit 2007 ist Pierre-Emmanuel Generaldirektor auf Taittinger wie zuvor sein Onkel Claude Taittinger. Claude Taittinger führte ebenfalls mit seiner Tochter Virginie das Champagnerhaus, ein sanfter Wechsel vergleichbar den musikalischen Auftritten des Jazz-Pianisten Keith Jarrett – vom dramatischen Köln-Konzert zum eleganten Paris-Konzert.

Auf seinen inzwischen legendären Satz angesprochen – »Am liebsten trinke ich Champagner vor dem Sex« – nickt Pierre-Emmanuel einen winzigen Moment und antwortet mit einem charmanten Lächeln: »Heute würde ich das Wort Sex durch Liebe austauschen.« Und fügt hinzu: »Champagner bleibt der beste Freund einer Liebesaffäre.«

Auch die Blanc-de-Blanc-Cuvées sprechen diese erotische Sprache, das Herz und die Seele

»Wir machen zwar einen Luxuswein, aber er ist erschwinglich für jeden. Jeder kann für eine Stunde Millionär, König der Welt oder die Queen von England sein.«

PIERRE-EMMANUEL TAITTINGER



Die Keller liegen in 18 Meter Tiefe. Dort herrschen permanent 12 Grad Celsius.

Taittingers ist der hohe Chardonnay-Anteil, der für Finesse und Duftigkeit steht. Feminin, weich und fein bezaubert die Aromen von Vanille, Honig und Lindenblüten.

Erfunden hat diese gracie Eleganz Pierre Taittinger, der damit in den Goldenen Zwanzigern des vergangenen Jahrhunderts den Nerv der neuen Zeit traf. Er war es auch, der 1934 das 1734 von Jacques Fourneaux gegründete Champagnerhaus in Reims erwarb und es zum Taittinger-Stammbaum machte. Anfang der 50er-Jahre schenkte seine Söhne François und Claude Taittinger mit dem sortenreinen Cuvée de Champagne Blanc de Blancs die Essenz des Taittinger-Stils.

Die Taittingers leben für den Champagner. »Wir machen zwar einen Luxuswein, aber er ist erschwinglich für jeden«, sagt Pierre-Emmanuel, »jeder kann für eine Stunde Millionär, König der Welt oder die Queen von England sein.« Und er bringt es auf den Punkt: »Der Genuss

von Champagner ist aristokratisch und demokratisch zugleich.« Ebenso wie die Devise der Taittingers: ernsthaft sein, ohne sich zu ernst zu nehmen.

Deshalb auch die Zurückhaltung im Marketing. Taittinger verzichtet auf den großen Celebrity-Auftritt, wie ihn andere Champagnerhäuser pflegen. »Wer Champagner trinkt, ist selbst eine schillernde Persönlichkeit«, betont Pierre-Emmanuel. »Wir zahlen auch keine großen Summen für Auftritte in den Bond-Filmen.« Andere Champagnermarken sind da pragmatischer.

Deshalb ist die Familie stolz darauf, dass Autor Ian Fleming seinen Bond im ersten Abenteuer »Casino Royal« einen Taittinger Blanc de Blancs bestellen ließ, mit den Worten: »Die Kellerei ist zwar nicht so sehr bekannt, aber wahrscheinlich ist es der beste Champagner, den es überhaupt gibt.«

# VieVinum

HOFBURG WIEN  
02. BIS 04.06.12

Internationales  
Weinfestival  
vievinum.at

Von 2. bis 4. Juni 2012 treffen sich die Stars der nationalen und internationalen Weinszene wieder in der Wiener Hofburg. Ein vinophiles Großereignis, zu dem erneut mehr als 500 Top-Winzer ihre Spitzenprodukte präsentieren. Für zusätzlichen Esprit sorgt das genussvolle und vielseitige Rahmenprogramm mit brisanten Themen.

Die nächste VieVinum wird eine derart große Vielfalt an oenophilen Sternstunden eröffnen, dass man sich den 2. bis 4. Juni 2012 bereits jetzt im Kalender anstreichen sollte. Schenken Sie Ihren Lieben einen Gutschein für ein vinophiles Wochenende in der Wiener Hofburg! Nähere Informationen unter [office@mac-hoffmann.com](mailto:office@mac-hoffmann.com)

**VieVinum**  
02. bis 04. Juni 2012  
Hofburg Wien

ÖSTERREICH WEIN 

# SCHAMPUS MIT SCHLACHTPLATTE

Champagner sollte nicht unbedingt jung genossen werden, denn erst nach entsprechender Reife zeigen die Besten all ihre Facetten.

**D**ie paar alten Champagnerflaschen können Sie auch noch mitnehmen, Herr Gabriel! Sie brauchen mir dafür nichts zu bezahlen. Ich bin froh, wenn diese endlich fort sind. Und der ist bestimmt nicht mehr gut. « Gerne war ich bereit, dieser alten Dame den letzten Wunsch – was diese Kellererziehung betraf – zu erfüllen. Der Mann war leider ein paar Jahre zuvor gestorben, und so suchte die betagte Witwe einen Käufer für das ehemalige Hobby ihres Gatten. Für die geriffelten Burgunder- und Bordeauxflaschen hatte ich einen fairen Betrag bezahlt und trug die ökologische Beute mitsamt den alten Champagnerflaschen ins Auto ...

Eine Flasche davon stellte ich sofort in den Kühlbehälter, um sie abends zu verkosten. Ich mehrte mir schon an, dass er wohl nicht mehr trinkbar sein würde, und kroch in den Kopf ein paar Gerichte, bei denen ich diesen Champagner im Endstadium noch irgendwie kulinarisch recyceln könnte.

Ich wählte kein Champagnerglas. Alte Champagner trinke ich nämlich immer aus einem Weinglas. Die technisch zugeordnete Kategorie heißt zwar «Schaumwein», aber

für mich ist der «Wein» darin eigentlich viel wichtiger als der «Schaum». Die Farbe war mittelgelb, vielleicht sogar im Inneren schon etwas bräunlich. Als ich aber bei der Farbanalyse ein paar beruhigende Perlen erblickte, schlopfte ich leise Hoffnung. In der Nase begann er enttäuschend – aber glücklicherweise nur für ein paar Sekunden. Die erste, matte Sherrynote wurde durch feine Strohmännchen abgelöst, dann dahinter der Wein nach gemahlten Haselnüssen, nach weißer Schokolade, nach getrockneten Wiesenblumen und sogar nach butterigen Karamell. Der Gaumen füllte sich herrlich durch das Zusammenspiel von elegantem Wein und milden Kollensäurebläschen. Es war der 1976er Taittinger Comtes de Champagne, den ich zu den größten Champagnererlebnissen meines Lebens zähle.

Die schönste Erinnerung mit einem großartigen Champagner teile ich mit meiner Frau Karin. Hier handelte es sich um einen 1982er Krug. Den tranken wir ein paar Minuten nach dem Jovencin im Standesamt. Das war ein unvergessliches 20-Punkte-Erlebnis – ohne Degustationsnote, das versteht sich von selbst.



Der Schweizer **RENÉ GABRIEL** zitiert zu dem profilförmigen Weinbrennen-Eurassim. Mit später Feder kommentiert er die humorvollen Facetten der Weinswelt.

Wenn ich ab und zu Champagner trinke, so inszeniere ich dies genau mit passenden Gerichten. Da sind viele kulinarische Harmonien möglich. Leider ist die übliche Mischung von Champagner und geräuchertem Lachs für mich ein absoluter Gratz. Da wird der Gaumen fischig und trübig, manchmal sogar hochbig – nicht zuletzt wegen der dazu gerichten Zwiebeln, Kapern und des Meerrettichs. Zwei tolle Varianten: ein Tartar (Steinbutt) mit Beurre Blanc und wildem Reis – oder aber auch eine veritable delgige Schlachtplatte mit Sauerkraut. Nicht lachen – probieren!

Bald ist Silvester: Dann knallen wieder weltweit die Kerker! Und Champagner fließt punktgenau um Mitternacht in Strömen. Alle wünschen sich viel Glück im neuen Jahr, prostern einander zu und trinken einen oder mehrere Schlöcke. Dies, nachdem man in der Regel zuvor mehrere Gänge genossen hat und dazu begleitend auch nicht wenig Weiß- und Rotwein trank. Geht man dann später ins Bett, kann es sein, dass kurz vor dem Einschlafen – den Champagnererlebnissen sei Dank – ein kräftiger Rülps erntweicht. So geht man dann mit einem in der Spensierdigi rückwärts wahrenschbaren Acosommix aus Zahnpasta, Süßpeise, gut gebotrener Fleischpeise und Verspeisenfisch mit Schwung und Elan ins neue Jahr ... Prost!

»Ich wählte kein Champagnerglas. Gereifte Champagner trinke ich nämlich immer aus einem Weinglas.«

Lesen Sie mehr auf [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch)

VEUVE CLICQUOT

NUR EINE QUALITÄT –  
DIE BESTE

1775

1816

2010

1772

1810

1972



Bis heute beeinflusst Madame Clicquot's Leitsatz „Nur eine Qualität – die Beste“ die Geschicke des Hauses. Ihre Maxime ist auch weiterhin die Grundlage für die Entscheidungen eines jeden Kellermeisters.

**D**as Haus Clicquot wurde 1772 gegründet – es sollte ein traditionsreiches Haus mit einer bewegenden Geschichte werden.

Der Kreativität und dem Einfühlungsvermögen von Mine Clicquot verdankt die Champagnerbranche die bahnbrechende Innovation des Rüttelputts und damit die Klärung des bis dahin trüben Champagners sowie die erste Kreation eines Rosés und Jahrgangschampagners. Das junge Unternehmen wurde nachhaltig geprägt von der damals erst 27-jährigen Witwe Barbe Clicquot, einer geborenen Ponsardin, die sich entschied, nach dem Tod ihres Mannes das Champagnerhaus Clicquot zu führen und damit zu einer der ersten weiblichen Unternehmerinnen wurde.

Zu Lebzeiten war Madame Clicquot eine der wenigen Frauen in ganz Europa, die an der Spitze eines internationalen Geschäftsimperiums stand. Mit ihrer bemerkenswerten Intuition kaufte sie Weinberge, die heute als Grand-Crus-Lagen klassifiziert sind und zu den besten Lagen der Champagne zählen. Die Weinberge und die daraus gewonnenen Trauben sind die Grundlage für die gleichbleibend hohe



Madame Clicquot prägte nicht nur das Haus Clicquot, sondern beeinflusste aufgrund ihres legendären Könnens nachhaltig die Geschichte des Champagners.

Qualität der Veuve Clicquot-Weine. Seit der Gründung des Hauses dominiert die Pinot Noir-Traube den Stil der Champagner von Veuve Clicquot. Jedes Jahr wird der Yellow Label, das Aushängeschild des Hauses, aus 60 bis 70 verschiedenen Crus kreiert. Davon sind etwa ein Drittel Reserveweine, die zum Teil bis zu 20 Jahren in den unterirdischen Kriechkellern reifen durften. Nur durch das große Reservoir an Reserveweinen ist es möglich, jedes Jahr – trotz Schwankungen in der Natur – den gleichen Stil von Veuve Clicquot Yellow Label aufs Neue zu kreieren. Nicht umsonst besitzt Veuve Clicquot das Äquivalent einer gesamten Jahresernte an Reserveweinen – einzigartig in der Champagne. Ausschlaggebend für die herausragende Champagnerqualität ist aber auch das Können und die Passion der Kellermeister des Hauses. Dies zeigt sich daran, dass seit dem Jahr 1772 bis heute nur zehn Kellermeister für das Haus verantwortlich waren.

**MEILENSTEINE:**

1772

Gründung des Champagnerhauses Clicquot

1775

Das Haus Clicquot kreiert – urkundlich dokumentiert – als erstes Champagnerhaus der Geschichte einen Rosé-Champagner

1810

Madame Clicquot schuf den nachweislich ersten urkundlich erwähnten Jahrgangschampagner

1816

Madame Clicquot erfindet den Rüttelputz – eine bahnbrechende Neuerung für den Prozess der Champagnerherstellung

1972

Die erste La Grande Dame, die Prestige Cuvée von Veuve Clicquot, kommt auf den Markt – zu Ehren und in Erinnerung an Madame Clicquot


2010

Kellermeister Dominique Demarville präsentiert 200 Jahre nach dem ersten Vintage eine einzigartige Kollektion seltener Jahrgänge: „Cave Privée“



**BURGENLAND**  
KOSTBARE KULTUR



**ÖSTERREICH WEIN** 

Das Burgenland verheißt spannende Rotweine mit der Wärme der pannonischen Sonne und der Frische kühler Herbststrüchse. Diese innere Spannung macht sie zu kongenialen Begleitern zu feinen Fleisch- und Wildgerichten. So schmeckt kostbare Kultur.

[www.osterreichwein.at](http://www.osterreichwein.at)

## MODERNIST CUISINE



Neues Standardwerk der Küche mit abwechslungsreichem Rezeptfundus

**I** Die Lobeshymnen überschlagen sich. «Das wichtigste

Buch über die kulinarischen Künste seit Escottier», sagt US-Restaurantguru Tim Zagat. «Dieses Buch wird unser Verständnis von der Küche störrig verändern», sagt Molekulargine Feran Adrià. In der Tat: Das schönbändige Monumentalwerk «Modernist Cuisine» – 2438 Seiten, mehr als 3200 Fotos – arbeitet die zwei vergangenen Jahrzehnte zum Thema Entwicklung der Kochtechniken auf. Autor Nathan Myhrvold (52) ist nicht etwa Koch, sondern – wie seine Koautorin Chris Young und Maxime Bilet – in erster Linie Wissenschaftler, Forscher und Erfinder, allerdings mit einer starken Affinität zur Kulinarik. Sämtliche klassischen und vor allem modernen Zubereitungsweisen für alle bekannten Produkte werden detailliert beschrieben, begleitet von einer Unzahl von Illustrationen, Grafiken und Tabellen. Allein die Fotos von Produkten und Garpro-

zessen sind die 399 Euro wert. Ein Beispiel für den Aufwand: «Wir wollten ein dramatisches Foto von dem Moment, in dem man Nudeln in einem Wok brät», sagt Myhrvold. «dafür haben wir einen Wok in der Mitte durchgeschnitten, Max hat Öl und die Zutaten hineingetan und dann die Nudeln über dem Feuer in die Luft geworfen. Das Öl lief ständig heraus und fing Feuer. Ich glaube, die Haare an seinem Arm sind alle weg, aber wir haben ein tolles Foto bekommen.» Band 1 beschäftigt sich mit Geschichte und Grundlagen, Band 2

Molekularküche: So sehen sphärische Tomaten aus



mit Techniken und Ausrüstung, Band 3 mit Tieren und Pflanzen, Band 4 mit Zutaten und Zubereitung, Band 5 enthält Rezepte und Band 6 Kochanleitungen mit Beispielen und Tabellen – auf abwaschbarem Papier.

Selbst profunde Kenner von Sous-vide-Garen, Vakuumieren oder Emulgieren werden überrascht sein, genauso übrigens wie alle, die behaupten, alles übers Grillen zu wissen. Für jedes denkbare Thema gibt es ausführliche Beispiele, Schritt für Schritt-Anleitungen und Beschreibungen.

Was dem neuen Brockhaus der Küche allerdings fehlt, ist all das, was gemeinhin als Kunst am Kochen bezeichnet wird – Intuition, Individualität, Emotion. Aber was heißt das schon: Dass hier ein fähigstes Standardwerk entstanden ist, steht außer Zweifel. Ein ideales Weihnachtsgeschenk übrigens für alle, die bereits alles haben (verwischen im Verlag Taschen).

## SEBASTIAN FRANK – ANUGA-KOCH DES JAHRES

**2** Sebastian Frank, Küchenchef des Restaurants «Horvath» in Berlin, ging als Sieger des internationalen Wettbewerbs «Koch des Jahres» auf der weltweit größten Fachmesse für Nahrungsmittelindustrie Anuga in Köln hervor. Die internationale Fachjury unter dem Vorsitz des Spitzenkochs Dieter Müller wählte Tristan Brandt aus «Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg» in Perl Nürting auf den zweiten Platz. Der dritte Platz ging an David Papin aus dem «Lagu» in Ulm. Die Sieger erhielten Preisgelder in Höhe von 26.000 Euro.

Für den Wettbewerb hatten sich insgesamt 400 Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz beworben. In vier Vorfinales in Köln, Stuttgart, Berlin und Hamburg ermittelte eine Jury die acht Finalisten. Diese stellten sich in Köln erneut der Herausforderung, in nur fünf Stunden ein originelles Drei-Gänge-Menü mit einem Wareneinsatz von maximal 16 Euro pro Person schnellst zu zubereiten.



Sebastian Frank wurde auf der Messe Anuga «Koch des Jahres»

## LOVE FOOLS IM PALAZZO

**3** Spaß haben werden sie mit Sicherheit, die Gäste im historischen Spiegelpalast am Humboldtplatz in Berlin. Für Erlebnisgastronomie à la Palazzo sorgen Küchenchef Christian Lohse (=Fischer's Fritze-) und Gastgeber Hans-Peter Wödatz. Lohse hat ein Vier-Gänge-Menü entworfen, das zu dem Motto «Love Fools – eine kulinarische Romanze» passt, inklusive vegetarischer Variante. Auf der Bühne wie gewohnt Amisen und Show-acts, dazu das Orchester, allerdings gibt es in diesem Jahr eine Neuerung: Durch das Programm führen Peter Shub, einer der besten internationalen Clowns und Comedians, und Amy Gordon, der ebenfalls komödiantisches Talent nicht abzusprechen ist. Spielzeit bis März 2012. Tickets kosten ab ca. 80 Euro, Info: [www.palazzo.org](http://www.palazzo.org).



## BUCHTIPPS

**4** Mit «cuisine passion légère» legt Zwei-Sterne-Koch Peter Maria Schnurr sein zweites Buch vor. Haute Cuisine mit überraschenden Geschmackskompositionen ist die Welt des Küchenchefs im Leipziger «Falco», der bekannt dafür ist, sämtliche Regeln zu brechen und dennoch dafür zu sorgen, dass alles funktioniert. Ein Jahr Arbeit und Gerichte aus sieben saisonalen Gerichten der «Falco»-Speisekarte (Fotografie Ralf Müller) stecken im Buch. Nichts für Einsteiger, sondern für ambitionierte Hobbyköche auf der Suche nach Inspiration. Matthes Verlag, 648 Seiten, 39 Euro



Die Suche nach Pfeffer hat Kriege entfacht und zur Entdeckung neuer Küsten geführt. Seinerwegen wurde erstmals Afrika umschifft und die gesamte Welt umsegelt. «Pfeffer» von Nathalie und Konrad Pernath ist gespickt mit Historie, Anekdoten und abwechslungsreichen Rezepten – eine Würdigung dieses vielschichtigen und spannenden Gewürzes. Enthalten ist zudem eine Übersicht der Sorten, Herkunftsländer und Produktionsarten. Verlag Mandelbaum, 248 Seiten, 24,90 Euro



## ELLIS IST NEUER INTERNATIONALER DIREKTOR DER MICHELIN-FÜHRER

**5** Michael L. Ellis wird zum 1. Januar 2012 die Position des Internationalen Direktors der Michelin-Führer übernehmen. Davor arbeitete Ellis als Vice President Marketing and Sales für den Zweiradbereich von Michelin. Der gebürtige New Yorker verfügt über langjährige internationale Berufserfahrung in verschiedenen Branchen. Seine Karriere startete er in den 1980er-Jahren als Sales Director beim Spiriosenkoncern International Dottlers and Vinters, später leitete er unter anderem den Geschäftsbereich Kreuzfahrten beim



französischen Tourismusunternehmen Club Med, 2007 wechselte er zu Michelin. Michael L. Ellis ist 33 Jahre alt und spricht fließend Englisch, Französisch, Italienisch, Portugiesisch und Spanisch.



## FILETIEREN, TRANCHIEREN UND SERVIEREN

**6** Es gibt ja nun reichlich Wettbewerbe für die weiße Brigade, die schwarze steht meist hintenan. Nicht so bei der Vereinigung U'Art de Vivre, die jüngst ihren «Preis für große Gastlichkeit 2011» verliehen hat. Der gasttägige Service-Wettbewerb im International Wine Institute und im Hotel & Restaurant «Zur Alten Post» von Sternekoch Hans Stefan Steinbeuer statt. Im Finale um die Plätze eins bis drei wurde die Service-Arbeit der Kandidaten in einer Restaurantsituation von 30 Gästen beim «Tischvoiting» bewertet – unter anderem wurde Glamour filiiert und Côte de Beauf tranchiert, es wurden Fertigkeiten beim Käseservice geprüft, auch für Teamfähigkeit, Führungspotenzial und Fachwissen gab es Punkte. Am Ende siegte Dennis Zerbe vom Hotel Fährhaus auf Sylt, Platz zwei belegte Barbara Englbrecht vom InterContinental Resort Berchtesgaden, Platz drei ging an Alexander Krischan Knoll vom Rocco Forte Hotel Villa Kennedy in Frankfurt.



Preisträger und Veranstalter in Stefan Steinbeuer «Zur Alten Post»



Das Gourmetrestaurant im Berliner Adlon wurde komplett renoviert

## ADLONS NEUES ESSZIMMER

**7** Das Gourmetrestaurant im Berliner Hotel Adlon heißt neuerdings «Lorenz Adlon Esszimmer». Damit will man dem intimen Charakter des kleinen Restaurants gerecht werden. Nach einer Renovierung können die Gäste direkt zuschauen, wie die Speisen unter der Leitung von Hendrik Otto entstehen. Ein großer Computerflachbildschirm macht's möglich. Die neuen Uniformen des Servicepersonals unter der Leitung von Boris Häbel entwarf der Berliner Designer Patrick Hellmann. Und auch der Sommelier ist neu. Der 31-jährige gebürtige Iraner Shahab Jalali berät die Gäste bei der Weinauswahl auf Wunsch nicht nur auf Deutsch, Englisch oder Französisch, sondern auch auf Farsi.

## ENERGIE DER KERNE

**8** Da hat mal wieder einer eine gute Idee gehabt: Denis Barghardt bietet in seinem Onlineshop Nüsse, Kerne und Früchte an, deren Mischung man sich nach persönlichen Vorlieben zusammenstellen kann. Mehr als 60 verschiedene Sorten gibt es, sie werden röstförmig zubereitet, der Versand erfolgt zeitnah mit DHL. Das Unternehmen nennt sich KERNenergie und hat inzwischen eigenen Angaben zufolge neben der rapide wachsenden Internetkundschaft bereits namhafte Abnehmer in Fachhandel, Gastronomie und Hotellerie. Demnächst will Barghardt auch nach Österreich und in die Schweiz expandieren. [www.kern-energie.com](http://www.kern-energie.com)



Die Nussmischungen lassen sich individuell zusammenstellen

# LUXUS IN ALLEN SCHATTIERUNGEN

Oligarchisches Preisniveau auf dem Flughafen, ein höchst komfortables Örtchen, Rückbesinnung auf die kulinarische Vergangenheit und endlich ein Gemüse, das nicht nach Diät schmeckt.

## MOSKAU

Nobel geht die Welt zugrunde. Auf dem Moskauer Flughafen Vnukovo 3 – dort, wo die meisten russischen Privatflieger abheben – gibt es ebenfalls einen Duty-free-Shop. Und was für einen! Offensichtlich auf die Bedürfnisse der oligarchischen Klientel abgestimmt, werden Spitzenweine angeboten, deren Preise in anderen Duty-free-Shops eher dem Tagesumsatz des vinophilen Angebots entsprechen. Beispiele gefragt? Ein Château Latour 2005 für 2.100 Euro, Oder ein Château Cheval Blanc aus demselben Jahr für 1.495 Euro. Da ist der Moston Rothschild aus 1998 für 920 Euro fast ein Schnäppchen. –Die Bordeaux gehen bei uns sehr gut. Viele der Kunden nehmen zwei, drei Flaschen auf den Flug mit-, freut sich die russische Verkäuferin.

Mein –einfacher– Bordeaux für 90 Euro ist fast ein Armeikauf, und ich bin froh, in solch illu-ster Umgebung nicht schief angesehen

zu werden. Man gönnt sich ja sonst nichts – und mit den Herren Oligarchen kann ich ja sonst auch nicht mithalten.

## PEKING

Wiel wie schon bei Laxos sind: Gerardus begünstigt hat mich bei meinem letzten Peking-Aufenthalt das stille Örtchen meines Zimmers im 49. Stock im neuen Park Hyatt Hotel mit Blick über die chinesische Hauptstadt.

Derartige Einrichtungen heißen meist unerwähnt, aber diese Anlage ist beschriebener. Die erste Überraschung: Beim Betreten hebt sich der Deckel wie von Geisterhand (natürlich infrarotgesteuert). Zweites Staunen: Die Brille ist vorgeheut, angenehm warm – und das Display macht mich darauf aufmerksam, dass ich die Temperatur auch gerne für die Zeit meines Aufenthalts individuell regulieren kann.

Aber dann kommt's: Zur hygienischen Reinigung gibt es einen Wasserstrahl, ebenfalls individuell

zu regulieren. Ich belasse es bei den englischen Bezeichnungen –»soothing«, –»pulsating« oder –»cycling«. Und weil –grün- ja –»in« ist, verfügt dieses Wunderwerk auch über einen Energiesparmodus. Wobei ich nicht exakt sagen kann, wie sich der auswirkt.

Nun wissen wir ja, dass der Asiate an sich rituellen Handlungen gegenüber sehr aufgeschlossen ist, aber diese veritable Aufmerksamkeit für das Verrichten einfacher Geschäfte scheint dem europäischen Gast doch etwas übertrieben. Übrigens, die Zimmer sind in Braun- und Beige-Tönen modern designet, die herrlich bequemen Kingsize-Betten mit Laken und Betendecken aus feinstem Baumwolle ausgestattet, und die Regenduschen funktionieren sogar im 49. Stock, wo das Wasser ja erst einmal hinaufgepumpt werden muss. Sie müssen das Park Hyatt also nicht nur wegen der Toilette besichtigen, wenn Sie demnächst in Peking sind.

## LONDON

Zwar auch wegen tollerher Bedürfnisse, aber wegen ganz anderer, muss man in London ins Mandarin Oriental pilgern. Dort ist die spannde Restaurant-Innovation des Jahres zu besichtigen – und natürlich zu verkosten.

Heston Blumenthal, der aus dem –Fat Duck-, hat nicht nur eine Dependence eröffnet, sondern dabei die englische Küche neu erfunden. Keine Espumas, kein Molekular-Schickschmack, sondern einfach herzhafte Kost nach Rezepten aus den vergangenen Jahrhunderten. Und das zu Preisen, die auch für einen Normalbürger erschwinglich sind.

Aber der Reihe nach: –Dinner by Heston Blumenthal- ist kein Gourmet-Tempel, nicht blasiert und kein bisschen arrogant. Es ist einfach schick, klar und modern konzipiert, auf der einen Seite mit Aussicht auf den Hyde Park, auf der anderen mit Blick auf die in einer offenen Küche werkende Brigade. Und die zaubert –Best of British Cooking-. Zum Beispiel als Vorspeise eine Meat Fruit (Rezept aus dem 15. Jahrhundert), eine gelbete Mandarine mit Hühnerleberpastete gefüllt, oder ein Ragout von Schweineohren mit Anchovis und Zwiebeln (18. Jahrhundert) oder geröstete Jakobsmuscheln mit Gartenkirschen (19. Jahrhundert).

Bei den Hauptspeisen geht's ebenso herzhaf zu. Von Kabinaju in Apfelmist über die Taube in Bierasaz mit Artischocken reicht die Auswahl bis zum altenglischen Herford Ribsey und dem tradi-tionellen irischen Angus Rib – alles ein bisschen anders als gewohnt, aber alles vorzüglich. Der Tipcy



Cake als Nachspeise stammt zwar angeblich aus dem 19. Jahrhundert in England, erinnert aber eher an bayerisch-österreichische Bucheln (üblich wie Rehmadele) von der Großmutter.

Drei Gänge zu Mittag für 32 Euro, fast geschenkt. Am Abend wird's dann doppelt so teuer, aber auch da kann man nicht meckern. Schließlich wird dazu eine Weinkarte geboten, die nicht nur die teuersten der teuren Franzosen anbietet, sondern auch für unsereins etwa einen Poilly-Fumé von Hervé Ségain für 55 Euro oder einen herrlichen Châteaufauf-du-Pape 2005 für 95 Euro parat hat.

Restauranz-Manager Arno Liebscher kommt aus Nürnberg und freut sich über sein neues Domizil: »Die Menschen wollen heute nicht mehr wissen, wie die Kuh heißt, von der das Steak auf dem Teller kommt, sie brauchen auch keine behandschulten Kellner mehr – sie wollen einfach erregt und erschwinglich essen, in angenehmer Atmosphäre und ohne großes Tanztanz!« Ja, Freunde, das ist euch gelungen!

Und ganz persönlich warte ich auf einen deutschen Koch, der sich die Mühe macht, nach alten deutschen Rezepten zu suchen (die gibt's auch bei uns) und ein herzhaftes Lokal der neuen Art in Berlin, Köln oder München eröffnet, keh wäre der erste Stammgast!

## AMSTERDAM

Und noch ein Vorbild für deutsche Länder: Über Gemiseküchen und den neuen Trend zur Krötle, welcher Art auch immer, ist schon genug geschrieben worden. Schade nur, dass auch den großen Köchen dazu meist vor allem eine dätische Umsetzung einfällt. Auf dem Teller Mini-Möhren und Variationen von Latsch, Zwiebelchen, immer wieder Rote Bete, Karöffeln jeder Sorte – und das Ganze oft mit Spurenelementen von Nüssen oder Pilzen aufgezogen.

Dass es auch anders geht, vorzuziehen Gemise auch für »Fleischfresser«, zeigt ein Experiment in Amsterdam, das namentlich seit fünf

Jahren existiert und sich zu einer der besten Gemiseküchen in Europa entwickelt hat. Das Restaurant »De Kas« im Frankendal Park im Osten Amsterdams besteht eigentlich aus zwei großen Glashäusern – in einem sitzen die Gäste, im anderen werden Gemüse und Kräuter angepflanzt. Und was links am Nachmittag gegessen wird, wird rechts am Abend serviert. Gerr-Jan Hageman, der Eigentümer und Initiator: »Auch Fleisch und Fisch kommen täglich aus der Region. Fisch aus dem Wattenmeer oder der Nordsee und das Fleisch aus der Beemster Region im Süden.«

Die Nähe kann man schmecken. Drei Vorspeisen gibt's – bei meinem Besuch ein zart angebratener Lachs mit eingedegten Safran-Kürbissen, Ravioli mit Pfefferlingen, Mängold und Rucola-Sauce und einen Radicchio-Strudel auf Tomaten und Kapern.

**HANS MAHR** ist zwei Drittel des Jahres unterwegs und hat zahlreiche Kolumnen über Kulinarik und Reisen verfasst. Er ist Herausgeber des Falstaff Deutschland.

Schließlich eine Meeräsche mit gelben, süßen Steckerlben oder ein Reh mit gedünstetem Kohl und einem roten Zwiebel-Chutney. Einfach genial, das Gemüse knackig, schmackhaft und gar nicht »dätisch« wie gewohnt.

In einem Satz: Auch für den »Fleischfresser« ein wahrer Genuss und zur heimischen Nachahmung herzlich empfohlen!

### BESCHRIEBENE LOKALE:

HOTEL PARK HIAAT BELUNG  
2 Jangarmensi Street  
Changyuan District  
200022 Beijing  
T: +86(10)3386712/34  
<http://beijing.park.hyatt.com>

DINNER BY HESTON BLUMENTHAL  
im Hotel Mandarin Oriental Hyde Park  
88 Knightsbridge  
London SW1X 7LA  
T: +44(0)20772 01 38 33  
[www.dinnerbyheston.com](http://www.dinnerbyheston.com)

RESTAURANT DE KAS  
Kamerlingh-Onneslaan 3  
2007 Amsterdam  
T: +31(0)20462 40 42  
[www.restaurantdekas.nl](http://www.restaurantdekas.nl)

# PLÄDOYER FÜR DAS SANFTE TEICHSCHWEIN

Natürlich ist die Weihnachtszeit auch dafür da, es sich sündhaft gutgehen zu lassen. Die Zeiten, da wir uns dabei auch sorglos an der Umwelt vergangen haben, sind aber hoffentlich vorbei. Severin Corti über den nachhaltig sündigen Genuss von Karpfen.

**J**etzt ist es nicht mehr lange hin bis zum großen Lichterfest. Spitze Zangen behaupten ja, dass die stille Nacht nur deshalb zu ihrem Namen kam, weil nach dem Genuss von Karpfen gebacken samt obligatem Mayonaisesalat keiner mehr papp sagen kann. Nur: Denen ist auch sonst nichts heilig. Andererseits lässt sich selbst von

glühenden Karpfen-Verheerern nicht ganz von der Hand weisen, dass er paniert und mit klassischer Garnierung versehen alles andere als ein Diätessen ist. Dass dies auf alle anderen traditionellen Weihnachtschmäuse von Gans bis Truthahn genauso zutrifft, stimmt natürlich auch. Dennoch: Der Nimbus des fetten Teichschweins hängt dem Karpfen an.

Dabei ist die Sanftheit des dicken Fisches geradezu exemplarisch. Im Gegensatz zu fast allen Speisefischen ist der Karpfen ein reiner Vegetarier. Für seine Aufzucht muss kein anderes Lebewesen dran glauben. In Zeiten, in denen das ökologische Gleichgewicht der Meere in akuter Gefahr ist und auch Fische aus Aquakultur, von Wildbarsch bis Forelle, aufgrund ihres immensen Bedarfs an Fischmehl ins Zweiflicht geraten sind, erscheint der Karpfen als eine der wenigen nachhaltigen Alternativen.

In China wurde er seit dem 5. Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung gezüchtet, die europäischen Teichwirtschaften entwickelten sich ab dem Mittelalter und meist im Einflussbereich von Klöstern, wo die vielen Fasttage

dauernden Nachschub an fleischloser und gleichwohl delikater Kost bedingten.

Aus China kommt auch der Amur- oder Graukarpfen, eine vergleichsweise kleine Varietät, die unter Kennern besonders Renommee genießt. Der lang gestreckte, schlanke Körper hat zwar, wie jeder Karpfen, vergleichsweise viele Gräten, sein schneeweißes Fleisch aber ist von unglaublich feiner, zartfleischiger Struktur und erinnert, speziell wenn es goldlöffel wird, durchaus an das Fleisch großer Krabben und Tascherebrve.

Dennoch kann kaum ein Fisch unter Feinschmeckern so polarisieren wie der Karpfen. Viele würden ihn nicht einmal gebacken nehmen. Karpfen, so hört man aus dem Lager jener, die ihn niemals kosten würden, hätte nämlich ein

Fischmehl, sein dicker Der Karpfen ist, im Gegensatz zu Forelle oder Saibling, Vegetarier

## Gebackener Karpfen auf neue Art

Für 4 Personen

**ZUTATEN**  
700 g Karpfenfilet, geschneit  
3 Schalotten, fein gewirft  
1 EL frischer Oregano, fein gehackt  
abgewasene Schale einer Biozitrone  
1 EL scharfes Currypulver  
200 g grilliges Mehl  
Salz, Zitronensaft  
reichlich Erdnussöl oder Schweine-schmalz zum Backen

**ZUBEREITUNG**  
Filets in Stücke zu ca. 80 g portionieren. Mit ganz frisch gehacktem Oregano, fein

gewaschenen Schalotten, Zitronenschale und wenig scharfem Currypulver einreiben und mindestens eine Nacht im Kühlschrank einwirken lassen. Überschüssige Gewürze abschütten, trocken tupfen, mit Mehl und Zitronensaft, großzügig in grilligem Mehl wenden, einzeln schwimmend in sehr heißem (200 °C) Erdnussöl oder Schmalz ganz kurz knusprig fritieren, bis sich die Stücke auflösen. Nicht mehrere Stücke gleichzeitig fritieren, weil das Fett ansonsten zu sehr abkühlt und die Fischstücke knusprig wird. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Zitronen- und Meer-salz auf Räucherfahnenblatt mit Schwedebuch servieren.



## VON SEVERIN CORTI

unangenehmer Geschmack an, der seiner Existenz als «Gründer» inhärent sei. Wer sich sein Futter aus Trichoplankton und abgestorbenen Pflanzenteilen im Schlamm zusammensucht, der schmecke eben auch so tendenziell brackig, oft gar heftig moschid, eben ganz und gar nicht so zart und fein und sauber, wie man sich das bei Fisch doch wünschen dürfte.

Das ist natürlich Humbug und schwere Blafschädigung noch dazu. Wobei: Wie meist liegt der üblen Nachrede auch hier ein Bissen Wahrheit zugrunde. Ein Karpfen, den man sich frisch aus dem Teich holt, ist für den Genuss tatsächlich angeeignet, weil von unangenehm dampfem Geschmack. Deshalb kommen die Tiere nach dem Abfischen der Teiche im Herbst in Hälteranlagen, wo sie über mehrere Wochen auf strenge Diät gesetzt und in klarem, fließendem und idealerweise auch richtig kaltem Wasser ausgewässert werden.

Einat hat man das noch selbst zu Hause erledigen müssen, weshalb sich ältere Semester wohl noch daran erinnern, dass in der Vorweihnachtszeit seltener als sonst gebadet wurde: Die Wanne war in diesen Tagen nämlich von einem prächtigen Karpfen in Beschlag genommen, der sich hier in Vorbereitung auf das heilige Festmahl seines Duftes zu entledigen hatte.

Heute bieten Teichwirtschaften, die auf sich halten, ihre Karpfen längst in perfektem Auswässerungsstand an. Dass dieses Auswässern mit der entsprechenden



Amsur- oder Graskarpfen zeichnen sich durch eine besonders feine Fleischstruktur aus – manche erinnern die Textur gar an Krabbenfleisch.

Sorgfalt geschieht, ist ein wichtiges Merkmal von Qualitätsbetrieben und die paar Euro mehr in jedem Fall wert: Karpfen aus zweifelhafter Herkunft ist zwar meist billiger, aber auch ein Risiko-Investment – und davon sollte man dieser Tage bekanntlich die Finger lassen. Ein gut gewässertes Karpfen hingegen kann selbst konservativ veranlagten Gaumen als fast schon fetterem Fisch mit delikaten zartblättrigen und überaus saftigem Fleisch empfohlen werden.

Erst das Auswässern macht den Karpfen zur Delikatesse: Über viele Wochen wird er auf Diät gesetzt und in klarem, kaltem Wasser gehalten, um sich seines Teichgeschmacks zu entledigen.

### *Gedämpfter Graskarpfen „Chon – You“*

Für 4 Personen

#### ZUTATEN

- 1 Amsur- oder Graskarpfen im Ganzen, ca. 1 kg, geschneid
- Salt, Pfeffer
- ¼ l Reiswein oder Grüner Veltliner plus einem großzügigen Schuss für die Sauce
- 5 Jungwurzeln, gewaschen
- 1 dummgroßes Stück Ingwer, in feine Stifte geschnitten
- 2 halbfingrige Scheiben Ingwer
- 2 Limettenblätter
- 1 Teelöffel Zucker
- 3 EL natürlich gelbe helle Sojasauce
- 200 ml Olivenöl
- 1 Teelöffel Sauchampignon
- 1 rote Chili, entkernt und in feine Streifen geschnitten

#### ZUBEREITUNG

Einen großen Kochtopf 2 cm tief mit Wasser füllen, in der Mitte einen breiten Suppenteller verkeilt herum als Dämpfensatz platzieren.

Den Karpfen auf beiden Seiten mit 3 cm Abstand einschneiden und auf einen passenden Teller legen. Beidseitig salzen und pfeffern, zwei groß geschnittene Jungwurzeln (nur den weißen Teil), zwei Scheiben Ingwer und zwei Limettenblätter in die Bauchhöhle stecken. Innen und außen mit dem Reis-Wein befeuchten. Karpfen zusammen mit dem Fischsteller auf dem «Dämpfensatz» im Topf platzieren, mit einem gut schließenden Deckel verschließen, zum Kochen bringen und rund 25 Minuten dämpfen lassen. Währenddessen die verbleibenden Jungwurzeln in feine Ringe schneiden, mit dem gestrichelten Ingwer vermengen. Sojasauce, Zucker und Wein vermischen. Nach Ende der Garzeit das Fischchen prüfen, ob sich das Fleisch hinter dem Kopf leicht von der Wirbelsäule lösen lässt. Die beim Dämpfen entstandene Sauce abgießen, Jungwurzeln und Ingwer auf dem Fisch verteilen, mit der Sauce begießen. Olivenöl stark erhitzen, Sauchampignon und Chili kurz anbraten und das ganz heiße Gewürz über das Fisch schütten. Sofort mit Reis servieren.

Signature Dishes – ein Anglizismus erobert das Gastro-Universum. Jeder Gourmet, der auf sich hält, schwadroniert darüber. Doch was ist wirklich damit gemeint? Und kann man das alles nicht viel besser benennen? Eine Diskussion.

TEXT CHRISTOPH SCHÄPPE

# Das signierte Gericht





Natürlich wissen wir das zu würdigen. Wenn das englische Entenfilet terribles Gordon Ramsay was Überraschendes enthält. Überraschend schon deswegen, weil er für eine lange Zeit ohne sein geliebtes -backing- auskommt. Nein, wirklich, es ist eine schöne Geschichte, und sie handelt von der Ramsay-Vorpeise -Ravioli von Hammer, Norwegischer Hammer und Lauch mit Zitronengras und Chevill-Velouté-, vorwiegend in seinem Restaurant -Gordon Ramsay- in Chelsea, London, serviert. Und nun O-Ton - prep - Gordon - prep - Ramsay: -In all unseren Restaurants schaffen wir ständig neue Gerichte, indem wir die bekannten abwandeln. Unheimlich oft kommen einem Ideen hierzu mitten im Service, genau dann, wenn man gerade die Teller zubereitet. Manchmal denkt man einfach nur, was wäre, wenn man ein wenig von dem einen Gericht oder einem anderen hinzufügen würde oder einfach nur ein wenig Sauce von einem Gericht auf ein Menü vorher? Doch wenn ich das sage, sagt ich genauso, dass es Gerichte gebe, die wir nie und nimmer verändern werden. Die Ravioli von Hammer sind so ein Gericht. Sie belegen wirkliches Geschick und Technik, und sie sind alles in allem in ihrem Schaffensprozess ein extrem komplexes Gericht. Wir hatten dieses Essen schon mal von der Karte genommen. Da habe ich es so viele Beschwörden, dass wir das sofort wieder zurücknehmen mussten.

Bingöl - und vielen Dank an Gordon Ramsay, der hier die wesentlichen Elemente des Begriffs -Signature Dish- im Leben erfüllt: eine eigene Idee, ein wohlüberlegter Einsatz von Produkten, ein intellektuell wie handwerklich komplexer Schaffensprozess, der letztlich zum Spiegel aktueller Schaffenskräfte wird, dazu ein begeistertes Publikum, ein daraus resultierende jahrelange Tradition und ein Proteststern, sollte irgendwann geändert werden.

-Ikarus-Executive-Chef Roland Trent, der inzwischen knapp hundert internationale Stars als Gästliche am Herd in seinem Restaurant hat, sagt zum Thema -Signature Dish-: -Für mich muss ein Koch wirklich lange im Job sein, um so ein Gericht machen zu können. Signature Dishes müssen doch Gerichte sein, die seit vielen, vielen Jahren auf der Karte stehen und dort einfach nicht mehr wegzudenken sind. Wie beispielsweise Sant Santantaris Schweinebraten mit Kaviar. Oder Eckart Witzigmanns -Kalbsbries Ravioli-.

Hört sich doch gut an - allerdings nur so lange, bis man sich mit Eckart Witzigmann über

den semantischen Doppel-Whopper -Signature Dish- unterhält. Ausgerechnet Witzigmann, der gelassene, der altersmilde, der so oft in vielen verständnisvolle Witzigmann - hat beim Wort -Signature Dish- plötzlich, nein, nicht Espanto, sondern richtiggehend Schaum vor dem Mund: -Warum um alles in der Welt müssen wir im deutschen Sprachraum mit einem englischen Begriff hantieren? Gibt es keine deutsche Erklärung dafür? - Solchermaßen in die Luft gegangene, legt der Jahrhundertkoch richtig los: -Nennen Sie solche Gerichte Klassiker, Lieb-

linge, Dauerbrenner, Hits oder sonstwie, aber bitte nicht Signature Dishes. Ganz zu schweigen vom Densten der schrecklichen Abkürzung SD. SD erinnert mich an eines der dunkelsten Kapitel deutscher Geschichte ...

Das sitzt. Das sitzt noch mehr, wenn solche Worte von Deutschlands erstem Drei-Sterne-Koch kommen, der schon so viele und vieles hat kommen und gehen sehen, dass eine solche Erregung schier auffällt. Grund genug, den Bogen von Deutschlands dienstältestem Drei-Sterne-Koch zu einem der jüngsten, zu

## Kalbsbries Ravioli

Rezept von Eckart Witzigmann, -Ikarus- im Hanger 7, Salzburg für 4 Personen

### ZUTATEN FÜR DAS KALBSBRIES

500 g Kalbsbries (Nuss)  
Zitronensaft  
Salt  
wenig Pfeffer aus der Mühle  
400 g Lauch, nur die hellgrünen Stücke, in feine Strahlen geschnitten  
200 g Crème double  
2 Eigelb  
4 Stk. schwarze Périgord-Trüffel (frisch, je etwa 20 g)  
200 ml Madeira  
4 Scheiben rote Gämseläber, je ca. 50 g  
50 g geklärte Butter  
2 TL Cognac  
8 Stk. Flüssigglätter, flüssige Butter zum Bestreichen  
8 Scheiben Parmaschinken, dünn geschnitten  
2 Eigelb zum Bestreichen

### ZUBEREITUNG

- Das Kalbsbries in kaltem Wasser ca. 3 Std. wässern, bis es völlig weiß ist.
- Mit etwas Zitronensaft in kaltem Salzwasser geben, langsam aufkochen und neben dem Herd 30 min ziehen lassen.
- Unter kaltem Wasser abschrecken, von sämtlichen Fasern befreien und zwischen zwei Tellern, von einem Gewicht beschwert, über Nacht pressen.
- Am nächsten Tag das Bries in 50 g schwere Stücke teilen und mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft würzen.
- Den Lauch in kochendem Salzwasser kurz aufkochen, ca. 3 min in Eiswasser abschrecken und einen Teelöffel abtropfen.
- Die Crème double dickflüssig einrühren und die ausgebrühten Lauchstreifen darin einmal stark aufkochen lassen. Neben dem Herd mit dem Eigelb binden, abschmecken und abkühlen lassen.
- Die Trüffel unter fließendem Wasser abströhen, trocken tupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Sauceuse mit dem Madeira befeuchten, ca. 3 min dünsten und abkühlen lassen. Abgießen und den Sud für die Sauce beiseitestellen.
- Die Gämseläberscheiben, möglichst in die gleiche Form wie das Bries geschnitten, in ganz wenig geklärter Butter rasch auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit Cognac beträufeln und leicht würzen.
- In 2 Flüssigglätter mit Butter bestreichen, auf einem Tuch übereinanderlegen, in 20 cm große

Quadrat schneiden und in Ränderhöhe mit je zwei Scheiben Parmaschinken belegen.

- Bries, Trüffelscheiben und Gämselber daraufschichten und den Lauch drumherum verteilen. Den Schinken darüberlegen und den Teig mittlere des Tuches zweimal um die Füllung rollen (wie einen Strudel). Überflüssigen Teig abschneiden, die Enden mit verputztem Eigelb bestreuen.
- Die Bräuspakete auf einem eingefetteten Blech in 200 Grad heißen Backofen 35 min backen.

### ZUTATEN FÜR DIE CHAMPAGNERSAUCE

ca. 80 g Lauch, hellgrün, in feine Strahlen geschnitten  
100 ml kräftige Geflügelbrühe  
100 ml Nully Prät  
100 ml Champagner brut  
12 grüne Pfefferkörner, angebrüht  
1 Schalotte, fein gewürfelt  
200 g Crème double  
1 TL Butter zum Sautieren  
wenig Pfeffer aus der Mühle  
Cayennepfeffer, eine Messerspitze  
1 Spritzer Zitronensaft  
80 g kalte Butter in kleinen Stücken  
Trüffelöl

### ZUBEREITUNG

- Für die Sauce den Lauch Blanchieren, abschrecken und abtropfen.
- Die Geflügelbrühe mit Nully Prät, der Hälfte des Champagners, grünen Pfefferkörnern und Schalotte reduzieren, bis die Flüssigkeit dickflüssig geworden ist. Die Crème double aufgießen und alles langsam durchsieden lassen.
- Inzwischen die Lauchstreifen kurz in Butter sautieren, salzen und pfeffern.
- Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und wieder aufkochen, den übrigen Champagner zufügen und die Sauce mit den kalten Butterscheiben montieren. Mit dem Trüffelöl, einem Spritzer Zitronensaft und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

### ANRICHTEN

Den Lauch und die Sauce auf vorgewärmte Teller geben, die Bräuspakete halbernen und daraufsetzen.

### WEINTIPP

2008er Chassagne-Montrachet  
Domäne Michel Neylon  
Burgund



Eckart Witzmann,  
Jahrhundertkoch und Patron des  
Salzburger «Karim» im Hangar 7,  
hält überhaupt nichts von der  
Bezeichnung «Signature Dish». Er  
bevorzugt: «Dauerbestseller».



Witzmann kochte das «Kalbsbries  
Rumche» 1976 zum ersten Mal. Der Name  
ist eine Hommage an die Gastronomen  
Carl Friedrich von Rumohr und dessen  
Buch «Geist der Kochkunst» (1822).

Santitas - gedämpfte Papada mit Kaviar. Das Doppelkorn des Iberico-Schweins als Delikatessa zu erkennen ist an sich schon eine Leistung, die Kombination mit Kaviar ein Geniestreich.



> Sven Eberfeld vom »Aqua« in Wülzburg, zu schlagen.

Der ganz offensichtlich auf die harte Tour mit dem Begriff vertraut gemacht wurde – ich habe zum ersten Mal davon gehört, als ich im Ritz Carlton in Dubai angefangen habe – und dort prompt gefragt wurde: »What is your signature dish?« ich fragte nur: »Was!« Und dann musste ich mir halt schnell Gedanken darüber machen, was das Gericht ist, das mich am meisten widerspiegelt.

Was genau aber passiert das »Signature Dish« letztlich: das Wissen des Kochs, das hier alles drinsteckt, was ihm als Koch wichtig ist? (Oder das Klatschen begeisterter Gäste. Das Ducape der Geniefinden!)

Für Sven Eberfeld ist das schwer zu beantworten: »Das Signature Dish entscheidet sich erst nach Monaten heraus. Ich entscheide ja nicht darüber, es geht doch ausschließlich um die Akzeptanz der Gäste. Wenn von 1000 Gästen 999 sagen, das ist das Gericht, das am meis-



Santi Santamaria war 1994 der erste Katalane, der drei Sterne erhielt. Sein Großvater »Eduard« gut zubereiten. – Im Februar 2011 starb er 54-jährig in Singapur

## Gedämpfte Papada mit Kaviar

Rezept von Santamaria, gekocht von seinem Chefkoch-Kavaler Felicer. »Abba«, Barcelona (für 4 Personen)

### ZUTATEN FÜR DIE PAPADA

600 g frische Papada Ibérica de bellota (frisches Kinnleppenfleisch vom Iberischen Edelschwein)  
500 g Meersalz  
250 g Kristallzucker  
175 g mildes Paprikapulver

### ZUBEREITUNG

- Die frische Papada kurz mit einem Bunsenbrenner abbläuen, um eventuell vorhandene Haare zu entfernen, dann quadratisch zuschneiden.
- Das Meersalz, den Kristallzucker und das Paprikapulver in einer Schüssel vermischen, die Hälfte der Beize in eine Form geben, darauf die Papada legen und mit der restlichen Beize bestreuen.
- Das Ganze 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die Papada aus der Beize nehmen und unter fließendem kaltem Wasser gründlich abspülen, dann trocken tupfen, in einen Vakuumbeutel legen und vakuumieren.
- Dann 9 Stunden im Dampfgarer bei 85 °C Dampf garen.
- Dem Vakuumbeutel aus dem Dampfgarer nehmen und zum Abstreifen in ein Eiswürfelbad legen.
- Vor dem Anrichten die Papada in Stücke (ca. 5 cm Kantlänge) schneiden, an der Papada-Oberseite mit einem großen Kugelausstecher mittig eine Öffnung (wie eine Halbkugel) ausstechen.
- Die Papadestücke im Dampfgarer erwärmen.

### ZUTATEN FÜR DAS KARTOFFELPÖRE

400 g La-Ratte-Kartoffeln  
feines Meersalz  
frisch gemahlener weißer Pfeffer  
300 g kalte Butterwürfel  
etwas kochend heiße Vollmilch

### ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen und pellen.
- Die Kartoffeln kurz austupfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Die kalten Butterwürfel nach und nach zugeben und gut vermengen.
- Wenig kochend heiße Vollmilch zugeben und das Kartoffelpöree mit feinem Meersalz und frisch gemahltem Pfeffer abschmecken, dann durch ein feines Haarsieb stricheln und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad warm halten.

### ZUTATEN FÜR DIE WEISSE LAUCHBUTTER

350 g Lauch (nur das Weiße)  
90 g Butter

### 50 g trockener Weißwein

500 g Wasser  
20 g Sahne  
20 g kalte Butterwürfel  
Meersalz

### ZUBEREITUNG

- Den Lauch waschen und in sehr kleine Würfel schneiden.
- Butter in einem Topf erhitzen und die Lauchwürfel darin einige Minuten farblos andünsten.
- Weißwein hinzufügen und vollständig reduzieren.
- Dann das Wasser zugeben, aufkochen und langsam bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne beibringen und aufkochen, dann das Ganze durch ein feines Sieb gießen.
- Die abgetropfte Flüssigkeit der gedünsteten Lauchwürfel mit einem Esslöffel aufkochen, dann mit Meersalz abschmecken.
- Zum Schluss die kalten Butterwürfel dazugeben und schwarz aufhören.

### ZUTATEN FÜR DEN BABYLAUCH

8 kleine Stangen Babylauch  
30 g Butter  
feines Meersalz

### ZUBEREITUNG

- Die Babylauchstangen putzen, waschen und abtropfen lassen.
- Die Butter in einem Topf erhitzen und die Babylauchstangen darin kurz farblos anschwitzen.
- Dann mit Meersalz würzen und sofort anrichten.

### ZUTATEN FÜR'S ANRICHTEN

Reichlich irischer Beluga-Kaviar

### ANRICHTEN

- Etwas Kartoffelpöree in die Mitte von 4 vorgewürzten Tellern geben und mit dem Löffel kreisförmig auseinanderziehen, sodass in der Mitte eine Mulde entsteht.
- Je 1 Stück Papada in die Mitte setzen und mit etwas aufgeschäumter Lauchbutter übergießen.
- In die Papada-Öffnung reichlich Beluga-Kaviar geben.
- Die Teller mit je 2 Babylauchstangen garnieren und sofort servieren.

### WEINTIPP

2008er Godelle Königsgrub  
Schloss Hottbrunn  
Neulandfrase

ten gefallen hat oder das am meisten beeindruckt hat und das mich in ihren Augen am überzeugendsten ausdrückt, dann kann man davon sprechen. – Allerdings gibt es auch Rezepte, die alles von dem rezeptsentwerfer, was ihm als Koch wichtig sei, und die dann doch nicht vom Gast so gewünscht würden. Das habe dann oft etwas mit den Produkten zu tun.

Klar, Schneckens sind nicht jedermanns Sache, auch unter Gourmets nicht. Eberfelds »Schnecken aus dem Odenwald, Pyrenäer« sind demgemäß nur bedingt gefragt. Ähnlich verhält es sich bei seinem »Ad mit Aulliber...« Da haben viele ein Problem mit. Und trotzdem, das ist etwas völlig Eigenständiges mit einer ganz persönlichen Handschrift, das kein anderer in Deutschland serviert hat.

Also alles nicht so einfach mit dem »Signature Dish«. Woher, es gibt doch Unstrittiges, oder? René Redzepys Tatar mit Saurekrem, etwa. Michael Bras' Gargailou von jungem Gemüse, Dieter Müllers Steinbutt mit Staudensellerie-schoppen und Salton-Tomaten-Farce, Eckart Witzigmanns ... aber halt, der kann noch immer nicht viel mit dem Wort anfangen: »Wenn ich mich im Internet nach diesem Begriff auf die Suche mache, lande ich bei Franz Sacher und seiner gleichnamigen Torten, bei Cappuccino von weißen Bohnen und Trüffeln von Gordon Ramsay, dem Soufflé suisse von Albert Roux, dem Hotel Waldorf-Astoria in New York und dem Waldorf-Salat oder dem Schneckenspiree von Heston Blumenthal.«

So weit, so gut – bloß nicht für des Patron des Salzburger »Ikarus« im Hangar-7! »Das ist entweder alles nicht mehr ganz treffsicher oder mediale Avantgarde, aber nichts, was die Küche weit verändert oder in eine neue Richtung gerinnert hat. Für mich ist nicht ein einzelnes Gericht wichtig, für mich zählt die Gesamtheit des jeweiligen Kochs und nicht ein gelungener >

> Teller, der vielleicht besonders spektakulär war. Meiner Meinung nach ist es ausgleichend, wie stark ein Koch mit seiner Gesamtleistung Eindruck hinterlassen hat, wie prägend er war und was er dauerhaft bewirkt hat. Es geht mir nicht um die Schwalbe, die dann doch keinen Sommer macht, sondern um das, was bleibt. Und da zählen am Ende des Tages Leute wie Point, Wahnspiel, Gerard, Bocuse oder Ferran. Die haben mehr als nur ein Gericht, das wir in angenehmer Erinnerung haben, auf die Tische gesetzt. Und nachdem wir nicht über die einzelne Schwalbe, sondern über die gesamte Jah-

reszeit diskutieren sollten, spreche ich lieber über stehlbildende Köche als über Signature Dishes. - Sag der Jahrhundertkoch, der gleich mit mehreren Gerichten Geschichte geschrieben hat und bereits vor vielen Jahren mehrmals das geschaffen hat, was heute mit -Signature Dish- umrissen wird. Sein Spinat mit Spiegelai und Trüffel. Oder eben sein legendäres -Kalbsries Ramech-.

Und trotzdem, der große EW konkret: -Ich werde mir nicht anmaßen zu entscheiden, welches meiner Gerichte unter die diskutierte Rubrik fällt, das überlebe ich Gästen und

Journalisten. Und ein Koch, der antritt und meint, dieses oder jenes seiner Gerichte hätte das Zeug zum Klassiker, hat schon im Ansatz verloren. Wir kochen für unsere zahlenden Gäste, und diese entscheiden mit ihrem Verum darüber. Ein guter Koch drängt seinen Gästen nichts auf, sondern versucht, mit Kreativität deren Wünsche zu erfüllen. Und deshalb sollte er sich weniger mit seinem Sendungsbeusstsein und mehr mit den Erwartungen seiner Gäste beschäftigen. - Gut gefällt! Oder, wie Gordon Ramsay sagen würde: -Fucking right, Eckel!

## Gefüllte Zitrone

Rezept von Paul Parek, -Mr & Mrs. Bund-, Shanghai (für 4 Personen)

### ZUTATEN FÜR DIE KANDIERTE ZITRONE

- 6 frische Bio-Zitronen, à 200 g
- 1,5 l Wasser
- 4 l Luderzucker

### ZUBEREITUNG

- Die Zitronen an der länglichen Seite (nicht am Stielansatz oder an der Spitze) mit einem Apfel-ausstecher vorsichtig öffnen. Den Fruchtfleisch und auch die weißen Schalenanteile der Zitronen mit einem kleinen Paroisse-Ausstecher so weit möglich auslösen, ohne dabei die Schale zu verletzen. Auch darauf achten, dass die Öffnung nicht aufreißt.
- Die ausgehöhlten Zitronen in einen Topf geben und mit dem Wasser bedecken. Den Topf in den Dampfgarer stellen und bei 95 °C und 50 % Dampf 12 Stunden garen, anschließend die Zitronen im Wasser auskühlen lassen.
- Die abgekühlten Zitronen erneut mit einem kleinen Paroisse-Ausstecher von den übrig gebliebenen weißen Schalenanteilen befreien, ohne dabei die Schale zu verletzen.
- Die Zitronen in einen Topf geben und mit 1,5 l Luderzucker bedecken. Den Topf in den Dampfgarer stellen und erneut bei 95 °C und 50 % Dampf 12 Stunden garen, anschließend die Zitronen im Luderzucker auskühlen lassen.
- Die abgekühlten Zitronen erneut mit einem kleinen Paroisse-Ausstecher auslösen, bis nur noch die gelbe Zitronenschale übrig ist; die Schale darf dabei nicht verletzt werden.
- In einem Topf den restlichen Luderzucker auf 204 °C erhitzen. Die ausgehöhlten Zitronen in den heißen Sirup einlegen, abkühlen lassen und 12 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. Die gekühlten Zitronen aus dem Sirup nehmen und gut abtropfen lassen.

### ZUTATEN FÜR DIE ZITRONENCREME

- 125 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 75 g Kristallzucker
- 125 g Ei (mittel)
- 1 Bio-Zitrone
- 125 g kalte Butterwürfel

### ZUBEREITUNG

- In einem Topf den Zitronensaft mit dem Kristallzucker verrühren, bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben. Die Eier und die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen.

- Die Zitronenmasse in eine Metallschüssel füllen und auf ein Eiswürfelbad setzen. Die Zitronenmasse unter Rühren auf 38 °C abkühlen lassen. Die kalten Butterwürfel mit dem Stabmixer in die Zitronenmasse mischen und 12 Stunden kühl stellen.
- Anschließend in einen Spritzbeutel mit kleiner runder Spitze füllen.

### ZUTATEN FÜR DAS ZITRONENSORBET

- 90 g Kristallzucker
- 22 g Glukosesirup, gepulvert
- 15 g Dextrose
- 3 g Pectagel Rose (Erdalkalisalz)
- 330 ml Wasser
- 7 ml Trimoline (wertzuckersüß)
- 250 ml frisch-gepresster Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

- In einem Topf den Kristallzucker, das Glukosesirup, die Dextrose und das Pectagel Rose verrühren. Das Wasser und die Trimoline unterühren und aufkochen. Die Zucker-masse in eine Metallschüssel umfüllen und auf ein Eiswürfelbad setzen. Die Zucker-masse rasch unter Rühren auf 4 °C abkühlen lassen. Den Zitronensaft beimengen, 12 Stunden kühl stellen und anschließend in der Sorbetmaschine gefrieren.

### ZUTATEN FÜR SABLESTÄBE

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 275 g Puderzucker
- 50 g feine Kokosraspeln
- 50 g Eigelb
- 2 g Salz
- 200 g Butter, zimmerwarm
- 125 ml Wasser
- 100 g Massobutter (pannierte, flüssige, gefirulante Butter)
- ein kleines Glaschen unfeindefarbt Zitronen-, Limetten- und Orangenschale

### ZUBEREITUNG

- Das Weizenmehl, 150 g Puderzucker, die Kokosraspeln, das Eigelb, das Salz und die zimmerwarme Butter rasch auf einem Mörbelsieb verkneten. Den Teig in frühlingshafte wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
- Den kalten Mörbelteig auf Backpapier 3,5 mm dick ausrollen, mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und in vorgeheizten Backofen bei 165 °C (Heißluft) 15 Minuten backen. Den Mörbelteig sofort mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und noch warm in Stücke (20 x 1 cm) schneiden. Die Teigstücke auf ein frisches Backpapier legen und mithilfe eines Backpinsels von Brühen befeuchten.

- In einem Topf das Wasser und den restlichen Puderzucker verrühren und aufkochen lassen. Die Massobutter zugeben und mit dem Stabmixer glatt mischen. Die Teigstücke mit der Zuckerglasur bestreuen und mit dem Backpapier auf ein Backblech geben, erneut im vorgeheizten Backofen bei 165 °C (Heißluft) 5 bis 7 Minuten gelblich backen.
- Die fertigen Sablets läßt sofort vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Mit etwas frisch gepresstem Zitronen-, Limetten- und Orangenschale bestreuen.

### ZUTATEN FÜR VANILLESAHNE

- 1/2 Vanilleschote
- 250 ml Sahne
- 65 g Kristallzucker

### ZUBEREITUNG

- Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark mit der flüssigen Sahne und dem Kristallzucker verrühren.
- Die Vanillesahne in eine Expansmatrasse füllen und mit einer Patrone bestreuen. Die Expansmatrasse bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

### ZUTATEN FÜR DIE ZITRUSFRÜCHTERFILETS

- 1 Orange
- 1 rosa Grapefruit
- 1 Zitrone
- 1 Limette

### ZUBEREITUNG

- Die Zitrusfrüchte großzügig mit einem scharfen Messer schälen, dabei darauf achten, dass ein weißer Schalenrestanteil vollständig entfernt werden. Mit einem scharfen Messer die einzelnen Filets auslösen und getrennt voneinander in einer kleinen Schüssel kühl stellen.

### ANRICHTEN

- Die gut abgetropften kandierten Zitronen mit der Ölung nach oben zur Stabilisierung in kleine Stäbchen legen. In die Zitronen etwas Vanillesahne spritzen, runderum an die Schalenteinwand jeweils ein Orange-, Grapefruit-, Zitronen- und Limettenfilet legen. In die Mitte jeweils eine kleine Nische Zitronensorbent setzen, mit der Zitronencreme auffüllen und die Zitronenöffnung mit einer Palette glatt streichen. Die gefüllten Zitronen einzeln mithilfe einer Palette vorsichtig wenden und auf je einen Teller setzen. Jeden Teller mit einem Sabletsbrot dekorieren und sofort servieren.

### WEINFIPP

- 2006 Üzinger Würzgarten Riesling Spätlese  
De Luca  
Muscat Sauer Rauer



Typisch Paul Parrot: Was da so simpel auf dem Teller liegt wie die »gefüllte Zitrone«, ist ein Meisterwerk an Ideenreichtum und Handwerkskunst des Franzosen. Sein Restaurant »Mr. & Mrs. Bund« liegt in Shanghai.



Die »gefüllte Zitrone« ist große Küche in Perfektion: Die komplexen Abläufe finden im Kopf des Kochs statt, auf dem Teller »die weitestgehende Reduzierung auf einzelne Essenzials in einer perfekten Anordnung« (vgl. Roland Trefft über Paul Parrot).

# WILD – HOCHWERTIG UND UNVERFÄLSCHT

Die deutsche Regionalküche ist auch in der Spitzengastronomie inzwischen ein fester Bestandteil. Es gibt erstklassige Produkte in großer Vielfalt, die wir in einer Serie vorstellen. Teil 5: heimisches Wild.

**W**ildbret ist eines der hochwertigsten und gesündesten Nahrungsmittel. Wild ernährt sich ausschließlich von dem, was die Natur hergibt, wird weder mit Hormonen noch mit Beruhigungsmitteln oder Antibiotika aufgezüchtet, nicht in Klee eingepfercht und anschließend unter qualvollen Bedingungen quer durch die Landschaft zu entlegenen Schlachthöfen transportiert. Wildfleisch ist reines Biofleisch, relativ fettarm, cholesterinarm, reich an Mineralstoffen (Eisen, Kalium, Kupfer, Phosphor und Zink) und Vitamin B sowie leicht verdaulich.

Der sogenannte Wildgeschmack hat übrigens rein gar nichts mit dem typischen und feinen Eigengeschmack von Wildbret zu tun, sondern ist das Ergebnis eines bereits in Fäulnis übergegangenen Fleisches – um diesen Fäulnisgeschmack zu überlagern, hat man Wildbret früher eingebirt. Frisches oder

perfekt gereiftes Wildbret muss nicht mariniert werden.

Wild ist aber nicht gleich Wild, die Nachfrage ist inzwischen größer als das Angebot. Einige Untertanen schließen Versorgungslücken mit Importen oder Wildbret aus Gehegen. Diese Tiere werden gefüttert, im Grunde gemästet und medizinisch versorgt, soll heißen mit Antibiotika behandelt. Manche Krüche sehen das als Vorteil, denn diese Tiere unterliegen der amtlichen Veterinäraufsicht. Die große Nachteil: Die Herkunft ist oft unklar, das Fleisch könnte aus Osteuropa, Australien oder Südamerika kommen. Wer qualitativ hochwertiges Wildbret aus heimischen Wäldern essen will, sollte sich das Fleisch über die heimischen Jäger besorgen; man kann sich an die örtlichen Hegevereine, Kreisjägerschaften, Landesjagdverbände oder an einen Jagdsutcher wenden. Allerdings vermarkten sich wegen der geringen Nachfrage immer mehr Jägerschaften selbst und verkaufen



Dambretskoteletts mit Rotweinsauce, Pilzen und Serviettenknödeln

sich oft auch tiefgekühlte Ware. Gegen die ist grundsätzlich nichts einzuwenden, weil sie genauso gut schmeckt wie Frischware, sofern sie nicht überlagert ist, was gerade bei Schwarzwild wie Wildschwein wichtig ist – denn wegen des hohen Fettanteils kann das Fleisch leicht ranzig werden.

In der heutigen Küche wird Wildbret – insbesondere die Fälsche vom Rücken – oft wie ein Steak rosa gebraten, was durchaus seinen geschmacklichen Reiz, aber nicht immer nur Vorteile hat. Vor allem dann nicht, wenn man sich der Herkunft nicht sicher ist. Die

meinen Wildbretkrüche sind sich aber zumindest in einem Punkt einig: Ein gut durchgebratenes Wildfleisch besser Qualität kann genauso saftig sein wie halbgares, gutes Wildgulasch, «gouté oder ein herzhafter Wildbraten» – diese stehen leider immer seltener auf der Karte.

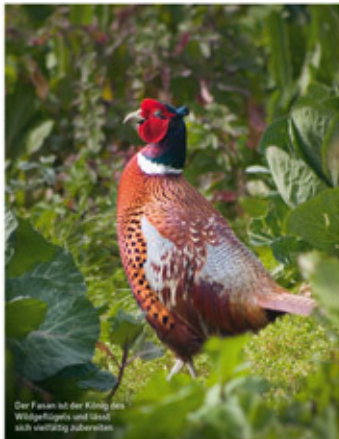
## DIE VERSCHIEDENEN WILDTIERE

### Fasan

Der Fasan stammt ursprünglich aus Asien und gilt als der König des Wildgattels. Er schmeckt besonders gut mit Speck umwickelt und



## TYPISCH DEUTSCH



Der Fasan ist der König des Wildgeflügers und lässt sich vielfältig zubereiten.

im Ganzen gebraten, als Frikassee mit Sauce oder als Terrine.

### Hase

Hasenfleisch ist dunkel, sein Geschmack ist viel ausgeprägter als der von Kaninchen. Hasen sollten nie länger als einen Tag abhängen, da ihr Fleisch schon nach 48 Stunden zu verderben beginnt. Hasenpfote, Wildhasenschäufele mit Rotweinsauce, Hasenläufe in Wurzelrahmsauce oder auch gebratener Hasenrücken mit Kirschen gelten als Klassiker. Paul Bocuse trichtete den »Hasen nach der königlichen Art des Senators Coustours« auf. Bei diesem Rezept wird der Hase stundenlang in einer Burgundersauce gegart, bis er so weich ist, dass man ihn mit dem Löffel essen kann. Rost gebratener Hasenrücken (ausgefrostet) lässt sich gut mit Gämselber und einer Sauce aus Erdbeeren kombinieren.

### Hirsch

Als Delikatesse gilt der Rücken, der – ausgefrostet und zu Medallions

geschnitten – üblicherweise kurz gebraten und gerne mit gerösteten Pilzen (vor allem Steinpilzen und Pfifferlingen) serviert wird. Aus der Kruste ergeben sich saftige Braten, und auch als Gulasch schmeckt der Hirsch sehr gut. In Deutschland bereitet man den ausgelinsten Rücken in Speckpfannkuchen zu, die Franzosen kombinieren ihn mit Kapern und Rosinen, in Österreich liebt man Hirschbraten mit kräftigen Saucen auf der Basis von Melbschützen.

### Wildkaninchen

Das Kaninchenfleisch gehört zu den gesündesten und nahrhaftesten Nahrungsmitteln überhaupt – neben seinem feinen Fleisch werden vor allem die fleischigen Nieren hoch geschätzt. Großartig schmeckt das Kaninchen paniert und gebräunt, mit Prosecco, Keitern (Rosmarin, Zitronen-Thymian, Knoblauch u. a.) sowie Olivenöl und Butter im Ofen geschmort oder – wie es die Iberer und Italiener gerne machen – als traumhaft aromatische Pastete.

### Rebhuhn

Sein helles Fleisch ist äußerst zart und schmackhaft, wenn man es richtig zubereitet. Rebhühner vertragen sich gut mit Kohl, Körnergerichten (Rohlgemüse), aber auch mit Couscous. Sie schmecken am besten, wenn man sie – mit Trüffel- und Gämselber gefüllt – im Bläutopf gart. Aber auch als Frikassee mit weißen Rüben oder mit säftigen Saucen vermögen sie zu überzeugen.

### Reh

Rehfleisch ist dunkelrot, besonders das Fleisch der jungen Tiere schmeckt exzellent – es sollte aber innen noch rosa sein, vor allem, wenn es gebraten wurde. Koteletts, Filets, Rücken und Nüsschen gelten als die besten Teile, doch die Schulter hat das schmackhafteste Fleisch. Kurz gebraten serviert man Reh mit Cognac-, Armagnac- oder anderen auf Schnaps basierenden »kurzen« Bratensaucen. Besonders gern hat das Reh Pflaue, Sellerie und Schwarze Nüsse am sich.

### Perlhuhn

Es hat ein sehr aromatisches, schmackhaftes, aber leicht trockenes Fleisch, weshalb man bei seiner Zubereitung nicht mit Butter sparen sollte. Perlhühner haben keinen wirklich ausgeprägten Wildgeschmack und harmonieren daher wunderbar mit kräftigen Gewürzen wie Safran, Ingwer, Kreuzkümmel, Koriander oder Kardamom; auch mit Estragon und Weißwein. Man darf sie jedoch nicht zu lange garen, sonst werden sie geschmacklos. Tipp: in der Salzkraut- zubereiten und dazu eine stark reduzierte Sauce aus Geflügelbrühe, Weißwein, Weinszig, Koriander, grünem Chili, Kapern, Knoblauch, weißen Pfeffer und Salz servieren, die mit eiskalten Butterflocken montiert wurde.

### Schnepfe

Die Wildschnepfe zählt zu den edelsten Delikatessen der Welt und ist für den »Schnepfendruck« berühmt. Ist die Schnepfe gebraten – für gewöhnlich wird sie mit Speck entwickelt in Butter oder Entenfett gebraten –, wird sie halbiert und der Darm herausgenommen. Er bildet (meist zusammen mit dem Magen und anderen Intestinen), auf geröstete Baguettescheiben gestrichen, den »Schnepfendruck«. Auch der gebratene Schnepfenkopf gilt als Delikatesse. In der Toskana bereitet man aus den Schnepfen gerne einen schmackhaften Risotto, während die Briten sie bevorzugt in Rotweinsauce schmoren.

### Wilderte

Sie gehören zum schmackhaftesten Wildbret überhaupt. Am besten im Römertopf zubereiten, mit viel Butter, wenig Geflügelbrühe, etwas Wein, viel Salbei, einigen Anchovis und wenig Salz so braten lassen, dass die Haut schön knusprig und das Fleisch noch zartrosa ist.

### Wildschwein

Besonders delikatt schmeckt das Fleisch vom Wildschwein als Braten mit Preiselbeer- oder Johannisbeersauce oder im Bröster (hier eignet sich nur das Fleisch junger Tiere). Zum im Ganzen gebratenen Rücken serviert man bevorzugt Pilzsauce (vor allem mit Trüffel) und Rosenkohlgemüse. Leber und Zunge gelten als Delikatessen. Rebschinken von der Wildschweinkrute ist sehr fein, genauso wie eine gute Wildschweinsalami mit Trüffel. Unbedingt probieren: Sauerbraten von der Wildschweinkrute mit Lebkuchen-Honig-Schokoladensauce.

Wer liebt Schokolade nicht? Doch nicht alle Naschkatzen wissen, dass es mehr Aromenvielfalt gibt, als die Standard-Milchschokolade bietet. Und dass sich der süße Genuss auch bestens mit pikanten Zutaten kombinieren lässt.

TEXT SALLJA HÖDL

# DUNKLE VERFÜHRUNG

Eine außergewöhnliche Kombination: Heister Blauschokolade weiße Schokolade mit Kaviar



Schokolade mit Kaviar – das klingt nach einer merkwürdigen Verbindung. Doch gerade mit seiner Kombination von weißer Schokolade und feinem Kaviar ist dem britischen Starloch Heister Blauschokolade vor einigen Jahren eine Kreation gelungen, die heute schon fast ein Klassiker ist. Und von der auch sein deutscher Kollege Joachim Wisler schwärmt. Auch Wisler selbst setzt Schokolade gerne in pikante Zusammenhänge – und kreiert dabei Köstlichkeiten, die dem Trend der Zeit entsprechen.

Acht Kilo Schokolade ist jeder Österreicher durchschnittlich im Jahr. Deutschland liegt mit über elf Kilo jährlich pro Person noch weiter über dem EU-Durchschnitt von 6,3 Kilo. Elf Kilo – das entspricht mehr als zwei 100-Gramm-Tafeln pro Woche. Die Deutschen gehören damit zu den größten Schokoladenliebhabern Europas. Dem Genuss, sich ein Stück Schokolade auf der Zunge zergehen zu lassen, kann kaum jemand widerstehen. Und gerade im Winter steigt der Verbrauch. Wenn es draußen grau und kalt ist, erfreuen wir uns umso lieber an der süßen Köstlichkeit – und durch die niedrigen Temperaturen schmilzt sie uns auch nicht zwischen den Fingern weg. >







Joachim Wisler veredelt Gänseleber mit Zartbitterschokolade. Wichtig sind dabei die Proportionen – die Schokolade darf nicht zu dominant sein

**D**ie kakaohaltige Süßigkeit eignet sich nicht nur als Tafel oder Praline zum Genießen. Auch als Zutat für unterschiedlichste Speisen trägt Schokolade zu köstlichen Geschmackserlebnissen bei. Bei der Verarbeitung von Schokolade in der Küche denken die meisten zunächst ans Backen, dann vielleicht noch an andere Nachspeisenvarianten wie Mousse zu Chocolat oder Schokoladenparfaits. Einige Spitzenköche haben jedoch gemerkt, dass sich Schokolade auch zum Kochen bestens eignet – und das nicht nur im Dessertbereich. Besonders dunkle Sorten harmonisieren überraschend gut mit pikanten Zutaten.

Drei-Sterne-Koch Joachim Wisler veredelt beispielsweise Gänseleber mit Zartbitterschokolade. »Das Besondere des Rezepts liegt in der Kombination der eiweißhaltigen Gänseleber mit den schönen leicht gerösteten und öligen Aromen der Schokolade«, sagt der Küchenchef des »Vendôme« im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach. Doch einfach zusammenfügen reicht nicht aus, die Perfektion liegt in der richtigen Abstimmung der beiden Geschmackspole. »Der Reiz und

**S**chokolade eignet sich bestens zum Kochen – und das nicht nur im Dessertbereich. Auch Saucen, die zu Wild serviert werden, kann Schokolade den kulinarischen Feinschliff geben.

das Geheimnis des Gerichts entstehen dadurch, dass man die Proportionen wahrt«, erklärt Wisler. »Die Schokolade darf genau so weit in den Vordergrund dringen, dass sie zwar präsent ist, aber immer wieder vom Geschmack der Gänseleber ins Gleichgewicht gebracht wird.« Keinesfalls dürfen die Proportionen so verändert werden, dass die Schokolade zu dominant wird und der Eigengeschmack der Leber darin untergeht. Auch die Wahl der Schokoladensorte spielt bei dem Gericht eine entscheidende Rolle. Wisler wählt eine Zartbitterschokolade aus Guanaja, einer kleinen

karibischen Insel. »Die Guanaja-Schokolade hat ein bisschen mehr Säure. Dadurch ist sie in der Kombination mit der Leber eleganter, weil sie mehr Fruchtigkeit reinbringt«, erklärt der Spezialist der feinen Aromen.

Auch Saucen, die zu Wild serviert werden, kann Schokolade den kulinarischen Feinschliff geben. Doch wie beim Einsatz von Gewürzen kommt es auch hier auf die optimale Dosierung an: Bitterschokolade veredelt eine Sauce zu dunklem Fleisch, ein Stück zu viel davon kann aber schon zu aufdringlich werden.

Dass sich nicht nur dunkle Schokolade für pikante Kombinationen eignet, offenbart Heston Blumenthals Kombination aus weißer Schokolade mit Kaviar. Die Schokolade wird dafür vorsichtig geschmolzen und dünn ausgestrichen. Sobald sie erkalte ist, schneidet man sie in kleine Stücke. Darauf kommt etwa ein halber Kaffeelöffel Kaviar. Joachim Wisler sagt über die Kreation: »Wenn man das im Mund wuschmelnen lässt, kommt zuerst die Süße der Schokolade, und dann folgen die schönen würrigen Jodtöne und das leicht Salzig-zige des Kaviars. Das ist ein sehr spannendes kleines Gericht.«

S alz kann durchaus dabei helfen, den Geschmack eines Desserts zu unterstreichen, betont Blumenthal bei der Erklärung seiner ungewöhnlichen Erfindung. Gerade bei der Verarbeitung von weißer Schokolade macht ein kleines bisschen Salz den entscheidenden Unterschied. Blumenthal versucht, das Salz durch unterschiedliche salzhaltige Zutaten zu ersetzen, und landete mit dem Kaviar einen Volltreffer. Dass dieses außergewöhnliche Duo aller Skepsis zum Trotz perfekt harmonisiert, wurde ihm schließlich sogar chemisch bestätigt: Sowohl die weiße Schokolade als auch der Kaviar enthalten ein hohes Level an Aminen – Substanzen, die beim Abbau von Eiweiß entstehen und für einen ganz besonders begehrenswerten Geschmack sorgen.

Blumenthals Kreation zeigt, dass nicht nur die Verwendung von Schokolade in pikanten Gerichten, sondern auch die umgekehrte Variante spannende Ergebnisse bringt: Schokoladendesserts mit Zutaten zu bestücken, die eigentlich nicht in der Pâtisserie ihre Hauptverwendung haben. Wisler hat etwa mithilfe eines Vakuumiergeräts weiße Aero-Schokolade, also Luftschokolade, fabriziert und diese mit frischen Kräutern angereichert. «Das Gebilde sieht ein bisschen aus wie ein Käuchenschwamm und hat viele Geschmäcker: Minze, Estragon und Zitronenthymian etwa.» Die Süße der Schokolade wird dabei durch die Kräuternote neu inszeniert.

Doch nicht nur Stärkeköse experimentieren gerne mit ausgefallenen Schokoladenvariationen. Der Österreicher Josef Zetter ist der Meister der ungewöhnlichen Kombinationen unter den Schokoladenherstellern. Seine handgeschöpften Schokoladentiegel gibt es mit geriebenen Schwingelgrasblättern beziehungsweise Schweinegrieben ebenso wie mit Ingwer und Kanone oder mit Scapellato und Kastanien. Seit Neuestem stellt er sogar eine «Blut-schokolade» her – ein wenig pasteurisiertes Schweineblut soll die Milchganze besonders cremig machen, das Ganze wird mit Kornelkirsche gemischt und in dunkle Schokolade gehüllt.

Joachim Wisler hat eine weiße Aero-Schokolade mit frischen Kräutern angereichert. Die Süße wird dadurch neu inszeniert.

## Gänseleber mit Zartbitterschokolade

Rezept von Joachim Wisler, «Vendôme» Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach

### SCHRITT 1

#### GÄNSELEBER MARIEREN

0,8 g weißer Pfeffer, fein gemahlen  
60 ml Rösling Austere  
50 ml roter Portwein  
50 ml roter Traubensaft  
20 ml Pernod  
20 ml Cognac  
8 g Pilsener Salz  
4 g Fett rosa  
2 g Maldon-Salz  
1 kg französische Gänseleber, von Adern und Sehnen befreit

- Ruten Traubensaft sirupartig einkochen, Portwein zugeben und nochmals ein wenig einkochen.
- Die 25 °C warme Gänseleber auf Pergamentpapier ca. 3 cm dick ausdrücken und mit der Portwein-Traubensaft-Reduktion einmassieren, sodass die Flüssigkeit absorbiert wird.
- Alle restlichen Zutaten zugeben und in die Leber massieren.
- Die Leber vakuumieren und 24 Stunden marinieren.
- Nach 24 Stunden die Leber eventuell nochmals nachwürzen.
- Die Leber in Blöcke von 8 x 6 x 25 cm formen, vakuumieren und 8 Stunden durchkühlen.
- Anschließend die Leberstücke in 1 cm dicke Platten schneiden und wieder kühlen.

### SCHRITT 2

200 g Guanaja-Zartbitterschokolade  
100 ml fruchtiges, nicht scharfes Olivenöl  
12 ml Balsamico/12-15 Jahre alt

- Die Schokolade auf 30 °C temperieren.
- Olivenöl nach und nach unterrühren.
- Balsamico zugeben und 1 mm dick auf Dekorfoliestücke aufschichten, die der Größe der Gänseleberplatten entsprechen (8 x 25 cm).
- Die aufgetrichene Schokolade in Kühlschrank durchkühlen.
- Abwechselnd die Schokoladen- und Gänseleberplatten aufschichten und gut zusammenrücken.
- Den Gänseleber-Schokoladen-Block in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese wiederum in Quadrate zu 4 cm Seitenlänge schneiden.

### SCHRITT 3

BANYULS-APFEL-GELEE  
120 ml frischer Saft aus grünen Äpfeln  
0,75 l weißer Banyuls  
8 g Zitronenschale  
5 g Agar-Agar-Pulver  
% Vanilleschote

- 0,8 Liter Banyuls mit Zitronenschale und Vanille um 60 % reduzieren.
- Den restlichen Banyuls sowie Apfelsaft zugeben und nochmals aufkochen.
- Agar-Agar-Pulver einwürfen, aufkochen und zum Aufkochen bringen.
- Das heiße Gelee durch ein Mikrosieb passieren und ca. 4 mm hoch auf ein 30 x 40 cm großes Blech geben.

- Das erkaltete Gelee quadratisch in derselben Größe wie die Gänseleberquadrate, also zu je 4 x 4 cm, ausstechen.
- Die Rand- und Reststücke der Gelee wieder erhitzen, die Gänseleberquadrate damit oben ein wenig einmischen und die Geleequadrate exakt durchschneiden.

### SCHRITT 4

0,2 l Lötlerrucker, aus Rohrzucker hergestellt  
2 Äpfel, fruchtig-süßwerlig, mit roter Schale  
Koriander aus der Mühle

- Äpfel halbieren und längs bis zum Kernhaus in 3 mm dünne Scheiben schneiden.
- Die Scheiben in 80 °C heißem Lötlerrucker 15 Minuten ziehen lassen.
- Die Scheiben gut abgrieselt auf einer Silikon-Backmatte auslegen, mit Koriandersamen bestreuen und bei 80 °C Umluft trocknen, bis sie knusprig sind.

### SCHRITT 5

#### OLIVENÖLEMULSION

120 ml Nully Präf  
120 ml fruchtiges Olivenöl  
300 ml Rösling  
60 g Zucker  
50 ml Limonensaft  
30 g Speisestärke (Mondador)  
20 ml Apfelsaft  
13 ml Wasser  
20 g Limonenschalenabrieb  
% Vanilleschote  
Salz, Cayennepfeffer

- Zucker und Wasser vermengen, aufkochen und hell karamellisieren.
- Limonensaft, Wein, Vanilleschote und Nully Präf zugeben und alles ein wenig einkochen.
- Limonenschale zugeben und mit Apfelsaft und angerührter Speisestärke abbinden.
- Durch ein feines Mikrosieb passieren und nach und nach das Olivenöl einwürfen, bis eine Emulsion aus Öl und Flüssigkeit entsteht.
- Mit Salz und ein wenig Cayennepfeffer würzen.

### SCHRITT 6

#### VOLLENDEN

0,25 l Lötlerrucker, aus Rohrzucker hergestellt  
0,3 l flüssiger Stöckstoff  
2 geröstete Prikernie  
1 fruchtiger Apfel, geschält

- Den Apfel halbieren, das Kernhaus entfernen, mit dem Lötlerrucker vakuumieren und im Schockfroster einfrieren.
- Die gefrorenen Apfelstücke mit einer Küchenzange in den Stöckstoff reiben.
- Die Olivenemulsion Inoprenartig auf die Teller auftragen.
- In die Tropfen mit einem Mikrokäufel kleine Rinnen ziehen.
- Geiste Apfelsaft in die Rinnen streuen.
- Die Gänseleber-Schokoladen Terrine entlang der Emulsion aufstellen.
- Prikernie und knusprige Apfelscheiben an den aufgestellten Terrinenrücken und Olivenpunkten anstecken.

## VON DER BOHNE ZUR TAFEL.

Kakaobohnen enthalten über 3000 Aromastoffe. Etwa die Hälfte ist gemischt löslich, zehn Prozent sind vom Terpeni-Gruppe, der Rest entsteht durch die Fermentation. Die Qualitätsunterschiede sind immens. Die Früchte des Kakaobaums (Theobroma cacao) wachsen direkt am Stamm. Sie sind bis zu 25 Zentimeter lang und haben 25 bis 50 Kakaobohnen. Diese werden ausgelegt und getrocknet. Für Qualitätsprodukte erfolgt vor dem Trocknen eine Fermentation in Holzkisten. Darin gelangen die Bohnen als Ferment auf den Markt. Die Hersteller reinigen die Bohnen, wässern sie und zerklüffern sie in Mahlwerten. Durch die Reibungswärme schmilzt die Kakaohaut, und es entsteht eine Kakaomasse. Dieser werden die anderen Inhaltsstoffe wie Zucker oder Milchpulver beigegeben. Mehrfaches Wässern sorgt dafür, dass die Masse so feins wird, dass man später auf der Zunge keine Klümpchen mehr spürt. Die Bohnenmasse wird nun geschleift, das heißt erwärmt und gerührt. Bei diesem 1870 vom Dufour (schon entwickelten Vorgang) legt sich ein jeder Partikel eine Fettschicht, so schmilzt die Schokolade am Gussamen perfekt. Die temperierte Schokoladenmasse wird schließlich in die gewünschte Form gepresst und gelangt so in die Hände.



Von der Frucht über die Bohne zur Kakaomasse ist es ein weites Weg.

**G**enaу 100 neue Sorten hat Zotter dieses Jahr auf den Markt gebracht. Besonders stolz ist er aktuell auf die Kombination aus Käse und Banane. «Das ist wirklich eine sensationelle Harmonie», schwärmt er, «da ist mir zufällig mal wieder eine Geschmackskombi gekommen, die wahrscheinlich die nächsten 20 Jahre überleben wird.» Zotter gesteht aber auch ein, dass manche seiner Kreationen «grausig» schmecken – ein kalkulierbares Risiko. Denn Zotter lässt seine Entwürfe nicht vorab auf Markttauglichkeit testen. Wenn er eine Idee nach zwei, drei Monaten noch für gut hält, schreibt er ein Rezept, produziert es und macht eine Verpackung. So entstehen bei ihm Produkte, die in jedem Verkaufspaniel durchfallen würden – und dennoch zu Bestsellern werden. «Einheitsgeschmack interessiert mich nicht», sagt Zotter, «da ist mir lieber, das Ergebnis ist total beschissen, das haben wir auch aus.» Oder es entsteht eben eine geniale Kombination – und genau das passiert mit dieser ungewöhnlichen Vorweissweise öfter als bei anderen Herstellern.

Kenner fasziniert an Schokolade insbesondere ihre Vielfältigkeit. «Es gäbe ja nicht nur Vollmilch-, weiße und dunkle Schokoladen», sagt der deutsche Schokoladenspezialist Arne Hornburg, «grade bei den dunklen hat man eine unheimliche Aromavielfalt – allein durch die verschiedenen Kakaoarten und -herkünfte.» Dass Schokolade nicht gleich Schokolade ist, betont auch der Wiener Koch Christian Petz: «Jede Schokolade schmeckt ein bisschen anders, je nachdem, wo

**C**riollo ist die edelste und seltenste Kakaosorte der Welt. In reiner Form kommt sie vor allem aus Venezuela. Wie beim Wein ist die Anbaulage für das Aroma entscheidend.



Der Österreicher Josef Zotter verwendet nur Bio- und Fairtrade-Kakaobohnen.

sie herkommt, welche Kakaosorte es ist und welche Mischungsverhältnisse dabei sind.» Der Wienerjüngling Schüler Petz war in Wien Küchenschef im «Mein am Graben» sowie im «Palais Coburg». Heute betreibt er das angesagte «Holy Moly» auf dem Badeschiff am Wiener Donaukanal. Mit dem «Socorol» hat er eines der feinsten Schokoladengeschäfte Wiens mitgegründet – auch wenn er inzwischen dort geschäftlich ausgetreten ist, ist das Thema Qualitätschokolade für ihn noch immer eine Herzensangelegenheit.

Bei Petz' Rezept für den österreichischen Klassiker «Möbe im Herd» kommen zwei unterschiedliche Schokoladensorten zum Einsatz – je nach Verwendung. Für die Sauce benötigt er eine geschmeidige Kuvertüre, da die Schokolade pur zum Ausdrucken kommt – dafür greift er zu einer reinen Criollo aus Occumare in Venezuela. Criollo ist die edelste und seltenste Kakaosorte der Welt. In reiner Form kommt sie vor allem aus Venezuela. Wie beim Wein ist die Lage für die Ausbildung des Aromas entscheidend, der Distrikt Occumare zählt zu den bevorzugten Anbaugebieten.

»Schokolade war noch nie so gut wie jetzt – aber die Möglichkeiten sind noch längst nicht ausgereizt.«

JOSEF ZOTTER, Schokoladenhersteller

Für die Masse seines kleinen Schokoladenkuchens hat sich Petz wiederum für eine Trinitario entschieden. «Da kann man ruhig etwas Kräftigeres, Raues nehmen», erklärt er, «diese Schokolade ist ein bisschen wilder, rauher und ausdrucksstärker». Der Trinitario-Kakao hat seinen Namen von seiner Heimat Trinidad und ist eine Kreuzung aus Criollo und Forastero. Letztere ist mit einem Anteil von über 80 Prozent die weltweit am häufigsten angebaute Kakaoart und die überwiegende Basis des Konsumentkakao. Im Gegensatz zum empfindlichen Criollo-Kakao ist der Forastero ertragreicher und um einiges widerstandsfähiger, sein Aroma ist jedoch flacher.

Christian Petz verwendet für die Kuchenmasse eine Schokolade der Sorte Trinitario und für die Sauce eine Criollo



## SCHOKOLADENKUNDE

### SCHOKOLADE

wird aus Kakaoerzeugnissen und Zucker hergestellt. Der Anteil der Gesamtkakaomassenmasse muss mindestens 30 Prozent betragen, einschließlich mindestens 18 Prozent Kakaobutter und 14 Prozent fettfreie Kakaoemasse. Ab 43 Prozent Gesamtkakaomasse darf die Bezeichnung durch besondere Qualitätsmerkmale ergänzt werden. Grundsätzlich gilt: Je höher der Kakaoanteil, umso weniger Zucker enthält die Schokolade. Im Handel findet man dunkle Schokoladen mit einem Kakaoanteil von bis zu 98 Prozent.

### MILCHSCHOKOLADE

besteht aus Kakaoerzeugnissen, Zucker und Milch bzw. Milcherzeugnissen. Die Gesamtkakaomassenmasse muss mindestens 25 Prozent ausmachen, die Milchzuckeremasse mindestens 14 Prozent. Haushaltsmilchschokolade enthält wiederum mindestens 20 Prozent Kakaoemasse und 20 Prozent Milchmasse.

### WEIßE SCHOKOLADE

wird aus Kakaobutter, Zucker und Milch bzw. Milcherzeugnissen hergestellt. Sie fehlen jene Bestandteile des Kakao, die für klassische Schokolade ihre charakteristische Farbe und den typischen Geschmack geben. Sie muss laut Gesetz mindestens 20 Prozent Kakaobutter und 14 Prozent Milchzuckeremasse, davon mindestens 3,5 Prozent Milchfett, enthalten.

Allen drei Schokoladen dürfen kein Gerstlithin oder Kakaobutter maximal fünf Prozent andere pflanzliche Fette wie beispielsweise Palmöl oder Sheabutter zugesetzt werden. Qualitätschokoladen erkennen man daran, dass sie weder denartige Austauschstoffe noch künstliche Aromen enthalten.

### EDEL- UND HERKUNFTSCHOKOLADE

Die Begriffe Edel- und Herkunftschokolade sind gesetzlich nicht geregelt. Man geht aber davon aus, dass in Edelschokolade 40 Prozent des Kakaoanteils aus Edelkakao stammen. Herkunftschokolade wiederum bedeutet, dass nur Kakao aus einem Anbauland, einer Region oder sogar nur von einer einzigen Pflanzung verwendet wurde.

## *Mohr im Hand mit getrockneten Sauerkirschen*

Rezept von Christian Petz, «Holy Moly», Wien

### ZUTATEN

Für die Schokolademaße:  
 ¼ l Wasser  
 120 g Zucker  
 125 g gehackte Schokolade  
 6 cl Sahne

### Für die Mehre:

80 g Mandeln  
 40 g getrocknete Sauerkirschen  
 40 g geröstete Haselnüsse  
 50 g Sauerkirschen  
 3 Eiweiß  
 50 g dunkle Schokolade  
 70 g Butter  
 25 g Puderzucker  
 3 Eigelb  
 1 TL frisch geriebener Ingwer  
 Butter und Zucker für die Färschen  
 300 ml Sahne  
 Multiläuter und kleine Schokostangen zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

- Für die Schokolademaße ¼ l Wasser mit Zucker aufkochen, Schokolade und Sahne einrühren.
- Für die Mehre Mandeln entkernen und fein reiben, getrocknete Kirschen und Haselnüsse hacken. Eiweiß zu Schnee schlagen, Schokolade schmelzen.
- 50 g Butter und Puderzucker zusammen schaumig rühren, Eigelb nach und nach einrühren, Schokolade einrühren, Mandeln, Ingwer und Sauerkirschen mit dem Eischnee unterheben, Backfärschen mit restlicher Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Färschen mit der Mehreemasse füllen. Färschen in ein mit Zeitungspapier ausgelegtes Wasserbad stellen und im Backofen bei 180 °C etwa 18 Minuten backen. Stören und mit warmer Schokoladensauce übergießen, mit halb-geschlagener Sahne und den gehackten Trockenkirschen und Haselnüssen servieren. Nach Belieben mit kleinen Schokostangen und Meise garnieren.

Neben Venezuela sind unter anderem Peru, Ecuador, aber auch Papua-Neuguinea wichtige Anbauländer für Edelkakaos. Der Anteil dieser im internationalen Handel als «Fine Flavour Cocoa» bezeichneten Kakaos von höchster Qualität beträgt weniger als fünf Prozent der Weltproduktion. Nach Ansicht des deutschen Schokoladenspezialisten Arne Homburg, der mit theobroma-cacao.de ein umfangreiches Schokoladen-Onlineportal betreibt, macht der Anteil des «echten Edelkakaos» überhaupt nur ein Prozent aus. «Dieses Prozent wird in der Regel nicht über die Börse, sondern direkt gehandelt», sagt er, «und der Preis liegt dann auch mal beim Drei- bis Fünftfachen – je nachdem, wie gefragt die einzelne Sorte gerade ist.» Das, was man im Supermarkt als Edelkakaos findet, würde zwar der gesetzlichen Definition von Edelkakaos genügen, ist aber noch nicht die absolute Spitzenqualität, so Homburg. Wenn ein großer Hersteller komplett auf echten Edelkakaos umstellen wollte, dann würde er Probleme haben, auf dem Markt überhaupt die notwendige Menge in entsprechender Qualität zu bekommen.

Neben der Qualität des Kakaos spielt auch die Art des Anbaus für Konsumenten eine immer wichtigere Rolle. Homburg stellt eine steigende Nachfrage nach Bio- und Fairtrade-Schokoladen fest. Auch bekannte Köche wie Wüster und Perz stehen dem Thema sehr interessiert gegenüber. Die weltweite Produktion von biologisch angebautem und fair gehandeltem Kakaos ist jedoch derzeit noch minimal. Die International Cocoa Organization (ICCO) schätzt den Anteil von ausgewiesenen Biokakaos auf dem Gesamtmarkt auf weniger als 0,5 Prozent, das sind etwa 15.500 Tonnen pro Jahr. Größter Lieferant für Bio-kakaos ist mit rund 5000 Tonnen die Dominikanische Republik.

Noch niedriger ist der Anteil an fair gehandeltem Kakaos: Nur 0,1 Prozent der weltweiten Kakaoproduktion trägt ein Fairtrade-Label. Innerer wieder wird über Hungerlöhne, unwürdige Arbeitsbedingungen und Kinderarbeit bei der Schokoladenproduktion berichtet. Der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) schreibt zu den Versuchen, missbräuchliche Kinderarbeit im Kakaoanbau von Ghana und der Elfenbeinküste zu eliminieren, auf seiner Homepage: «Auch wenn zwischenzeitlich deutliche Erfolge erzielt werden konnten, müssen wir erkennen, dass weiterhin noch ein langer Weg vor uns liegt, bis dieses Ziel erreicht sein wird.»



Jede Kakaofrucht hat 25 bis 50 Bohnen, die in Handarbeit herausgelöst werden.

#### BUCHTIPPS

##### SCHOKOLATE AFFAIRS BY ANERÉ JÜRGER

Doris Blum  
Bentel (Oktober 2010)  
176 Seiten, € 66,80  
[www.bentelbuch.de](http://www.bentelbuch.de)



##### CHOCOLATE COLLECTION

Franzi Ziegler  
Matthias (Oktober 2011)  
476 Seiten, € 82,30  
[www.matthias.de](http://www.matthias.de)

##### DAS KLEINE BUCH DER SCHOKOLADE

Teubner Edition  
Grübe und Unzer (September 2008)  
392 Seiten, € 25,60  
[www.gruebe-und-unzer.de](http://www.gruebe-und-unzer.de)

##### DE WELT DES KAKAOS

Simone Hoffmann  
Ulmschau (November 2008)  
176 Seiten, € 20,30  
<http://www.ulmschau-verlag.de>

##### SCHOKOLADE, DIE MOOSCHALE

Frédéric Bas  
Christen (September 2011)  
435 Seiten, € 59,40  
[www.christen-verlag.de](http://www.christen-verlag.de)



##### SCHOKOMAGE

Julie Andreu  
Dorling Kindersley  
(September 2010)  
362 Seiten  
€ 25,70  
[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

Die besten Rezepte finden Sie in folgenden Kochbüchern:



JW  
Joachim Wüster  
Restaurant Vendôme  
Juni 2010  
ca. 500 Rezepte  
€ 129,-  
[www.juliusberlinberg.com](http://www.juliusberlinberg.com)



Die neue  
Wüster-Küche  
Christian Perz  
Brandstätter Verlag  
(September 2011)  
180 Seiten  
€ 34,95  
[www.dtv.at](http://www.dtv.at)

**J**osef Zotter verarbeitet ausschließlich biologisch angebauten, fair gehandelten Kakao und kennt die Situation auf dem Weltmarkt nur zu gut: »Es gibt, glaube ich, nur 35 Kooperativen auf der Welt, die bio und nach Fairtrade produzieren, und 22 davon beliefern uns.« Zotter interessiert die Zusammenhänge vom Kakaobaum bis zum fertigen Produkt – doch da gehört er zur Minderheit.

Kakao wächst auf Plantagen, die bis zu 10.000 Kilometer von den Endkonsumenten entfernt sind. Er zählt nach Erdöl und Kaffee zu den meistgehandelten Rohstoffen der Welt. Die überwiegende Mehrheit der Schokoladenhersteller kauft das Produkt über die Börse ein – zu Preisen, die heute mehr von Spekulationen als von den Ernten abhängig sind. Das trägt die Gründe sein, warum sich auch die Konsumenten weniger mit den Anbaubedingungen auseinandersetzen, als dies bei regional produzierten Produkten der Fall ist.

Selbst Chocolatiers kommen nur in den seltensten Fällen mit dem Ursprungsprodukt in Kontakt. In Deutschland verarbeiten nur 13 Unternehmen tatsächlich Kakaobohnen. In Österreich gibt es mit Zotter und Manner gar nur zwei »bean-to-bar«-Hersteller, die von der Bohne bis zur fertigen Ware alle Produktionsschritte selbst durchführen. Alle anderen Firmen kaufen die vorproduzierte Schokoladenmasse ein und verarbeiten diese weiter. Doch der Qualitätsanspruch steigt. Denn auch wenn der Schokoladenmarkt noch vorwiegend von Massenware geprägt ist, so ist doch ein Trend zu hochwertiger Schokolade spürbar – Tendenz steigend. »Es ist immer so, dass Trends irgendwo an der Spitze gesetzt werden, und das setzt sich dann nach unten fort«, erklärt Christian Peter, »auch das, was mittlerweile in den Supermarktreparaten steht, ist doch schon relativ anspruchsvoll. Das hat sich in den letzten Jahren deutlich verändert.« Und auch Josef Zotter ist überzeugt: »Schokolade war noch nie so gut wie jetzt – aber die Möglichkeiten sind noch länger nicht ausgereizt.«

»Edelkakao wird in der Regel nicht über die Börse, sondern direkt gehandelt. Der Preis liegt dann auch mal beim Fünffachen – je nachdem, wie gefragt die einzelne Sorte gerade ist.«

A.N.E. HOWLEND, Schokoladenexperte

Bei der Pralinenproduktion arbeiten Önologin und Chocolatier zusammen



## CHAMPAGNERTRÜFFEL

Wie kommt der Champagner in die Trüffelpraline? Als Laie hat man da schnell die Vorstellung, dass zuerst die Praline da ist und dann der Champagner irgendwie hineininjiziert wird. Weit gefehlt.

**D**as Herstellen von edlen handgemachten Pralinen ist eine Kunst für sich – sowohl die Zusammensetzung der Textur als auch besonders das Kriechen spezieller Pralines mit produktbezogenen Geschmacksangaben, wie beispielweise eine Trüffelpraline mit Ruinart Rosé. Am Anfang steht die Rezeptkalkulation, was gleichbedeutend ist mit der Frage: »Was erwarte ich von der Praline?« Im Fall Ruinart soll es eine mit einer Füllung aus einer Champagner-Zuckercremischung sein. Diese Mischung wird unter die geschmolzene Schokolade gerührt und das Ganze dann in kleine Portionen gegossen, emulgiert, gekühlt, mit Butter geschmeidig gemacht und in die Formen abgefüllt. Zum Schluss kommt der Schokoladenüberzug. Je mehr Champagner eingemührt wird, umso fruchtiger

wird die Praline. Für diese Produktion haben sich die Spezialisten der traditionsreichen Dallmayr-Pralinenmanufaktur und die Önologen des Hauses Ruinart zusammengesetzt. Das Ziel: eine Trüffelpraline und ein Fruchtgelee, die zum Dessert gereicht

werden, am besten zu einem Glas Ruinart Rosé. Eine echte Aufgabe für die Pralinenkünstler und die Önologen. Ob fruchtig oder weniger, das Gelee mit Füllung oder ohne – am Tag des Geschmacksurteils wird nichts ohne die Champagnermacher entschieden. Amélie Vionnet, die Ruinart-Önologin, wird eingeflogen, sie gibt Christoph Lindpointner, dem verantwortlichen Mann für die Pralinen der Dallmayr-Pralinenmanufaktur, das letztlich gültige Okay. Aus seinen verschiedenen Vorschlägen wählt Madame Vionnet mit sicherer Zunge die fruchtigste Variante entsprechend dem feinsensiblen Duft des Champagners. Das Ergebnis ist demnach in einer Pralinenmischung in einer Kombination Trüffel und Gelee im Delikatessenhäus Dallmayr erhältlich, um es sich auf der Zunge zergehen zu lassen. PG



Ein Geschmacksakrobatwerk: die Ruinart-Champagnerpraline

# WEINBEGLEITUNG ZUR SCHOKOLADE

Lange galt die Schokolade als natürlicher Feind aller Getränke – und darin liegt viel Wahres. Es ist wirklich nicht leicht, den richtigen flüssigen Begleiter, sei es Wein, Likör oder Spirituose, zu einer Schokolade oder einem Schokodessert zu finden. Einige Kombinationen aber gibt es doch, und manche sind wirklich grenzenlos.

TEXT PETER MOSER

dieses tänzelnde süße Erwas ein weiterer Klassiker aus Italien, ein reichlich süßer Spumante, am besten ein Moscato d'Asti. Mit wenig Alkohol, meist 5,5 Volumenprozent, und gut gekühlt ist er auch der ideale Begleiter, den es für Schokoladeneiscreme gibt. Wenn Sie ein Fan französischer Spezialitäten sind, dann können sie einem Châteauneuf de Die aus dem Rhönental den Vorrang geben.

## HELLES SCHOKOLADENMOUSSE

Die nächste Stufe erklimmt man mit einer hellen, nicht zu süßen, flaumigen Schokoladenmousse (helles Mousse au Chocolat). Je nach Süßfaktoren wählt man einen halbtrockenen, reifen Maskareller (auch Omosel) – bitte Vorsicht bei zu hoher Säure – oder eine gut gekühlte Beerenauslese. In den USA schwört man hier auf California Orange oder Black Muscar, wagt sich auch mit einem saftigen, hochreifen Cabernet oder Merlot an die Sache heran. Hier kann – auch wenn es wild klingt – eine Prise weißer Pfeffer auf der Mousse ebenso hilfreich sein wie klein gehackte Pinoli (Pinenkerne) oder frische Minze. In dieser Kategorie wurden auch immer wieder reifere Jahrgangschampagner ausprobiert und empfohlen. Offen gesagt stellen sich diese Versuche zu einem großen Teil der Schokogereichte als eine Teilbesetzung heraus, den facentoreichen Champagnern wird immer Unrecht und Gewalt angetan. Bitte gar nicht erst probieren, wenn Ihnen Ihr Lieblingschampagner etwas wert ist.

Süße Superlative stellen die feinen Weine aus Sauternes in Bordeaux und die edelblauen Auslesen und Beerenauslesen von deutschen Riesling dar. Beide sind ohne Zweifel grandiose Süßweine, aber hier gilt wie beim Champagner: Verheizen Sie sie unter keinen Umständen im Match mit der Schokolade. Gänseleber und dergleichen, bitte genau, aber Schokodessert zu diesen Feinschmeckern, das sollten sich nur die sensibelsten Kenner der

**E**ines sei vorweg gesagt: In vielen Fällen ist es tatsächlich wesentlich klüger, die beiden Elemente getrennt zu genießen und wirken zu lassen, als sie gemeinsam zu probieren. Ein großer Süßwein, egal ob Trockenbeerenauslese oder Sauternes, hat die Balance in sich. Er braucht keine Krücken aus Schokolade, um laufen zu können. Für eine feine Schokokreation gilt das ebenso. Beide Produkte verfügen über sehr subtile und feine Aromen, die sich im Paarlauf überdecken oder gar verschwinden könnten. Wenn es nun aber Wein oder andere alkoholische Getränke zur Schokolade sein sollen, dann haben sich im Laufe der Zeit doch einige probate Vorschläge herauskristallisiert.

Es ist naturgemäß ein großer Unterschied, ob man von reiner Schokolade als Tafel spricht oder von verarbeiteter Schokolade. Denn ist die Schokolade erst zur Sauce, zur Praline oder gar zum Eis geworden, dann bedarf dieser Umstand einer entsprechenden Würdigung. Eines gilt immer: Bevor Sie eine Kombination auf Ihre Gäste loslassen, sei der Anlass nun privat oder professionell, testen Sie diese unbedingt vorher exakt so, sonst kann es zu einer aromatischen Disharmonie kommen, die Sie gerade am Ende einer gelungenen Speiseabfolge nicht erleben möchten. Wenn Sie nicht testen können, servieren Sie die beiden Spieler lieber bewusst getrennt, damit sind Sie als Gastgeber auf der sicheren Seite.

Erster Hinweis Schokolade ist eine kräftige Angelegenheit, setzen Sie daher nie einen zu lei-

nen Wein dagegen. Ein verspielter, zarter und vielschichtiger Wein hat wenig zu lachen. Je kräftiger die Schokolade (sprich der Kakaoanteil), umso höher darf der Alkoholgehalt des Getränks sein.

Zweiter Hinweis: Trockene weiße Weine stehen immer neben der Schokolade, harmonisieren nie. Es gibt aber kräftige trockene Rotweine mit viel Würze wie Shiraz oder jungen Merlot, die, wenn sie in kräftig getrosteten Raritäten ausgehaart wurden, manchmal zu erstaunlich guten Kombinationen führen.

Dritter Hinweis: Zu süße Weine wie beispielsweise eine Trockenbeerenauslese mit mehreren Hundert Gramm Restzucker sind sehr oft zu viel des Guten und harmonisieren nicht.

An diesem Punkt folgen nun praktische Beispiele, die in der Praxis erprobt und für sehr gut befunden wurden. Die besten Begleiter zur Schokolade, geordnet nach ansteigender Intensität.

## SCHOKOTRUFFELN UND PETITS FOURS

Je nach Gemütslage und Jahreszeit heißt die Empfehlung Champagne Demi Sec, ersatzweise bringt auch ein Amaretto-Likör hier eine erstaunliche Harmonie. Zu gefüllten Schokotruffeln (Orangenblüten, Kokosnusscreme) passt beispielsweise ein duftiger Brachetto d'Acqui aus Italien. Weiße Schokolade, zu einer leichten Mousse verarbeitet, ist eine diffuse Angelegenheit. Zur Perfektion bringt



Bevor Sie eine Schokoladegut-Jahres-Kombination auf Ihre Güte loslassen, sollten Sie diese unbedingt vorher testen.



Materie erlauben. Zu dieser Weinkategorie wird von manchem Experten der Schokoladepudding mit Vanillesauce empfohlen. Die Falstaff-Weinredaktion verrät Ihnen den Trick, wie das problemlos harmoniert: Sie essen einfach zuerst den Schokoladepudding und genießen den Sauternes oder die YBA zur Vanillesauce.

#### SCHOKOLADE VON MITTLERER INTENSITÄT

Schokoladendesserts von milderer Intensität erlauben eine breite Auswahl an Kombinationspartnern. Da wären die Vins Doux Naturels aus Frankreich, also jene Weine, die genau entgegen ihrer offiziellen Bezeichnung auf unnatürliche Weise, und zwar durch Spiriten, am Weitergären gehindert wurden (und sich so ihren Zuckergehalt erhalten) und auf Deutsch süße Halbwine heißen. Die typischen französischen Exemplare sind bei uns leider relativ wenig verbreitet: der Mus-

cat de Frontignan aus dem Languedoc und seine drei Geschwister Muscat de Lunel, Muscat und der Muscat de Saint-Jean-de-Minervois, von den Côtes du Rhône hat der Muscat de Beaumes-de-Venise einen guten Namen – sowie der Baumeau. Ein besonderer Vertreter der Muskat-Familie ist der ebenfalls fortifizierte Muscatel de Sèzeil aus Portugal.

Noch sehr mehr Affinität zu Schokolade zeigen seit jeher die feinen roten Vins Doux aus dem Roussillon, deren Basis uralte Grenache-Weingärten mit Blick aufs Blaue Meer sind. Unweit der spanischen Grenze erstreckt der überaus feine und komplexe Banyuls, etwas weiter in Richtung Pyrenäen, im Agly-Tal, der farbintensivere Maury, wie etwa der geniale Mas Amiel. Diese beiden Weintypen sind die Schokoweine der feinen französischen Gastronomie schlechthin, die Schokoladesserts werden auf den entsprechenden Banyuls förmlich abgestimmt, nicht umgekehrt.

Ein gereifter Malmsey aus Madeira ist auch eine Option fürs feine Schokoladessert. Hier gilt als Faustregel: Je süßer das Dessert, umso mehr Kraft und zugleich Restracker kann der begleitende Wein aufweisen. Hier wird die Palette besonders bunt, und auch die Vielfalt der Herkünfte ist groß. Klassisch sind Tawny Ports, am besten in der Version «10 years old», aber auch der etwas in Vergessenheit geratene klassische Malaga hat hier seinen angestammten Platz. Vintage Port passt jedenfalls viel besser zu einem Käse oder zu Mandeln als zu etwas Süßem. Late Bottled Port hingegen liebt die Kombination von Mokka, Nüssen und Schokolade. Grundsätzlich lautet unsere Empfehlung: Portwein nur sehr sparsam einsetzen. Denn obwohl es heißt, er würde gut mit Schokolade harmonieren, stimmt das oft nicht – er ist zu kraftvoll für feine Premiumschokolade.

#### KRÄFTIGE SCHOKOLADE

Kräftige Schokoladendesserts funktionieren mit einem Australian Liqueur Muscat wie jenem von Yalumba. Auch ein exotischer, fast touristischer Wein wie der Commandaria aus Zypern hat hier seine Berechtigung. Aus Italien kommt der Recioto della Valpolicella, der süße Bruder des Amarone, und auch er löst süße Begleitaufgaben mit Bratose. Ganz sattnige, dunkle Schokoprobleme nimmt man mit einem Pedro-Ximénes-Sherry oder Montilla-Moriles in Angriff. Zweiterer ist ein spezieller Tipp zu intensiver Milchschoko wie den legendären Lindtägeln.

#### BITTERSCHOKOLADEN UND KUVERTÜREN

Bleibt zum Abschluss das Thema Bitterschoko und Kuvertüren: Der Ansatz zu einer idealen Kombination geht hier weitgehend weg von den Elementen Frucht und Süße. Hier haben sich Holznoten als zielführend erwiesen, die von einer sehr langen Fasslagerung kommen. Es kommen also einige Gruppen infrage, an die man vielleicht nicht spontan denken würde: Alter Oloroso-Sherry wäre ein Weg, natürlich eine delikate Angelegenheit; in gewissen Fällen – aber nicht immer – kann ein Vin Santo einspringen. Ein feines Getränk, das zu einer Schokolade mit sehr hohem Kakaoanteil immer passt, ist ein XO-Cognac oder ein entsprechend alter Armagnac.

## CREMA AUF KNOPFDRUCK

Barista sein im eigenen Heim – mit etwas Grundkapital und aufopfernder Pflege ist der Traum erfüllt. Eine kleine technische Rundschau durch ein Arsenal von Brühgruppen, Keramikmahlwerken und Cappuccinatoren.

**A**les ist perfekt justiert – von der Korngröße der frisch gemahlten Kaffeebohnen über den Druck des Wassers und die über den ganzen Brühvorgang konstante Temperatur bis zur genauen Menge von Kaffeebohnen und Wasser pro Tasse. Am Ende entfaltet sich das volle Kaffeearoma und der Espresso wird durch eine unerschaffenlich feinsporige, sätige Crema gekrönt. Als Variante noch etwas Milchschaum gefällig? Der Cappuccinator schafft das mit links. Allein

diese Workstation lässt erahnen, mit welcher Vorsicht und Präzision private Kaffeebrauer heutzutage zu Werke gehen.

Kaffeevollautomaten für zu Hause gibt es noch gar nicht lange. Vor gut 25 Jahren erst hat der Schweizer Arthur Schmid die erste Maschine vorgestellt. Seither hat sich viel getan. Moderne Kaffeevollautomaten sind wahre Teufelsdräue und kosten oft nicht weniger als ein sehr guter Backofen. Doch ihr Niveau und vor allem ihre Haltbarkeit entsprechen nicht immer den



Kolumnist **PETER HÄMMERLE** weiß Kaffeemaschinen aller Schiedsrichter Art nicht nur gekostet zu schätzen, sondern auch über ihre Qualitäten zu berichten.

Erwartungen an eine teils doch beachtliche Investition. So wurde vor einigen Jahren kritisiert, dass nicht selten Teile verbaut würden, die schon nach 1500 Brühvorgängen defekt worden, es aber ein Leichtes wäre, diese aus beständigeren Materialien zu erzeugen. Auch die hohen Servicekosten wurden thematisiert. Inzwischen scheinen sich die Dinge zum Besseren gewandelt zu haben. Vor einem Jahr bestanden die meisten Vollautomaten die Langstreckendiagnostik der Stiftung Warentest doch einigermassen unbeschadet – und das bei 6000 Brühvorgängen.

Nüchtern betrachtet bedeutet die Freude am perfekten Täuschen neben der Grundausstattung auch viel und regelmäßigen Reinigungsaufwand. Zudem summieren sich insbesondere bei Tabs, aber auch bei Pads (portioniert in Filterpapier) die laufenden Kosten. Letztere beide erlauben einem zwar, jederzeit die gewünschte Bohnenmischung wählen zu können, die Kosten pro Portion sind aber beträchtlich. Bei Vollautomaten hingegen kostet die Tasse nur um die zehn Cent für Espresso plus Strom, stelle die Stiftung Warentest fest.

Bei der Wahl der perfekten Kaffeemaschine ist, neben vielen anderen Kriterien (siehe Checkliste), auch der Platzbedarf zu bedenken. Sie benötigen für die Zugänglichkeit ein Stück des Premiumplatzes in der Küche. Führt der Wunsch nach Café Latte auch noch zur Anschaffung einer Milchbohrer, wird aus dem Heims-Barista umge-

Bei der Wahl der perfekten Kaffeemaschine ist auch der Platzbedarf zu bedenken. Sie benötigt ein Stück des Premiumplatzes in der Küche.



Der elegante Einbaucappuccinator von Gaggenau brüht zwei Tassen gleichzeitig

Das neue Talo-Modell von Ily bietet einen patentierten zwei-stufigen Brühvorgang



## KOLUMNE

### KAFFEEMASCHINEN IM ÜBERBLICK

#### DELONGHI ELEGANTISSIMA

Maschine in den Farben Rot, Weiß, Schwarz und Blau für Nespresso-Kapseln. Programmierbare Wassermenge, Automatische Milchschäumer mit abnehmbarem, spülmaschinenfestem Milchbehälter für Aufschäumung in Kaffeehaus- (Kaffeehaus) - Reinigung auf Knopfdruck. Eigenes Milchsystem, Cappuccino, Café Latte oder Espresso auf Knopfdruck. Thermoblock-Heizsystem ist in 40 Sekunden bei maximaler Höhenverstellbarer Auffangschale, Kapazitätsummer für 20 Kapseln. Wasserrate einstellbar: 0,8 Liter-Wasserbehälter. Preis: 275 Euro

#### GAISSER AU 20

Einbauelement im Design der Backofen-Serie 200. 2,5-Liter-Wasserbehälter, 1 kg Kaffeebohnen, 2 Tassen in einem Brühvorgang, Höhenverstellbare Dose, Personalisierungsfunktion für individuelle Getränke und per Knopfdruck abzurufen. Hochwertiges und geschmackvolles Mahlwerk. Durch die spezielle Antriebsart wird das Kaffeemehl beim Brühvorgang verteilt. Ein gut isolierter Milchbehälter, der einfach vom Behälter getrennt und in den Kühlschrank gestellt werden kann. Brühvorgang einstellbar über gesamte Serie zum aufweisen. Schichten aufsteuern und leicht gewartet werden. Automatische Reinigungsprogramme, Oberflächen Edelstahl, Aluminium-Deckel und Antirutsch-Noppendruck. Neben unterschiedliche Lichtauswahl. Preis: 2 A.

#### ILY FRANCESCO FRANCIS (1) METHODO

Neben einem Modell für Pods (1) ESE-System) und einem Modell mit Seilzüge (1) Ground) ist dieses das neuartige und komfortable Modell für Talo. Die Talo erlauben einen patentierten zwei-stufigen Brühvorgang für eine schöne Crema. Sie werden automatisch abgeworfen bis zu sieben getriebene Talo passen in die Leiste. Klapphilfe und Hartgussblech in drei Farbenvarianten, Höhenverstellbare Auffangschale für 2 Tassen. Preis: 150 Euro

#### JURA GIGA 5

Doppelt kann synchron Kaffee zubereiten und Milch zu erhitzen. Zwei getrennte Systeme, inklusive zwei sehr kleinen, elektrisch verstellbaren Keramik-Foamermotoren, so können zwei verschiedene Höhenstufen eingestellt werden. 28 Individuell programmierbare Kaffeeoptionen, Höhenverstellbarer Auffangbehälter Edelstahl isoliert Aluminium. Dose bei Wasserzeit 2,8 Liter, Behälterbehälter 2 + 2000 Euro. Preis: 3750 Euro

#### MILK OA 5000

Erhöht mit 40 cm Bauhöhe in den Oberflächenniveau, Schwarz, Oberfläche, bei Kaffeezubereitung oder Milchschäumen auf Knopfdruck. Durch den zentralen Auslauf entfallen zusätzliche Arbeitsschritte. Integriertes, isoliertes Milchgefäß hat bis zu 12 Std. Kühllicht einstellbar und mit automatischer Fußstandheizung. Die Milchtemperatur wird durch eine 100%ige Milch, Sojamilch, Speisemilch, Ziegenmilch oder tierische Milch. Die dynamische Brühmaschine vermischt Kaffeebohnen und Wasser schnell. Überprüfen Sie die Qualität mit Benutzerführung. Bis zu 12 verschiedene Nutzer können im Spezialstil einstellen. Extra-Funktionsprogramm für zweite Kaffeevariante. Variante mit Preisveranschaulichung. Preis: 2300 Euro

#### SANCO KEM DIGITAL D

Colorful-Oberfläche, 6 programmierbare Kaffeeoptionen mit One-Touch-Funktion. Elektronischer Programmierer zum Menü für Benutzerprofil, integrierte Milchwaage mit D.E.R. für Feinprogrammierung. Individualisierbare Reinigung des Milchsystems, Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf, Fußschalter für zweite Kaffeevariante. Saeco-Drinking System - mit einem Dreh von links zu intensivem Kaffee, von rechts zu mildem Kaffee. Preisveranschaulichung. Preis: 1000 Euro

#### SIEMENS EG7 PLUS BLACKFEEL

Geschmacksschwarz, Letztes Keramikmahlwerk, Multifunktions, Doppelschalen und Personalisierungsfunktion, aktive Temperaturkontrolle, isolierter Milchbehälter, separater Behälter für Milchschäumen sowie Schnellreinigung, die Milchdose ist abnehmbar der Behälter nach entleeren. Automatische Reinigungs- und Entkalkungsprogramme, erweiterbare Brühmenge, Kaffeeauslauf Höhenverstellbar und kompatibel für Milch, Kaffee für Milchlose. Im geschweiften werden, Großdisplay mit interaktiver Menüführung. Preis: 1020 Euro

#### WHF BALZSAMANN - LIMITED EDITION 2000

Limitiert auf 2000 Exemplare, Edles Kunststoffgehäuse, matt oder hochglänzend, 7 Kaffeeoptionen auf Knopfdruck, Brüht zwei Cappuccinos gleichzeitig, Geräuscharmes Mahlwerk, 40 in eine Auslauf Höhenverstellbar - nur ein Auslauf für Milch und Kaffee, Reinigungsprogramme, Bedienele-Tastenelemente 24 Monate Preisveranschaulichung. Preis: 1000 Euro

hand ein Servicetechniker mit Verpflichtung. »Es zählt zu den wichtigsten Kriterien, wie leicht die Milchmaschine zu reinigen ist und ob sie für die Spülmaschine taugt«, sagt Christian Schwarz von Miele. Als besonders wichtig erachtet er außerdem die Möglichkeit, das Mahlwerk zu reinigen, um Schimmelbildung vorzubeugen. Entscheidend ist auch der problemlose Zugang zur Brühgruppe, jenseits mechanisch angeschlossenen Teils, der das Kaffeemehl aufnimmt, wo gepresst, gebrüht und der Tresterkaffe ausgeworfen wird.

Das Feinstreusystem von Wasser-temperatur und -menge, Druck und Mahlgrad kann mit Werkzeugeinstellung oder individuell erfolgen, je nach sportlichem Ehrgeiz. So nähert man sich der perfekten Crema schrittweise – und wandelt dabei auf den Spuren des holländischen Doktors Ily, eines gelehrten Chemikers, der als einer der Ersten die Grundlagen guten Espresso wissenschaftlich belegte: »Wird weniger als 30 Sekunden bei optimalem Druck gebrüht, gelangen weniger Gerbstoffe und Koffein in den Espresso als bei anderen Verfahren, er wird bekömmlicher und behält mit wunderbarer Crema.«

### CHECKLISTE KAFFEEVOLLAUTOMATEN/TASSPADS:

- Qualität von Espresso, Crema und Milchschäumen
- Handling
- Kosten pro Tasse
- Wartungsprogramm und Servicetelefonische Mithilfe
- Möglichkeiten der Einstellung/Personalisierung
- Feinprogrammierung für Wasser/ Kaffeebohnen/Milch
- Isolierter Milchbehälter
- Reinigungsprogramme, insbesondere für Milchbehälter
- Zugang zu Brühmaschine und anderen Teilen
- Höhenverstellbarer Auslauf
- Geschwindigkeit und Bereitschaft
- Kann Betriebsbereitschaft verkürzt werden?
- Leistung
- Energieverbrauch
- Platzbedarf
- Mehr als ein Behälter
- Wartungsdauer
- Geräusche

Die WHF Balzsamann ist auf 1000 Exemplare limitiert.



# FLÜSSIGES BROT

Über keinen Bierstil gibt es so viele Mythen wie über das Bockbier. Und man kann trefflich darüber streiten, was beim Bockbier »richtig« und was »falsch« ist. Oder man genießt es in seiner Vielfalt. Frisch – oder auch erst nach Jahren.

**E**s ist noch gar nicht so lange her, da sind Experten davon ausgegangen, dass es sich um das Bockbier kaum noch zu streiten lohnt: Von Jahr zu Jahr ist weniger von dem starken Bier getrunken worden, vor allem die Gastronomie ist immer zurückhaltender geworden – und die Autofahrer. Denn man weiß ja: Je stärker ein Bier ist, desto rascher wird man alkoholisiert davon. Wer zwei Halbe vom Hellen verträgt, trinkt vom Bock sicherheitshalber nicht mehr als ein Halblänglas. Ein schlechtes Geschäft für den Gastwirt, Bockbier ist ja üblicherweise nicht doppelt so profitabel für ihn, also ist es vielfach von der Karte gestrichen worden. Die Brauereien haben versuche gegenzusteuert: So um 1990 hat man begonnen, die Braurezepte für Bockbiere zu ändern, die Bocke wurden durchweg höher vergoren – das hat sie zwar nicht leichter im Alkoholgehalt gemacht, aber es wurde innerhalb die »Drinkability« erhöht, viele



**CONRAD SEIDL** hat sich als Bierexperte weltweit einen Namen gemacht. Er ist der Überzeugung, dass es viele Biere gibt, die auch für Weinfans interessant sind.

Bocke schmecken nun schlanker und verzeirlich leichter.

Es hat nicht viel geholfen. Denn aber haben sich die Konsumenten geändert: Nach und nach sind Biergenießer draufgekommen, dass man den Bock ja nicht in großen Mengen hinunterstürzen muss – und sie haben nach belgischem und amerikanischem Vorbild zu experimentieren begonnen. Bockbier passt ja nicht nur zu Braten und Schweinshaxe, hier entdeckte einer Kombinationen mit Käse, dort einer mit Schokolade. Und zu Lamms und Kitz gehört der Bock ja schon dem Namen nach.

Falsch. Auch wenn Bockbier und Zickleinfleisch gar harmonieren, auch wenn viele Bockbiertrinker einen Ziegen- oder Gamsbock zeigen: Den Namen hat das Bockbier nicht von den Paarhufern, sondern von dem Städtchen Einbeck, das bereits im Mittelalter mit starkem Bier gegen Handel getrieben hat. Es waren die Bayern, die aus dem »einpöcklich Bier« einfach »a Bockbier« gemacht und es fortan selbst gebraut haben. Für Wihnachten und Ostern – aber auch das ist ein Missverständnis. Wahr ist vielmehr: Bockbier wurde für die Fastentagen vor den hohen kirchlichen Festen erzeugt – auch der Advent war ja bis 1917 eine Fastenzeit, zu der man (speziell in Klöstern) nicht oder nur wenig gegessen hat. Aber nach dem Grundsatz »liquidum non frangit ieiunium« (=Flüssiges bricht das

Die Bockbiere waren ursprünglich gar keine Festtagsbiere, sondern im Gegenteil Nahrungsmittel für die kargen Tage davor.

## VON CONRAD SEIDL

Faten nicht-) erlaube die Kirche durchaus, das stark eingebraute Bier als «flüssiges Brot» konsumiert werden.

Die Bockbiere waren also ursprünglich gar keine Festtagsbiere, sondern im Gegenteil Nahrungsmittel für die kargen Tage dazwischen. Dabei es jeden unbenommen ist, Genuss zu empfinden, wenn er sie konsumiert. Da hat sich auch einiges getan. Auf dem Adlersberg zum Beispiel: Das ist ein Berg nordwestlich von Regensburg, auf dem sich eine (längst säkularisierte) Klosteranlage mit Brauerei befindet. Das hausgemachte Doppelbockbier heißt «Palmar», weil es traditionell am Palmsonntag angestößt wird – aber die Brauerfamilie Prödel schenkt es mit Freude das ganze Jahr über aus.

Das wahre Potenzial dieses fast schwarzen Biers liegt allerdings in seinen phänomenalen Reifungspotenzial: Während Biere normaler Stärke so rasch wie möglich als Frischbier getrunken werden müssen, kann der Palmar in der Flasche mehrere Jahre nachreifen. Während sich das frische Bier durch malzige Süße gepaart mit der erfrischenden Kohlensäure auszeichnet, gewinnt es nach einigen Jahren ein neues Gleichgewicht, in dem schockladige Bittere, Frucht- und Röstaromen einen ganz neuen Eindruck vermitteln. Kenner lieben dieses Bier, wenn es drei bis sechs Jahre alt ist – der Brauereibestizer Heinrich Prödel wird davon allerdings nichts hören. Er hält an der an deutschen Hochschulen (anders als etwa an den englischen) gepredigten Lehmeinrichtung fest, dass jegliches Bier frisch getrunken werden soll und alle alterungsbedingten Aroma- und Geschmacksveränderungen als Fehler zu betrachten seien.

Das ist zum einen unbotanisch: Tatsächlich hat man früher ja ge-

rade deshalb Biere mit höherem Malz- und folglich auch höherem Alkoholgehalt gebraut, weil solches «flüssiges Brot» allen Geschmackveränderungen zum Trotz das eingestorte Braugut halbbär und mit längerer Lagerung wertvoller gemacht hat. Im 17. und 18. Jahrhundert gab es Starkbiere, die erst nach zwei Jahren als trinkfertig eingestuft wurden, wofür sie dann einen «weirigen» Charakter angenommen haben. Zum anderen kann es einem egal sein: Es steht jedem frei, einige Kisten von Palmar für eine längere Reifung in den eigenen Keller zu stellen.

Es gibt allerdings eine Brauerei, die dem Bockbier unerschütterlich vertraut. Hatte man lange geglaubt, das Bock eigentlich ein ausserordentlich Bierstil wäre, so hat Freiherr Franz Graf von Truckau einen wesentlich entspannteren Zugang zum Bock gefunden: Als seine Schlossbrauerei Unterbaar 2008 den 400. Geburtstag feierte, beschloss er, ein Bier für Unterbaars 500-Jahre-Jubiläum im Jahr 2108 einzubrauen. Dieses Bier hat nun Zeit, in einem speziellen Tank der Brauerei zu reifen. Nur ab und zu kommt der Brauereimeister vorbei, umtastet eine kleine Kostprobe des mit 20 Grad Stammwürze eingebrauten Weizenbocks, der derzeit intensiv nach Erdbeeren, Ananas und Himbeere duftet, sehr süß und eine Idee nach Leibkuchen schmeckt. Aber das ändert sich alle paar Wochen, das Bier ist ja noch sehr jung. 97 Jahre hat es noch, um zu voller Reife zu gelangen – da werden Zeiten dabei sein, in denen es fisch und fade schmecken wird, dann wieder weiche, in denen es die Würde eines alten Portweins gewinnen wird. Respekt hat sich das ungewöhnliche Bier aber schon jetzt verdient.



### BOCKBIERE

#### SAMCHLAGS – BOTTLED IN 2011 BRAUEREI SCHLOSS EGGENBERG Wahlert, Oberotterbach

Brauereiter: Thomas Lugmayr  
Alkohol: 14 % ABV  
Bierstil: Doppelbock  
Dunkelbier mit hochwürdevollen Untertönen dieses berahnte die weltweite Bier-Elite. In der Nase: malzen- und karamellartige Südnote, Datteln, Feigen und Dörrobstflumen – man wird daran erinnert, dass dieses starke Lagerbier der Welt ursprünglich zum Fest des heiligen Nikolaus (schweizerisch: Samichlaus) in der Zürcher Wirtshaus-Brauerei erfunden wurde. Da derzeit jünger Version (bottelt 2010 auf Schloss Eggberg) abgibt: ebenfalls 2011; zeichnet sich durch einen extrem süßen, von altschwarzer Schokolade begabten Malzgeschmack aus. Ein ganz feines Mousseur erinnert daran, dass es sich um ein Bier und nicht um einen Likör handelt, auch die Bittere im Nachtrunk runder als bei anderen Charakter ab. Auch wenn die Hälften fast geschwunden sind mit fünf Jahren angefangen ist, dürfte sich der 2011er Samichlaus über viele Jahre weiterentwickeln.

#### SALVATOR BRAUEREI PAULANER München, Bayern

Brauereiter: Christian Danneke  
Alkohol: 19 % ABV  
Bierstil: Doppelbock  
Der Salvator ist schauendes des Ur-Palmar, das schon ausgetrunken wurde, als die Brauerei wirklich noch von Paulaner Mönchen betrieben wurde. Mit leicht

würdevollem Rasput besitzt das Vorbild aller «stark-Biere mit einer leuchtenden Kupferfarbe und einem Duft nach Malze, Himbeere, ein bisschen Vanille, Pfauen, aber auch Schokolade und Karamell. Riecht nicht sauer. Das Bier ist unfähig, es ist nur zerbröckelt. Das gibt dem Salvator noch mehr Körper, weil beim Filtern Aromen verloren gehen würden. Er trinkt sich sehr weich an, der Alkohol kommt allerdings schnell ins Spiel. Der Salvator ist nun mal ein wahrendes Getränk, und man ist damit definitiv auf der sicheren Seite.

#### ENBECKER UR-PILS ENBECKER BRAUHAUS Erbach, Niederbayern

Brauereiter: Lötter Gauß  
Alkohol: 6,5 % ABV  
Bierstil: Helles Bock  
Ein modernes, relativ schalkes Bockbier mit großer Tradition. Die Vorfänger des Brauereimeisters und Brauereimeisters Lötter Gauß haben den Ruf des Enbecker Bieres begründet, und der Bockbier schon ein Mitbester in alle Teile der damals bekannten Welt verschickte. Das geladene Bier könnte optisch fast als Pils durchgehen, auch wenn der Schaum wegen des hohen Alkoholgehalts nicht so stabil ist. Leicht wässrig, ein wenig an Keks erinnernde Nase, leicht voluminöser Ansatz mit einem stabilen Rückgang aus greulichem Hopfenaroma und Hopfenbittere. Lindet beim ersten Abschlucken zum Trotz gelächlich erfrischend, hat möchte man gerne größere Schätze trinken!

Rum lässt den Lebensstil der Karibik erschnuppern und verzaubert jeden Destillier

# KARIBISCHES KULTURGUT

Kaum ein Destillat kann auf eine längere Tradition verweisen als Rum. Er ist zudem der geschmacklich vielfältigste Brand der Welt – kein Wunder bei so vielen karibischen Inseln und unterschiedlichen Produktionsmethoden.

TEXT PETER HÄMMERLE

**R**um kann es in puncto Vielfalt selbst mit Whisky aufnehmen. Die Stilarten sind ungläublich variantenreich, sagt Michael Matternberger – ein Mann, dessen Ansicht Gewicht hat, denn sein Arbeitgeber Harmones bietet eine Palette von 800 Rums. Matternberger sagt auch: «Mit Rum kann man Leute noch verzaubern.» Einen Grund für die beträchtliche Varietät des Rums sieht er in der großen Anzahl an Inseln sowie anderen rumerzeugenden Ländern. Und daran, dass beinahe überall eine eigene Stilart entwickelt wurde. Aber auch der gestaltliche Freiraum schafft Spielraum für die unterschiedlichen Charaktere. Es gibt kaum Vorschriften, die die Herstellung regeln, und ebenso wenig existieren übergrifende kontrollierende Instanzen.

Die beträchtliche Zeit, die bereits Rum gebraut wird, hat zudem viel zur Ausprägung der unterschiedlichen Stile beigetragen. Die Mount-Gay-Destillerie auf Barbados etwa wurde vor über 300 Jahren gegründet und ist nach wie vor in Betrieb. Sie schmückt sich mit dem Titel «älteste Destillerie der Welt». Schon 40 Jahre zuvor war auf Barbados mit der Rumherstellung begonnen worden. Seit damals haben viele Zufälle und Ereignisse dazu beigetragen, dass dieses Zuckerröhrenstillat zu einer der größten Spirituosen der Welt wurde. «Erstauslich ist nur, dass nicht die Karibik, sondern Indien und die Philippinen den meisten Rum erzeugen», sagt Ian Burrell, als Organisator des RumFest London der Botschafter von Rum schlechthin.

Maßgebend für die Prosperität der Rumerzeuger war ursprünglich wohl der Durst der Matrosen. Die Bestimmung der britischen Marine 1683, wonach die in ihrem Sold stehenden Seeleute mit einer Tageration von mindestens einem Pint (knapp ein halber Liter) Rum zu versorgen waren, wurde erst 1970 aufgehoben. Aus dieser Zeit stammt der Terminus «proof», der verbunden mit einer Prozentangabe, bei britischen und US-Destillaten heute noch die Alkoholstärke angibt. 100 Prozent proof entspricht 57,15 Volumenprozent Alkohol. Die Matrosen überprüften mögliche verdünnte Rationen, indem sie Schießpulver damit befeuchteten. Bei mindestens 100 Prozent proof löst sich dieses entzündend.

Friedlich für den Rum war auch das Auftreten der Reblaus in Europa, das die Grundlage für den Weinbedarf vernichtete. Die Entwicklung kontinuierlicher Destillationsanlagen und die Prohibition in den USA (1919–1932) trugen ihr Übriges zum Siegeszug des Rums bei. Selbst die Entdeckung der Zuckergewinnung aus Zuckerrißen und damit die sinkende Nachfrage nach Zucker-

röhren hatten ihre guten Seiten. Sie veranlassten die Gouverneure auf den französischen Inseln Martinique und Guadeloupe dazu, Rum nicht länger aus dem Abfallprodukt der Zuckerindustrie, Melasse, herstellen zu lassen, sondern aus dem frischen Saft der Pflanze. Es entstand der Rum agricole, der nicht nur ein H in den Namen hat, sondern auch der einzige Rum der Karibik ist, der das französische Qualitätsügel AOC tragen darf.

Rum agricole ist fähig mit Cachaça verwandt, weil auch dieser aus Zuckerröhrensafth hergestellt wird. Cachaças sind jedoch üblicherweise weniger vielschichtig, weil der Sirup im Vergleich zum Rum agricole deutlich kürzer fermentiert wird. «Komplex Aromen treten erst mit längerer Gärdauer auf, welche Rums werden schwerer und vielfältiger», so Toni Flanck, ein ausgewiesener britischer Rumkenner. Dies führt bei Rum agricole mitunter zu recht erdigen oder metallischen Noten. Destillate aus Martinique und Guadeloupe sind daher nicht immer leicht zu verstehen. Es existieren allerdings auch sehr elegante Varianten, etwa solche, die in alten Cognacflässern gereift sind – statt in den für die Karibik üblichen gebrauchten Bourbonfässern.

Auf Jamaika wird traditionell ebenfalls lange vergoren – dort jedoch die Melasse. Diese of-



El Dorado punktet mit betont harter Aromatik

Hochbewertung für den gut balancierten Optimus



fenbar dadurch sehr intensive Noten. Weil Rum dort überdies auf Pot Still gebrannt wird, also doppelt und in einfachen Brennblasen, entstehen sehr gehaltvolle und aromatische Produkte. Sie sind «Unser Liebling», denn gerade in Backwaren zeigen sie sich von ihrer besten Seite.

Daggen hat sich der leichte und moderne Stil, den Don Facundo Bacardi bereits im 19. Jahrhundert auf Kuba insizierte, zu so etwas wie einer globalen Formel des Rums entwickelt. Dieser weiße, leichte und elegante Rum, der auf einer kontinuierlichen Brennartlage entsteht, hat sich auch als Cocktailbasis hervorgetan. Die weiße Farbe von Rum bedeutet nicht in allen Fällen, dass er nicht auch in Holzfässern gereift ist, denn eine Filtration kann nachträglich wieder für Klarheit sorgen. »

**A**ufgrund der vielfältigen Produktionsmethoden ist es kaum möglich, jedem Land einen spezifischen Rumstil zuzuschreiben.



## RUM-BARS

## ERSTEN

Berlin: größtes Angebot in Europa mit 750 Sorten, [www.zerbesten.com](http://www.zerbesten.com)

## COMIDA

Wien, [www.comida.at](http://www.comida.at)

## LITERATUR:

Der erste erschienen (auf Deutsch): »Cocktails & Rum & Co.« von Hans-Joachim von Adern, Jens Hasenbrunn und Bastian Heuser, Die Tora Verlag

## LINKS:

[www.mondayrum.com](http://www.mondayrum.com)

[www.rum.com](http://www.rum.com)

[www.rumfestival.de](http://www.rumfestival.de)

[www.rum.de](http://www.rum.de)

[www.bottlenumkonto.de](http://www.bottlenumkonto.de)

[www.worldrum.net](http://www.worldrum.net)

[www.rumclub.blogspot.com](http://www.rumclub.blogspot.com)

**W**eil die Produktionsmethoden bei Rum so unterschiedlich sind, ist es kaum möglich, jeder Insel oder jedem Land, in dem Rum erzeugt wird, einen spezifischen Stil zuzuschreiben – zu unterschiedlich arbeiten die diversen Brennereien. Ein beredtes Beispiel dafür ist die Destillerie Zacapa in Guatemala. Nicht nur die Verwendung von Zuckerrohrsirup anstelle von Melasse unterscheidet sie von den meisten anderen, auch die Lagerung in ungewöhnlichen 1400 Meter Seehöhe ist ein entscheidender Faktor. Das sind jedoch nur zwei von vielen Besonderheiten bei Zacapa. Die langjährige Masterblenderin Lorena Vasquez kam als junge Frau in den ehemals verstockten Betrieb – alter Männer, die nur der Tradition folgten und nicht ihrem Gaumen –, wie sie selbst sagt. Mit großer Beharrlichkeit brach Vasquez mit den guten alten Sitten und folgte allein der geschmacklichen Verfeinerung ihrer Produkte. So betrachtet sind Komponenten wie das Mikroklima und die Böden wohl geschmackgebend, entscheidender sind aber die Verfahren.

Ganz allgemein lassen sich allen Unterschieden zum Trotz einige Stilrichtungen erkennen:



Die Demerara-Rums aus Guyana sind die elegantesten, dichtesten. Puerto Rico steht für leichte, trockene Destillate. Haiti folgt der französischen Tradition der schweren, im Pot Still gebrannten Rums. Und Barbados ist für einen leichten, balancierten und süßlichen Stil bekannt. Rum ist in der Karibik so etwas wie ein Lebensstil – oder andersherum: Er ist laut Don Navarro, einem von nur acht Maestros Rum in Kuba, »die Inkarnation der karibischen Kultur, und die muss jeder selbst leben.«

## AROMATISCHE KLASSIKER

## BARBADOS

90

**Rum 40, 40%, 0,7 l, € 26,-** Reif, würziges, elegantes Duftbild. Deutlich süßlich-herblich, dunkle Holznoten und Aromen von reifen Früchten. Hat die Performance am Gaumen nur bedingt.

## DOMINIKANISCHE REPUBLIK

94

**Dufurum 75, 30%, 0,7 l, € 90,-** Dichter süßliche Holznoten im Duft, würzig, süßlich, karamellig am Gaumen, wieder herblich, auch würzig, Kaffee- und Kakao, sehr gut balanciert.

90

**Brugal extra vieja, Gran reserva familiar, 32%, 0,7 l, € 22,-** Süßlich-vereintete, dunkle Aromatik, würzig, Karamell, Kakao, Röstlich am Gaumen. Süße sowie Tabak angelehnt, würzig, trocken, elegant strahlt.

## CUBA/FEMALA

93

**Zacapa 23, 40%, 0,7 l, € 45,-** Dunkles, dichtes süßes Karamell, viel Karamell- und Honignoten im Duft. Demers am Gaumen, schmelzende Sternnoten, dunkle Schokolade und Karamell.

## CUBANA

92

**El Dorado 15, 43%, 0,7 l, € 42,-** Karamell, betont helles Aromatik, Süßigkeit und Beiseite-Struktur. Auch am Gaumen sehr gesättigt, dicht und strömig, süß und weicheitlich. Noten von Trockenholz, Birne und Schokolade.

## JAMAICA

93

**Apletin Estate 20, 43%, 0,7 l, € 105,-** Trocken, süßlich, tabakig strahlt, aber auch deutlich würzig. Konzentriert am Gaumen, sehr direkt und insgesamt schickig.

91

**Smith & Cross, Jamaica Rum, 57%, 0,7 l, € 26,-** Ein für 100 Destillat im sogenannten Redistillat- und Pot Still, mit Noten von exotischen Früchten und Gewürzen, die kräftig süßlich etwas dominant. Am Gaumen sehr geradlinig, karamellig etwas herb, jedoch strömig.

## KUBA

92

**Heaven Club Selección de Maestros, 40%, 0,7 l, € 45,-** Voll und aromatisch im Duft, würzig, karamellig, Herb und Tabak. Am Gaumen sehr strukturiert und anmenschend, viel Süße, etwas süß.

## MARTINIQUE

93

**La Plantation Cane de la rive gauche, 40%, 0,7 l, € 55,-** Ein süßlich-bitterer Rum, aromatisch, warm und komplex. Am Gaumen intensiv, von süßherb Süße und Süßigkeiten begleitet, strahlt, im Abgang fast metallisch-mineralisch.

## PANAMA

93

**Rum-Nation 18, 40%, 0,7 l, € 75,-** Dunkles, reifes und komplexes Aroma im Duft, Beiseite, Karamell, etwas süß. Am Gaumen, wieder sehr süßlich, Süßigkeiten, Süße angelehnt, insgesamt sehr harmonisch und weich.

## VENEZUELA

91

**Diplomático 12, 40%, 0,7 l, € 33,-** Süßlich, tief, herb und reiche Aromen im Duft, Tabak, Strahl am Gaumen und dunklen Holz und Karamell, schiere Überwältigung von Duft und Geschmack.

89

**Panama Aniversario, 42%, 0,7 l, € 22,-** Präsentiert sich rund und harmonisch im Duft, holzig-herb, karamellig, Anis am Gaumen, dunkles Karamell, Vanille, sauber, geschmeidig und balanciert.



**1 DAS WEISSE HAUS**

Neumühlen 50  
22763 Hamburg

**2 ATLANTIC RESTAURANT  
IM HOTEL ATLANTIC**

An der Alster 72-79  
20099 Hamburg

**3 BUCHHOLZ GUTSHOF BRITZ**

Alte Brücke 81  
12359 Berlin

**4 WEINBAR RUTZ**

Chausseestraße 8  
10115 Berlin

**5 WILLERS  
IM HOTEL FÜRSTENHOF**

Trödelring 8  
04105 Leipzig

**6 HALBEDEL'S  
GASTHAUS**

Rheinallee 47  
53273 Bonn-Bad Godesberg

**7 SEVEN SWANS**

Mannki 4  
60311 Frankfurt

**8 RESTAURANT  
ZUR WEINSTEIGE**

Hohenheimer Straße 28-30  
70164 Stuttgart

**9 ESSIQRÄTLEIN**

Weinmarkt 3  
90403 Nürnberg

**10 RESTAURANT NO 5**

Thierschstraße 5  
80538 München



Ein Klassiker an der Alster: das maritime Menü im «Atlantic» im Kempinski Hamburg

**FALSTAFF-BEWERTUNG**

«Speisen» Qualität und Frische der Produkte, handwerkliches Können, Kreativität, optische Präsentation (jeweils 50 Punkte).

«Service» Freundlichkeit, Kompetenz und Aufmerksamkeit (jeweils 20 Punkte).

«Preis-Leistungs-Verhältnis» das lokale- und internationalen Benchmarking sowie sonstige Getränke (jeweils 20 Punkte).

«Ambiente» Atmosphäre, Architektur, Traditions- sowie sonstige Anlagen (jeweils 20 Punkte).

Je nach Gesamtpunktzahl gibt es «Abzeichen»:

95-100 Punkte: 4 Gabeln, höchste Qualität

80-94 Punkte: 3 Gabeln, ausgezeichnet

65-79 Punkte: 2 Gabeln, sehr gut

50-64 Punkte: 1 Gabel, gut

Restaurants mit weniger als 50 Punkten haben durchaus Potenzial und sind ebenfalls einen Besuch wert.



# NEU EINGEDECKT

Regionalität, wohin man schaut, nachlassender Sterne-Ehrgeiz, vegetarische Präsenz auf der Karte und die eine oder andere originelle Entdeckung – zehn Tipps von Hamburg bis München.

## DAS WEISSE HAUS Övelgönne Hamburg

«Back to the roots»  
lässt das Motto  
im «Weissen Haus»



**I**hier begann eine TV-Karriere: die von Tim Mälzer. Der hatte «Das weiße Haus» am Övelgönner Museumsufer vor Jahren zu einer In-Location gemacht. Als er aus dem Restaurant ausstieg, machte sein Geschäftspartner Christian Senkel weiter.

Jetzt steht Patrick Voelte am Herd und führt die Tradition der kleinen, geschmackvollen Portionen fort. Während der Hamburger Hafen vis-à-vis dröhnt und schleppt, blinkt und blitzt, kommen schnell die asymmetrischen Teller auf den Tisch: Die Muskatkürbis-Schaumsuppe mit gebackenen Black Tiger Prawns ist aromatisch mit Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras und Curry abgeschmeckt, die Garnelen dazu sind saftig im leichten Teigmantel knusprig gebraten. Das derzeit abgeschmeckte Tatar von Yellowfin-Thunfisch hat eine Mango-Papaya-Salsa zur Seite gestellt bekommen. Die

früchte Note arbeitet den Geschmack des frischen rohen Fisches schön heraus. Der gebrühte Pulpospieß auf Caponata-Gemüse wird leider etwas kühl serviert. Die auf der Haut gebratene Dorade dagegen kommt heiß, knusprig und saftig aus der Küche. Dazu schmeckt das kurz gegarte maritime Ofengemüse mit Waldpilzen und einem kräftigen Olivenanranch. Patrick Voelte lässt in der begleitenden Salsa verde die Kräuter tanzen. «Ich will nicht nach den Sternen greifen», sagt der 33-Jährige, der unter anderem zweieinhalb Jahre an der Seite von Anna Sgroi gekocht hat. Dafür schätzt er eine gute, ehrliche Küche mit nicht zu vielen verschiedenen Aromen.

«Back to the roots» ist sein Motto, das er nach und nach an der Hamburger Waterkant mit seiner freundlichen Mannschaft umsetzen will. Die Weinkarte jedenfalls ist durchaus noch ausbaufähig. **BJ**

### BEWERTUNG

Essen	42	30
Service	16	20
Weinkarte	13	20
Anbarte	7	10
<b>GESAMT</b>	<b>77</b>	<b>80</b>

### DAS WEISSE HAUS

Neumühlen 50  
22763 Hamburg  
T: +49(0)40/3 90 90 16  
Mo.-Fr. 12-15 Uhr  
Sa.-So. 18-22.30 Uhr  
[www.das-weisse-haus.de](http://www.das-weisse-haus.de)

## ATLANTIC RESTAURANT

im Hotel Atlantic Kempinski  
Hamburg

**2** Es ist kein leichter Spagat, den Thomas Wilken jetzt wagen muss. Der 33-Jährige ist neuer Küchenchef des Restaurants im Hotel Atlantic Kempinski. Revolutionieren kann der geborene Hamburger die Speisekarte nicht, dazu sind die Stammgäste zu sehr an die Klassiker gewöhnt. Aber auch er geht mit der Mode, setzt Regionales auf die Karte, kreiert ein vegetarisches Menü. Daneben können die Gäste im gediegenen Ambiente noch aus einem maritimen Menü wählen. Auch ein Crossover aus klassischem, regionalem, maritimem und vegetarischem Menü ist möglich und bietet sich geradezu an. So startet das kulinarische Experiment mit einer Terrine von der Périgord-Gänseleber, die sich mit einem deftlich süßen, alkoholischen Akzent präsentiert – mit einem Gelee aus Sauternes-Wein, Riedlingzarose und Honig. Unter die Gänseleber hat Wilken zusätzlich eine Re-

duktion von weißem Port gezogen. Der feine Steinbrotgeschmack im nächsten Gang wird dagegen von einem Krabbenüberschuss überlagert. Der säuerliche Kartoffel-Garfen-Dill-Salat kann den Steinbrot-Blankener Art-auch nicht auf eine höhere kulinarische Stufe heben. Der Hirschkalbrücken ist dagegen großes Genussglück. Das tiefröte Fleisch ist wunderbar zart und aromatisch, darüber ergießen sich «geschmolzene» Entenleber und geröstete Bucheckern, die ihren nussigen Geschmack beisteuern. Die Kartoffel-Quitten-Schnitze lässt aber ein deutliches Fruchtaroma vermissen. Beim Dessert zeigt sich die schleswig-holsteinische Friesentorte in neuer Form und erfreut mit einem Zwetschgennussis und -ragout mit feiner Zimtnote. Die Weinkarte überzeugt mit deutscher und französischer Vielfalt sowie Gewächsen aus Italien, Spanien und der Neuen Welt. **BJ**



### ATLANTIC RESTAURANT

im Hotel Atlantic  
An der Alster 72-79  
20099 Hamburg  
T: +49(0)40/268 80  
Mo.-So. 12-15 Uhr und 18-23 Uhr  
[www.kempinski.com/de/hamburg](http://www.kempinski.com/de/hamburg)

### BEWERTUNG

Essen	44	30
Service	16	20
Weinkarte	17	20
Anbarte	6	10
<b>GESAMT</b>	<b>83</b>	<b>80</b>

## BUCHHOLZ GUTSHOF BRITZ

Britz  
Berlin

«Gutshof Britz»: modern, ambientiert, aber ohne Sternekokit



**3** Im »Gutshof Britz« hat Matthias Buchholz einen kompletten Neuanfang gewagt. Von Sternkombinationen hat sich der frühere Star des »First Floor« rigoros verabschiedet. Zusammen mit Küchenchefin Vivien Kraljick konzentriert er seine ganze Kunst darauf, bodenständige Gerichte so gut wie möglich zu machen. Im Garten und im kleinen unteren Gastraum kann das zum Beispiel ein sehr cremiges Sellerieisopphen sein, das mit einem Master von Balsamico und einer knusprigen Einlage von Cashewkernen einen besonderen Pfiff erhält. Laftiger sitzt man in der oberen Gourmetetage, die mit Sonnenblumen und Orbsiden geschmückt war. Die überaus saftige und perfekt gegarte Dorade schmeckt köstlich und wird noch besser mit Blumenkohlröschen und -creme sowie einem überraschend knackig-knusprigen Taboalsalat. Auch die rosige, auf der Zunge zergehende Eisenerforceille ist gekommt insauert

auf kräftigen Pfefferlingosud mit einem Topping aus karameellisierem Lauch und einer wunderbar krossen Röhre aus Kartoffelblättern. Kohlrabi Carpaccio und -püree geben ein Bett für das auf den Punkt gegarte dunkel-rosa Rinderfilet mit würzigen Kapern und einem gehaltvollen Jus. Saftige Kräutersaitlinge und Möhren dienen als feiner Rahmen. Zum Nachtisch schmeckt Quarkcreme im Glas auf einem Bett von sehr fruchtigen Pfäusen mit dicken Butterstreuseln obenau. Zum Tiernchen aus Schokoladennousse und Kaffeecreme und dem Küchlein aus Valrhona-Schokolade passt das säuerliche Joghurtreis. Zum Teil überschneidet sich das Programm für unten und oben. Serviceleiter und Sommelier Edgar Feenen hat die im Wesentlichen mit Namen von Freunden des Patrons bestrückte kleine Weinkarte behutsam ergänzt. Bodenständigen Genießern dürfte auch das neue Preis-Leistungs-Verhältnis gefallen. **EB**

### BEWERTUNG

Essen	47	→	50
Service	25	→	25
Weinkarte	12	→	20
Ambiente	6	→	10
<b>GESAMT</b>	<b>90</b>	→	<b>105</b>

### BUCHHOLZ GUTSHOF BRITZ

Alt-Britz 81  
12359 Berlin  
T: +49(0)30/90 03 44 91  
Di-Do: 12-21 Uhr  
Ginr montags: Di-Sa: 18-21 Uhr  
Buchholz-Gutshof-Britz@gmx.de

## WEINBAR RUTZ Mitte Berlin

**4** Das war das Jahr des Marco Müller. Seine »Rutz Weinbar« strahlte in neu renoviertem Glanz, jetzt wurde er noch zum »Berliner Meisterkoch 2011« gekürt. Im Erdgeschoss serviert der 41-Jährige neue deutsche Küche, Rauschkacker, Leber- und Blauwurst, Rindentatar als Vorspeise, Pfläzer Saumagen und ein saftiges Eisbein vom Wollschwein als Hauptgang – kein Gericht über 20 Euro.

Aber im ersten Stock, das beweist Marco Müller, dass er tatsächlich einer der kreativen Jungstars ist, die in Deutschland am Werk sind. Das »Inspirationen« umfasst sechs mal zwei Gänge, die jeweils einem »Haupdarsteller« gewidmet sind. Zum Beispiel der Taggine-o-Clive, die einmal mit Wildlachs und Kirsche und auf dem zweiten Teller mit Gänseleber und Zitronensherry auf den Tisch kommt. Oder dem Atlantikfisch – einmal mariniert mit

rosa Meersalz und einmal in Heu geräuchert. Dem »doppelten« Wagyu-Rind – mit Périgord-Trüffel und geschmort mit Aubergine. Das alles ist nicht nur originell, sondern echte Spitzenklasse, nicht nur für Berlin, sondern für ganz Deutschland.

»Es hat eine Zeit gedauert – aber jetzt kommen die Gäste ganz gezielt, entweder in den klassischen Bereich unten oder den kreativen Bereich oben«, sagt Marco Müller, der sich mit dem Restaurantleiter und Fabstaff-Sommelier des Jahres, Bodo Wagner, bendend einigt. Wagner ist kongenial, mit seinen sieben »Rebellen-Weinen« (Hausweine, die er selbst mit den Winzern produziert hat), aber vor allem durch seinen Enthusiasmus, mit dem er den Gast durch die – vor allem deutsche – Weinschicht führt. In dieser Form gehört die »Rutz Weinbar« zu den Top-Lokalen der deutschen Gastronomie. **HM**



### BEWERTUNG

Essen	48	→	50
Service	28	→	25
Weinkarte	18	→	20
Ambiente	8	→	10
<b>GESAMT</b>	<b>102</b>	→	<b>105</b>

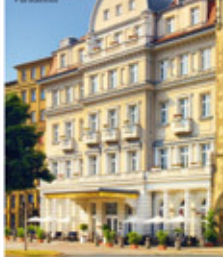
### WEINBAR RUTZ

Chausseestraße 8  
10115 Berlin-Mitte  
T: +49(0)30/24 82 87 60  
Di-Sa: Weinbar ab 18 Uhr, Restaurant ab 18.30 Uhr  
www.weinbar-rutz.de

## VILLERS

im Hotel Fürstenhof  
Leipzig

Alte Fassade,  
moderne Küche, das  
»Villers«-im-Hotel  
Fürstenhof



**5** Zum Auftakt schickt Küchenchef Till Weiß heiße, gratinierte Weinbergschnecken mit Senfbutter und Spinat. Der Martini gibt es im Degustationsmenü nicht als Aperitif, sondern als Gelee im korrekten Glas, mit Olive. Darauf lagern gut gebratene Jakobsmuscheln, die mit Blauen und gelben Blüten und orangefarbenen Forellenkaviar auch optisch überzeugen. Der Cocktail wird begleitet von einem tomatenfruchtigen, knusprigen Artischokencrostino. Das regionale Menü tranzt in Zwischengang mit Scheiben von glasiger Lachsforelle in einem kräftigen Sud, serviert mit deftigen Kalbsbrüesravioli mit Walnüssen und halben Weintrauben auf. Dreierlei vom Angler Samel-schwein umfasst Bauch, Schulter und Zunge, zart gegart, dazu kleine schwarze Berglinsen und Pfifferlinge in einem kräftigen Jus. Ein korbartiges Törtchen Gemüsecrostino mit violettem Kartoffelchip begleitet den zart-

ten Rücken vom irischen Weidelamm. Zu seinem fast innig herausgearbeiteten Eigengeschmack trägt er eine pikante Haube aus Tüte de Meise. In die fluffige Lammpraline fügen sich Pirienerkreise so harmonisch ein, dass wir sie uns in Belegmenggröße gewünscht hätten. Rattatouille aus winzigen, die Zunge art massierenden Gemüsewürfeln verbirgt sich halb in einer Miniartpaprika. Der Dialog von Quark und Beeren ist ein Triolog aus Eis, Parfait und Mousse, der mit Erdbeeren im Erdbeersüßchen geführt wird. In der Komposition von weißen Piriisch ergänzte Panna cotta das Mascarponeeis.

Die Tische stehen weit auseinander in dem klassizistischen Ambiente eines Salons, der Service überaug durch nimmermüde Herzlichkeit und Kompetenz. Servicechef Volker Theilig besucht gern kleine Weingüter in Sachsen und Saale-Unterr, die sich dann in der umfangreichen Weinkarte wiederfinden. **EB**

### BEWERTUNG

Essen	47	50
Service	27	28
Winkarte	27	28
Ambiente	7	10
<b>GESAMT</b>	<b>88</b>	<b>116</b>

### VILLERS

IM HOTEL FÜRSTENHOF

3. Stockwerk 8

04201 Leipzig

T: +49 (0)341/14 00

Mo–So, 10–12 Uhr

[www.hotel-fuerstenhof-leipzig.com](http://www.hotel-fuerstenhof-leipzig.com)

## HALBEDEL'S GASTHAUS

Bad Godesberg  
Bonn

**6** Seit mehr als 20 Jahren führt Rainer-Maria Halbedel sein Gasthaus – das weit mehr als ein Gasthaus ist, nämlich ein elegantes, aber gemütliches Top-Restaurant in einer Jugendstilvilla im ehemaligen Diplomatenviertel von Bad Godesberg.

Was ihn so leicht keiner nachmachen: Halbedel erfindet sich regelmäßig neu. Und der »neue« Halbedel ist der beste, den es je gegeben hat. Abgesehen von den Sternetempeln in Bergisch Gladbach wird hier die beste Küche im Köln-Bonner Rheinland serviert.

Zum Beispiel ein Thunfisch mit Vanille und Blumenohl oder ein Tatar von Ochsen zum Einsteck, dann ein Steinbutt mit Bohlen und Kartoffeln oder ein St. Pierre mit Ingwerlisch, schließlich der Rehbraten aus der Fädel mit Spitzkohlschmarren. Der Chef ist nicht nur ein begnadeter Koch, sondern auch ein begabter Bassist. Gemeinsam mit seiner Frau Im-

gard betreibt er auf zehn Hektar eine Bio-Landwirtschaft, von der die Gemüse- und Salatsorten kommen, die er in der Küche verarbeitet. Regionalität, ernt genommen.

Die Preise halten sich für die gebotene Qualität im Rahmen: 90 Euro für fünf Gänge, das vegetarische Menü – heutzutage ein »Mist- und allen Gemüsefreunden zu empfehlen – gibt's schon für wohlfeile 65 Euro.

Auch bei den Weinen legt das »Halbedel's« Wert auf Regionalität. »Der Trend geht zu den heimischen Kresenzen«, freut sich der Wirt und hat die Weinkarte deutlich umgestoßt. So gar wie alle ausgewichenen deutschen Rieslinge und Burgunder sind jetzt darauf zu finden – und zwar mit moderaten Aufschlägen.

Tipp am Rande: »Halbedel's Gasthaus« ist auch am Sonntagabend geöffnet. Eine Rarität im Rheinland, wo die Wirtin den Sonntag lieber der Familie als den Gästen widmet. **HM**



### BEWERTUNG

Essen	48	50
Service	18	21
Winkarte	18	21
Ambiente	8	12
<b>GESAMT</b>	<b>92</b>	<b>104</b>

### HALBEDEL'S RESTAURANT

Rheinstraße 47

53073 Bonn-Bad Godesberg

T: +49 (0)228/39 42 53

Di–So, 10–24 Uhr

[www.halbedel-s-gasthaus.de](http://www.halbedel-s-gasthaus.de)

## SEVEN SWANS

Altstadt  
Frankfurt

Wenige Tische,  
große Fenster-  
fronten



**7** Es ist das gastronomisch originellste Haus Frankfurts. Dinner wird auf der dritten Etage serviert – mit einem wunderschönen Blick auf den Main. Das blendend weiße Restaurant erscheint wie eine moderne Küche mit vier Tischen darin – 18 Gäste finden Platz, die große Fensterfront reicht bis zum Boden.

Die Küche von Kimberley Usher ist nicht abgehoben, sondern von großer Natürlichkeit. So gut wie alles wird hausgemacht, vom Eis bis zur Kalbsbratwurst. Der Holländer für das Eis wird eigenhändig gepflückt, morgens und mittags geht es auf die umliegenden Märkte zum Einkauf. Die Küche ist gezwungen, stets Frischware zu besorgen, da es diesem zauberhaften Zwergenhäuschen an Lagerraum fehlt. Abends wird ein Menü von vier oder fünf Gängen gekocht, das nach Feld und Wiese dorthin, viel Ländliches auf den Tisch bringt und

Regionales mitunter so originell mit Exotischem verbindet, als ob es schon immer so hätte sein sollen. Der saftige Steinbock mit knackig-aromatischen Pfifferlingen wird von Haselnuss und französischem Estragon pronunciert. Das geräucherte und gepökelte Perlhuhn ist für sich schon famos und wird mit frisch eingelegten Sauerkirschen, Schlangenbohnen, Bohnenkraut und Topinambur stimmig kombiniert. Die Rinderschulter vom deutschen Angusrind mit Buschbohnen und die Kalbsbratwurst mit wildem Basilikum schmecken vital, aber nicht wuchtig. Luftig-art gerät die Scholle mit Linsenen-Kapern-Vinaigrette. Ein höchst geschmackssensitives Aromenerlebnis bietet die Suppe von Charentais-Melone und Spitzpaprika mit gebratenen Pfifferlingen.

Es gibt nur wenige, aber gute Weine, die Karte wird gerade erst aufgebaut. **LF**

### BEWERTUNG

	Essen	42	+++	10
	Service	17	++	20
	Wenigkeit	12	++	20
	Ambiente	9	++	10
	<b>GESAMT</b>	<b>80</b>		<b>50</b>

### SEVEN SWANS

Mainkai 4  
60312 Frankfurt  
T: +49 (0)69 21 90 62 26  
Mo.-Sa. ab 18.30 Uhr  
[www.sevenswans.de](http://www.sevenswans.de)

## ZUR WEINSTEIGE

Weinsteige  
Stuttgart

**8** Die Küche von Jörg Scherle zählt zu den Top Ten in Stuttgart. Seit dem Umbau des Gourmetrestaurants im Hotel Wierz & Schlösschen zeigt sich das Ambiente modern und mit den Blattgoldverzierungen viel heller und freundlicher, ohne jedoch an der ursprünglich edel-rustikalen Atmosphäre zu rütteln.

Jörg Scherle bleibt bei seiner bewährten hohen Schule und punktet vor allem mit seinen verfeinerten schwäbischen Klassikern wie dem Zwiebelroubaten von Jungbrind, arrangiert mit handgemachten Maultaschen, Spinat, Feierspitze und Fildersauerkraut. Ein Schlager aus der Küche sind die Gänselebervariationen: mal als Pasteten auf Baumkuchen-Carpaccio, mal gebraten, dann als Praline und in Form eines Gänseleber-Cappaccinos. Begeisterung beim Medaillon vom kanadischen Bison auf einer gekonnt

ausbalancierten Trüffel-Hagebutten-Sauce mit Kürbis-Carpaccio und Parmaschinken-Schupfnudeln.

Der heimliche Star im Restaurant -Zur Weinsteige- ist der Wein. Gut 800 Positionen zählt Sommelier Andreas Scherle auf seiner Karte, die lässt also (fast) keine Wünsche offen. Dabei gibt es auch viele offene Tropfen, die auch noch gastfreundlich kalkuliert sind. Schön auch die große Auswahl an württembergischen und badischen Weinen. Das gefällt, so mitten in der Landeshauptstadt.

Und wenn nach einem der fantastischen Desserts wie Scherles Himbeersraum in Liaison mit betörender Tonleise noch nach einem Destillat gelüftet, der kann aus 200 Schnäpsen wählen. Da sollte man aber schon besser ein Zimmer im haaseigenen Hotel gebucht haben. **LB**



Regionales Plus:  
verfeinerte schwäbische  
Klassiker

### BEWERTUNG

	Essen	84	+++	10
	Service	15	++	20
	Wenigkeit	18	++	20
	Ambiente	7	++	10
	<b>GESAMT</b>	<b>85</b>		<b>50</b>

### RESTAURANT ZUR WEINSTEIGE

Hohenheimer Straße 28-30  
70184 Stuttgart  
T: +49 (0)714 236 70 00  
Di.-Sa. 12-14 Uhr und 18 Uhr  
[www.zur-weinsteige.de](http://www.zur-weinsteige.de)

## ESSIGBRÄTLEIN

Innenstadt  
Nürnberg

Die zwei vom Essig  
betrienen André Köthe  
und Yves Ulrich

**9** »André Köthe – Gewürzküche«  
Das kleine Messingschild neben dem Eingangstür verkündet das Programm. Denn Köthe und sein Kochpartner Yves Ulrich gehören zu den wenigen Köchen in Deutschland, die mit Gewürzen wirklich fantasievoll und spannend umgehen können. Und zwar niemals ausfinglich, sondern stets subtil.

Der rustikale Gastraum erinnert an eine altdeutsche Wirtsstube, wird aber durch moderne Elemente aufgelockert. Der Schritt des historischen Gebäudes bedingt es, dass man etwas benagt sitzt. Doch wen stört das schon, solange die Küche so funktioniert wie hier? Die Kombination aus Roter Bete und Meerrettich beispielsweise kommt frisch interpretiert in Form von biolesten Rot-Bete-Medallions, die auf einer geschmacksintensiven Meerrettichsauce liegen und von kandiertem Meerrettich, würzigen Schnitt-

lauchröllchen und einer säuerlich eingelegten Kürschblüte getoppt sind. Von fantastischer Qualität ist der Wildsaibling (aus Irland), der mit Dillblättern bestreut nahezu roh und nur lauwarm serviert wird, schlicht begleitet von einer Gurkenvariation aus einem hauchdünn gehobelten Scheibchen, Gelee und Möringkernen. Aromentafel auch beim Fleisch: Zarte Lammhäfte wird spannend begleitet von eingelegten Senfkörnern, hauchdünnen, mit Orangenschale gewürzten gedämpften Zwiebeln und einer Senfcreme auf der Basis von süßem Senf samt Trauben. Die Desserts bieten ungewöhnliche, aber stimmige Kombinationen wie etwa pochierten Weinbergbrüsch mit Scheibchen von grüner Tomate, ergänzt durch ein äußerer cremiges, deren geäußertes grünes Tomatenis.

Die Weinkarte bietet neben zahlreichen etablierten Gütern auch einige spannende Neuentdeckungen. **JW**

## BEWERTUNG

	Essen	48	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Anbiete	8	von 10
	GESAMT	90	von 100

## ESSIGBRÄTLEIN

Weinmarkt 3  
90403 Nürnberg  
T: +49 (0)911/72 53 31  
Di–So 12–13 Uhr  
und 18–1 Uhr

RESTAURANT  
NO 5  
Lehel  
München

**10** Das »No 5« hat alle Qualitäten, die Stammgäste so schätzen: eine übersichtliche Speise- und Weinkarte mit ausgesuchten Klassikern (Wiener Schnitzel in Fasnatter gebraten mit knusprigen Bratkartoffeln, Steaks vom argentinischer oder neuseeländischer Angus) sowie wechselnden saisonalen Gerichten und kleinen Experimenten des Kochs (gebratener Steinbutt mit geräucherter Avocado-Kartoffel-Gratin mit schwarzer Trüffel). Die beiden Eigentümer Michael Link (Küche) und Andreas Melcher (Restaurant) haben einen guten Mix gefunden: Mit 40 Covers ist das Restaurant überschaubar, die Tische stehen weit genug auseinander für Geschwätessen wie für Rendezvous. Die Einrichtung ist modern, aber nicht kühl, der Service aufmerksam und kompetent. Dazu kommt ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis; so gibt's den 2009er Grans-

Fassian Mineralschiefer Riesling für 28 Euro, den 2005er Rioja Lar de Sotomayor Reserva, Domeco de Jaraúta für 39 Euro. Daneben findet sich eine kleine, aber gut ausgesuchte Auswahl an offenen Weiß- und Rotweinen.

Link serviert als Vorspeise etwa rohen Thunfisch im Sesamantel mit einer grandiosen Mango-Chili-Mousse, deren Schärfe erst nach der Stille einsetzt. Mag der gratinierte Ziegenkäse auf Rucola mit Cassisfrühen, Cashewkernen und Trüffelhonig auch kein Ausbund an Originalität sein, er schmeckt ausgezeichnet. Beim Steinbutt mit dem Gratin aus Avocado und Kartoffel hält sich der Trüffel angenehm zurück, alle Aromen harmonisieren miteinander. Und dass es zum Dessert neben hausgemachten Sorbets auch einen richtig guten Kaiserschmarren mit Zwetschgengerühr gibt, ist ebenfalls ein Argument zum Wiederkommen. **MT**

## BEWERTUNG

	Essen	42	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	15	von 20
	Anbiete	8	von 10
	GESAMT	82	von 100



Modernes Ambiente mit  
40 Plätzen

## RESTAURANT NO 5

Thierschstraße 5  
80336 München  
T: +49 (0)89/24 25 63 90  
Mo–So 11.30–14.30 Uhr und 18–23.30 Uhr  
www.nummer-5.com



Brechen Sie auf zu einer kulinarischen Weltreise. Falstaff-Autoren beschreiben ihre gastronomischen Erlebnisse rund um den Globus.

- 1 CUT AT 45 PARK LANE**  
45 Park Lane  
London W1K 3PN, Großbritannien
- 2 L'AGRUME**  
15 Rue des Fossés Saint-Marcel  
75005 Paris, Frankreich
- 3 THE IVY**  
113 N Robertson Blvd  
Los Angeles, CA 90048, USA
- 4 DA DONG**  
No. 22 Dongsihitaio  
Dongcheng District  
100007 Peking, China
- 5 MASALA KRAFT**  
Im Taj Mahal Palace & Towers  
Apollo Bunder  
Mumbai 400002, Indien

## CUT AT 45 PARK LANE

London  
Großbritannien



Opulent gestylt  
Wolfgang Pucks  
Lokal in London

**I** «CUT» nennt der vor 38 Jahren in die USA ausgewanderte Österreicher Wolfgang Puck sein Steakkonzept. Standorte sind Beverly Hills, Las Vegas, Singapur und neerdings London. Das ist insofern bemerkenswert, als Puck bislang zwar die USA und Teile Asiens mit Lokalen aller Art überzog, Europa aber ausließ. Das Interesse der Londoner Kritiker war groß. Und die Hämme noch größer. Anachronistisch verunglückt, personell überbesetzt, kulinarisch daneben, kalkulatorisch absurd – all das las man.

Die Tatsache: Das Restaurant residiert im neuen Luxushotel 45 Park Lane der Dorchester-Gruppe und wurde à la Art déco eher opulent gestylt. Der Eignimäme, der Sultan von Brunei, scheint beim Personal sehr großzügig zu agieren, permanent fragt jemand Neuer nach dem Befinden.

Die Küche bietet vor allem Rind in großer Vielfalt. Unter den Starters glänzt das »Austra-

lian Wagyu Steak Sashimi« mit griechischer Kresse und Rettich in puncto Anoma und Zartheit. Die dreizehn »cuts« vom Beef werden über Hartholz gegrrillt und dann bei 650 °C fertig gegart. Das gibt dem Fleisch eine überaus krosse Kruste, was Böten irritiert, vom internationalen Nebentisch aber als »best meat in the world« ritualisiert wird. Die Steaks wirken dort, mitten in Mayfair, ortsblich kalkuliert, die Beilagen weniger. Erwas Knochenmark steht mit sechs Pfund auf dem Bon. Statt der opulenteren Dossiers hält man sich besser an die grandiosen Käse der »Neaf's Yard Dairy«.

Die Weiskarte hat enzyklopädische Dimension, die spannenden Flaschen finden sich unter »sonoric wines«. Und die Musik muss man halt aushalten, es gibt Santana, Dire Straits und andere »Softies« aus den Siebziger. Wie sagt der aus Österreich stammende Restaurantchef Mike Josen so schön: »Der Wolfgang mag das.« **AJ**

### BEWERTUNG

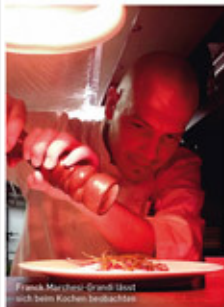


Essen	48	49-50
Service	28	29-30
Wirtschaft	28	29-30
Ankome	9	10-12
<b>GESAMT</b>	<b>92</b>	<b>100</b>

### CUT AT 45 PARK LANE

45 Park Lane  
London W1K 3PN, Großbritannien  
T: +44(0)20 74 83 45 54  
Mo.-So. 12-15 Uhr, Mo.-So. 18-23 Uhr, So. 18-22.30 Uhr  
[www.45parklane.com](http://www.45parklane.com)

## L'AGRUME

Paris  
Frankreich

Franck Marchesi-Grandi lässt  
sich beim Kochen betracchten

**2** Mindestens drei Arten von Köchen gibt es in Paris: große, bekannte Meister sind darunter, mit verdient erworbenen Lorbeerkränzen. Nicht minder bekannte Menschen, deren Lorbeeren schon etwas verwelkt sind. Und all jene, die sich erst mal ein großes Lorbeerblatt erkochen wollen. Franck Marchesi-Grandi gehört wie viele junge Kollegen in die dritte Kategorie. Und genau wie die anderen hat er an erstklassigen Adressen gelernt: im Plaza Athénée in Paris, im Bernardin in New York und anderwärts. Und wie viele andere setzt er auf humane Preise: 25 Euro zur Mittagszeit, gut 37 Euro abends. Was ihn trotzdem besonders macht? Naun, zunächst einmal sein Marchesi-Grandi auf Ehrlichkeit. Die offene Küche ist für alle Gäste einsehbar, dort schmort und bratet er, und manchmal schlagen die Flammen hoch. Und schließlich verfügt er im Gegensatz zu den Kollegen über eine »große

Karte« mit etwas höheren, aber gerechtfertigten Preisen. Von der wählen wir Couteaux, Scheidemuscheln, die in ihrer Form an ein Messer erinnern, grob gebackt und mit Kräutern zurück in die Muschelschale gefüllt – das ist gute, gehobene Bistrot-Klasse. Dann aber kommt ein Meisterstück: saftig-knausiges Kalbsbries, so punktgenau gegart wie sonst nur bei den großen Meistern der Küche, ergänzt durch eine Schale in Butter geschwenkter Erbsen. Manchmal liegt die Schönheit eben doch in der Schlichtheit, und man schmeckt sofort, dass die vielen, meist optisch motivierten Küchenverrenkungen doch überflüssig sind. Die Desserts sind simpel: Fruchtsalate, gebratene Birne, Mousses. Mit einigen Entdeckungen wartet die (kleine) Weiskarte auf: Ab und an locken Gewächse aus Deutschland, Österreich und Osteuropa, die ganz erstklassig zur eher klassischen Küche passen. **JZ**

## BEWERTUNG

Essen	40	50
Service	24	20
Weinkarte	12	20
Ankoppel	8	10
GESAMT	73	100

## L'AGRUME

12 Rue des Fossés Saint-Marcel  
75003 Paris  
Frankreich  
T: +33(0)1 43 21 86 48  
Métro Saint-Marcel, Les Gobelins  
So und Mo geschlossen

## THE IVY

Los Angeles  
USA

**3** Der Robertson Boulevard 113, L. A.: Dort, wo sich größte Shopping-Maniacs in High-End-Boutiquen die Klinken in die Hand geben und sich mit vollgepackten Säcken von Chanel, Ralph Lauren oder Stella McCartney eine kurze Verschnaufpause gönnen wollen, kommt das »Ivy« gerade recht. Inmitten der architektonisch veredelten Trendhallen des guten Geschmacks gelegen, gehört das kleine Restaurant mit französischem Hair nicht umsonst zum perfekten Treffpunkt für Hollywoods Schickerei. Alles, was in, trendy und hot ist oder noch gerne werden würde, trifft sich vorzugsweise zur Lunch-Time im charmanten Garten. Von Sharon Stone über Leo DiCaprio bis Demi Moore – sie alle stehen auf den mit hübsigen Gartenkränzern verfeinerten Caesar Salat mit gegrillten Scampi. Würden sich allerdings vor dem weiß lackierten Holztor nicht Schlangen an wartenden

Gästen bis um die nächste Ecke biegen, die schmächtig auf einen Platz harren, würde man das »Ivy« gar nicht so als Hotspot wahrnehmen. Denn die Patina des im Jahre 1995 dank John Travolta »Schnapp-Shorty« zum Durchbruch gelangten Lokals ist nicht zu übersehen: Der Lack der weißen Holzlamie ist sicherlich in die »Promi-Jahre« gekommen. Und auch das Interieur des Restaurants erinnert mehr an eine österreichisch-rustikale Kitzbühler als an ein hipbes In-Lokal in L. A. Aber gerade dieser Charme macht die Beliebtheit des »Ivy« aus, das vor mehreren Jahrzehnten mit Promi-Gating begonnen hat. Die Küche ist heute amerikanisch, Einflüsse aus Louisiana verfeinern Gerichte mit Leichtigkeit und Raffinesse. Unser Tipp: das T-Bone-Steak mit Gemüse und fein geschnittenen Kartoffelscheiben. Als Dessert kann zu überbieten: der klassische »Ivy«-Cheesecake mit frischen Erdbeeren. **AR**



Das Ivy, eine Hollywood-  
adressierte »Ivy« - the best  
place to be seen.

## BEWERTUNG

Essen	44	50
Service	18	20
Weinkarte	27	20
Ankoppel	20	10
GESAMT	87	100

## THE IVY

113 N Robertson Blvd  
Los Angeles, CA 90048  
USA  
T: +1(310)274 83 03  
www.theivy.com



## DA DONG

### Peking China



Das »Da Dong«  
bietet die beste  
Pekingente  
der Stadt.

**4** Wo bekommt man die beste Peking-ente? Wer immer sich in die chinesische Hauptstadt beibt, ist mit dieser Frage konfrontiert – und es gibt eine eindeutige Antwort: in einem der »Da Dong Roast Duck«-Restaurants, viertel in Peking. Chef Dong Zhongxiang hat nämlich eine spezielle Methode, um das Fett unter der knusprigen Haut wegzuschmelzen. Und das macht seine Enten so besonders. Es ist ein Vergnügen, den Köchen beim Tranchieren der Pekingenten am Tisch zuzusehen. In feinen Scheiben wird das Fleisch serviert, mit allen notwendigen Feigaben: dünnem Lauch, dicker Pflanzensauce, Ingwer, etwas Zucker und den hauchdünnen Teigblättern, in die Fleisch und Zugaben eingewickelt. Gegeben wird es mit der Hand. Dass eine Portion schon für 15 Euro zu haben ist, vergrößert den Spaß.

Aber es wäre falsch, die Küche im »Da Dong« auf das Opus Nummer eins zu reduzieren. Über 100 Seiten ist die Speisekarte dick und – keine

Angst vor Chinesisch – sowohl reichhaltig bebildet als auch auf Englisch verfügbar. Von eingelegtem Gemüse, Hühnersuppe, Abalone-Muscheln und Krabbenfleisch als Vorspeise bis zu Chili-Shrimps, gebackenem Red Snapper, Schweinebauch oder Beef mit Nüssen reicht die Auswahl. Am besten, man bestellt für den ganzen Tisch und probiert von allem. Den Wagenführer sei noch eine weitere Spezialität des Hauses »Da Dong« empfohlen: geschmorter Seegarten. Wirklich gut und schmackhaft – aber für den Europäer (der normalerweise vermischt, beim Meeerlaub auf diese Krustentiere zu treten) etwas gewöhnungsbedürftig. Die Auswahl an Weinen (vor allem aus der Neuen Welt) ist akzeptabel, aber sie sind – wie überall in China – sinnhaft traut. Es empfiehlt sich, auf das hervorragende einheimische Tingtao-Bier auszuweichen. Und noch ein Tipp: Umbedingt für 15 bis 18,30 Uhr reservieren, später heißt es, auf den nächsten freien Tisch zu warten. **HM**

#### BEWERTUNG

Essen	4,5	→	10
Service	2,8	→	20
Wenigkarte	3,2	→	20
Ankündige	7	→	10
<b>GESAMT</b>	<b>8,2</b>	→	50

#### DA DONG

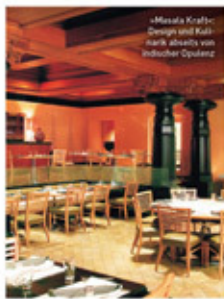
Viertel in Peking, die beste Adresse:  
No. 22 Dongshidian, Dongcheng District  
100007 Peking, China  
T: +86-010-611 89 03 29  
Taglich 11–22 Uhr

## MASALA KRAFT

### Mumbai Indien

**5** Durch das verheerende Attentat 2008 hat Mumbai Ironie, das Taj Mahal Palace Hotel, inemäßig einen Kratzer abbekommen. Mit der aufwendigen Renovierung des prächtigen Palace Wing und der schicken neuen Top-Restaurants, die sich im Erdgeschoss aneinanderschreiben, hat man dem geknautz entgegengegriffen. Dort liegt auch das kulinarische Aushängeschild der gesamten Taj-Hotelgruppe, das »Masala Kraft«, eine Erfindung des legendären Chefkochs Hermant Oberoi. Mächtigste indische Opulenz sucht man dort – sowohl kulinarisch als auch im Design – vergeblich. Das Restaurant präsentiert sich zeitgemäß. Nur die Holstücker und die schwarzen Lackmöbel sind ein Tribut an die alte Handwerkerkunst. Auch Oberois Küchenlinie gibt sich durch die konsequente Reduktion traditioneller schwerer Zutaten wie Ghee oder Saucen auf Cashewnuss-Basis modern. International be-

kannte Klassiker kamen erst gar nicht auf die Karte, die interpretiert »Indien Bocuse« lieber mit Olivenöl-Rezepturen neu. Die Linsensuppe »Rasam« schmeckt, mit Zitronensaft verfeinert, erfrischend leicht, und das Sigareten-Gericht »Atta Chicken«, ein im Salemt gebackenes Saubensücken, schmilzt förmlich am Gaumen, ohne aber seine Konsistenz einzubüßen. Auch dem »Tandoori Pink Salmon« wird eine neue Qualität verliehen. Es strömen Garpunk und das subtile Königskümmel-Aroma. Dem »Murg Khatta Pyaaz«, einem oftmals überwürzten Hahn mit in Essig eingelegten Pickles, wurde ebenfalls gewieft die stehend-säuerliche Schärfe genommen. Dazu gibt's nicht nur warmes »Naan«, sondern auch à la minute gebackene »Phulkas«, glühend heiße »Rotis« und »Parathas« vom Brotfen. Nur die indischen Weine, größtenteils von Sula Vineyards, sind für europäische Gaumen eher uninteressant. **SS**



»Masala Kraft«  
Dressen und Kulinarik  
absolut von  
indischer Opulenz

#### BEWERTUNG

Essen	4,5	→	10
Service	2,8	→	20
Wenigkarte	3,2	→	20
Ankündige	7	→	10
<b>GESAMT</b>	<b>8,2</b>	→	50

#### MASALA KRAFT

Im Taj Mahal Palace & Towers  
Apollo Bunder  
Mumbai 400001, Indien  
T: +91-022-366-65-23 86  
Taglich 12.30–24.45 Uhr und 29–23.45 Uhr  
www.tajhotels.com



Ein Schwarzwälder  
Original.



DIE GEISTVOLLSTE ART, FRÜCHTE ZU GENIEßEN. Schladerer Obstbrände. Gewonnen aus  
ganzem, reifen Früchten. Gebrannt in sechster Generation. In Ruhe gereift und mit eigenem Quellwasser  
abgerundet. Unvergleichlich fruchtig und harmonisch im Geschmack. Und, natürlich, seit jeder frei von  
jeglichen Zusatzstoffen. Schladerer Obstbrände – nicht umsonst das Original seit 1844. > [www.schladerer.de](http://www.schladerer.de)

**SCHLADERER**

Die geistvollste Art, Früchte zu genießen.

## ZWEI SIEGER – UND WELLNEPP AN DER BUNDESSTRASSE



Top: Wirkung abstrahlend  
Wald- und Schlosshotel  
Friedrichshöhe

**I** Der Relax Guide 2012 stellt den deutschen Wellnesshotels kein gutes Zeugnis aus. Innerhalb 130 Herbergen (von 1339) schienen schlechter ab als im Vorjahr, 42 davon wurden die »Lilien« gar aberkannt. Mit anonymen Tests nach standardisierten Kriterien werden die Betriebe in ein 20-Punkte-Schema eingeteilt. Häuser mit mehr als zwölf Punkten gelten als empfehlenswert und erhalten das Qualitätsiegel in Form einer Lilie. Vier Lilien stellen die Höchstwertung dar, die nur vier Hotels erreicht haben. Zwei davon erhielten das Maximum von 20 Punkten: das Wald- und Schlosshotel Friedrichshöhe in Baden-Württemberg und das Kraatzbach in Bayern. 65 Betriebe konnten sich im Vergleich zum Vorjahr verbessern. Herausgeber Christian Werner spricht in diesem Zusammenhang von »substanziellen Qualitätssteigerungen in Sachen Spa und Steinzeitung«. Einigen Betrieben gelang ein beachtlicher Einstieg in die Wellnessbranche. Zu den bes-

ten Newcomern zählen das Gut Klostermühle in Brandenburg und das Steigerberger Grand in Heringsdorf, beide erreichten auf Anhieb zwei Lilien.

### SCHLUSSLICHTER: SACHSEN UND SACHSEN-ANHALT

Nicht umsonst gilt der Relax Guide als einer der kritischsten der Branche. Diesmal belächelten die Tester besonders die Lage der Hotels und kamen zu einem erstaunlichen Ergebnis: Jedes achte Hotel liegt an einer stark befahrenen Straße. »Es gibt aber auch solche, die an der

Autobahn liegen«, schildert der Herausgeber. »Das ist fatal. Ruhe und unversehrte Luft sind Grundbedürfnisse im Wellnesshotel.« Negative Spitzenreiter sind Sachsen und Sachsen-Anhalt, wo der Aufenthalt in jedem fünften Hotel durch Verkehrslärm beeinträchtigt wird.

### »VERKEHRSGÜNSTIGE« LAGE IN ÖSTERREICH

Noch größere Chancen, direkt an einer Bundesstraße zu nächtigen, hat man im österreichischen Vorarlberg. Dort liegt mehr als jedes dritte Wellnesshotel an einer stark befahrenen Straße. Abgesehen von der »verkehrsgünstigen« Lage der Hotels gilt Österreich aber immer noch als das Wellnessortland schlechthin: Gleich sieben Betriebe wurden mit vier Lilien grade, drei davon mit der Höchstnote von 20 Punkten: Der Salzburgerhof in Zell am See, das Reiter's Supreme im Burgonland und der Steinerhof in der Steiermark.

Beste Newcomer ist das »Nautia Frauen-Hotel- La Para in Niederösterreich, das von den Testern auf Anhieb mit drei Lilien bedacht wurde. **BO**



Der Steigerberger Grand ist ein Österreicherschlösschen



»Great Lounges statt Lobbies

### HYATT HOUSE FÜR LANGZEITGÄSTE

**2** Die Nachfrage nach sogenannten Longstay-Hotels scheint anzukommen, denn auch die Hyatt-Gruppe will maßgeschneiderte Angebote für dieses Segment bieten. Das gesamte Portfolio der 38 Hyatt Summerfield Suites und der 16 Sierra Hotels, die Hyatt erst kürzlich in den USA erworben hat, werden ab Januar 2012 unter der neuen Marke »Hyatt House« geführt. Das Konzept ist besonders auf die Bedürfnisse von Langzeitgästen abgestimmt. Die neue Marke sieht neben dem gewohnten Hotel-service eine »wohnliche und gesellige Atmosphäre« vor.

Großzügige Gemeinschaftsbereiche sollen die Kontaktaufnahme unter den Hotelgästen erleichtern. In den Lounges finden die Langzeitgäste moderne Unterhaltungselektronik, einen abgetrennten Spielraum mit einem Billardtisch sowie Sitzgruppen.

Das Herstück der »Great Lounges« ist eine Bar, die sich je nach Tageszeit in eine Frühstücks- oder Cocktailbar verwandelt. Für jene Tage, an denen Wetter und Temperatur mitspielen, gibt es im Garten eine Koch- und Feuerstelle. Die Ein- und Zwei-Zimmer-Suiten sowie Studios bieten voll ausgestattete Küchen, Flachbildschirmfernseher und kostenlosen Internetzugang. Eine Umsetzung dieses Konzepts in Europa ist bisher – leider – noch nicht vorgesehen.

## FRANKREICH IN FRANKFURT



Das neue Sofitel soll gegenüber der Alten Oper entstehen.

**3** Die französische Luxushotelmarke Sofitel will der Frankfurter Gourmet- und Hotelszene neue Impulse geben. Im Jahr 2014 soll das Sofitel Frankfurt Opera direkt gegenüber der Alten Oper eröffnen. Neben 120 Zimmern und 30 Suiten sind ein Gourmetrestaurant, ein Spa, ein Fitnesscenter und ein dreistörriger Ballsaal für bis zu 600 Personen geplant. Das Frankfurter Haus soll sich optisch seiner Umgebung anpassen und in seiner Fassade den hellen Sandton der Alten Oper sowie den Gründerzeitstil der umliegenden Gebäude übernehmen. Derzeit gibt es drei Sofitel-Häuser in Deutschland: in München, Berlin und Hamburg. Mit dem Neuzugang in der Mainmetropole will die internationale Hotelgruppe die Präsenz in Deutschland erhöhen.

## BAUSTELLE PARIS

**4** Obwohl die Pariser Preise gefühlt schon den Gipfel erreicht haben, könnten sie im kommenden Jahr noch einmal ansteigen. Die drei wohl berühmtesten Hotels der Seine-Metropole – Ritz, Plaza Athénée und Crillon – müssen schließen, um von Grund auf renoviert zu werden. Das Ritz schließt dem Vernehmen nach gleich für zwei Jahre, 450 Mitarbeiter müssen gehen. Die anderen beiden Hotels sollen nicht länger als fünf Monate geschlossen bleiben. Möglicher Grund für die Investitionsbrüche ist die frische Konkurrenz durch Shangri-La und Mandarin Oriental.



Auf das grandiose Ambiente des Crillon muss man vorübergehend verzichten.



Das Personal macht den Unterschied.

## SERVICE-CHAMPION

**5** Hardware kann man kaufen, guten Service muss man leben. In diesem Sinne ist der auf fast einer Million Kundenurteilen basierende Titel »Service-Champion« wohl einer der wichtigsten der Hotelbranche. Unter mehr als 1000 Mitarbeitern sicherten sich die Kempinski Hotels die begehrte Auszeichnung der »Service Value GmbH«. Auf den Plätzen landeten die Sniggenberger Gruppe und die Eratel Charme Hotels. Besonders erfreulich für die Verantwortlichen ist, dass auch branchenübergreifend der Gesamtsieger errungen werden konnte, vor Kiezer Training und TUL.

## SCANDIC VICTORIA

**6** Mit seinen 118 Metern ist der eben in Stockholm eröffnete Scandic Victoria Tower das höchste Hotelgebäude Skandinaviens. Die Zimmer des Drei-Sterne-Hotels besitzen modernes Design, sind aber in erster Linie funktional. Die Bar im obersten Stockwerk ist unbedingt einen Besuch wert. Der nordische Starkoch Thomas Diederichsen fabriziert schwedische Tapas, etwas bemüht originell »Swapas« genannt. Das Hotel liegt im Stadtteil Kista, dem IT-Bezirk der Stadt, von den Einheimischen auch als Winless Valley bezeichnet. [www.scandichotels.com](http://www.scandichotels.com)



Der Scandic Victoria Tower in Stockholm.

# news

## EIN LICHT GEHT AUF

**7** Es ist eines der faszinierendsten Naturschauspiele der Welt. Im kommenden Winter können kaltesistente Reisende mit ausgezeichneten Bedingungen für das Beobachten der magischen Nordlichter rechnen. Grund dafür ist das verstärkte Auftreten von Sonnenflecken, das einem noch wenig erforschten, demnächst zu Ende gehenden elf-jährigen Zyklus unterliegt. Experten der NASA sagen für 2012 sogar ein 50-Jahres-Hoch voraus. Das auch „Aurora borealis“ genannte Phänomen entsteht durch Sonnenwindteilchen, die man in besonders großer Zahl unseren Planeten erreichen. Geleitet durch das Magnetfeld der Erde treffen sie in den Polarregionen auf die Erdatmosphäre und rufen das Farbenspiel am nördlichen Himmel hervor. In Sodankylä in Finnisch-Lappland beispielsweise sind die Nordlichter in den Win-

termonaten in jeder zweiten Nacht zu sehen. Die beste Beobachtungszeit ist zwischen 21 Uhr und 1 Uhr.

### LAPPLAND IN FLAMMEN

Der Veranstalter *finnsoring* hat anlässlich dieses Naturereignisses ein fünfziges Arrangement geschnürt. Übernachtet wird im Hotel Aurora Chalet in Luosko, das über besonders große Fensterfronten verfügt und laufend über das Erscheinen der Nordlichter informiert. Tagsüber erleben die Gäste die Natur und Kultur des winterlichen Lapplands. Zum Programm gehören unter anderem Eisfischen, Huskysafaris, Schneeschuhwandern mit Nordlichtbeobachtung oder eine Fahrt mit dem Rennschlitten. Der Preis pro Person beginnt bei 1.498 Euro. [www.finnsoring.de](http://www.finnsoring.de)



Das Nordlicht ist ein magisches Naturschauspiel

Was macht Badischen Wein so einzigartig?



Natalie Heninger  
Badische Weinregion 2011/12

Genießer finden ihn auf der Weinkarte aller Sternerestaurants Badens.

Baden ist nicht nur Deutschlands südlichstes Weinland – wo die Sonne öfter und wärmer scheint, als in jeder anderen Region – sondern auch das Anbaugebiet mit den meisten Sternerestaurants. Und alle setzen auf den wahren Genuss. Unsere Weine sind mit Liebe gemacht und vereinen die ganze badische Lebensart in sich: die Freude an gutem Essen, feinen Spezialitäten, höchster Qualität und echter Gastfreundschaft.



**BADISCHER WEIN**  
Von der Sonne verwöhnt



# KULINARISCH VORN: DER SCHWARZWALD



Gourmet im Schnee, Teil 2:  
Der Schwarzwald kann weder  
Skipisten noch ein Panorama  
bieten wie das Engadin oder die  
Dolomiten. Aber was große  
Küche betrifft, lässt die Region  
im Südwesten Deutschlands  
die Schweizer und Südtiroler  
ein gutes Stück hinter sich.

TEXT UTE BÖTTINGER



Der Feldberg ist die höchste  
Erhebung im Schwarzwald  
und auch das beste Skigebiet.  
Zwei Autostunden nördlich  
haben Wöhlhah, Lurmp und  
Sackmann ihre Sternküchen

Harald Wöhlhahs Kreationen  
in der »Schwarzwaldküche«  
ziehen Gourmets aus aller  
Welt an



Zunehmen, dem Feldberg fehlen  
gut tausend Höhenmeter, um  
mit Corvatsch, Diavolezza oder  
Langkofel konkurrieren zu kön-  
nen. Innerhin: Rund um die  
höchste Erhebung im Schwarz-  
wald (1493 m) gibt es 31 Lifte, 55 Kilometer  
Piste und eine Weltcup-Strecke. Skiforen, klar.

Was in diesem Fall von zweitrangiger  
Bedeutung ist. Denn zwei Autostunden nördlich  
des Feldbergs liegt das »Sternedorf« Baiers-  
brunn. Das heißt deswegen so, weil dort mit  
Harald Wöhlhah und Claus-Peter Lurmp  
zwei Drei-Sterne-Küche zu Hause sind. Jörg  
Sackmann hatte bis Redaktionschluss einen  
Stern, es könnte aber gut sein, dass er in-  
zwischen zwei hat. Dann könnte sich die  
15.000-Einwohner-Gemeinde mit acht Sternen  
schmecken. Gourmets aus aller Welt pilgern in  
den Ort, der im Übrigen auch wintersportlich  
zumindest neun Skilifte, 100 Kilometer Lang-  
laufloipen, 160 Kilometer Winterwanderwege,  
vier Sprungschanzen, fünf Rodelbahnen und  
einige Schneeschuhtrails zu bieten hat.

Wo anfangen bei den glorreichen drei, die  
Gourmetgeschichte schreiben? Am besten bei  
Napoleon und Harald Wöhlhah. Die Traube  
Tonbach hat eine lange Geschichte, beginnend  
mit der Eigentümerfamilie Finkbeiner. Diese  
eröffnete zur Zeit Napoleons anno 1789 eine  
Schänke für durstige Heiterfüßer, Köhler, Harz-  
brenner und Fuhrlerte – also vor genau 222  
Jahren. Ein Grund zum Feiern für Patron Hei-  
ner Finkbeiner, der im Jubiläumsjahr 2011  
zum »Höflicher des Jahres« gekürt wurde.

Seit genau 20 Jahren ist Harald Wöhlhah  
Küchenchef in der »Schwarzwaldküche«. Das  
an sich ist schon bemerkenswert. Weit herzu-  
ragender allerdings ist die Tatsache, dass er  
2012 ein zares Jubiläum feiern wird, nämlich  
20 Jahre drei Michelin-Sterne (es sei denn, sie  
hätten ihm jetzt gerade einen weniger gegeben,  
was aber unwahrscheinlich ist). So zurück-  
tend und bescheiden er in der Öffentlichkeit  
wirkt, so grandios ist auch nach drei Jahr-  
zehnten immer noch seine Küche. Denn Wöhl-  
hah kocht nicht immer nur Wöhlhah, er be-  
sitzt die seltene Gabe, sich immer wieder neu  
zu erfinden, ohne seiner Stilistik untreu zu  
werden. Ein opulenter Augenschmaus sind  
schon die Arrangements auf dem Teller, eine  
Inszenierung par excellence. Der Meister ver-  
steht es, Produkte und Handwerk so zu kom-  
ponieren, dass eine Sinfonie entsteht. Seine  
marinierte Entenleber beispielsweise, die er  
in drei Versionen zelebriert: mit Macadamia,  
Kokos und Kaffelimiten – ein Aromenspek-  
takel schlechthin. Oder die Wollschafentrahm-  
suppe mit einem Flan von Kammerjuschel  
und wildem Knoblauch. Paritätisch das Kot-  
lett vom Milchkalb mit der Petruslinenmar-  
kruste mit Schalottenjus und bewässerten Bris.  
Gerade hier entfaltet sich der meisterliche  
Wöhlhah.

Milchkalb kommt bei Claus-Peter Lurmp  
im Baiersbrunner »Barcio« gleich in vier  
Varianten auf den Tisch: mal als Tatar mit  
Liebsteckelchawan, mal als Carpaccio(stelle)  
auf einem Gelee vom Liebsteckel, mal als  
gebackener Kalbkopf-Riegel mit einer



In schweizer Park-Restaurants ist das Ambiente zwar etwas gehobener, die Küche jedoch kann sich durchaus sehen lassen.



Claus Peter Luppe im «Baren» 2014 zu dem Top Ten in Deutschland

> Mayonnaise aus Kapern und Parsli mit Raviolinlage. «Der Luppe» gilt als gewichtiger, bodenständiger Meister seines Fachs, der klassischen französischen Küche. Da wird fröhlich auch das erstklassige Fischangebot – Heilbutt, Loup, Scanzone, Saint-Pierre, Kingfish, Lotte oder Steinbutt – großgeschrieben. Ein echtes Schneehäubchen ist der Loup auf Passepierre-Algen, umgeben von weißer Tomaten-Mandel-Sauce. Das kann nur noch Chefpartner Stefan Leimer toppen, etwa mit einer raffinierten Valbona-Praline, die zusammen mit glacierten Schwarzwälder Kirschen und Jvata-Eis ein unvergessliches kulinarisches Gedicht ist.

Jörg Sackmann, dessen Fans ihn schon länger in der Wohlhaben-Luppe-Eiga sehen, zelebriert eine kulinarische Entdeckungstour und führt mit einem Zwölf-Gänge-Menü schwere Geschütze auf. Röhrl marinierte Gänseleber, eine auf Sandelholz geräucherte Wachtel, karamellisierte Staudensellerieerbsen mit einem Schmitzchen Gänseleberparfait – schon bei der ersten Etappe bleiben kaum noch Wünsche offen. Das gediegen-biedere Interieur im «Schlossberg» passt allerdings so gar nicht zur weltoffenen Sackmann-Küche. Dafür punktet das neue, moderne Spa. Wir mit der umfangreichen Winkarte und den trefflicheren Empfehlungen Peter Fassiotis vom

Wein noch nicht genug hat, kann ein Bad in Roswein nehmen oder sich mit Traubenkernöl massieren lassen.

Nächste Station: Baden-Baden. Die Karstadt liegt entgegen anderslautenden Meinungen tatsächlich im Schwarzwald, wenn auch als nordwestliche Randerscheinung. Hier gibt es nach wie vor ein paar Highlights, etwa die Küche von Andreas Kofik im «Brennen Park-Restaurant». Dort bekommt sich der Küchenchef zu seiner Leidenschaft, dem Angeln. Und versetzt den Gast im Schwarzwald unvermittelt an norwegische Fjorde, beispielsweise mit einem grillierten «Stort Kamkjell». Dass sich dahinter Jakobsmuscheln in Orangensauce mit Chiconie-Spangel-Gratin verbergen, erklärt Restaurantleiter Josef Breitenfeller mit großem Vergnügen am Tisch.

Wer die klassische französische Küche schätzt, ist bei Stéphan und Sophie Bernhardt an der richtigen Adresse. Im «Le Jardin de

France» wird hohe Handwerkskunst zelebriert, garniert mit modernen Akzenten. Die Weiskarte wird auch hohen Ansprüchen gerecht.

Der geradlinigen Regionalküche hat sich Wilfried Serr im «Zum Alde Getetz» verschrieben, und das seit mehr als 30 Jahren. Spätzli, Spitzkohl, Zuckerschoten, alles vom Feinsten. Dazu gibt's eine erfreuliche Auswahl an offenen Weinen aus der Region, inklusive Panoramablick auf die Rebhänge (was im Winter – zugegeben – nicht unbedingt eine große Attraktion ist).

Danach geht es rund 120 Kilometer nach Süden: Après-Ski kulinarisch gibt es in Freiburg bei Alfred Klink in der «Zirbelstube» im Hotel Colombi. Und das ohne Schnörkel und großes Bombastieren. Klink ist ein Meister seiner Zunft, spielt bravissimo auf einfachen Saiten und zelebriert beispielsweise begnadete Fischarrangements wie seinen Steinbutt in Madeirajus mit frischem Meerrettich und Blattspinat plus einem Quäntchen Rahm.

Mitte dreißig ist er, der Sascha Weiss, und seit zwei Jahren Restaurantbesitzer und Küchenchef der «Wolfshöhle». Der Name ist er was irreführend, das Lokal liegt nicht außerhalb im dunklen Tann, sondern mitten in Freiburg. Da lässt sich was draus machen, dachte sich Weiss, und er ist auf einem guten Weg. In

**B**aierbronn liegt in der Mitte des Schwarzwalds und ist das Mekka für Gourmets aus aller Welt.



Alfred Klinks Küche in der Freiburger «Zürbühnen» ist von anrischender Klarheit



modernem Ambiente präsentieren sich die Räumlichkeiten, die Atmosphäre ist locker und entspannt, aber dennoch anspruchsvoll. So zeigt sich auch die Küche: das Handwerk fein und präzise, aromatisch auf den Punkt gebracht, die Experimentierfreude kreativ, ohne viel Feile zu tun.

Es sei schon immer von Aromen und Düften fasziniert gewesen, sagt Oliver Rausch. So spielt auch das breite Spektrum von Kräutern und Gewürzen eine dominante Rolle in der Küche des «Herbes» im Schloss Reinach. Allerdings, diese Kritik mag erlauben sein, wäre der Steinbau ohne Gänsemaßleber im Zusammenspiel mit den herrlich aromatischen Pfäferlingen ein wenig besser gewesen. Viel aromatisches Potential dagegen hat das Schokocane mit der Bananen-Maracuja-Komposition und einem Mix von der Guave.

Wer so richtig tief ins Schwarzwald-Klischee eintauchen möchte, der muss ins Münsterthal reisen, das eine rustikale Gasthof «Spielweg» der Familie Fuchs. In drei Stuben serviert Karl-Josef Fuchs eine großartige Schwarzwaldküche. Das gezeichnete Leberle kommt vom Münsterthaler Kalb, der Buchschilling aus Wiesental-Gewässern, das Wild aus den umliegenden Wäldern. Fuchs setzt konsequent auf Regionalität. Bis hin zum Käse. Den stellt er in der hausigen Sennerie her.

Das Dorf Häusern ist man ebenfalls nicht gerade der Nabel der Welt, aber dort befindet sich das Schwarzwald Hotel Adler der Familie Zankeller. Was man auch nicht so betonenwert wäre, hätte sich nicht Eric Zankeller bereits in den Schwagerjahren einen Stern erköcht. Sohn Winfried hielt den Standard über Jahrzehnte. Nun hat Florian Zankeller das Zepter in der Küche übernommen und bleibt in der klassischen Regionalität mit besten Zutaten verwarzt. Ein wenig mehr Inspiration allerdings sollte sich die jüngere Adler-Spross schon holen, sonst läuft die Küche Gefahr, etwas langweilig zu werden.

Ein Tipp zum Schluss, etwas abseits des Schwarzwalds: Nach Oberbergen am Kaiserstuhl sollte man unbedingt zu zweit anreisen. Nicht nur, weil Frau Kellers Schwarzer Adler zu den Small Luxury Hotels zählt. Nur zwei Personen serviert man im Wingat-Restaurant ein Châteaubriand vom Schwarzwald-Bind mit Sauce bernaise und Spitzburgardjus. Da gerät man ins Träumen – noch dazu bei einem Weinangebot, das das traditionsreiche Haus in einer Breite auf der Karte hat, die überglücken sucht. <

## SCHINKEN, TORTE UND SCHWARZWALD-GIN

Schinken, Torte, Schnaps – auch dafür ist der Schwarzwald berühmt, nicht nur für Kuckucksküchen. Der Schinken ist der meistverkaufte getrocknete Fleischwaren Europas – von Hand gespickt, mit einer Rezeptur aus Kräutern wie Knoblauch, Wacholder, Korander und Pfeffer, geräuchert über Tannen- und Fichtenzweigen. Dann die Krächter: mit Kinshasa getränkte Blutwürsten (ins dürfen ruhig fünf an der Zahl sein), dazu ein Mix aus süßer Sahne und Sauerkraut plus Schokopopseln. Agrappo Schwarzwälder Kirschen. An hochwertigen Edelbränden herrscht kein Mangel. Die vielen oft kleinen und nicht selten preisgekrönten Schnapsbrennereien sind ein Parade für Kenner feiner Brände. Dazu hat sich nun ein ganz besonderes Destillat gemischt: «monkey 47» nennt sich der Dry Gin, der ersten-

aus dem Schwarzwald kommt. Ein Britte siedelte sich in der Nachkriegszeit in der Südbwende Deutschlands an, Sohn eines britischen Botschafters, Commander der Royal Air Force und bekannter Gin-Fan. Deshalb mischte er in seinem «Landgasthof zum wilden Affen» aus Kräutern, Früchten und exotischen Gewürzen seinen eigenen Gin. Die handgeschriebenen Lager jahreerfahrungen umfassen Dutzenden, bis das Gin-Vertriebsbüro bei Renovierungsarbeiten vor ein paar Jahren ans Licht kam. Christoph Keller und Alexander Stein machen diesem Gin nun wieder alle Ehre. Unter dem Label «Black Forest Distillers» gibt es kleine Labeler Chargen des monkey 47. Der Affe leidet sich vom ehemaligen Landgasthof des Schwarzwald-Gin-Begründers Collin ab. Und hinter



der 47 stehen handverlesene pflanzliche Zutaten wie Wacholderbeeren, Fenchel und Bismarckkörner, Zitronenmelisse und Wäldchen, Hagelbutterschalen und Fichtensprossen... Die Liste lässt sich bis zur Zahl 47 fortsetzen, die genaue Zusammensetzung ist aber ein Geheimnis der beiden Gin-Macher. 100 Tage reift der Gin in kleinen Steingefässern – und ist mit Urquellwasser versetzt eine weitere Schwarzwälder Spezialität.

Etwa 160 Kilometer lang und 60 Kilometer breit ist diese Region im Südwesten Deutschlands. Für Gourmets ein Dorado.

## DIE BESTEN ADRESSEN IM SCHWARZWALD



Harald Wühlhart feiert 2022 ein seltenes Jubiläum: 20 Jahre lang hat er denn drei Sterne

### RESTAURANTS

#### BADEN-BADEN

##### 1 BRENNERS PARK-RESTAURANT

Das Ambiente ist zwar sehr gediegen, umso mehr zeigt Andreas Kuttis Küche aber ein bemerkenswert modernes Niveau. Ein Klassiker der Reichlichen mit zarten Rübchen und rausiger Würsting mit einer raffinierten Himbeersauce.

In Brenners Park-Hotel & Spa  
Schülerstraße 4-6, 76530 Baden-Baden  
T: +49(0)7221/90 00  
Mi.-So. ab 19 Uhr, [www.brenners.com](http://www.brenners.com)

##### 2 ZUM ALDE GOTT

Der neue Anstrich und das schicke Interieur stehen dem Restaurant deutlich besser. Seit über 30 Jahren verhilft Wilfried Herr seine Gäste mit einer ausdrucksstarken und schmelzhaften Küche. Seine handgeschalteten Spätzle sind legendär und in Begleitung von Milchkerkrücken mit Pfifferlingen, Zuckerschnitten und Spitzkohl im Gläserbiergläser braunrot. Was Herr Ansdewitt oder Tröplien – auch gerne offen – aus der Region. Dazu kommt noch der Blick auf die Rebhänge direkt vor dem Fenster.

Wendstraße 13, 76534 Baden-Baden (Neuensteiner)  
T: +49(0)7223/55 13  
Sa.-Mo. 12-14 Uhr und 18.30-22 Uhr, Fr. 18.30-22 Uhr  
[www.zum-alde-gott.de](http://www.zum-alde-gott.de)

##### 3 LE JARDIN DE FRANCE

Stéphan Bernhard ist unbestritten ein Meister der klassischen französischen Küche – Wagyu-Rindersteak mit Petits-Sauvignonschokolade, Schokoladenfondue mit Beurre-Chin und Sauce bordelaise. Sophie Bernhard kümmert sich um die umfangreiche Weinkarte sowie den aufmerksamen und freundlichen Service.

Lichtenbühler Straße 11, 76530 Baden-Baden  
T: +49(0)7221/300 79 90  
Di.-Sa. 12-14 Uhr und 19-22 Uhr  
[www.lejardindefrance.de](http://www.lejardindefrance.de)



Klassische französische Küche im «Le Jardin de France»

#### BAIERSBRUNN

##### 4 SCHWARZWALDSTUBE

Harald Wühlhart, Perfektionshandwerker und Aramengänger par excellence, mag Rummet um seine Person nicht und schaut Medienkritik wie Kochhosen und Fettsäure. Er steht lieber in der «Schwarzwaldstube» am Hand.

Im Hotel Traube-Torbach  
Torbachstraße 237, 72770 Baiersbrunn (Torbach)  
T: +49(0)7442/49 26 04  
Mi.-So. ab 19 Uhr, [www.traube-torbach.de](http://www.traube-torbach.de)

##### 5 BAREISS

1995 begann Claus-Peter Luppig seine Laufbahn in der Küche des Hotel Baresiss. Nach Abschieden bei Heinz Winkler, Eckart Wüppmann und Johann Lohr kehrte er 1992 wieder nach Baiersbrunn zurück. Entschieden aber, so sagt er, habe seine Leidenschaft fürs Kochen die Großmutter Gärtenbühweg 14, 72770 Baiersbrunn (Mittelalt)  
T: +49(0)7442/470  
Mi.-So. 12-14 Uhr und ab 19 Uhr  
[www.baresiss.com](http://www.baresiss.com)



Klassisch-romantisches Ambiente im «Baresiss»

##### 6 SCHLOSSBERG

Ein geeigneter Loup mit roter Zwiebel-Pfeffer-Butter und Kartoffelschaum war Jörg Sackmanns Großvaterstück. Der Baiersbrunner Hotelgourmets begann seine Karriere am Hand von Harald Wühlhart. In seinem Restaurant «Schlossberg» im Hotelkomplex offeriert er eine äußerst anspruchsvolle Küche.

Im Hotel Sackmann  
Mungelstraße 603  
72770 Baiersbrunn (Schwarzenberg)  
T: +49(0)7447/29 90  
Mi.-So. ab 19 Uhr  
[www.hotel-sackmann.de](http://www.hotel-sackmann.de)

#### DURBACH

##### 7 WILDER RITTER

Kreativ, natürlich, leidenschaftlich – das ist das Credo von Christian Baur. Ist er noch ein junger Wilder oder 2000 er schon zu dem alten Hosen? Die Küche jedenfalls alles zu. Die klassische – modern interpretierte – Entenbrust auf gebrunnenen Fette mit den zwei Schwarzwaldinterpretationen und einer Feigenzwiege. So er raffiniert, dass man fast schon den Blick verliert für den jungen, frischen, und moderne Ambiente des Restaurants.

Im Hotel Ritter Durbach  
Tal 1, 77770 Durbach  
T: +49(0)791/922 30  
Mi.-So. 18-22 Uhr  
[www.ritter-durbach.de](http://www.ritter-durbach.de)

## BAD PETERSTAL-GRIESBACH

### 8 LE PAVILLON

Badische Regionalküche, deutlich inspiriert von französischen Nachbarn, ist die Spezialität von Zwei-Sterne-Koch Martin Herrmann. Seit 25 Jahren steht seine Südküche für hohe handwerkliche Zubereitungs-kunst auf klassischer französischer Basis im Hotel Dollenberg. Und die Weinkarte ist ein Beispiel dafür, wie ein perfekter Mix aus internationalen und regionalen Kreuzungen aussehen kann.

Im Hotel Dollenberg  
Dollenberg 3, 77740 Bad Peterstal-Griesbach  
T: +49(0)7806/790  
Do-Mi 18.30-21 Uhr, Sa-So, auch 12-14 Uhr  
[www.dollenberg.de](http://www.dollenberg.de)

## VOSTSBURG-OBERBERGEN

### 9 SCHWARZER ADLER

Franz Kellers Hotel zählt zu den Small Luxury Hotels, die Küche im Weingut-Restaurant ist erstklassig, und bei der Weinkarte gersten selbst Keller im Schälmer. Der kleine Abstecker zum Käsestift lohnt sich unbedingt.

Badbergstraße 23, 79235 Vogtsburg-Oberbergen  
T: +49(0)7803/933 00  
Fr-Ös 12-14 Uhr und 18.30-21 Uhr  
[www.franz-keller.de](http://www.franz-keller.de)



Oliver Rausch vom «Herrhaus» schwärmt auf Kräutern und Gewürzen

## FREIBURG

### 10 ZIRBELSTUBE

Wohl das renommierteste Restaurant in der badischen Hauptstadt. Dessens Chef heißt Alfred Klink. Der Herr am Herd steht dort schon seit über 30 Jahren und garantiert eine kulinarische Leistung auf sehr hohem Niveau.

Im Colombi-Hotel  
Am Colombipark  
79098 Freiburg  
T: +49(0)761/230 60  
Täglich 12-14 Uhr und ab 18 Uhr  
[www.colombi.de](http://www.colombi.de)

### 11 WOLFSHÖLE

Die Küche von Sancho Weiss: grünte, aromatisch auf dem Punkt gebracht, kreativ, experimentierfreudig, ohne viel Füllsel.

Konigsstraße 8  
79098 Freiburg  
T: +49(0)761/303 03  
Di 12-14 Uhr, Do-Mi 12-14 Uhr  
und 18-22 Uhr  
[www.wolfshoehle-freiburg.de](http://www.wolfshoehle-freiburg.de)

### 12 S HERRENHUIS

Kräuter und Gewürze spielen bei Oliver Rausch eine dynamische Rolle in der Küche.

Im Hotel Schloss Rinsach  
St. Erhardstraße 12  
79112 Freiburg (Murgental)  
T: +49(0)7804/40 70  
Di-Fr 12-14 Uhr und 18-22 Uhr  
Sa 18-22 Uhr  
[www.schlossrinsach.de](http://www.schlossrinsach.de)

Ein Abstecker in Franz Kellers «Schwarzer Adler» auf dem Kaiserstift ist unbedingt zu empfehlen



## MÜNSTERSTAL

### 13 SPIELWEG

Regionalküche vom Feinsten bei Karl-Josef Fuchs, der auch eine hausgemachte Senferei betreibt.

Spielweg 68  
79244 Münsterstal  
(Obermünsterstal)  
T: +49(0)7637/70 90  
Täglich 12-14 Uhr und ab 18.30 Uhr  
[www.spielweg.com](http://www.spielweg.com)

## HÄUSERN

### 14 ADLER

Florian Zumbler leitet die Küche in der nun dritten Generation; klassische Regionalküche, die durchaus noch Luft nach oben hat.

Im Hotel Adler  
St. Fyvalda-Straße 15  
79638 Häusern  
T: +49(0)7672/42 70  
Mi-So 12-14 Uhr und 18.30-21 Uhr  
[www.adler-schwarzweid.de](http://www.adler-schwarzweid.de)



## Die besten Spa-Hotels rund um den Feldberg.

### SKI & WELLNESS

#### HINTERZARTEN

KESSLERMÖHLE  
[www.kesselmoehle.de/beauty\\_wellness](http://www.kesselmoehle.de/beauty_wellness)

ERFURTHS BERGFRIED  
[www.bergfried.de](http://www.bergfried.de)

REPERT  
[www.repert.de](http://www.repert.de)

THOMASOF  
[www.hotel-thomashof.de](http://www.hotel-thomashof.de)

PARKHOTEL ADLER  
[www.parkhoteladler.de](http://www.parkhoteladler.de)

#### SCHLUCHSEE

HEGERS PARKHOTEL FLORA  
[www.parkhotel-flora.de](http://www.parkhotel-flora.de)

HOTEL VIER JAHRESZEITEN  
[www.vjz.de](http://www.vjz.de)

#### TITISEE

SEEHOTEL WESLER  
[www.seehotel-wesler.de](http://www.seehotel-wesler.de)

BRUGGERS PARKHOTEL  
[www.hotel-brugger.de](http://www.hotel-brugger.de)

ROMANTIKHOTEL TRESCHERS  
SCHWARZWALDHOTEL  
[www.schwarzwaldhof-trescher.de](http://www.schwarzwaldhof-trescher.de)

#### ALTGLASHÜTTENFELDBERG

HOTEL SCHLÖßERS  
[www.schloessers.de](http://www.schloessers.de)

FELDBERGERHOF (für Familien)  
[www.felddorferhof.de](http://www.felddorferhof.de)

**I**n Südtirol trifft alpine Gastfreundschaft auf mediterrane Leichtigkeit, was sich auch in den Küchen widerspiegelt.

## DE BESTEN ADRESSEN IN SÜDTIROL



Der Stube im «La Stuba de Mochel» stammt aus dem 15. Jahrhundert

### HÜTTEN

#### 1 L'EMERIN

Schütze im Garten des Hotel La Perla. Von der Plate geht's direkt an die Theke zum Aperto-Sal. Dort ist immer was los.  
Strada Col 48 105, 39033 Corvara  
T: +39/0471/83 63 32  
www.hotel-operta.it

#### 2 RIFUGIO COL ALT

Hütte an der Bergstation der Col-Alt-Gondelbahn, bietet eine traditionelle und kreative Küche. Feine Auswahl an Champagnern.  
39033 Corvara  
T: +39/0471/83 63 24  
www.rifugiocolalt.it

#### 3 RIFUGIO EMLIO COMICI

Die Comici-Hütte oberhalb von Wilkenstein ist bei Liebhabern von Meeresfrüchten sehr beliebt. Vom Schnee geht's gleich ans Meer.  
Plan de Gratta 24  
39048 Wolkenstein bei Gröden  
T: +39/0471/79 41 21  
www.rifugioemilio.com

#### 4 GÖSTMER SCHNITZE

Franz Muzer zaubert in seiner einzigen und rudimentären Küche wirklich Entzückendes auf den Teller. Kein mediterrane Schnitzschmack, sondern gute, durchdachte Gerichte.  
Sattlerweg, 39040 Seiser Alm  
T: +39/349/78 36 54  
gostmerschnitzweg@protonmail.net

#### 5 MAERL ALM

Direkt an der Plate steht diese Schütze mit Gourmet-Abbildung. Reservierung für die wenigen, begehrten Plätze ist unumkehrlich.  
Ski Center Latemar, Obereggen  
39050 Deutschnofen  
T: +39/333/923 42 45

### RESTAURANTS

#### 1 RESTAURANT ST. HUBERTUS

Feines Restaurant im Hotel Rosa Alpina. Nebst Nardokulturs Küche 2002 zu den Besten des Alpenraums. Am offenen Kamin 1988 man sich in der behaglichen Gaststube rundum wohl. Ein Erlebnis!  
Strada Misura de Rio 20, 39030 San Cassiano in Badia  
T: +39/0471/94 95 00  
www.rossalpinas.it

#### 2 RESTAURANT LA SIROLA

Küchenchef Fabio Cucchielli beherrscht sowohl die traditionelle Südtiroler Küche als auch die mediterranen und die internationale Hochküche braunsurts, Putzen und Weinliebhaber Stefan Wieser führt eine spezielle Weinkarte mit Weinen aus biologischen und bodenreinem Anbau.  
Strada Pre de Vi 11, 39030 Bozen  
T: +39/0471/94 94 45  
www.sirolagrup.it

Gemüseplatte im «Restaurant Anna Stuben»



#### 3 GENESSERHOTEL SONNALP

Gemeinschaftlich an der Talstation des Skizentrum Latemar. Nibbeln an der Plate gelegen schätzen und tadeln ist fast nicht möglich.  
Obereggen 7, 39030 Bozen  
T: +39/0471/83 58 42  
www.sonnalp.com

#### 4 LA STUBA DE MOCHL

Gastgeber Michel Costa und Küchenchef Arturo Spicocci sind ein ideales Team, gemeinsam schwingen sie sich immer wieder zu neuen, beeindruckenden Kreationen. Wein und Essen vom Besten!  
Strada Col 48 105, 39033 Corvara  
T: +39/0471/83 10 00  
www.hotel-operta.it

#### 5 RESTAURANT ANNA STUBEN

Feines Restaurant in St. Ulrich, dem Hauptort des Grödenbais. In der geliebten Stube aus Erzblechler- und Tannenholz garantiert Oberkellner Armin Markofer für außergewöhnliche kulinarische Erfahrungen.  
Vallgraben Straße 3, 39046 St. Ulrich/Gröden  
T: +39/0471/79 43 35  
www.annastuben.com

#### 6 HOTEL BAD SCHÖRGAU

Vereinsloose im Sarntal. Familie Werber weiß, was Spaß und Service heißt.  
Putzen 24, 39058 Sarnetal  
T: +39/0471/83 30 48  
www.bad-schoergau.com

#### 7 HOTEL RESTAURANT ALIENER HOF

Das hübsch gelegene Sterne-Restaurant Rätien. Etwas abgelegen, aber einen Abstecker auf jeden Fall wert.  
Auan 21, 39058 Sarnetal  
T: +39/0471/83 30 55  
www.sternenhof.it

#### 8 HOTEL RESTAURANT KREUZBERGPASS

Am Fuß der mächtigen Drei Zinnen gelegen. Familie Aichner garantiert dort für höchsten Genuss. Auch mit für den schnellen Hunger zwischendurch.  
Kreuzbergpass, 39030 Seeden  
T: +39/0471/73 03 29  
www.kreuzbergpass.com





Das neue Hideaway in den Engadiner Alpen heißt sehr treffend «Paradies»

## Graubünden lockt mit internationalem Glamour und rustikaler Bodenständigkeit – da ist für jeden etwas dabei.

# DIE BESTEN ADRESSEN IM ENGADIN

### HÜTTEN

#### 1 MATHIS FOOD AFFAIR

Einzigartiger Restaurant-Cluster bei der Corniglia Bergstation oberhalb von St. Moritz. Neben einem Selbstbedienungskiosk liegt das legendäre Louisa-Restaurant mit Champagner und Kaviar bis zum Abwinken.

La Meridie  
Bergstation Corniglia, 7500 St. Moritz  
T: +41 (0)81/833 83 55  
www.mathisfood.ch

#### 2 EL PARADISO

Herrliche Sonnenterrasse und anspruchsvolle Küche in gemütlichem Ambiente. Ausgezeichnete Weinkarte mit viel Tiefgang.

Via Engadina/Randolins, 7500 St. Moritz  
T: +41 (0)81/833 40 03  
Mi-Do, 9-17 Uhr; Fr-Sa, 9-17 Uhr und 19-24 Uhr,  
So, 9-17 Uhr  
www.el-paradiso.ch

#### 3 CHAMANNA

Die urige Hütte auf 2072 Metern wird vom mondänen Palasthotel Sonvitto House betrieben und ist für das beste Raclette west und breit bekannt.

Munt da San Marzuran, 7500 St. Moritz  
T: +41 (0)79/982 30 80  
Während der Winterferien tagtäglich geöffnet  
www.chamanna.ch

#### 4 WEISSFLUGHÄFEL

Das Restaurant liegt bei der Bergstation auf 2963 Meter Seehöhe und führt zweigangig Bodenständiges und Luxus nebeneinander.

#### 790 Davos Dorf

T: +41 (0)81/117 08 44  
In der Winteraison täglich 9-18 Uhr  
www.restaurant-wentafuhghof.ch

#### 5 PIZ SCALOTTAS

Ehrlich Schwyzler in Lenzersheide, der zu einem großen Teil von Einheimischen frequentiert wird.

urigen Ambiente und Top-Küche.  
7078 Lenzersheide  
T: +41 (0)81/385 51 10  
Täglich 9.15-10.30 Uhr, Änderungen infolge von  
Wetterveränderungen vorbehalten

#### 6 GUARDIA VAL

Eine historische Bergstation, die zu einem der schönsten Mittelländers der Schweiz umgeben wurde. Geschmackvolles Restaurant mit anspruchsvoller Küche, aber etwas abseits der Pfoten getreten.

Wie Spors 85  
7078 Spors/Lenzersheide  
T: +41 (0)81/385 85 85  
www.guardiaval.ch

#### 7 STARTIBELS

Hitzentweilung und Gourmetküche werden hier im Skigebiet Laas in idealer Weise vereint. Das Fleisch wird vom rauschekühnen Chef persönlich auf dem Grill zubereitet.

7017 Flims-Dorf  
T: +41 (0)81/912 58 48  
Die Öffnungszeiten richten sich nach denen der Bergstation  
www.startibels.ch

### RESTAURANTS

#### 1 JOHES TALUD

Neuzugabene in der Winteraison 2021/2022 von erfahrenen Gastronomen, die den Status als erste Adresse von St. Moritz verteidigen müssen.

Via Dunata 25, 7512 St. Moritz-Champfer  
T: +41 (0)81/833 44 55  
Eröffnung im November  
www.talud.ch

#### 2 BILMANNS CHESA PIRAN

Im aufwendigen Alpenstil werden feinste Produkte von Bauern aus der näheren Umgebung kredenzt.

Via Chantarella 25-29  
7522 Le Punt-Chamues-CH, Schweiz  
T: +41 (0)81/854 25 15  
www.chesapiran.ch

#### 3 PARADIES

Ein richtiges Hideaway ist das Relais- & Châteaux-Hotel Paradies bei Plan im Engadin. Die exklusive und ausgezeichnete Küche von Martin Glaser verbindet die Schweizer Tradition mit der Moderne.

7555 Plan/Engadin  
T: +41 (0)81/861 08 08  
In der Winteraison:  
Di-Sa ab 18.30 Uhr  
www.paradieshotel.ch

#### 4 WALDHOTEL

Im Waldhotel Davos residierte schon Thomas Mann und schätzte die hohe Niveau der Küche. Der gute Ruf konnte bis heute aufrechterhalten werden.

Buissonette 3  
7270 Davos Platz  
T: +41 (0)81/425 35 35  
www.waldhotel-davos.ch

#### 5 WALSERHOF

Der populäre Schweizer TV-Koch Armin Armin pflegt eine subtile Aromenküche in einem der besten Restaurants von Klosters.

Landstrasse 141  
7250 Klosters  
T: +41 (0)81/420 29 29  
www.walserhof.ch

#### 6 SCHAUMSTEIN

Koch des Jahres Andreas Caminada wurde von allen relevanten Duques mit Höchstwertungen bedacht. Sensationelle Küche in wunderschönem Schlossambiente.

Schaumstein Schloss Hotel Restaurant  
7414 Ferenzen  
T: +41 (0)81/932 30 80  
Mi ab 18 Uhr; Do-Sa, Mittagessen ab 12 Uhr und  
Abendessen ab 18 Uhr  
www.schaumstein.ch



falstaff / reise / TRAUMINSELN (TEIL 1)

# INSELIDYLL IN FERNOST



Das Banyan Tree Ungasan-Resort liegt auf einer Klippe 70 Meter über dem Meeresspiegel und gewährt eine traumhafte Aussicht auf den Ocean.

Asien de luxe: Bali und Langkawi sind bekannt – aber Pamalican Island, Ko Khood, Mayo Island und Con Son? Auf all diesen Inseln sind neue Luxusresorts entstanden, die keine Wünsche mehr offenlassen – perfekte Hideaways für die Flucht vor Schnee und Frost.

TEXT SYLVIA W. SEDWITZKY



Eine der 73 Gästevillen im Banyan Tree Ungasan auf Bali



Sogar Staatsoberhäupter schätzen die Küche des Banyan Tree Resort

**W**er hat noch nicht vom immerwährenden Sommer Asiens, von den endlos langen Meeresküsten und Palmen, so weit das Auge reicht, geträumt? Auf den südlichen asiatischen Inseln serviert der einzigartige Service die Seele zu stricheln, während höflich scharfe Carrys den Gaumen fordern. Makellose Sandstrände bilden vor schroffen Felsen eine atemberaubende Kulisse. Reisende finden eine reiche Palette an Lebensweisen und Traditionen vor, wie kaum sonst wo auf der Welt. Orte wie Bali, die Philippinen oder Langkawi, bekannt für ihre Mythik und die opulente Vegetation, wecken bei konstante subtropischem Klima die Entdeckerlust. Die Inseln locken mit renommierten Herbergen der Luxusklasse, verwunschenen Dschungelbefragungen und romantischen Felsvillen direkt am Ozean, die sich den Bedürfnissen der Urlauber auf höchstem Niveau anpassen.

Lasen Sie sich mit dem botenigen Fliegen auf die Tropeninsel bringen oder erschleichen Sie auf einer wildromantischen Ekelpiratinsel im Heizen des südchinesischen Meeres. Ganz egal, wofür Sie sich entscheiden, auf Asiens schönsten Eilanden erwartet Sie ein Hängemattenidyll par excellence!

#### BANYAN TREE UNGASAN BALI/INDONESIEN

Bali hat eine besondere Aura – jene tiefgrüne Insel mit ihren Reisfeldern und Gebirgen im Norden, wo die Einwohner trotz des Touristenbooms noch in enger Verbundenheit mit der Natur, abgekoppelt von der Hast der Zivilisation leben, ohne auf Annehmlichkeiten zu verzichten. Diesem Prinzip hat sich das gerade mal zwei Jahre alte Banyan Tree Resort in Ungasan, in der Nähe des berühmten Tempels Para E-luh Uluwatu, verschrieben. Hoch oben auf einer Klippe, 70 Meter über dem Meeresspiegel an der südlichsten Spitze der Insel, genießt man nicht nur die Abschiedenheit, sondern auch atemberaubende Ausblicke auf den Ozean, den tropischen Garten und den kleinen weißen Sandstrand. Hoch geht's auch kulinarisch her: Chef Mandit Warokka, der schon für Condoleezza Rice und den König von Abu Dhabi gekocht hat, versetzt seine Gäste im Hauptrestaurant »Ja-Ma-Na« in der Winteraison mit einem Albaruffel-Degustationsmenü und Beerdex-Raritäten wie Chateau Petras 1995 oder Chateau Margaux 1997 in eine Welt des Hochgenusses. Die Außen- und Innengestaltung der 73 Gästevillen – jede mit privatem Infinity-Pool – bilden die Faszina aus traditioneller

**E**rprobte Asien-Reisende wissen die einzigartige Servicekultur der fernöstlichen Luxusresorts und Hideaways zu schätzen.



Das Amangala verfügt über eine private Landebahn





Das Semera-Kiri-Resort der Six-Semera-Gruppe liegt mitten in einem Nationalpark.

balinesischer Kunst und Architektur, eingebettet in den großzügigen Luxus unserer Zeit.

#### AMANPULO PAMALICAN ISLAND/PHILIPPINEN

Die Gäste, die hier einchecken, haben vielleicht schon sämtliche goldenen Honigwasserhäute der Welt aufgedreht, kommen aber gerne hierher, weil sie die paradiesische Unberührtheit, unter Wasser wie auch an Land, und die vollkommene Privatsphäre in vollen Zügen genießen können. Jenseits des sieben Quadratkilometer großen Riffs werden regelmäßig Wale, Delfine und Seekühe gesichtet. Die erlesen-schichtigen Gäste – Casitas – werden nach dem Vorbild der philippinischen –babay kalye–, den traditionellen Wohnhäusern des Landes, entworfen. In den Casitas direkt am Strand lesen einem ein persönlicher Koch und ein Butler alle Wünsche von den Augen ab. Ein privates –Sunset Filipino Barbecue– am Strand ist ein unvergessliches Erlebnis. Der brandneue Spa liegt auf einer Anhöhe oberhalb der Baumgrenze und eröffnet dank riesiger Fensterfronten einen ungetrübten 360-Grad-Panoramablick über den tropischen Dschungel und das türkisblaue Meer der Sulu Sea. Obwohl das Amanpulo neben Tauch-, Schnorchel- und Hochseefischerbooten über eine anscheinliche Flotte ver-



Natürliche Materialien und urbaner Chic im Four Seasons Langkawi

fügt, lässt man es sich nicht nehmen, die Gäste in einer 19-stufigen Turbogespinn-Maschine aus Manila heranzufegen, verfügt das Resort doch über eine private Star- und Landebahn.

#### FOUR SEASONS LANGKAWI/MALAYSIA

Wer sich einen Abenteuerurlaub inklusive Adrenalin kick erwartet, wird enttäuscht sein. Worum es an diesem zauberhaften Fleckchen am Andamanischen Meer hauptsächlich geht, ist, am schneeweißen Sandstrand zu liegen, im türkisblauen Meer zu plätschern und am Abend ausgezeichnet zu essen – nicht mehr und nicht weniger als grenzenloser Luxus für alle Sinne. Dafür sind vor allem zwei Herren verantwortlich. Zum einen der renommierte US-Architekt Bill Bensley, der im asiatischen Raum schon die famossten Luxushotels ausgestattet und den exquisten Gästeparadisiens eher urbanen als tropisch-exotischen Chic verliehen hat, obgleich er sich nur natürlicher Materialien bedient hat – es gibt Holzdielelböden, Open-Air-Terrazzo-Badewannen, malaisische Kunstgegenstände, spanisches Marmor und anladende Daybeds aus Tropenhölzern. Zum anderen brilliert im zauberhaften Ambiente des Restaurants –khan-kan– Billy Akanna, der sich zuvor in zahlreichen ande- ➤

**M**akellose Sandstrände und traumhafte Pool-Landschaften sind die perfekte Kulisse für einen Urlaub mit Tiefenentspannung.

Weiße Luxusvilla im Amanwana-Resort auf Moyo Island in Indonesien



nen oder Fischadlern – um sich herum hören kann. Doch die 36.000 Hektar große Regenwaldinsel ist nicht nur Heimat zahlreicher Tiere an Land: Auch am Hausriff tummeln sich in nahezu unberührten Korallengärten Schildkröten, Aale, Hummer und schwarz-weiße Rifffische. Wer vom beruhigenden Wellenklang der Flores-See erfüllt werden möchte, bucht ein Ocean Tent oder begibt sich ins Jungle Cove Spa unmittelbar am Strand, wo man unter sanft flüsternden Esmeraldas von anmutigen Therapeutinnen mit schwarzen Borneo-Schlammpackungen verwöhrt wird. Der absolute Cloa hier: Mir der Amankan, dem maßgeschneiderten Resortschiff, nach Komodo, in das Reich der einzigartigen Riesenechsen, cruisein.

SIX SENSES CON DAO  
CON SON/VIETNAM

Ökosurlaub in der Luxusversion (grüßlich!) Auf Vietnams kleinem Inselchen Con Son können Designfans, Vorliebte und Jetsetts, die schon alles kennen und lieber auf demontierten Luxus inmitten der Natur setzen, einen friedvollen Zwischenstopp auf ihrer Vietnam-Reisende einlegen. Man hat das Resort so bebaut, in die Tropenlandschaft eingefügt, dass störende Bäume erhalten werden konnten und nichts entfernt oder aufgeschichtet werden musste. Ein gutes Dutzend neomodischer Villen verteilt sich wie hingeworfen an einem sanften grünen Hang, der Rest liegt direkt am Strand. Jede wurde mit mehreren riesigen Veranden und einem solarierten Pool ausgestattet. So weit das Auge reicht, üppig tropischer Dschungel und im Hintergrund das Südhinesische Meer mit seinem kilometerlangen Sandstrand – so liegt der sicherlich schönste Rückzugsort Vietnams. Architektur und Innenrichtung sind bewusst paritätisch, indem sie sich ausgereicher hochwertiger Materialien in hellen Farbtönen bedienen. Hier scheint es kein anderes Ziel zu geben, als einfach in den Tag zu leben und die Seele baumeln zu lassen. Deshalb ist Con Son das perfekte für Paare, die abschließende Zwischenzeit und intakte Natur schätzen und biologisches Essen der Extraklasse lieben. Die deutsche F&B-Managerin, Susanne Kraus, lässt dazu passend elegante Bioeier von kleinen, passivierten Winzern aus der Neuen Welt servieren. <

In der nächsten Ausgabe des Fatstaff finden Sie Teil 2 der Trauminsel-Story, u. a. mit den Seychellen und Malediven.

> von Four Seasons als Executive Chef seine Spuren verdient hat, mit seinen malaisischen Spezialitäten wie etwa dem Signature-Gericht «Daging Rendang Tok», getrocknetem Rindfleisch in Kokosmilch und Chilipaste gekocht. «Ich arbeite hier aber nicht nur aus Liebe am Kochen, sondern vor allem für die Liebe und Anerkennung, die ich dafür zurückbekomme», beschreibt Achana seine Motivation.

SONEVA KIRI  
KO KHOOB/THAILAND

Einen wirklich unberührten thailändischen Strand findet man nur im Kino. Oder auf Ko Khooob. Dort hat die Natur mit einem einsamen Traumstrand, einem spektakulären Kliff und üppigem Buschwerk mit Mangroven, Eukalyptusbäumen, Bambus und Pfeffersträuchern tief ins Zauberküchen gegriffen. All das auf einer Fläche von 50 Hektar mit nur 46 Villen mit der Kleinigkeit von 400 bis 770 Quadratmeter Wohnfläche, die sich perfekt in die beinahe unendliche Öko-insel einfügen. Deshalb fährt man dort Rad, liest oder nutzt sein eigenes Elektrofahrzeug, und anstatt mit Chlor wird der halbmondförmige Privatpool mit Ozean aufbereitet. Ein weiteres Highlight im Soneva-Kiri-Resort ist die Küche. Eine gefühlvolle Mischung

aus Gewürzen und frischen Zutaten garantiert besondere Gaumenfreuden, denn Gemüse und Kräuter werden im hausgemachten Garten gezogen, und der Fisch kommt natürlich franglich aus dem Teller. Auch das Frühstück ist eine Sache für sich: Mehr als 40 verschiedene Früchte stehen à la minute zur Auswahl, der Gast kann aus einem 30 Sorten umfassenden Bio-Marmeladenangebot wählen, und es gibt täglich mehr als ein Dutzend Brotvarianten. Frisches Sushi und Sashimi sind rund um die Uhr ebenso selbstverständlich wie der eigene Eisfalken und der französische Chocolatier, der sein Sortiment täglich wechselt.

AMANWANA  
MOYO ISLAND/INDONESIEN

Perfekt für Robinsonaden: Die weißen Luxusvillen des Amanwana auf Moyo Island, die sich samt Moskitonetze, erstklassigem Design und eleganten Teak-Chairs unter dem Baldachin der Baumzonen verteilen, setzen bewusst auf Schiffsbrüchigen-Optik de luxe. Die Nähe zur Natur am Rand eines tropischen Waldes ist garantiert, da das Dschungelfeud nur schon mehr als 30 Jahre unter Naturschutz steht, sodass man bei Nacht die Wildnis – von Rotwild über Makak-Affen bis hin zu Wildschweinen, Mil-

Luxus ohne Grenzen – für den Traum von asiatischen Robinsonaden ist das entsprechende Kleingeld eine Grundvoraussetzung.

## DIE BESTEN ADRESSEN AUF ASIENS TRAUMINSELN

### HOTELS

#### AMANIWA

Engelbartet in den tropischen Regenwald mit Blick über die Bucht, tagt die exklusive Zeilounge an der abge-schirmten Waldkante um Meys Island, ein einst Pro-zess D Unterschulft suchter. Gäste schätzen nicht nur die Diskretion des Hotelewegs und den sensationellen Aman-Service, sondern ebenso die einträglichen Mög-lichkeiten für Ausflüge zum Fischen und Tauchen. Meys Island, West-Sumbawa-Regency, Indonesien  
T: +62(0)371/222 33  
amaniwa@amanireorts.com  
www.amanireorts.com

#### FOUR SEASONS LANGKAT

An einem der schönsten Strände der Insel gelegen, offerieren die 92 Gästevillen und -suites ein groß-zugiges Wirtgefüh, verbunden mit asiatisch-er-atischen Stilmerkmalen und modernem Komfort. Ausgesprochenes Restaurant-Options, Jelen Tanjung Rhu, Langkat 07000 Kedah Darul Aman, Malaysia  
T: +62(0)4/950 89 89  
reservations@fourseasons.com  
www.fourseasons.com

#### BON TON RESORT

Das kleine Boutique-Hotel mit seinen acht antiken ma-laisischen Holzhäusern mit Open-Air-Balustraden und hübschen lokalen Interieur-Designs verwickelt sich in einer Kokosnussplantage und beherbergt nicht nur eines der besten Restaurants der Insel, sondern punktet dazu mit einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis, Laman Padi Langkawi, Jalan Pantai Gemang Langkawi 07000, Kedah Malaysia  
T: +62(0)4/950 38 88  
info@bon-tonresort.com.my  
www.bon-tonresort.com.my



Philippinischer Traumstrand im Amanwa-Resort

#### SOMEVA KIRI

Imitten des Marine-Nationalparks Koh Chang auf der viergrößten Insel Thailands, die zweifellos zu den unberührtesten des Landes gehört, liegt Das High-End-Resort der Six-Senses-Gruppe mit überdimensionierten Villen, einem edlen Spa und Natur-pur-Feeling stein-liche Urlaubsträume wahr werden. 150 Mea. Ka Khooel Sub District Thai 22000 Thailand  
T: +66(0)39/42 88 00  
reservations-ko@sixsenses.com,  
www.sixsenses.com/Someva-Kiri



#### AMANIWA

Sonne, Sand und Surferparadies von Aien-Fernsten, auf 1,2 Quadratkilometern punktet neben dem be-schneidenden schönen, kristallklaren Wasser die Unterwasserwelt. Gäste werden von Mania in einer doppel-motorigen Surfer-pur-Maschine direkt auf die Insel geflogen. Pamuluan Island Philippinen  
T: +63(0)2/758 4040  
amaniwa@amanireorts.com  
www.amanireorts.com

#### BARIAN TREE LANGSANG

Die traditionelle indonesische Archi-tekture des edlen Resorts und die schön angelegten Gärten auf dem Kuff am südlichsten Punkt Balis harmonisieren ideal mit der my-thischen Umgebung, Top-Gastro-misangebot, Manier Sandstrand, Jalan Melati Bangor Kabad Ungas, Bali 80394 Indonesien

T: +62(0)361/900 79 00  
info@bariantree.com  
www.bariantree.com/en/indonesia

#### ALBA MANGGOS

Das junge, schicke Designhotel an der fast unberührten sel-bstbewussten Küste am Rande des Mount Agung ist der ideale Ausgangspunkt für Ausflüge und Rafting-Touren und lockt mit geringen Zimmerpreisen. Desa Buhun, Mangga Karangasem Bali 80871 Indonesien  
T: +62(0)363/430 11  
mangga@albahotels.com  
www.albahotels.com

#### SIX SENSES CON DAO

Die traumhafte moderne Luxusanlage an einem wunder-blichen Sandstrand mit beeindruckender Berglandschaft im Hintergrund liegt auf einer der 18 Inseln des spektaku-lären Con Dao-Archipels. Für den Bau wurden ausschließlich natürliche Materialien in lokalerischer Bauweise ein-gesetzt. Dai Dao Beach Con Dao District Ba Ria, Xung Tay Province Vietnam  
T: +84(0)56/380 22 22  
reservations-condao@sixsenses.com  
www.sixsenses.com



# DIE TEMPEL DER TORTEN





Die Präsentation der Sacherorte läßt vom Kontrast zwischen dem Schokoladenbraun des Teigs, der Glasur und dem Weiß der Schlagobaze



Der »Demel« und seine Mehlspeisen stehen weltweit für die Wiener Genusskultur

»Sacher«, »Imperial«, »Demel«, »Aida« und »Ober-laa«: Wiens Konditoreien und deren Mehlspeisen sind weltberühmt. Über geschichtsträchtige Kreationen, die zu süßen Kultobjekten wurden.

TEXT HERBERT HACKER

**W**enn es etwas gibt, das in aller Welt mit Wien in Verbindung gebracht wird, dann ist es wohl der Name »Sacher«. Jeder denkt sofort an das berühmte Hotel hinter der Wiener Oper – und natürlich an die legendäre Torte.

Keine Mehlspeise der Welt hat eine ähnlich erstaunliche Karriere gemacht. Dabei wurde sie nicht von einem berühmten Patis-sier, einem gefeierten Koch oder einem renommierten Konditor erfunden. Es war vielmehr ein Lehrling im zweiten Lehrjahr, der diese geniale Tortenkonstruktion im Alter von 16 Jahren entworfen hat. Franz Sacher war damals, im Jahr 1832, gerade im Haus des Fürsten Metternich als Kochlehrling beschäftigt und sollte für ihn einen ganz besonderen Leckerbissen kreieren. Tagelang tüftelte er erfolglos an allen möglichen Gerichten, bis ihm schließlich die Idee zu einer Torte kam, die auf den ersten Blick gar nicht sonderlich spektakulär erschien. Das »Design« der ersten »Sachertorte« war – so wie es auch heute noch der Fall ist – ausnehmend schlicht, im Grunde genommen lebt diese Kuchenlegende

von Kontrast zwischen dem Schokoladenbraun des Teigs, der Glasur und dem Weiß der Schlagobaze.

Doch wie so oft lag auch hier die wahre Größe im Einfachen. Vermutlich ging der junge Sacher allerdings nicht ganz unbeflügelt ans Werk. Denn Vorläufer dieser Torte finden sich schon viel früher: etwa im 1718 erschienenen »Salzburger Kochbuch« von Conrad Hagger. Erst als Katharina Prato in ihrer »Städtesischen Küche« aus dem Jahr 1858 eine »Chocolade-Torte à la Sacher« vorstellte, wurde das süße Konstrukt des jungen Franz Sacher richtig populär und gelangte in der Folge sogar zu Weltfrieden.

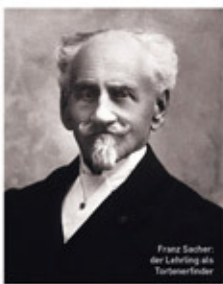
Der Erfolg seiner Torte ermöglichte es Sacher später, sich selbstständig zu machen. Er eröffnete in der Wiener Welbürggasse ein Traiteursgeschäft, wo er den begeisterten Wienern Kaviar, frische Austern, edle Weine und natürlich die Sachertorte kredenzte. Sacher war damals eine Art Caterer, er belieferte große Häuser mit Delikatessen und verstand es dabei immer, seine inzwischen überall geschätzte Schokoladenkreation als Höhepunkt eines feinsinnigen Menüs in Szene zu setzen. >



Am aktuellsten gerührt man die berühmte Torte direkt im Hotel Sacher hinter der Wiener Oper

> Die sagenhafte Tortenkonstruktion wurde schließlich zum Fundament einer Familienkarriere. Franz Sachers Sohn Eduard gründete gleich hinter der Oper das Hotel Sacher, in der Endphase der Monarchie ging die zu Ruhm und Ehren gekommene Prominentenabsteige der Familie allerdings wieder verloren. Der letzte Sacher-Erbe flüchtete seine Tortenrezept in die Konditorei »Demel« und verursachte damit einen Jahrzehnte andauernden Rechtsstreit. Es ging darum, wer von den kuchenbackenden Kontrahenten die Bezeichnung »original Sachertorte« verwenden durfte. Während die Nachfahren des Erfinders, die man beim »Demel« den Backofen bedienen, die Aprikosenkonfitüre – so wie im Originalrezept – stets gleichmäßig unter die Glasur mischten, ließen die neuen Sacher-Eigentümer die Konfitüre einfach in der Mitte platzieren. Eine recht skurril anmutende Tortenschlacht, an der Legionen von Rechtsanwälten verdienen.

**U**nter Wiens Nobelkonditoren mit hohem Bekanntheitsgrad hat der »Demel« wohl die bewegteste Vergangenheit. Gegründet wurde er 1786 von dem aus Würtemberg stammenden Konditor Ludwig Dehne. Seine Nachkommen



Franz Sacher:  
der Lehrling als  
Tortenerfinder

**F**ranz Sacher kreierte 1832 die geniale Torte. Sein Nachfahre ging samt Rezept zum »Demel«, was einen Rechtsstreit auslöste.

verkauften die Konditorei später an Christoph Demel und dessen Söhne, die damit 1888 an den Kohlmarkt 14 zogen. Aus dieser Zeit stammt auch die opulente Rokoko-Einrichtung, die zum Teil heute noch erhalten ist und täglich von Scharen an Touristen fotografiert wird. Legendar sind auch die »Demel«-Servierinnen, die die Gäste seinerzeit, in strenges Schwarz gekleidet, nur in der dreiten Person angesprochen haben: »Haben schon gewählt? Werden noch einen Wunsch haben?« Und wer es überhaupt zu eilig hatte, bekam zu hören: »Sind ungeduldig? Bei uns haben schon Erberbärg gewartet.«

Zwei Weltkriege und einige Nachkriegsjahre später ging der »Demel« vom damaligen Besitzer Friedrich Ludwig von Berniczky-Pallavicini an einen gewissen Udo Proksch über, der für eine ausgesprochen turbulente Ära sorgte. So entstand 1973 im Obergeschoss der im Nachhinein übel beleumundete »Club 45«, ein Treffpunkt für trinkelose Politiker und lebensfrohe Genossenmenschen aus der Unterwelt. Nach der Verhaftung Prokschs aufgrund des sogenannten »Lacoma-Skandals« wechselten mehrmals die Besitzverhältnisse, bis sich schließlich mit dem Cateringunternehmen Do & Co der jetzige Inhaber fand.



Die Konditorin »Demel« ist besonders für liebevoll verzierte Kreationen bekannt



Der »Demel« bietet das Flair der vergangenen Kaiserzeit – mit Kaffeespezialitäten, Cremestrifen und der berühmten Doboskorte

Und so genießen die Gäste auch heute noch beim »Demel« im Flair der vergangenen Kaiserzeit diverse Kaffeespezialitäten, Cremestrifen, Schokoladenkonkret – und die berühmte Doboskorte. Die Genese dieser Kreation geht auf das Jahr 1885 zurück. Der Erfinder, der ungarische Konditormeister Josef Dobos, wollte eine Torte backen, die sich bei der beschränkten Kühltechnik zu damaliger Zeit mindestens zehn Tage halten sollte. Herausgekommen ist eine Mehrschichttorte, abwechselnd mit Biskuitteig und dünnen Cremestrifen, oben drauf eine harte Karamelldecke.

Neben »Sacher« und »Demel« gehört auch das »Café Imperial« im gleichnamigen Luxushotel zu den namhaften Tortenhochburgen der Stadt. Das Café ist ein Juwel. Die Gäste können aus 40 verschiedenen Kaffeezusammensetzungen wählen, und auch dieses Haus wartet mit einer berühmten Schokoladentorte auf. Ähnlich wie die Sacherorte wurde auch die Imperial-Torte der Legende nach von einem Küchenjungen erfunden – und zwar anlässlich der Eröffnung des »Imperials« zu Ehren von Kaiser Franz Joseph I. Zu den Ingredienzien des geheim gehaltenen Rezepts gehören in diesem Fall zur Kakao-creme auch noch Mandeln und Marzipan.

Auch das »Café Imperial« im gleichnamigen Luxushotel gehört zu den namhaften Tortenhochburgen Wiens.



Das Rezept der Imperial-Torte wird streng geheim gehalten

Eine großflächige Versorgung mit Mehlispeisen und Torten garantiert in Wien aber vor allem die »Kartkonditorei Oberlaa«. Zu den sieben Filialen in der Stadt gehört seit 2006 auch das »Café Demeyer« im 13. Bezirk, nahe dem Schloss Schönbrunn. Das Angebot an Torten ist beeindruckend und beinhaltet neben der klassischen Oberlaa-Kurbad-Torte aus Schokolade auch noch ungewöhnliche Kreationen wie eine Irish-Cream-Torte oder eine Mango-Schokoladentorte. Ein Produkt der Konditoreikette erweist sich allerdings besonderer Nachfrage: Die »Pannetone«, die ihren Ursprung zwar in Italien hat, von den Oberlaaer Bäckern aber mit viel Hingabe unter der Verwendung von Rosinen, Anzani und Saucerrig zu wahren Kultobjekten geformt wird.

Kult sind auch die vielen Filialen der Kaffeehauskette »Aida«. Es sind wahre Architekturgewerke im Restmilitärstil mit den zur Trademark gewordenen Farben Rosa und Braun. Gegründet wurde die Kette 1883 von dem in Nordböhmen geborenen Josef Prossak, der nach Wien auswanderte, um in dieser Stadt den Konditorberuf zu erlernen. Heute umfasst die »Aida«-Kette knapp 30 Filialen; jene in der Willstalle war übrigens die erste Kaffeeconditorei Österreichs mit einer Espressomaschine.

Der »Kaiser-Gugelhupf« der Konditorei »Fischer« wurde durch einen Fernsehauftritt bekannt. Die Absatzzahlen vervielfachten sich daraufhin.

Zu den alten Traditionskonditoreien gehört auch noch die »k. u. k. Hofzuckerbäckerei Gerstner« in der Kärntner Straße, die 1847 von Anton Gerstner gegründet wurde. Besonders empfehlenswert sind dort die hausgemachten Pralinen.

Im historischen »Café Central« wiederum sorgt der aus Frankreich stammende Chef-pâtissier Pierre Reboul für außergewöhnliche Torten- und Mehlspeisekreationen. Damit präsentiert sich das legendäre Literatencafé mit 130-jähriger Geschichte nicht nur als Touristenmagnet, sondern durch die neuen Eigentümer auch als moderne Hochburg der Konditoreikunst.

Wie die Reise in die Engertstraße im 20. Bezirk in Kauf nimmt und auf eine jahrhundertalte Entscheidungsgeschichte verzichten kann, der wird in der Konditorei »Fischer« dafür reichlich belohnt. Gründer und Konditormeister Dieter Fischer ist in seinem Fach ein ganz großer Köhner. Sein handgemachtes Trüffelkonkret ist in Wien konkurrenzlos, weshalb er unter Feinschmeckern schon lange höchste Reputation genießt. Einer breiteren Öffentlichkeit wurde er erstmals bekannt, als der österreichische Fernsehsender ORF für ein

Interview mit dem inzwischen verstorbenen Ex-Bürgermeister Wiens, Helmut Zilk, in einer »Willkommen Österreich«-Sendung einen Gugelhupf benötigte. Aber es darfte nicht irgendeiner sein, sondern der beste Wiens. Es war Fischers »Kaiser-Gugelhupf«, ein mit Schokolade- und Walnussstückchen gefüllter Kuchen, der schließlich das Rennen machte. Angenehmer Nebeneffekt: Fischer verkaufte von dem köstlichen Gugelhupf vor der Sendung höchstens magere zehn Stück im Monat. Doch schon kurze Zeit danach waren es mehr als 500.



Die »k. u. k. Hofzuckerbäckerei Gerstner« wurde 1847 gegründet. Die hausgemachten Pralinen sind einen Besuch wert.

## KONDITOREI-KLASSIKER

### AIDA

28 Platten in Wien  
www.aida.at

### CAFÉ CENTRAL

Ecke Herrngasse/Strauchgasse, 1010 Wien  
T: +43/01/533 37 64-24  
Mo.-Sa. 7.30-12 Uhr, So. und Pflg. 10-12 Uhr  
www.patisseriecentral.at

### DEIMEL K. U. K. HOFZUCKERBÄCKEREI

Kärntner Str. 14, 1010 Wien  
T: +43/01/526 17 17-0  
Täglich 9-19 Uhr  
www.deimel.at

### KONDITOREI FISCHER

Engertstraße 76, 1200 Wien  
T: +43/01/322 42 79  
Mo.-Sa. 8-19 Uhr, So. und Pflg. 9-19 Uhr  
fisher.konditorei@tutanota.at

### GERSTNER K. U. K. HOFZUCKERBÄCKEREI

Kärntner Straße 13-15, 1000 Wien  
T: +43/01/512 49 63  
Mo.-Sa. 8.30-20 Uhr, So. und Pflg. 10-18 Uhr  
www.gerstner.at

### CAFÉ IMPERIAL

Kärntner Ring 16, 1010 Wien  
T: +43/01/70 11 00  
Täglich 7-23 Uhr  
www.hotelimperialwien.at

### KURKONDITOREI OBERLAA

Kurzbachstraße 12, 1100 Wien  
T: +43/01/680 25 80-0  
Täglich 9-19 Uhr  
www.oberlaa-wien.at

### CAFÉ SACHER

Philharmonikerstraße 4, 1010 Wien  
T: +43/01/51 45 66 62  
Täglich 8-24 Uhr  
www.sacher.com



Die Kaffeehauskette »Aida« bietet feine Kreationen in 28 kaffeehaus Platten im Revival.



FALSTAFF VERSCHENKEN  
X-mas-Abos mit  
www.falstaff.de bestellen

# Genuss-Abos

# falstaff

## FALSTAFF-TESTABONNEMENT

2 Ausgaben des Falstaff-Magazins zum Preis von € 12,- inkl. Versand und MwSt. plus Reisenthal—Bottelbag-als Zugabe.

### Reisenthal—Bottelbag

Mit diesem praktischen Helfer lassen sich neun Flaschen kompakt, sicher und komfortabel transportieren. Ein unverzichtbarer Begleiter bei Ihrem Getränkeeinkauf!



20%  
Rabatt  
+ Bottelbag  
gratis!

## FALSTAFF-JAHRESABONNEMENT

6 Ausgaben des Falstaff-Magazins zum Preis von € 41,- inkl. Versand und MwSt. plus Avec-Plaisir—Barre infame!—aus dem Hause Pralus gratis dazu.

### Avec-Plaisir—Barre infame!

Der «Barre infame!» stammt aus dem Hause Pralus und wird vom Maître Chocolatier François Pralus persönlich veredelt. Der Baren aus Milchchokolade ist gefüllt mit Praline und gerösteten Haselnüssen. Wunderbar nicht nur zu Kaffee, sondern auch zu Wein. Achtung: erhöhte Suchtgefahr!



€ 41,-  
statt € 45,-  
+ Barre infame!  
gratis!

Illustration: PHOT. JAMES HENNING

## ABO

WWW.FALSTAFF.DE ABO@ASV.DE T: +49(0)40/468 80-5157 F: +49(0)40/34 72 95 17

Ja, ich möchte Falstaff testen oder regelmäßig lesen.

Ich bestelle folgendes Abonnement (bitte nur eines ankreuzen):

### falstaff-TESTABO

2 Ausgaben plus «Bottelbag» als Zugabe

- Ja, ich bestelle ein Falstaff-Testabonnement! Bitte schicken Sie mir die Falstaff-Magazin ab der nächstmöglichen Ausgabe (2 Ausgaben zum Preis von € 12,- inkl. Versand, plus Preisentgelt, MwSt. Wenn ich nach Erhalt der zweiten Ausgabe nicht kündigt erhalte ich Falstaff zum herkömmlichen Preis von € 42,- pro Jahr (6 Hefte) weiter. Das Jahresabo verlängert sich automatisch, wenn ich nach 2 Wochen vor Ende einer Ausgabe schriftlich kündige. Wenn ich vor Inbetriebnahme 2 Wochen unter folgender Adresse möglich ein Abbestellen Falstaff, Süderstraße 11, 20097 Hamburg.

### falstaff-JAHRESABO

6 Ausgaben plus Avec-Plaisir—Barre infame!—aus dem Hause Pralus

- Ja, ich bestelle ein Falstaff-Jahresabonnement! Bitte schicken Sie mir die Falstaff-Magazin ab der nächstmöglichen Ausgabe (6 Ausgaben zum Preis von € 41,- inkl. Versand, plus Preisentgelt, MwSt. Ich erhalte Falstaff zum herkömmlichen Preis von € 42,- pro Jahr (6 Hefte) weiter, wenn ich nach 2 Wochen vor Ende einer Ausgabe schriftlich kündige. Wenn ich vor Inbetriebnahme 2 Wochen unter folgender Adresse möglich ein Abbestellen Falstaff, Süderstraße 11, 20097 Hamburg.
- Ja, ich möchte kassieren und unentgeltlich über die Newsletter aus dem Bereich Wein und Bäume informiert werden und so zum Beispiel erfahren, dass die Falstaff-Debatte zum Thema ein weiteres Mal eintrifft oder die Falstaff-Magazine über den neuesten «Reisenthal—Bottelbag» als auch die Nutzung meiner Daten & Werbedaten jederzeit beim Verlag wiedergibt.

Name:

Straße, Hausnummer:

PLZ, Ort:

Telefon:  Geb. Datum:

E-Mail-Adresse:

Bei Angabe Ihrer E-Mail-Adresse erhalten Sie eine Ausgabe des Falstaff-Magazins gratis dazu!

Gewünschte Zahlungsmethode (bitte ankreuzen):

Bankkonto (nur in Deutschland, 6 Ausgaben für € 42,- inkl. Versand)

Bankkontozahl:  Kontonr.:

Geldinstitut:

Kreditkarte  Eurocard/Mastercard  VISA  Amex

Kreditkartennummer:  Gültig bis:

Datum, Unterschrift:

Preis des Abos (Angabe gilt nur in Deutschland, in € Ziffern, solange der Vorrat reicht)

# falstaff Prämien-Abos

PRÄMIEN  
ZUR  
WAHL

## 1. Mono-Teekanne »filio«

Beste Materialien sowie Verarbeitung durch erfahrene Meister gewährleisten die unschätzbare Entlastungsmöglichkeit der Teeblätter. Die Teekanne bietet höchste Funktionalität und eine verblüffend einfache Handhabung. Einer gediegenen Teestime steht somit nichts mehr im Wege. Zuzahlung: nur € 55,-



## 3. Avec-Plaisir-Pfefferset in Gabun-Holzboxe

Drücken Sie Ihrer Kochkunst mit den verschiedenen Pfeffersorten aus dem Hause Avec Plaisir ihren persönlichen Stempel auf. Sei es »Sarawak« aus Borneo oder »Tellicherry« aus Indien, Sie werden mit den verschiedenen Pfeffersorten Ihren Gerichten eine besondere Note verleihen. **Ohne Zuzahlung!**

## 2. »Landhaus Bacher. Das Kochbuch«

Drei Jahrzehnte Spitzen gastronomie in der Wachau. Lisi Wagner-Bacher legt das Kochen einfach im Blut. Urwüdhige Auszeichnungen bestätigen ihr umfassendes Können. Dieses Buch ist ihr kulinarisches Vermächtnis und gleichzeitig die Vorstellung ihres designierten Nachfolgers und des Schwiegersohns Thomas Dorfer, Koch des Jahres 2009. Zuzahlung: nur € 20,-



ABO

WWW.FALSTAFF.DE ABO@ASV.DE T: +49/(0)40/468 60-5157 F: +49/(0)40/34 72 95 17

# IHRE FALSTAFF- ABOVORTEILE:

**EXKLUSIV** – Ihre Prämie nach Wahl!  
**PREISVORTEIL** – Sie sparen gegenüber dem Einzelverkauf!  
**BEQUEM** – Sie erhalten Falstaff frei Haus!  
**SICHER** – Sie verpassen keine Ausgabe!

**PRÄMIENABO:**  
 Einen neuen Falstaff-Leser werben  
 und Prämie sichern!  
 Sie müssen selbst kein Abonnent  
 sein, um zu werben!



**4 Güde-Kräutermesser »Alpha Olive Shark«**  
 Geschmiedete Messer in höchster Qualität und kleiner  
 Stückzahl von Hand herzustellen, dafür steht Güde. Das  
 Kräutermesser »Shark« ist aus einem Stück geschmie-  
 det und in 40 manuellen Arbeitsschritten hergestellt.  
 Die Griffschalen bestehen aus 100 bis 500 Jahre altem  
 Olivenholz. Zuzahlung: nur € 65,-



## Ja, ich möchte Falstaff regelmäßig lesen.

Ich bin ein neuer Leser und möchte ein Falstaff-Prämienabo bitten, nachdem Sie mir das Falstaff-Magazin über mein letztes Abo (9 Ausgaben zum Preis von € 45,- inkl. Versand) und (MoDi) ein gratis Falstaff zum geringeren Preis von € 42,- pro Jahr (12Hft) verschickt haben. Ich habe 2 Wochen vor Erscheinen der nächsten Ausgabe schriftlich bestätigt. Wenn ich innerhalb von 2 Wochen unter folgender Adresse möglicherweise Abbestelle: Falstaff, Süderstraße 11, 20097 Hamburg.

Name:

Straße, Hausnummer:

PLZ, Ort:

Telefon:  Geb.-Datum:

E-Mail-Adresse:

Bei Angabe Ihrer E-Mail-Adresse erhalten Sie eine Kopie des Falstaff-Magazins gratis zugeschickt.

### Gewünschte Zahlungsweise bitte ankreuzen!

Barzahlung (nur in Deutschland, 8 Ausgaben für € 45,- inkl. Versand)

Bankkontotyp:  Konto-Nr.:

Geldinstitut:

Kreditkarte  Eurocard/Mastercard  VISA  Amex

Kreditkartennummer:  Gültig bis:

Datum, Unterschrift:

Wenn Sie kein Angebot für nur 7 Deutschland, die Ausgabe solange der Vorrat reicht.

## Ich habe einen neuen Leser geworben.

Ich habe einen neuen Leser geworben. Ich selbst muss kein Abonnent des Falstaff-Magazins sein, um einen neuen Leser werben zu können.

Name:

Straße, Hausnummer:

PLZ, Ort:

Telefon:  Geb.-Datum:

E-Mail-Adresse:

Als Prämie wähle ich bitte nur eines ankreuzen!

Mono-Teakwanne »Rilo«  Pfefferrot in Geben-Holzklöße

Zuzahlung € 55,- Ohne Zuzahlung!

»Landhaus Backer. Das Kochbuch«  Güde-Kräutermesser »Shark«

Zuzahlung € 20,- Zuzahlung € 65,-

Abonnent und Prämienempfänger dürfen nicht identisch sein. Der Versand der Prämie erfolgt nach Zahlungseingang des Abbestellungsbescheides. Sie müssen selber kein Abonnent sein, um einen neuen Leser zu werben. Sie können sich nicht selbst werben. Bei neuem Leser darf das Falstaff-Magazin in den ersten 2 Monaten vom im Abonnement bezogen haben. Dieses Angebot gilt nur in Deutschland.

klassik  
radio



# Bleiben Sie entspannt

Auch über DAB+



## Klassik Hits

Anna Netrebko, David Garrett,  
Rolando Villazón, Nigel Kennedy...  
Alle Stars der Klassik.



## Filmmusik

Fluch der Karibik, Herr der Ringe,  
Avatar, King Kong, The Day After Tomorrow...  
Die größten Filmmusik Hits.



## Klassik Lounge

Entspannen mit sanften Downbeats,  
gemixt von Europas besten DJs.  
Täglich ab 22 Uhr.

falstaff

journal

PROMOTION

GASTRONOMISCHE  
EMPFEHLUNGEN

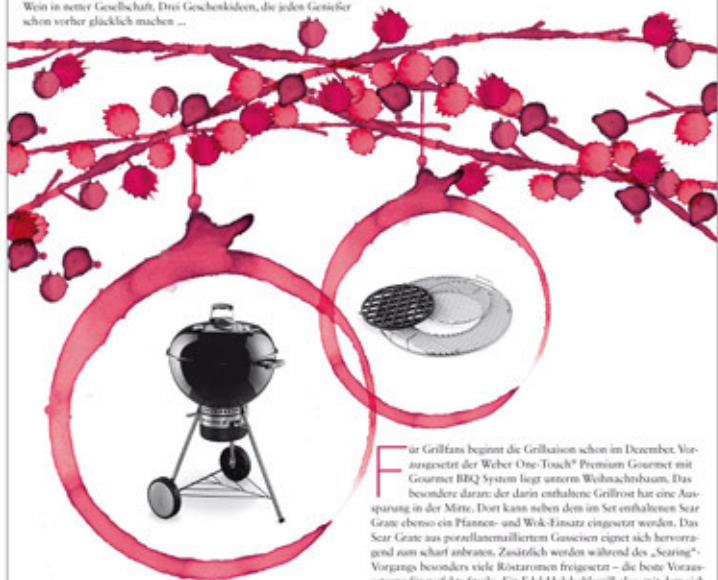
GESCHENKIDEEN  
ZU WEIHNACHTEN

ADVENT IN WIEN  
DIE BESTEN  
WEIHNACHTSMÄRKTE

*Weihnachtszauber*  
KULINARIK & WEIN

# Prosit Weihnachten.

Wie wäre es mit dreimal Vorfreude: Die Vorfreude auf herrliche Grillabende, bei denen man neben Glühwein auch perfekte Steaks vom Grill genießt. Der Erwartung einer ungewöhnlich prickelnden Nacht (Silvester beispielsweise). Und die Freude auf ein schönes Glas Wein in netter Gesellschaft. Drei Geschenkläden, die jeden Genießer schon vorher glücklich machen ...



Für Grillfans beginnt die Grillsaison schon im Dezember. Vorausgesetzt der Weber One-Touch® Premium Gourmet mit Gourmet BBQ System liegt unterm Weihnachtsbaum. Das besondere daran: der darin enthaltene Grillrost hat eine Aussparung in der Mitte. Dort kann neben dem im Set enthaltenen Sear Grate ebenso ein Pfannen- und Wok-Einsatz eingesetzt werden. Das Sear Grate aus porzellanemailiertem Guss Eisen eignet sich hervorragend zum scharf anbraten. Zusätzlich werden während des „Searing“-Vorgangs besonders viele Röstaromen freigesetzt – die beste Voraussetzung für perfekte Steaks. Ein Edel-Holzkehlgrill also, mit dem sich auch braten, dünsten und asiatisch kochen lässt – BBQ der Superlative eben. Der Alleskönner ist in schwarz erhältlich und absolut wintergrilltauglich. Somit müssen Sie mit dem „Einweihen“ nicht bis zum Sommer warten und haben die einzigartige Möglichkeit Ihre Familie zu Weihnachten oder zu Silvester mit einem Festmahl vom Grill zu überraschen.

[www.weber.com](http://www.weber.com)



Santa Claus sollte unbedingt im österreichischen Waldviertel vorbeifliegen und Weingläser einsacken. Denn was Zaltoflas dort aus bleifreiem Glas kreiert, sind wunderschöne, mundgeblasene Meisterwerke, die von Önologen hochgelobt werden. So zaubern die Gläser der Serie der Serie Denk'Art Sinnesindrücke aus dem Wein, die in anderen Weingläsern nicht zur Geltung kommen. Die extrem dünnwandigen Gläser sind bemerkenswert widerstandsfähig, spülmaschinen-tauglich und vor allem eines: das ideale Geschenk, um gemeinsam auf ein frohes Weihnachtsfest anzustoßen.

[www.zaltoflas.at](http://www.zaltoflas.at)



Über 200 Mal hat das Unternehmen Louis Roederer schon Weihnachten gefeiert. So lange steht der Name für Tradition und Leidenschaft und für den Anspruch künstlerischer Perfektion bei der Herstellung eines einzigartigen Champagners. Eine Haltung, die auch im Design der aktuellen Edition

des „Bret Premier“ Ausdruck findet: drei verschiedene Verpackungen übersetzen die Werte Feinsinn und Eleganz, Leidenschaft und Lebensfreude, Geduld und Kunstfertigkeit der Marke Louis Roederer visuell. Louis Roederer Champagner – ein Weihnachtsgeschenk für alle Sinne.

[www.champagne-roederer.com](http://www.champagne-roederer.com)

# Mit bester Empfehlung

An dieser Stelle heißen wir Sie herzlich willkommen. Wir – das sind Spitzenrestaurants und -hotels in Deutschland, die sich dem Falstaff-Leser als exquisite Adresse für ein ganz besonderes Genusserlebnis vorstellen wollen. Wir präsentieren Ihnen unser Ambiente und Neuigkeiten. Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, und laden Sie ein, unser Gast zu sein.

Buchungsinfos zu dieser Rubrik erhalten Sie bei Monika Uchikamp, Falstaff Deutschland GmbH, unter T: +49(0)211.99 66 29 94 oder per E-Mail an monikauchikamp@falstaff.de.



Exklusives Ambiente und beste Küche



Seizung mit Korb, Pflanzlingen und Stiefel

## LÜBECK-TRAVEMÜNDE KULINARISCHE STERN- STUNDEN AN DER OSTSEE

1. Am schönsten Sie heraus die Brise SeaLuf, die vor der nahen Ostsee in die Küche des Gourmetrestaurants «Buddlerbröck» im Grand SPA Resort A-ROSA Travemünde fließt. Sind natürlich spielen Fisch und Meeresfrüchte eine Hauptrolle in den Menüs, die dort zubereitet werden. Am Abend steht Frisch ein «Majors aus Baden Christian Schauer, «Koch des Jahres 2012» (Berliner) und Träger eines Michelin-Sterns.

Ein exzellenter kulinarischer Abend im «Buddlerbröck» beginnt mit einem Aperitif in der Piano-Lounge. Deshalb wird im dunk-

malgeschätzten Lübeckern das 2012 mit vier Fingerringen neu gestaltet wurde und bestische Gestaltung widerragte. Kulinarisch setzt das «Buddlerbröck» auf erlesene Vielfalt und höchste Qualität. Gäste können sich zwischen zwei Sechsgänge-Menüs entscheiden oder à la carte wählen. Zum Aperitif servieren feinste kulinarische Miniaturen der Gaumen, häufige Palets Fours stimmen auf das Dessert ein. Bei altem statt Christian Schauer auf sein Erfolgsrezept kein Falsch, sondern erstklassige Produkte, klare, raffinierte Aromen und schmelzlose Rumpfschmelzen – Kochkunst, die Bodenständigkeit mit Witz und Irrsinnigen liebt. Das überaus auch die höchsten Gourmets. Der Saubt Malas bewerte das Restaurant mit 17 Punkten, das dritte Jahr in Folge verlor der Guide

Michelin einen Stern. Auch die Weltwirtschaft des Resorts ist mit dem Bio-Gourmand Michelin-Guide ausgezeichnet und bietet eine große Auswahl kleiner Gerichte sowie feine Weine. Mit seiner exklusiven Gastronomie und dem luxuriösen SPA-ROSA ist das Grand SPA Resort A-ROSA Travemünde eine der ersten Adressen an der Ostsee.

Kulinarische Hochgenüsse erleben Sie auch in den ausgezeichneten Restaurants der A-ROSA Freez Hibaway Resorts auf Sylt, in Kitzbühel und am Schlemmersteig.

**GRAND SPA RESORT  
A-ROSA TRAVEMÜNDE**  
Außenallee 10, 23770 Lübeck Travemünde  
T: +49(0)43032367 06 22  
travemuende@rosa.de  
www.rosa.de/travemuende



Christian Schauer  
«Koch des Jahres 2012»



Das Passende für einen  
genussvollen Jahresbeginn



#### DÜSSELDORF SILVESTERPARTY MAL 2 IM «VICTORIAN»

**2** Zum Jahresende lädt eine der schwedischen Einzelkünstlerinnen überregional klassisch und funktional mal anders locker 7 im «Victorian» ganz herzlich ein. Sie haben die Qual der Wahl. Während im Bistro zu zweit oder in Gruppen beliebiger Größe ein reichhaltiges Festmenü zubereitet wird, startet erstmalig im Restaurant unsere Silvesterhochparty, die das Jahr kulinarisch Revue passieren lässt. Ein Fingermeni mit zwölf Köstlichkeiten in Tapasform, eine Rotwein- und Champagner-Bar – direkt in der Patissserie – und ein DJ sorgen im Restaurant für einen unvergesslichen letzten Tag im Jahr 2011. Malte Hecke verleiht die Gäste mit Banquet aus warmen Winterkleid. Kurz vor Mitternacht gibt es ein großes Det together aller «Victorian»-Gäste

im Bistro, wo eine Tanzaufführung die Begrüßung des neuen Jahres löst. Was auch immer Sie bevorzugen – von Frauen aus auf ein schönes Silvester mit Ihnen.  
Starter können Sie bis um 23 Uhr die Fondue-Variente kostet € 82,- pro Person. Das Fingermeni bei der Kochparty von 23 bis 24 Uhr kostet € 202,- pro Person – Rotwein, Weißwein, Champagner, Wasser und Kaffee sind im Preis enthalten. Um 9 Uhr bekommt jeder Restaurantgast ein Glas Mimosenchampagner zum Det together im Bistro.  
Bitte rechtzeitig reservieren!

**RESTAURANT VICTORIAN**  
Königsstraße 36, 40212 Düsseldorf  
T: +49 (0)211 965 30 10  
F: +49 (0)211 965 30 13  
info@restaurant-victorian.de  
www.restaurant-victorian.de

So richtig auf  
Weihnachten  
einstimmen, im  
Spitzenhof



#### WERMELSKIRCHEN ADVENT, ADVENT ...!

**3** Qualität hochwertiger und überregional agender Produkte – so lautet das Motto von Felice Wäber und Team im Landhausrestaurant. Gemischte Restaurantküche mit viel Liebe zum Detail laden zum Verweilen ein egal ob Frühstück, Landhauskuche, Bergische Teatime\* hausgemachter Kuchen, feine Speisen oder ein tauschendes Fest für bis zu 120 Personen.

Teatime-Brüfit zur Adventzeit im Restaurant «Clava von Krüger – Feines Speisen» Wir öffnen zur Adventzeit unser exklusives Weinrestaurant «Clava von Krüger – Feines Speisen». Verweilen Sie Ihre Sinne in gelagerten Ambiente und genießen Sie Köstlichkeiten von unseren hochrangigen Teatime-Brüfit. Es erwartet Sie ausgewählte Teatime, zubereitet im Saalweck, Patis-Flores, Waffeln, kleine Ku-

chen, Bräusel, Fruchtschnitten, Feinschneckenmarmeladen, Sandwiches, Steinfenchel, herzhafter Aufschnitt, hausgemachte Wurst und vieles mehr!

Jeweils samstags von 15.30 bis 17 Uhr  
1. Advent: 27. November 2011  
2. Advent: 4. Dezember 2011  
4. Advent: 18. Dezember 2011  
€ 28,- pro Person inkl. aller Speisen und Heißgetränke

Bitte beachten Sie unsere begrenzte Platzanzahl, daher wird um Anmeldung gebeten.

**LANDHAUS SPITZENHOF**  
Spitzenhof 11, 42699 Wermelskirchen  
T: +49 (0)2136 975 90  
F: +49 (0)2136 975 95 98  
info@landhaus-spitzenhof.de  
www.landhaus-spitzenhof.de



Adventhof  
im «Le Patron»

#### KÖLN ES WEHNACHTET SEHR ...

**4** Bald ist es wieder so weit. Groß und Klein freuen sich schon jetzt auf die bevorstehenden Schneeflocken und auf den Duft von Weihnachtsbäckerei, denn der erste Advent steht vor der Tür – eine Zeit des gemächlichen Zusammensitizens mit Freunden und den Liebsten. Wirklich man diese besondere Zeit besser verbringen als im exklusiven Restaurant «Le Patron» am Kölner Rheinufer. Im «Le Patron» wird die vorweihnachtliche Gemütlichkeit ganz großgeschrieben. Für den Höhepunkt des Jahres hat sich das Küchensteam des «Le Patron» für eine Gabe ein ganz besonderes Weihnachtsmenü überlegt. Das Vier-Gänge-Menü, beginnend mit einer Variation von der Glanzstarb mit Quitten und

San Daniela-Schinken, gefolgt von einer Oberrheinburger Gänsebrustmedallion mit getriffler Fäule und einer getriebenen Dürerburger Gans mit Knödeln und Apfelmus zum Hauptgang, schließt mit Merlotsteingefülltem und -blutem von der Tübbel-Ventile ab. Dieses weihnachtliche Menü können Sie bischweise bereits für € 79,- pro Person reservieren.

Auch und vor allem so kurz vor Weihnachten lädt man im «Le Patron» nach dem Motto «Mit allen Sinnen genießen. Merry Christmas and a Happy New Year!

**RESTAURANT LE PATRON**  
Uferstraße 26, 50936 Köln  
T: +49 (0)221 348 06 15  
info@lepatron.de  
www.lepatron.de



Kulinarische  
Köstlichkeiten im  
privaten Ambiente

#### FRANKFURT AM MAIN MEHR PLATZ FÜR KULINARISCHEN GENUSS

**5** Seit Herbst dieses Jahres ist sie fertig, die Etage der Brücke im 1. Stock des Hauptgebäudes. Nach drei bekannten Brücken Frankfurt wurden die Veranstaltungsräume benannt und bieten Platz für individuelle Anlässe für bis zu 30 Personen. Seit dem 1.11. heißt es wieder: Die Gans ist gar im Hangauf Frankfurt stattbekannt. Apropos Gans kann Betagter Ingeferfertigt verpackt für den Genuss in Hause abgeholt werden.

Wer den Gänsebraten lieber im Restaurant genießen möchte, kommt im «Ephraim» über die Adventzeit auf seine Kosten.  
Am 25. und 26. Dezember 2011 findet auf der «Etage der Brücke» das 1. Weihnachts-

buffet für € 55,- p.P. inkl. alkoholfreier Getränke und Aperitif statt. Also wenn Sie dabei und sehen Sie sich rechtzeitig Ihren Platz, wenn es wieder heißt: Gänse – marisch!  
Vorhude auf das neue Jahr haben Sie sich am Silvesterabend im «Ephraim» Fingergänge-Menü mit begleitenden Weinen und Aperitif zu € 128,- p.P.

**DÖPFNER'S**  
im MINGAU

**DÖPFNER'S IM MINGAU**  
Schillerstraße 38-40  
60598 Frankfurt am Main  
T: +49 (0)69 909 14 200  
www.dopfners.de, www.mingau.de



Hoch und Jinger Mars verstärken ihre Gläubigkeit auch in der Vorweihnachtszeit

HAAR

»WINE & DINE« – MEYER-NAKEL ZU GAST IM »AMIDA« 10. 2. 2012, 19 UHR

6 Lassen Sie sich diese Gelegenheit nicht entgehen und reservieren Sie schon jetzt! Nachdem Sie an diesem Abend ein hervorragendes Speisenerlebnis aus dem Hause Meyer Nake! Für das Wanga Meyer Nake! in Wien Leidenenschaft, die die Familie jedes Jahr aufs Neue annimmt, ausdrückt, ist die individuelle Wärme zuwachen. Zur Verfeinerung steht eine Vielzahl edler Tropfen bereit, angefangen vom Spitzburgunder und Blauweiner über Demain Pfälzener bis hin zum U de Kap und Zeno überreift »Musgraben«. Alle diese Weine bieten das »wieder« ebenfalls als Standard auf der Karte an. Das freut Gregor Mars von Sechs Gänge Menu, immer aktuell abgestimmt auf den jeweiligen Wein. Preis pro Person € 120,- inkl. Wein

»Amida« zur Weihnachtszeit Am ersten und zweiten Weihnachtsabend werden Sie mittags und abends mit einem Menu verwöhnt, oder Sie besuchen à la carte.

Das **Shower-GalaMenu** beinhaltet neun Gänge mit Champagner und ein spektakuläres Feuerwerk. Preis pro Person € 90,-

Wir möchten unseren Gästen und allen Lesern von Falstaff ein frohes Weihnachtsfest, viele schöne Ereignisse und Zufriedenheit im neuen Jahr 2012.



**AMIDA RESTAURANT**  
Elderstraße Straße 221, 42780 Hean  
T: +49 (0)2129 247 47 95  
F: +49 (0)2129 247 47 96  
info@amida-restaurant.de  
www.amida-restaurant.de



Einzigartiges Design in Lössen mit spektakulärem Essen

FRANKFURT AM MAIN »ROOMERS«

7 Eine außergewöhnliche Atmosphäre – ungezwungen, jung und untrüb, dabei den Qualitätsanspruch an Service und Küche nicht aus den Augen verliert – »Roomers Restaurant«.

Erleben in eine Welt mit dem besten amtierenden Ambassaden der Frankfurter Designfotografie Roomers, einsteigen in einen Treffpunkt für anregende Gespräche unter Kollegen und Freunden, verwerten in einem Raum voll inspirierender Momente. Dem Nischen für zwei gewählten intimen Momenten, während Gesprächliche exklusives Feiern mit Freunden erlauben. Und dazu macht ein DJ seine Musik, die für Feiern auch mal lauter werden darf.

Wahlnehmen und genießen statt bloß zu essen – das Besondere, was internationale Küche zu jeder Zeit, zusammengetragen und fortge-

pendiert mit einer Markante mit großem europäischen Einfluss. Bei den Speisen des »Roomers Restaurant« und besonderen Wert auf authentisch und biologisch einwandfreies Fleisch von Weideweidern aus aller Welt gelegt, alles aus den USA und Argentinien.

ROOMERS®

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag 12–23 Uhr  
ab 18 Uhr, Samstag bis Sonntag ab 18 Uhr

ROOMERS RESTAURANT

Guldenstraße 85  
60329 Frankfurt am Main  
T: +49 (0)69 27 13 420  
F: +49 (0)69 27 13 42 99  
info@roomers.de  
www.roomers.de



»Zenkakan« persönlich einweihen – Dinnerclub

FRANKFURT AM MAIN DAS »ZENKAKAN« IST NICHT NUR EIN À LA-CARTE-RESTAURANT!

8 Planen Sie demnächst eine Firmenfeier, eine Weihnachtsfeier, ein Robata-Barbecue Sommerfest, ein KL Corporate Event, einen Vortrag, eine Konferenz, ein exklusives GalaDinner, eine wilde Party, ein Come together, eine Präsentation oder eine private Feier?

Das »Zenkakan« ist mit seinen phänomenal angelegten 2000 Quadratmetern und seiner saisonalen Themen sicherlich unbestritten die spektakulärste Location in ganz Frankfurt. Sie bietet sich ger-

dau für jede Art und Größe von Veranstaltung an – ob intimes Dinner für zwei Personen, exklusives Präsentation im kleinen Rahmen, legendäre Firmenfeier, Weihnachtsfeier, pompöses Inbrennen, gefragtes GalaDinner oder rauschende Party mit Tanz und DJ für mehrere Hundert Personen. Durch mehrere Räume, die sich beliebig modular miteinander verbinden lassen, ergeben sich überaus fantastischen Private Dinings: 2, 30, 40, 80, 120, 250, 400 oder viele Hundert Personen – alles ist möglich und machbar.

Auch bieten wir Ihnen perfektes Veranstaltungs Know how und moderne Technik. Videobeamer, variable Möblierung, KL Bar, Zigarrenkabinen, Leinwände, Tonfläche, Bar, Sommerterrasse, Live Bar-



Neu interpretiert, Experimentiert, Sushi

te-880, Künstler, Movie nights, Live-Sushi, DJ, Valet Parking, Obenparadies Buffet oder sternenreifes Mehrgangsmenü – alles ist realisierbar, vorhanden oder kann besorgt werden. Ein NEU gibt es bei uns nicht. Unser Chefkoch Sebastian Reich und die Sales Coordinatorin Ina Matylova und Birgit Rose freuen sich auf Ihre Anfragen.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis in Frankfurt neuem, spektakulärer Location. Auf Wunsch übernimmt unser Team auch gerne die komplette Logistik.

Auch Detail der legendären »Kory Club« mit dem »Elephant and Tiger Room« eine fantastische Möglichkeit zum »Private Dining«: Die Kapazität dort beträgt ca. 20–40 Personen.

Smokers Lounge  
Raucher sind bei uns herzlich willkommen! Auf unsere Smokers Lounge haben wir besonderen Wert gelegt. Uns ist es wichtig, dass Sie sich wohlfühlen, und darum ist der Raucherbereich ein spektakulärer aufstrebender Bereich mit einem ausgeklügelten Lüftungssystem, in dem es sich ganz besonders entspannen und genießen lässt.

ZENKAKAN

Tennisenstraße 15  
60325 Frankfurt am Main  
T: +49 (0)69 97 08 69 00  
reservations@zenkakan.de  
www.zenkakan.de



**HORNBACH**  
**«LÖSCH FÜR FREUNDE» – WEIHNACHTSZEIT BEI FREUNDEN**

**9** Mit dem «Lösch für Freunde» erwartet Sie ein anspruchsvolles Dinnerhaus, das Individualität begrüßt und Gemächlichkeit an gemeinsamen Zusaufgibt. Wir freuen uns bei guten Freunden «lösch» – das gezeigte Haus zur Verfügung steht. 13 unterschiedliche Weihnachtsmenüs, ein gemeinsames Esszimmer, eine Wohnkuche und eine Dachterrasse mit Whirlpool, sowie viele kleine Annehmlichkeiten, die zu Hause geschätzt und in der Fremde vermisst werden. Stellen Sie sich festliche Stunden zur Weihnachtszeit und zum Jahreswechsel vor! Am liebsten können sitzen und eine Runde Monopoly spielen – bis es schließlich Nacht zu sein gibt. Zusammen mit dem Weihnachtsbaum schmücken und sich auf den Heiligen Abend freuen. Das tradi-

tionelle Fondue und prickelnder Champagner laden die letzten Stunden des Jahres ein. Übergangs auf der Dachterrasse haben Sie einen perfekten Blick auf das bunte Feuerwerk – gute Wünsche inklusive.

**Traditioneller Weihnachtsmarkt am 1. Advent:**

26.–27. 11. 2012 im Hotel Kloster Hornbach  
 Sa. 14–18 Uhr und So. 12–18 Uhr  
 Eintritt: € 3.– inkl. Veranlagungsführer  
 Im historischen Ambiente des ehemaligen Benediktinerklosters feiern Weihnachtsfreunde den Start in die festliche Zeit des Jahres  
 Infos unter: [www.kloster-hornbach.de](http://www.kloster-hornbach.de)

**LÖSCH FÜR FREUNDE**

Hauptstraße 19–21, 66500 Hornbach  
 T: +49(0)6326/9329-200  
[info@loesch-fuer-freunde.de](mailto:info@loesch-fuer-freunde.de)  
[www.loesch-fuer-freunde.de](http://www.loesch-fuer-freunde.de)

**KÖLN**  
**ZUM TREPPCHEN**

**10** Das Gasthaus «Zum Treppchen» lädt Sie sehr herzlich zum traditionellen Glühwein am 1. Advent ein – eine Spezialität der Küche, die Sie nicht vergessen sollten – auch in der Adventszeit, wenn die Termine im weihnachtlichen Glanz erstrahlen. Das Team vom «Treppchen» freut sich auf Sie.

**ZUM TREPPCHEN**

Kirchstraße 15,  
 50996 Köln-Rodenkirchen  
 T: +49(0)221/39 21 79



**ELRABERG**  
**CHRISTKINDLMARKT**  
**AM 5. 12. VON 13 BIS 20 UHR**



**11** Auf dem Gut Elbacher Göpel im oberbayerischen Oberland stimmt man sich am 5. Dezember auf Weihnachten ein. Ein lebendiges Krippenspiel und wunderschöne Stübchenmärkte dürfen an diesem Nachmittag ebenso wenig fehlen wie der fingerfertige Holzschneider und die diversen Buden mit seinem großen Angebot an weihnachtlichen Kunsthandwerk. An der offenen Feuerstelle kann man sich mit Glühwein wärmen und an Glühwein und Weinschalen laden. Selbst gebackenes Brot und Gebäck gibt's noch dazu.

**ELBACHER GÖPEL – RESTAURANT UND WEINBAR**  
 Schmiedestraße 1, 82547 Eurasburg  
 T: +49(0)862/79943 14 70



**FRANKENBERG**  
**LITERATURFESTIVAL IM HOTEL DE SONNE FRANKENBERG**

**12** Nordessen ist die Heimat der Brüder Grimm und der weltberühmten «Kinder- und Hausmärchen», deren Erscheinen sich 2012 zum 200. Mal jährt. Die fährnde Helden aus der Region haben diesen Jubiläum zum Anlass genommen, ein Literaturfestival ins Leben zu rufen. Beim «Literarischen Frühling in der Heimat der Brüder Grimm» werden Größen aus Kunst und Kultur wie Günter Grass, Friedrich Christian Delius und Mario Adorf an ungewöhnlichen, atemberaubenden Orten aus eigenen und fremden Heimat laden.

Einer der drei Spielorte für Lesungen, Workshops und Literaturdebatten ist das Hotel DE SONNE FRANKENBERG.

Am schönsten Platz Frankengens, mitten in der historischen Altstadt, erwartet Sie ein Restaurant und ein gemütliches Café. Das Hotel besteht aus einem Ensemble aus sieben liebevoll restaurierten historischen Gebäuden. Gäste schätzen unter anderem die Sonne, besonders die aufwändige Holzarbeit des Personals und das Gefühl, bei guten Freunden zu Gast zu sein.

Es lohnt sich, die kulinarische Vielfalt in den fünf SONNE-Restaurants zu entdecken, so zum Beispiel die Steakhouse im StL «Mitten Europa» im «Philipp Soldner» oder die gehobene gutbürgerliche Küche in der «Königliche Stuben». Tauchen Sie anschließend in ori-

entlich inspirierten SONNE Spa in eine Welt der Ruhe und Entspannung ein. Sie verwirrt können Sie einen Ausflug in das herrliche Ederland rund um die SONNE umso mehr genießen. Eines der Highlights der Region ist der zum UNESCO-Weltkulturerbe gehörende Nationalpark Kellerwald-Edersee. Der «Literarische Frühling in der Heimat der Brüder Grimm» findet vom 24. März bis 1. April 2012 statt. Die gesamten Termine finden Sie unter [www.literarischer-fruehling.de](http://www.literarischer-fruehling.de).

**HOTEL DE SONNE FRANKENBERG**  
 Marktplatz 2–4, 39066 Frankenberg  
 T: +49(0)364/2170-0, F: 00 500  
[info@sonne-frankenberg.de](mailto:info@sonne-frankenberg.de)  
[www.sonne-frankenberg.de](http://www.sonne-frankenberg.de)

**LITERARISCHER FRÜHLING 2012**  
**HEIMAT DER BRÜDER GRIMM**

Das erste Literaturfestival auf den Spuren der Brüder Grimm. Ein Fest der Sprache und der Literatur.



Mario Adorf



Günter Grass



Friedrich Christian Delius



Auf über 1.300 Quadratmetern bietet Kaffee die frischeste Delikatessen

**MÜNCHEN**  
**»KÄFER IN DER SCHRANNE« – FRISCH, UNKOMPLIZIERT UND AUTHENTISCH!**

**13** Im Herbst 2012 genau 200 Jahre nach der Begegnung, öffnet die Schrannehalle im Herzen von München erneut ihre Pforten. An 30 verschiedenen Marktständen in der 3000 Quadratmeter großen historischen Halle gibt es alles, was Herz und Gaumen begehrt. Für dieses erregte Ambiente entwickelte Kaffee ein ebenso einseitiges Erfrischungs- und Gastronomiekonzept. Im Erdgeschoss lässt es sich vom Trübe zu Trüke schlendern und kleine Köstlichkeiten degustieren: geräucherte und feur belegte Brötchen, aromatische Salate, frische Käse, schmackhafte Süßwaren und Würst aus Deutschland, bakes and Spreads, überhitzt getrocknetes Brot, hausgemachte Kuchen oder köstliche Suppen, alles natürlich auch zum Mitnehmen. Im Keller in der

Schranne ist das gesamte Sortiment der Käse-Delikatessenmärkte mit rund 2000 Produkten zu finden. Immer mittwochs und freitags wird frischer Fisch direkt aus Frankreich geliefert.

Auf der Empire im ersten Stock werden in der »Mordküche« nach französischer und frischer, besten Zutaten aus der Region umlaufende, authentische Gerichte zubereitet. Fisch und Fleisch gibt es direkt vom Grill, die Karte wechselt täglich. Eine einseitige Drinkauswahl und passende Weine ergänzen das Angebot. Die Gäste können in entspannter, leichter Atmosphäre den Trübe des Marktes beobachten und den Blick in die Markthalle genießen.

**SCHRANNEHALLE MÜNCHEN**  
 Viktualienmarkt 15  
 80331 München  
 www.schrannehalle.de  
 Öffnungszeiten: Mo-Sa, 9-20 Uhr



Vollkommene Erholung in traumhafter Umgebung

**BAD SCHANDAU**  
**FÜR KURZENT- SCHLOSSENE UNSER**  
**»WINTER-SPEZIAL S=2«**

**15** Faszinierende Aussichten auf schneebedeckte Dörfchen, Spaziergänge auf verschneiten Waldwegen oder entlang der Elbe, entspannende Abende am warmen Kamin, verzauberte Wellnessanwendungen... erleben Sie bei uns den Winter der Schönen Schweiz und lassen Sie sich auf einen Erholungsurlaub der ganz besonderen Art!

- 3 Übernachtungen inklusive Gasseltierführer (3 Nächte bleiben, aber nur 2 Nächte zahlen)
- 1 Restaurantgutschein im Wert von € 15,-

- 25 % Ermäßigung auf alle Spa-Anwendungen (außer Ayurveda und Produktverkauf)
- Tg. Nutzung des Vva Vital & Medical Spas mit Aurorebad und Saunalandschaft, Fitnesscenter, Mineralwasser im Vva Vital Spa und Leinwandmarkt
- ab € 135,- pro Person im Doppelzimmer (Zimmer mit Blick auf das Aurore)

Reisezeitraum: Januar-März 2012  
 Anreise Sonntag und Montag

**ELBRISIDENZ BAD SCHANDAU**  
**VVA VITAL & MEDICAL SPA\*\*\*\***  
 Markt 1-12, 03814 Bad Schandau  
 T: +49(0)36032191 97 00  
 reservation@elbrisisidenz-bad-schandau.de  
 www.elbrisisidenz-bad-schandau.de

**MÜNCHEN**  
**AUSTERN & CHAMPAGNER, HUMMER & WEIN**

**14** Im »Atlantic Fisch« kann man die besten Meeresfrüchte der Welt nach auf ihre natürliche Art und Weise genießen. Hier kommen die Austern und bestischen Hummer frisch aus dem hauseigenen Salzwasserbecken und große Fische wie Lachs der Nordsee und Saure Pansen werden im Garten gegribt und serviert. Im Lobbier-Workshop, der über 200 Sorten umfasst, findet sich schnell ein beliebter Tropfen, und auch für Champagnerbegeisterte ist hier bestes gezeigt. Längst nicht mehr nur die Münchner Insider treffen sich hier im gemütlichen Biergarten oder in den anderen Särgen zum Jüngsten Weinabend. Internationale Gäste erheben sich an der außerordentlichen Qualität und der besonderen Stimmung. Wobei man zu spätere

Stunde im Bierbereich mit DJ auch mit den Fanshops singen kann.  
 Durch die erlesenen Särgen ist das »Atlantic« optimal für Businessgespräche und Konferenzen sowie größere Feiern geeignet. Legendar ist die hummergrobe Särgenpartei mit allem, was die Herz begehrt, sowie die Abendessenpartei, in denen ausnahmsweise Sonntagabend geöffnet ist, damit man ein besonderes Essen- und Gläserlebnis vom Bucherholstgri genießen kann.  
 Fern Bar, keine Kreditkarten.

Reservierung unbedingt erforderlich

**ATLANTIC FISCH**  
 Zeitelsstraße 12, 80337 München  
 T: +49 (0)89 74 79 08 20  
 F: +49 (0)89 74 79 08 12  
 atlantic@atlantic-muenchen.de  
 www.atlantic-muenchen.de



Gut gefüllte Weinflaschen liegen auf dem Tresen

**AERZEN TELIM**  
**FESTZETZ IM RENAISSANCE SCHLOSS**

**16** Genießen Sie einfach das, was Sie sich zum Ende des Jahres wünschen. Wir haben dafür nicht nur den passenden Rahmen, sondern auch die entspannende Küche.  
 Wir haben zwei exklusive Angebote für Sie zusammengestellt:

- Wellnessanagement:**  
 Unser exklusives Wellnessangebot umfasst drei Tage und Nächte im Schlosshotel Münchhausen, wahlweise vom 23. bis 26. 12. 11 oder vom 24. bis 27. 12. 11.  
 • 3 Übernachtungen  
 • 2x Gourmetfrühstück  
 • Wellnesspakete am 24. Dezember  
 • Gasseltier und 1 Gänge Menü zu Silvester  
 • Miternachtsapfelkuchen am Silvesterabend  
 • Preis pro Person im Doppelzimmer Comfort € 949,-, de Luxe € 999,-, Suite € 1.139,-
- Wellnessanagement:**  
 • 3x Gourmetfrühstück  
 • 2x Gourmetfrühstück  
 • Gasseltier und 1 Gänge Menü zu Silvester  
 • Miternachtsapfelkuchen am Silvesterabend  
 • Preis pro Person im Doppelzimmer Comfort € 949,-, de Luxe € 999,-, Suite € 1.139,-

- 5 Gänge in Gourmetrestaurant
- Ein weihnachtliches 4 Gänge-Menü aus der Schlossküche
- Preis pro Person im Doppelzimmer Comfort € 599,-, de Luxe € 699,-, Suite € 999,-

- Silvesteranagement:**  
 • 3 Übernachtungen  
 • 2x Gourmetfrühstück  
 • 2x Gourmetfrühstück  
 • Kuchentier am 30. Dezember  
 • Agentur und 1 Gänge Menü zu Silvester  
 • Miternachtsapfelkuchen am Silvesterabend  
 • Preis pro Person im Doppelzimmer Comfort € 949,-, de Luxe € 999,-, Suite € 1.139,-

**SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN**  
 Schwabber 9, 32655 Aarons-Village  
 T: +49 (0)5274 795 60-0, F: 089 130  
 info@schlosshotel-muenchhausen.com  
 www.schlosshotel-muenchhausen.com



Gerade zur Weihnachtszeit wird man von der morgue verzaubert



Prickelnde Momente im «HUGO»

## BERLIN FESTTÄGLICHES MIT DEM MEISTERKOCK

**17** Zum Jahresende steht exklusiver Genuss ganz oben auf den Wunschlisten. Das «HUGO» hat sich darauf bestens vorbereitet und im Dezember zusätzlich montags und an den Weihnachtstagen geöffnet. Nach über 2000 Reservierungsgarben erstreckt sich das «HUGO» im mittlerweile elften Jahr seines Bestehens in neuem Glanz, und der große Kreative ist natürlich Marcus Müller, «Berliner Meisterkock 2011». Seinen Michelin-Stern verlor er bereits seit 2007 erbtiglich, auch seine 17 Gold-Milau Punkte sind eine schöne Reflexion. Restaurantleiter Billy Wagner ist ebenfalls einer der Besten seines Fachs. Er wurde vom Feuilleton zu Deutschland's «Homer der Jahre 2011» gekürt. Die Location kann auch exklusiv gebucht werden – im Angebot, das zum Jahresende für weihnachtliche Feiern

und Events genutzt werden dürfte. Alles über ständiges Dezember-Highlight wird das Stewartermail unter anderem mit Tatar von Allergiemilch & Waldschwanz, bromschem Hummer, Kalbsfilet & Granadilla-Royal, Fängergroßfil, Kabafilet und «Champagner zu go» können die Stewartermails zum Brandenburger Tor für Familien, um dort das grandiose mitteleuropäische Feuerwerk zu erleben sowie auf die Genüsse des Jahres 2012 und das «HUGO» als einer der besten Berliner Gastgeber anzuschauen. Weitere Informationen und das komplette Stewartermail auf [www.hugobc.de](http://www.hugobc.de)

**WERN-BAR LARS RUTZ OMNH**  
Chausseestraße 6, 10115 Berlin  
T: +49 (0) 30 24 62 87 60  
F: +49 (0) 30 24 62 87 61  
[www.wern-bar-rutz.de](http://www.wern-bar-rutz.de)



Die Lichtstimmung des Jahres endet mit dem «HUGO»

## BERLIN THE MANDALA HOTEL

**18** Die Weihnachtstage rücken näher. Die Gedanken kreisen immer häufiger um Fragen wie: Was soll ich schenken? Wie verbringe ich die Weihnachtstage? Das Restaurant «FACIL» bietet die perfekten Lösungen an.

Verwöhnen Sie doch eine der vielfältigen Gutscheinvarianten. Sie haben die Wahl zwischen einem Wertgutschein, einem Menügutschein und einem Verwöhn-gutschein. Die Wertgutscheine beginnen ab € 100,-. Bei einem Menügutschein verwöhnen Sie ein Menü Ihrer Wahl, ab 4 Gängen zu € 85,-. Der Verwöhn-gutschein ist den Kindern zugunsten. Hier sind sowohl das Menü als auch die Getränke enthalten. Die Preise für einen Verwöhn-gutschein beginnt bei € 140,-.

Sie haben schon alle Geschenke und wollen Zeit mit Ihren Lieben verbringen? Am 25. und 26. Dezember 2012 bietet das Sternrestaurant «FACIL» sowohl mittags als auch abends ein festliches Weihnachtsmenü für seine Gäste an. Hier kann zwischen einem 3-, einem 4- oder einem 6-Gänge-Menü gewählt werden.

Für Ihre Reservierungs- oder Gutschein-anfragen anschauen Sie das «FACIL» unter T: +49 (0) 30 500 05 12 34.  
Weitere Informationen finden Sie unter [www.facil.de](http://www.facil.de).

**FACIL**  
Potsdamer Straße 3, 10785 Berlin  
T: +49 (0) 30 500 05 12 34  
F: +49 (0) 30 500 05 22 22  
[www.facil.de](http://www.facil.de)



Delikatessen der Küche der Trüffel.

## BERLIN EDLE GENÜSSE ZUR TRÜFFELPARTY IM «HUGOS»

**19** Ihre Kräfte und anschließend kommt die Trüffel daher. Am 15. Januar aber trifft sich das Wohl's who der Berliner Society im «HUGOS» bereits zum sechsten Mal, um den besessenen Edelgötze der Welt ins rechte Licht zu rücken. In der 14. Etage des InterContinental Berlin findet an diesem Tag die legendäre jährliche Trüffelparty statt.  
Und was des Gourmetismus am Sternkoch Thomas Kammerer angedakten Gauschneidern aus dem schwarzen Kockien-Inventar, ist wahrlich traumhaft. In diesem

Jahr haben neben dem «HUGOS»-Chef auch die Sternköche Lutz Neumann aus der «Orange» am Tempelhofer Strand und Joachim Kreyer vom Restaurant wachawi in Lissabon sowie der 2-Sterne-Koch Wolfgang Becker vom «Becker» die ersten Trüffelpartys über heimische Speisen, Trüffelpaté auf Ritz-Bis und dazu fachkundig, aber kurzweilig über die «Damen der Küche» informiert.

Moderiert wird die Trüffelparty wieder von einem prominenten Überwachungs-gast. In den letzten Jahren führten unter anderem Barbara Schöndorfer und Maybritt Illner durch den Abend und unterhielten die Gäste auf's Beste. Incurator viele bekannte



Thomas Kammerer wird die Vorführung auf der Trüffelparty

Geschützte als Wirtschaft, Politik und Showbiz. Eine Live-Band wird mit nationaler und internationaler Hits die Stimmung über den Decken der Hauptball antönen.

Nachdem spendet das «HUGOS» die Hälfte des Eintrittsgeldes wieder an gleichnamigen Taten der Organisation «HUGOS»-wünsche wie «X»- und «HUGOS»-Küche für Afrika, weitere Spenden werden durch eine Tombola mit wertvollen Preisen von zahlreichen Sponsoren gesammelt. Der Münchener Verein «HUGOS»-wünsche erfüllt schwererkrankten Kindern und Jugendlichen herzuhalten lang gehegte Träume, während die Spenden der «HUGOS»-Küche für die Projekte der «HUGOS»-Küche vor-Schauplatz

Karlheinz Böhm genutzt werden, um in dem ostbairischen Land Schulen zu bauen.  
Wie dabei sein, das Beste von der Trüffel genießen und gleichzeitig etwas Gutes tun möchte, kann ab sofort Tickets über das «HUGOS» beziehen.

**HUGOS RESTAURANT**  
Im InterContinental Berlin  
Ballhausplatz Straße 2  
10087 Berlin  
T: +49 (0) 30 26 02 0  
[info/hugos-restaurant.de](http://info/hugos-restaurant.de)  
[www.facebook.com/HUGOS.Berlin](http://www.facebook.com/HUGOS.Berlin)



# Wiener Weihnachtsmärchen



Der festlich beleuchtete Wiener Rathausplatz ist Schauplatz eines einmaligen Weihnachtsmarktes.

Der Wiener Rathausplatz ist alljährlich Schauplatz eines besonders stimmungsvollen Weihnachtsmarktes. Generell hat Wien seinen Gästen in der Adventszeit viel zu bieten.

Für viele Menschen ist er der schönste Weihnachtsmarkt weltweit. Zwischen dem 12. November und 24. Dezember dieses Jahres wird wieder der Duft von Maronen, Bratäpfeln, Lebkuchen und Glühwein das »Raumklima« auf dem Rathausplatz dominieren. Die Bäume des Parks sind mit überdimensionalen Laternen festlich geschmückt, und an den rund 150 Ständen – in Wien sagt man »Standln« dazu – herrscht geschäftiges Treiben. Über dem Geschehen thront der mächtige Weihnachtsbaum mit fast 30 Meter Höhe.

Unter dem Slogan »Wiener Adventzauber« hat die Stadt Wien aber auch andere Einkaufsstrassen, Märkte und öffentliche Plätze in den festlichen Reigen der Vorweihnachtszeit eingebunden. Nicht weniger als drei Millionen Besucher wollten sich im Vorjahr den »Zauber« dieses einmaligen Szenarios nicht entgehen lassen.

## WEIHNACHTSBUMMEL

Auch der Graben, eine der attraktivsten Einkaufsstrassen im Zentrum Wiens, hüllt sich zur Adventszeit in ein beeindruckendes Lichtkleid: Überdimensionale Kronleuchter tauchen die gesamte

Straße in ein warmes Goldgelb, das auch bei winterlichen Temperaturen solches Wohlbefinden aufkommen lässt. Der angrenzende Kohlmarkt und die Rotenturmstraße, die direkt am Stephansdom beginnt, sind ähnlich festlich geschmückt. Auch die Mariähilfer Straße, die beim Museumsquartier ihren Ausgang nimmt, verzaubert die Besucher mit Lichtregnen.

## TRADITIONELLE WEIHNACHTSMÄRKTE

Auf halbem Weg zwischen Rathausplatz und Graben findet alljährlich der Altwiener Christkindlmarkt auf der Freyung statt. Die begrenzten Größenverhältnisse bieten nur Platz für rund 50 Stände, diese überzeugen jedoch mit umso feinerer Qualität: Glaskunst, feine Keramiken, handgefertigte Kerzen, handgeschöpfte Seifen und allerlei kulinarische Spezialitäten werden dort angeboten.

Das gemütliche und stimmungsvolle Weihnachtsdorf auf dem Campus der Universität Wien ist nicht nur unter Studenten ein beliebter Vorweihnachts-Hotspot. Im eindrucksvollen, denkmalgeschützten Hof bieten 50 liebevoll dekorierte Hütten originelle und edle



Die Wiener Einkaufsstraße Graben erstrahlt dank der überdimensionalen Kronleuchter im Lichtermeer

Geschenkideen, Kunsthandwerk und Kulinarik. Ein Highlight für kleine Gäste sind das nostalgische Kinderkarussell sowie die Weihnachtsseisenbahn.

Der Weihnachtsmarkt im Biedermeier-Viertel „Spittelberg“ legt besonderes Augenmerk auf das Angebot kunsthandwerklicher Produkte: Die meisten der über 100 Anbieter bieten Skulpturen, Schmuck, Keramik und vieles mehr frei. Dies ist das größte

und vielfältigste Angebot in ganz Wien.

Weitere Attraktionen sind die Weihnachtsmärkte vor dem Schloss Schönbrunn, der Karlskirche und der jungen Kunstzone im Museumsquartier Figgel, wohin einen der Weg im vorweihnachtlichen Wien auch führt: Die gelassene und heitere Stimmung begeistert alljährlich zahlreiche BesucherInnen von nah und fern aufs Neue!



Traditionelle Weihnachtsmärkte erfreuen sich großer Beliebtheit

## WEIHNACHTSMÄRKTE

### WIENER CHRISTKINDLMARKT

AUF DEM RAUFHAUSPLATZ  
Raufhausplatz, 1030 Wien  
12. 11.-24. 12. 2011  
täglich 10-12 Uhr  
Am besten erreichbar mit:  
U-Bahn-Linie U2, Station Rathaus;  
Straßenbahnlinien 1 und D,  
Station Rathausplatz/Burgtheater  
Kontakt: T: +43(0)1/514 50 DW 3200  
[www.christkindlmarkt.at](http://www.christkindlmarkt.at)

### ALTWIENER CHRISTKINDLMARKT

AUF DER FREYUNG  
Freyung, 1050 Wien  
18. 11.-23. 12. 2011  
täglich 10-12 Uhr  
Am besten erreichbar mit:  
U-Bahn-Linie U2, Station Schottentor;  
U-Bahn-Linie U3, Station Herrngasse;  
Buslinie 1A, Station Teinfaltnstraße  
Kontakt: T: +43(0)690 32 48 85 83  
[www.altwiener-markt.at](http://www.altwiener-markt.at)

### WEIHNACHTSMARKT

AM SPITTELBERG  
Spittelbergviertel, 1070 Wien  
17. 11.-23. 12. 2011, tägl. 14-21 Uhr  
Am besten erreichbar mit:  
U-Bahn-Linien U2 und U3,  
Station Volkstheater;  
Straßenbahnlinien 48 und Buslinie 2A,  
Station Siebenbrunnengasse/Döflgasse  
[www.spittelberg.at](http://www.spittelberg.at)

WEIHNACHTSDORF ALTES AOK/  
CAMPUS LINZ WIEN  
Alser Straße/Spitlgasse, Hof 1  
1090 Wien



12. 11.-23. 12. 2011

täglich 14-22 Uhr

Am besten erreichbar mit:  
U-Bahn-Linie U2, Station Schottentor;  
Straßenbahnlinien 5, 33, 43 und 44,  
Haltestelle Langer Gasse;  
Buslinie 13A, Haltestelle Skodagasse  
[www.weihnachtsdorf.at](http://www.weihnachtsdorf.at)

### KULTUR- UND WEIHNACHTSMARKT

SCHLOSS SCHÖNBRUNN  
Schloss Schönbrunn, 1130 Wien  
19. 11.-26. 12. 2011  
täglich 10-21 Uhr

Am besten erreichbar mit:  
U-Bahn-Linie U4, Station Schmelgrubn;  
Buslinien 22A und 62A, Station Schloss  
Schönbrunn (Schlossbrücke)  
[www.weihnachtsmarkt.co.at](http://www.weihnachtsmarkt.co.at)

### WEIHNACHTSMARKT

AM KARLSPLATZ/KARLSKIRCHE  
Karlsplatz, 1030 Wien  
18. 11.-23. 12. 2011  
täglich 12-21 Uhr

Am besten erreichbar mit:  
U-Bahn-Linien U2, U2, U4, Station  
Karlsplatz, Ausgang Technische Univer-  
sität, Straßenbahnlinien 1 und D

# Es wird ein Wein sein ...



812 Hektar  
Weingärten werden in  
Wien bewirtschaftet

In nur einem Jahrzehnt ist es dem Wiener Wein gelungen, das Image des unkomplizierten Schankweins abzulegen und den Sprung auf die Weinkarten der Gourmetrestaurants und in die Weinkeller der Weinfans zu schaffen. Dieser Erfolg ist eng verbunden mit der Neuinterpretation des Paradeweins »Gemischter Satz« durch visionäre Top-Winzer.

## DAS WIENER TERROR

Das Besondere am Weinbaugbiet Wien ist auch, dass es je nach Großlage ganz unterschiedliche Bodenformationen gibt, auf denen eine große Vielfalt an Rebsorten gedeiht. Die Lagen auf dem Bisamberg nördlich der Donau – bewirtschaftet von Winzern aus Stiebersdorf, Stammersdorf und Jollersdorf – sind ideal für die Weine der Burgunderfamilie wie auch für Rotweine. Von Ottakring über Hernalis bis hinauf nach Pötzleinsdorf und vor allem im 19. Gemeindebezirk mit den Ormsteilen Heiligenstadt, Nassdorf, Grinzing, Sievering und Neustift am Walde sind Grüner

**D**er Ursprung des Weinbaus in Wien wird im Allgemeinen den Römern zugeschrieben, die schon vor über 2000 Jahren für ihre Legionen in der Garnison »Vindobona« auch eine entsprechende flüssige Verpflegung bereitstellen wollten. Dass sie in Wien eine besonders

passende Lage gefunden haben, scheint auch im altrömischen Namen der Stadt miteinzufließen. Die Idee bewährte sich so gut, dass noch bis ins 18. Jahrhundert Weingärten innerhalb der Stadtmauern – also im heutigen ersten Bezirk – kultiviert wurden. Heute sind es bereits 612 bewirtschaftete

Hektar an den beschaulichen Stadbergen Wiens, die von rund 220 Winzern kultiviert werden und den einzigartigen Ruf Wiens begründen. Wien ist nicht nur eine der wenigen Städte mit eigener Küche, sie ist auch die einzige Stadt von Weltrang mit einer großflächigen Weinwirtschaft.



Veltliner, Riesling, Chardonnay und Weißburgunder auf den (durch Sedimentablagerungen des Urmeeres) meist sehr kalkreichen Böden bevorzugt. Auf dem Reisenberg in Grinzing ist wiederum tiefer, schwerer Lössboden vorherrschend.

Besonders die markante Großlage Nussberg, bekannt für ausdrucksstarke primärfürchtige Weine, zog in den vergangenen Jahren zahlreiche Queerströmer an, die für frischen Wind sorgen. Alttingessene Winterfamilien wollten nicht in der Qualität zurückbleiben und widmeten sich vermehrt der Produktion von hochwertigen Flaschenweinen. Im Süden Wiens mit Mauer, Rudau und Oberlaa sind hingegen Schwarzerdenböden vorherrschend, gut für kraftvolle Weißweine und opulente Rotweine-Cuvées. Nicht zu unterschätzen ist auch der Einfluss der Donau auf das Mikroklima in den einzelnen Lagen.

#### SIEG FÜR DEN «GEMISCHTEN SATZ»

Eine beachtliche Renaissance anter Wiener Winzern und unter Weinliebhabern verzeichnet auch der traditionelle «Wiener Gemischte Satz» – ein Weintypus, wie er nur in Wien gepflegt wird und der in diesem Jahr in die «Anche des Geschmacks» der internationalen Slow-Food-Vereinigung aufgenommen wurde.

Bedingung für die Berechnung eines Weines als «Wiener Gemischter Satz» ist, dass im Weingarten verschiedene Rebsorten gemeinsam ausgepflanzt sind. Die Trauben werden gemeinsam geerntet und zu Wein verarbeitet – im Unterschied zur Carvingierung im Weinkeller. Für den Jahrgang 2011 ist es erstmals Vorschriften, dass die Hauptrebsorten nicht mehr als 50 Prozent des Weins ausmachen und die drittstärksten Rebsorten im Samen-

spiegel nicht mehr als zehn Prozent der Trauben ausmachen dürfen, die dann gemeinsam vergärt werden.

Entstanden ist dieser Weintyp, weil er bei ungleichmäßigen Erntebedingungen eine gewisse Risikominimierung verspricht. Heute erfreut sich der Gemischte Satz nicht nur einer eigenen Produktionsrichtlinie, sondern auch wieder großer Beliebtheit, sowohl als frischer, fruchtiger Wein als auch als kraftvolle, lagerfähige Reserve. Sogar ein Sekt «Gemischter Satz» wurde vom Weingut Zahel bereits produziert.

#### WEINGUT COBENZL

Wiens bedeutendster Produzent des Gemischten Satzes ist das gemeindeeigene Weingut Cobenzl, das 48 Hektar Weingärten in verschiedenen Wiener Lagen kultiviert. «Unser leichter, trockener Gemischter Satz «Klassik» und der kräftigere «Senator» machen bei uns fast die Hälfte der Flaschenweine aus», erklärt Thomas Podsednik, Betriebsleiter des Weinguts Cobenzl. Im Sortiment des Weinguts spielt sicherlich der Grüne Veltliner die Hauptrolle, aber auch Burgundersorten, Masker-Omel, Traminer und der Riedling werden mitverzoeren.

Beim Wiener Weinspreis 2011 war das Weingut Cobenzl mit nicht weniger als fünf Weinen im Finale vertreten, acht Weine wurden mit «Gold» prämiert. Der Pinot Noir Bellevue Reserve 2007 wurde zum Landesweiger in der Kategorie «St. Laurent und Pinot Noir» gekürt.

Mit der Gruppe «Wien Wein» haben sechs bekannte Wiener auch eine Vorbildfunktion für den Wiener Wein übernommen. «Über Wein aus Wien wird wieder gesprochen, und das ist gut so. In der Wiener Gastronomie wird überall Wiener Wein angeboten und kommt dort sehr gut an», so Podsednik. Die Nachfrage, >



Einmalige Ausblicke über die Stadt während der Weinlese

#### STECKBRIEF DER WEINBAUREGION WIEN

- Fläche: 682 Hektar, davon 612 bepflanzt und 70 gerodet oder in Brache.
- Die Weingärten sind auf sechs Betriebe verteilt: Favoriten (33%), Gföhring (26%), Hirsfeld (17%), Grinzing (20%), Floridsdorf (21%) und Liesing (23%), wobei 86% der Weingärten in Döbling oder Floridsdorf liegen.
- Anteil Weißweine: 80%, Anteil Rotweine: 20%.
- Die wichtigste Lage ist der Nussberg (29. Bez.).
- Die wichtigsten Weißweinsorten: Grüner Veltliner (32%), Riesling (17%), Gemischter Satz (30%), Weißburgunder (30%).
- Die wichtigsten Rotweinsorten: Zweigelt (40%), Blauer Burgunder (20%), Cabernet Sauvignon (9%), St. Laurent (9%).
- Etwa 400.000 Arbeitsstunden werden jährlich in die Pflege der Weingärten investiert.
- Die Weinernte betrug 2010 – bedingt durch Hagelschäden – 1,67 Millionen Liter, für 2011 wird eine Erntemenge von deutlich über zwei Millionen Liter erwartet.



Die Verkostung zum Wiener Weinsommer am Rathaus

> erfreulicherweise auch aus dem Lebensmittelhandel, für Wiener Qualitätsweine übersteigt seiner Überzeugung nach das Angebot eindeutig. Derzeit sind 70 Hektar Fläche als Weingärten gewidmet und legen brach. »Das soll sich ändern, die Nachfrage ist da«, so Podsednik, der für das Weingut Cobenzl ein Potenzial von bis zu 60 Hektar Fläche sieht. Auch auf dem deutschen Markt kommt Wiener Wein gut an – »da zieht einfach die starke Marke Wien, die bei unseren Nachbarn wirklich geschätzt wird«.

#### VIELVERSPRECHENDER JAHRGANG 2011

2011 wird ein sehr guter Jahrgang werden – darauf deuten der Witterungsverlauf und die erst kürzlich eingebrachte Ernte stark hin:

»Von den Zuckergraden her ist dieser Jahrgang wieder hervorragend. Vor allem für den Gemischten Satz wird 2011 ein guter Jahr werden. Auch die Rotweine vom Blauburg zeigen gut aus! Dieses Jahr passt auch wieder die Menge, das ist sehr wichtig. Es macht Riesentfreude, in Wien Weinbau zu betreiben«, sieht Thomas Podsednik der Zukunft mit Spannung entgegen. »Die besten Jahre des Wiener Weins liegen noch vor uns!« <



#### WEINGUT COBENZL

Die »Klassik«-Weine stehen für unkompliziertes, leichtes Wiener Wein. Die »Senator«-Weine sind deutlich kräftiger (über 12,5 Vol.-%) und körperreicher und zählen zu den Spezialweinen des Wiener Weinlandes. Stärker im Kommen sind besondere Lagerweine, bei denen Kellermeister Georg Königbauer das typische Temper in den Flaschen »einfließen« möchte.

#### SORTENSPIEGEL:

• Gemischter Satz Klassik und Senator  
• Grüner Veltliner Klassik, Grüner Veltliner Senator und Grüner Veltliner Pfeffer  
• von der Lage Seevering, 30% werden im Kleinen Holzfass ausgebaut

• Rheintingler Klassik und Senator, ab 2011 gibt es den Riesling von der Lage Nußberg  
• Weißburgunder Senator, 2012 gibt es wieder die zwei Lagerweine »Eisenhaus« (eine Grünberger Lage) und die »Blauburg«, die beide im Kleinen Holzfass ausgebaut werden  
• Gelber Muskateller Senator von Blauburg  
• Zweigelt Senator, der ein Jahr im Holzfass reift  
• Zweigelt Hurlbraten, ausgebaut im Kleinen Fass, zwei bis drei Jahre Fass- und Flaschenreife  
• Cavale von Blauburg (CS, M, ZW) Abgabe 2,7 Hektar  
• Pinot Noir Ried Bellevue

• Pinot Noir Bellevue Reserve, der Jahrgang 2007 wurde Wiener Landesopfer

Zu verkosten sind die Weine im »täglichen Verkostungsraum« auf dem Weingut, Mo.-Mi. 9–12 Uhr, Mi.-Mo. 14–17 Uhr und Do. 14–18 Uhr seine Porten geöffnet hat.

Weingut Wien Cobenzl  
Am Cobenzl 98  
1180 Wien  
T: +43/01/220 58 05  
F: +43/01/228 22 86  
office@weingutcobenzl.at  
www.weingutcobenzl.at



Michael Edlmayer, Thomas Podsednik (Weingut Cobenzl), Bernhard Löbner (Weingut Mayer), Rainer Christ, Alexander Stoff (Weingut Zabel) und Fritz Weingerger

#### WIEN WEIN

»Wien Wein« wurde bereits 2006 gegründet. Die nunmehr sechs Weingüter und Winzer der Gruppe sind die umfangreichen Qualitätsvertreter in der Wiener Weinzone. Sprecher und Koordinator ist Fritz Weingerger aus Stammersdorf. Mit den zwei großen Weingütern Cobenzl und Mayer am Pfarrplatz in Döbling vertreten. Die Weingüter Christ und Edlmayer sorgen in der Gruppe für frischen Wind aus den Weingärten im Süden Wiens. Das Weingut Zabel mit Sitz in Mauer bewirtschaftet als einziges der Weingüter Weingärten in alten Wiener Weinlagen.

Infos zur Gruppe »Wien Wein« finden Sie unter [www.wienwein.at](http://www.wienwein.at).

## VERKOSTUNGEN

## SPÄTBURGUNDERPREIS

Deutschlands rote Finesse aus 2008 und 2009

176

## PRESTIGE-CHAMPAGNER

Edle Schäumler für die Feiertage

162

## EDEL UND SÜSS

Die größten Süßweine der Welt

166

## VINHO VERDE

Portugals frische Alternative

166

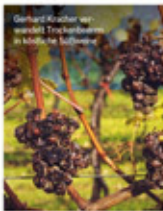
## PIEMONTE

Barolo, Barbaresco und Co.

170



Baden liegt vor: Jürgen Decker und Marco Klinger im Keller der Villa Heimburg



Gerhard Kracher verwendet Trachterbeeren in blindele Süßweine

## VERKOSTET UND BEWERTET

**K**ratzvolle Rotweine hat Falstaff-Italien-Experte Othmar Kiem im Piemont verkostet, wohin er reiste, um die aktuellen Jahrgänge von Barolo, Barbaresco und Roero zu bewerten. Elegant und feinfruchtig, präsentierte sich wiederum der Großteil der nicht weniger als 445 Proben, die für den diesjährigen Deutschen Spätburgunderpreis eingereicht worden sind. Im Finale wurde dann aus den 50 besten Weinen der würdige Sieger ermittelt. Rechtzeitig zur stillen Zeit im Jahr präsentieren Peter Moser und Mario Scheuermann eine kleine, aber umso feinere Anekdote ihrer Lieblings-süßweine aus den besten Herkunftsgebieten. Als trockenere Alternativprogramm zeigen sich aktuelle Weine aus dem portugiesischen Vinho-Verde-Gebiet. Ein Highlight für Schaumweineliebhaber stellen die besten Champagner dar – die großen Prestige-Champagner, die besonderen Anlässen vorbehalten sind.



Weitere Informationen zum Wein auf [www.falstaff.de](http://www.falstaff.de).

falstaff

DEUTSCHER  
SPÄTBURGUNDER-  
PREIS

tasting

DEUTSCHLANDS  
GRANDS CRUS

**M**it großer Spannung wurde der Entscheidung beim Deutschen Spätburgunderpreis 2011 in der Kategorie des sehr hoch eingeschätzten Jahrgangs 2009 entgegengesehen. An die 250 verschiedene Spätburgunder aus zehn Anbaugebieten waren in dieser Gruppe an den Start gegangen, die besten und punkthöchsten Weine wurden schließlich nach den regionalen Ausschreibungen im großen Finale in Gerhard Retters Restaurant »Fischerklasse« in Lütjensee bei Hamburg von einer achtköpfigen Fachjury bewertet. Der »Deutsche Spätburgunderpreis 2011« geht an Rainer Schnitzmann aus Fellbach in Württemberg.

NOTIZEN VON PETER MOSER

Der Jahrgang 2009 beschert den Spätburgunder-Liebhabern tolle Weine mit einer überwältigenden Fruchtfülle.

## VERKÜSTLUNGSPRÄMIEN FINALE

Xiny Chen, Sommerai »Copper House«, Hamburg  
Eberhard Jauch, Altmühlberg  
Peter Mauer, Falstaff, Wien  
Michael Platges, Berliner Weinkademie  
Gerhard Retter, »Fischerklasse«, Lütjensee  
Dr. Eckhard Süss, Eise Verlag, Hamburg  
Toni Vanthausen, Weinhändler, Hamburg

## VERKÜSTLUNGSLISTUNG

Mario Scheuermann

## REGIONALVERKÜSTLUNGEN

Elisabeth-Fingers, Restaurant »Mö-  
Rensch Blues«, Klosteramt »San-Michael-  
Bauf«, Weiskel, Weiskel Wasserhof,  
alle Hamburg

## LEGENDE

95-100	Klassiker
93-94	ausgezeichnet
90-92	sehr gut
85-89	empfehlenswert



Jahrgang 2009

94

**1. Platz und Trophy-Sieger 2011**  
Fellbacher Lämüser GG 2009  
Weingut Rainer Schnitzmann, Fellbach  
Württemberg

Hohes Rubingras, vierteilte Refine, breiter Wasserwand. In der Nase eher verhalten, nachvollziehbare Nuancen im Bukett, mit Luft florale Nuancen, Preiselbeeren und Cassis klingen an. Stoffig, kompakte Textur, angenehme dunkle Beerenfrucht, dunkle Mineralik, delikate Frische, bleibt lange und sazig barren, kandierte Weichen im Nachhall. €42,-



93

**2. Platz**  
Jahrg 2009  
Dujin, Bühl, Baden

Hohes Rubingras, vierteilte Refine, breiter Wasserwand. In der Nase ganz klar nach unten liegende dunkle Beerenfrucht, etwas Lakritz, tabakige Nuancen, stark würziges, individuelles Bukett. Stoffig, prägnante Tannine, frische Weichheit, schichtig, lebendig strukturiert, mittlere Länge. Krächchen im Nachhall, sehr nach Bitterschokolade im Nachhall. €27,-



93

**3. Platz**  
Wormser Nonnenmorgen Spätburgunder  
Auländer trocken 2009  
Weingut Köster, Worms, Rheinhessen

Hohes Rubingras, breiter, unterteilt, breitere Wasserwand. In der Nase raffinierte Kirschfrucht, mit zarter Kräuterwürze unterlegt, ein Hauch von Lakritz und Zimmlönen, mit Luft etwas Single-Malt-Holzwürze, Stoffig, rund und elegant, gut eingetragene Tannine, exakt über Nacht, saftiges Cassis im Abgang, süß und balanciert, beidseitig zugänglich, hat trotz seiner Muskatelur

Potenzial, New World-Charakter, würde man  
sind in Deutschland zu finden.  
€ 12,50

93

**Winger Winklerberg Spätburgunder  
Auslese trocken 2009**

**Weingut Hubert Lay, Wirlingen, Baden**  
Mittleres Kammisgranat, violette Reflexe, brei-  
terer Wasserwand. In der Nase feines schwar-  
zes Beerenfruchtbüschel, ein Hauch von Wei-  
chen, Orangeneiseln, Gewürzkräutchen,  
fauchterisches Bakert. Saftig, elegant, feine  
Extraktstoffe, feine Tannine, stoffige Herz-  
schmucht, zart nach Karamell im Abgang,  
breit-lange hafte, mineralisch-schoko-  
ladige Rückgeschmack, sehr gutes Zu-  
kunftspotenzial.  
€ 17,90

**Spätburgunder trocken  
Grande Réserve 2009**

**Villa Heynig, Kappelriedrich, Baden**  
Mittleres Kammisgranat, dunkel untertrock-  
net, breitere Randaufhellung. In der Nase zarte  
Blütenaromen, ein Hauch von Gewürznelken,  
feines rotbeiges Korkeit, ein Hauch von  
Nougat. Mittlerer Körper, sazig-minerali-  
scher Tranch, präkante, noch fordernde Tan-  
nine, zart nach Bitterschokolade im Nach-  
halt, gutes Zukunftspotenzial.  
€ 28,-

Hatten im vergange-  
nen Jahr Pfälzer auf-  
getrumpft, markieren  
diesmal Erzeuger aus  
Baden und Württem-  
berg die Spitze.

**Herzheimer Himmelreich  
Garten -R- 2009**

**Weingut Schumacher  
Herzhelm, Pfalz**

Mittleres Kammisgranat, violette Reflexe, brei-  
terer Wasserwand. In der Nase zunächst de-  
zent endig blättrige Nuancen, reife Herz-  
wischen, Pfäutchen klingen an, Kraftweil,  
mineralisch, köhlige Tannine, reife Weich-  
selkirschen, präkante Rotweinsäure, etwas Noug-  
at, hitzigeer Ackerling im Pfalz, mittlere  
Länge, schokoladiger Rückgeschmack, ein  
arabischer Speisenerbegleiter.  
€ 34,-

92

**Evolution 2009  
Weingut Peter Lingen**

**Bad Neuenahr, Ahr**  
Mittleres Kammisgranat, dunkel untertrock-  
net, breitere Randaufhellung. In der Nase mit  
kandiereten Orangeneiseln unterlegtes rotes  
Waldbierkorkeit, zarte ätherische Nuancen  
nach Pfefferminze, Himbeerkorkeit, Mittlere  
Komplexität, dunkler Nougat, feine Tan-  
nine, trischer Säurestufen, reife Kirschen-  
frucht im Abgang, gute Länge, guter Eisen-  
begleiter. € 10,50

**Durbacher Blumengarten Spätburgunder  
Spätlese trocken 2009**

**Weingut Andrea Mönke  
Durbach, Baden**  
Dunkles Kammisgranat, violette Reflexe,  
reifer Wasserwand. In der Nase reife  
Zweitzigen-Kirschenfrucht, schokoladige  
Nuancen, feine Kräuterwürze, etwas Zitr-  
obst, ein etwas balsamischer Tranch unter-  
legt. Eine Textur wie Trinkschokolade, for-  
dernde Tannine, deutscher Bodenschmelz, wirkt  
ein wenig monoton, schokoladiger Nachhall,  
wird vor Flaschenreife profitieren. € 18,90

**Spätburgunder Selection Bockstein  
Auslese trocken 2009**

**Weingut Eckhard Weitzel  
Ingelheim, Rheinhessen**  
Dunkles Kammisgranat, violette Reflexe,  
reifer Wasserwand. In der Nase dunkles  
Stollweck-Karamell, schwarze Kirschen,  
feine Kräuterwürze, gelblicher Tranch, ins-  
gesamt noch etwas zurückhaltend, Stoffig,  
kräftig und komplex, etwas spröde Tan-  
nine, schokoladiger Nachhall, wird im Ab-  
gang ganz zart bitter und noch eine Spur  
wirkt insgesamt etwas überkonzentriert,  
braucht noch Zeit.  
€ 14,50

**Blauer Spätburgunder \*\*\* 2009  
Weingut Stern, Hochstadt, Pfalz**

Mittleres Kammisgranat, dunkel untertrock-  
net, breitere Randaufhellung. In der Nase feines  
Cassis, angenehme Blütenaromen, ein  
Hauch von Grapefruitarsten, Saftig, elegant,  
feine, gut integrierte Tannine, saziges Mine-  
ralik, Johannisbeeren im Nachhall, feine  
Bitterschokolade im Rückgeschmack.  
€ 15,50

**Dornauer Hirtberg 2009  
Weingut Erwin Rike, Demou, Ahr**

Mittleres Kammisgranat, dunkel untertrock-  
net, breitere Randaufhellung. In der Nase trische



Weingut Andreas  
Mönke mit der Lage  
Blumengarten



Dem Weingut Hubert Lay im  
baldischen Pfälzweck steht ein  
aufmerksamer Weinbau

exotische Frucht nach Kivi, Pfirsich und Himbeeren, darüber rotweisses Konfit, florale Nuancen. Am Gaumen frisch und schärf, zübrig, frischer Südeigen, mittlere Körperkraft, individueller, trinken wir wieder SSL. € 15,90

**Fellbacher Lössler  
Spätburgunder \*\*\* 2009  
Weingut Hehl, Fellbach  
Württemberg**

Mittleres Karmisgranat, violette Reflexe, breiterer Wasserwand. In der Nase zarte Obst- und Zitrusnoten, etwas Zwetschenkonfit, kandierte Orangenrinden, mit Honig und feinem Nougat unterlegt. Saftig und frisch, elegante Textur, angenehme Extraktstärke, bleibt gut hafend, bereits am Rande, gutes Reifepotential. € 18,50

**Collection Royal 6811 2009  
Oberhörnig, Baden**

Mittleres Karmisgranat, violette Reflexe, breiterer Wasserwand. In der Nase zart bis leichtiger Würze unterlegtes dunkles Beerenkonfit, dezente Kräuterwürze, etwas alte Schokolade. Saftig, wirkt kraftvoll, prägnante Tannine, zart nach Zwetschen, mineralischer Nachhall, bereits zugänglich, schokoladiger Rückgeschmack. € 18,90



2009 – ein Jahr für  
die Vinotheken.

**Signatur Spätburgunder  
Aussere trocken 2009  
Weingut Johannes Kriehbaum  
Birkweiler, Pfalz**

Mittleres Karmisgranat, dezent unterlegt, breitere Bandaufhellung. In der Nase feiner Nougatkarameell, Gewürzplünder, reife Zwetschen, intensive Rostnoten, Saftig, elegant, frische Säurestruktur, mineralisch und gut anhaltend, ein sehr weiches Wesen, dennoch mit guter Balance ausgestattet, dunkle Beeren verleiht dem Abgang eine gewisse Frische. € 22,50

Der Jahrgang 2009  
weist mit seinen  
fruchtstrotzenden  
Weinen eine gleich-  
mäßig hohe Qualität  
mit großer Bandbreite  
in allen Anbaubegeben  
heiten auf.

**Spätburgunder -L- 2009  
Weingut Peter Lingen  
Bad Neuenahr, Ahr**

Helles Karmisgranat, mit Ocker unterlegte breitere Bandaufhellung. In der Nase zart floral unterlegte Weichholzkirschtorte, ein Hauch von Hibiskus, Nougat und Dörrobst auf dem Hintergrund. Saftig, leuchtend und frisch, feine Tannine, exakt zücker Kern, mineralischer Nachhall, zeigt eine gute Balance und Länge, sicheres Zukunftspotenzial. € 25,-

**Spätburgunder -R- 2009  
Weingut Sonnenberg  
Bad Neuenahr-Ahrweiler, Ahr**

Mittleres Karmisgranat, dezent unterlegt, breitere Bandaufhellung. In der Nase feine Orangenrinden, florale Nuancen, feines Beerenkonfit, ein Hauch von Karamell. Saftig, elegant, zart nach Nougat, prägnantes, gut integriertes Tannin, zart nach Bitterschokolade, gute Länge, widmet weitaus Flaschenreife präferieren. € 25,-

**Unterhörnheimer Gips GG 2009  
Weingut Höltinger, Fellbach  
Württemberg**

Mittleres Karmisgranat, dezent unterlegt, breitere Bandaufhellung. In der Nase etwas

verhalten, dezentes rotes Waldbeerenkonfit, angenehmer Kirschenbauch, Mittlere Körperkraft, prägnantes, etwas trübenes Tannin, rote Beerenfrucht, bereits zugänglich, bleibt ungeschwächtes Trinkvergnügen. € 25,30

**Sinnroth Spätburgunder 2009  
Weingut Rainer Schnalbmann  
Fellbach**

Mittleres Karmisgranat, dezent unterlegt, breitere Bandaufhellung. In der Nase zart floral unterlegte dunkle Beerenfrucht, nach Brombeeren und Lakritz, feine Gewürzplünder, Komples, frisch und mineralisch, Feinsensibilität Struktur, saftig und gut anhaltend, bietet bereits einiges Trinkvergnügen, zart und delikat. € 28,50

**Gottes Berg 2009  
Weingut Wagesch-Pfaffmann/Weingut Ring, Bismarckswald/Weinsheim  
Pfalz**

Mittleres Karmisgranat, violette Reflexe, breiterer Wasserwand. In der Nase schwache Beerenfrucht, feine Kräuterwürze, etwas Nougat, Mittlere Körperkraft, gute Balance, zarte Weichholzkirschtorte, mineralischer Touch, bleibt gut hafend, bereits gut entwickelt, feiner Spänerbelegen. € 32,-

**Hattenweiner Hussel GG 2009  
Weingut Georg Müller Stiftung  
Eltville Hattenweiner  
Rheingau**

Mittleres Karmisgranat, violette Reflexe, breiterer Wasserwand. In der Nase zart nachzig, etwas balsamisch unterlegtes dunkles Beerenkonfit, Nougat, Stoffig, gute Komplexität, Brombeerenkonfit, süßer Nachhall, etwas breit, bleibt gut hafend, ein saftiges Spänerbelegen für Kurperlebener. € 38,-

**Pinot noir Edition CSH 2009  
Weingut Karl Heinz Jöhner  
Bischflingen  
Baden**

Mittleres Karmisgranat, dezent unterlegt, breitere Bandaufhellung. In der Nase feine florale Nuancen, dunkles Beerenkonfit, Orangenrinden ein Hauch von Bismarck und Dörrobst. Frisch und ausgewogen, lebendige Säurestruktur, mineralisch saftig, gut anhaltend, feine rotweine Frucht im Nachhall, hat Reifepotential. € 40,-

Johannes und Christina  
vom Gleichstein



Die alten Reben sind  
beim Spätburgunder  
absolut top.



Hier geht's in den Keller  
des Weinguts Franz Keller

**Rüdesheimer Berg Schlossberg 2009**

Weingut August Kesselier

Assmannshausen

Rheingau

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhellung. In der Nase feine Nuancen von dunklen Beeren, ein Hauch von Cassis und Brombeeren, feiner Touch. Mittlere Komplexität, reife Kirschenfrucht, feine Tannine, elegante Textur, zeigt eine gute Länge, extraktvoller Nachhall, sehr gute Feigen im Rückgeschmack, gutes Zurückspürenstmal.

€ 100,-

91

**Bütinger Eckberg Spätburgunder**

Spätklasse trocken 2009

Weingut Block

Bütingen, Baden

Mittleres Karmingranat, violette Reflexe, breiter Wasserwand. In der Nase sehr lebendig unterlegtes Kirschenholz, ein Hauch von Himbeerkonfit, zarte Kirschenwürze, Saftig, süßes Erdbeerkonfit, gut integrierte Tannine, etwas zerfällende Textur, Orange im Nachhall, sehr etwas alkoholisches im Abgang, bereits gut antrinkbar.

€ 9,50

haben. Ihret sich nur langsam, ein Hauch von Banane, Am Saunen weich und zerfallend, feine Tannine, wird alkoholisches, ist was leicht und süßer angelegt, zarte Gerbstoffanteile im Finish. € 20,-

**Bischofsholzer Goldberg R\*\*\* 2009**

Weingut Wapack Pfaffhausen

Bischofsholz, Pfalz

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhellung. In der Nase reifes Erdbeerkonfit, etwas Zwetschgen, tabakige Nuancen, eher zurückhaltend, individuelles Bukett, Kraftvoll, etwas buttrig, marmeladige Frucht, dezente Süße im Abgang, aber auch Säure, insgesamt etwas süßsauer Nachhall, bereits gut antrinkbar, bietet unkomplexiertes Trinkerlebnis.

€ 25,30

**Spätburgunder trocken -Vielalt- 2009**

Parfüm der Erde, Weinmarkt

Württemberg

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhellung. In der Nase mit frischen Orangenzitrus unterlegtes rötes Wildbeerkonfit, feine ätherische Anklänge, dezentes Nougatkaramell, Süß, mittlere Komplexität, etwas zerfällende Textur, extraktvoller Nachhall, bereits zugänglich.

€ 28,80

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhellung. In der Nase verhaltene Nase, zart nach-intensiv Wildbeerkonfit, süßige Würze, kantige Orangenzitrus, Stoffig, zart süßes Tannine, süßig im Nachhall, schokoladiger Touch im Rückgeschmack, Nougat und Kräuter im Abgang.

€ 15,-

**Gut Alzenhof 2009**

Weingut Dulp

Bühl, Baden

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiter Wasserwand. In der Nase feine dunkle Beerenwürze, individuelles Bukett, medizinische Würze, individuelles Bukett, Kraftvoll, präzises Tannin, zarte Bitternote, trocken im Abgang etwas aus, eigenwillige Süß.

€ 17,-

**Westerhäuser Königstein Auslese trocken -Auszell- 2009**

Hazen Weingut Krimmen

Westerhausen, Saale Unstrut

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhellung. In der Nase zarte Kirschenwürze, tabakig unterlegte Weichholzkönigfrucht, etwas Unterholz, ätherischer Anhang, Mittlere Komplexität, präzises Tannine, mineralisch-süßige Nuancen, Kratzen im Nachhall, braucht noch etwas Zeit.

€ 18,-

**Durbacher Bienenpatern**

Edition 2009, Andreas Mönke

Durbach, Baden

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhellung. In der Nase zarte Nuancen von Erdbeerkonfit, in beiden Bukett. Saftig, präzises Tannine, die noch zu Zeit benötigen werden, dezente Gewürzprägnanz, besitzt eine gute Länge, wozu weite Flaschenreihe profitieren.

€ 22,-

**Spätburgunder Pförtler**

-Dünn beiten Faso- 2009

Weingut Kirschenmühle

Odenwälder, Nahe

Helles Karmingranat, mit Deckel unterlegte breitere Randaufhellung. In der Nase süßig, Obstschmelzen, Erdbeeren, zarte tabakige Nuancen, Am Saunen eher schärf, mittlere Komplexität, zerfallendes unterlegtes Konfit, süßer Nachhall, es fehlt sonst an Länge.

€ 28,-

Insgesamt wurden 445 Weine der beiden Jahrgänge 2008 und 2009 von ihren Erzeugern für den diesjährigen Wettbewerb eingereicht.



**Selection A 2009**

Weingut Franz Keller Schwarzer Adler

Vogelburg-Oberbergen, Baden

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhellung. In der Nase rot-beerige Frucht, feine Holzwürze, zart nach Grapefruitenden, schwarze Beeren im Hintergrund, Mittlere Körper, zart nach Lakritz, mineralische Textur, bietet gut halten, zerfallende Weichholzkönigfrucht im Finish. € 43,-

**Assmannshausen Hölleberg 2009**

Weingut August Kesselier

Assmannshausen, Rheingau

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiter Wasserwand. In der Nase intensive Nuancen von roten Aprikosen, individuelles, um nicht zu sagen, kurzes Bukett, zart reifend unterlegt. Eine Spur alkoholisches, süß und weich, Nougat im Abgang, bereits antrinkbar.

€ 100,-

Die Siegerweine stammen durchwegs aus Weinbergen, deren Stöcke bereits vor einigen Jahrzehnten ausgepflanzt wurden. Man kann also mit Fug und Recht vom Triumph der alten Reben sprechen.

**Durbacher Flaxenrain**

Spätburgunder Auslese trocken 2009

Weingut Schwörer, Durbach, Baden

Mittleres Karmingranat, violette Reflexe, breiter Wasserwand. In der Nase zart nach Sahne und roten Beerenkonfit, reichig tabakige Nuancen, feines Parfüm, Mittlere Komplexität, weiche Textur, etwas trübende Tannine, ein feiner nach etwas der Länge, insgesamt ein etwas rötlicher Gesamteindruck.

€ 12,50

**Endinger Engelberg Auslese**

Hellfeld 2009, Weingut Lenzfeld

Schiltach, Endingen, Baden

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiter Wasserwand. In der Nase etwas ver-

90

**Neipperger Schlossberg 2009**

Weingut des Grafen Neipperg

Schwabenheim, Württemberg

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhellung. In der Nase mit zarter Kirschenwürze unterlegtes rötes Wildbeerkonfit, eher einfaches Bukett, ein Hauch von Karamell, Mittlere Komplexität, zart nach Weichholzkönigfrucht, etwas Himbeere und Zitrone, frisch strukturiert, etwas trocken im Abgang. € 14,-

**Oberbergener Baumgasse 2009**

Weingut Freiherr von Gleichenstein

Vogelburg-Oberweil, Baden

Die Spätburgunder aus dem Jahrgang 2008 überzeugen mit kräftigen, gut ausgereiften Tanninen und saftiger Frucht.

**E**in erster Teil der Spätburgunder wurde bereits beim Deutschen Spätburgunderpreis 2010 verkostet. Nun folgten die länger gereiften Reservequalitäten, die zum Zeitpunkt der letzten Probe noch nicht auf dem Markt waren. In einem spannenden Finale setzte sich schließlich das Weingut Freiherren von Gleichenstein aus Baden mit dem hervorragenden »Baron Philipp« durch. Ganz knapp war die Entscheidung um Platz zwei, die sich im Bereich der zweiten Kompartelle abspielte. Peter Kriechel aus Ahweiler belegt den zweiten Rang vor dem Weingut Gröhl aus Rheinhessen.



### Jahrgang 2008

## 94

**1. Platz**  
**Baron Philipp 2008**  
**Weingut Freiherren von Gleichenstein**  
**Vogtsburg-Oberrotweil, Baden**

Mittleres Kabinenaroma, weiche Refines, breiter Wasserwand. In der Nase eher verhaltenes Bukett, etwas Kakao, Nougat, mit tabakigen Nuancen unterlegtes dunkles Beerenkonfekt. Oftet sich langsam mit Luft. Saftig, brombeerige Frucht nuances, präzises Tannin, das noch etwas fordernd wirkt, gute Länge, schokoladiger Nachhall, mineralisch geprägt, sehr gutes Zukunftspotenzial. **€ 50,-**

## 93

**2. Platz**  
**Neumühler Sonnenberg - R - 2008**  
**Weingut Peter Kriechel, Ahweiler, Ahr**

Mittleres Kabinenaroma, leicht unterkühlt, breitere Wasserwand. In der Nase keine Klaxtonen, schwarze Beeren, etwas Nougat, attraktives Bukett. Dargest. saftig, feine Brombeerfrucht, feste Tannine, harmonisch, schokoladiger Nachhall, gute Mineralik, bleibt gut haben, ein verhaltener Spitzenbegleiter mit Reifeptenzial.

**€ 24,-**

## 93

**3. Platz**  
**Pfaff Hain Barrique 4011 2008**  
**Gröhl, Weinstetten, Rheinhessen**

Mittleres Kabinenaroma, vielschichtige Refines, breiter Wasserwand. In der Nase keine tabakische Nuancen, dunkle Beerenfrucht, fokalier Tannin, sehr nach Brombeerfrucht. Saftig, gute Komplexität, feste Tannine, Nougat, zeigt eine gute Länge, dunkle Mineralik im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

**€ 16,90**

### LEGENDE

95-100	Klassiker
93-94	ausgereifert
92-93	exzellente
90-92	sehr gut
85-87	empfehlenswert





Das Weingut Peter Kruschel gehört zur Gemeinde Altrathen.



Die Fässer des Weinguts Frohnen von Gleichstein.



Bernd Huber gewinnt bereits Kulturflo.

### 93

#### Sommerhalde Spätburgunder GG 2008

**Weingut Bernhard Huber**

**Malsbunden, Baden**

Mittleres Rubingranat, weiche Refaxe, breiter Wasserraum. In der Nase feine schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Cassis, Lakritz, angenehme Brombeerknote, elegante Edelholznote. Saftig, delikat und fressweisch strukturiert, feine Tannine, frisch, perfekter Höhenansatz, zeigt eine gute Länge, angenehmer zuträglicher Touch, gute Entwicklungspotenzial. Delikat, rotbeerig, sehr klarer Stil, der mit Luft gewinnt.

€ 37,-

### 92

#### Durbacher Blumengarten Spätburgunder

**Spätliese Barrique 2008**

**Weingut Andreas Klärer**

**Durbach, Baden**

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhebung. In der Nase mit zarter Ribiselwürze unterlagertes rotes Wildbeerkonfit, ein Hauch von Orangenzesten, feine tabakige Nuancen, etwas Nougat. Saftig, zart nach Orangen und Kirschen, prägnante Tannine, feine Schokolade im Nachhall, kraftvoller Spämenbegleiter.

€ 20,-

#### Wiesendorfer Heller Berg

**Spätburgunder + G 2008**

**Weingut Rith, Wiesbaden**

**Franken**

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhebung. In der Nase ein Hauch von Cassis und Lakritz, angenehme Brombeerkonfit, zart nach Nougatkaramei. Feine tabakige Würze, fröhliche Tannine, etwas Blütencharakter, im Abgang etwas zerfließendes rotes Wildbeerkonfit, weiche Begleiter.

€ 26,50

#### Oberstweilher Eichenberg Barrique 2008

**Weingut Frohnen von Gleichstein,**

**Vogtland-Oberstweil, Baden**

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhebung. In der Nase eher weiches, feines Blumenskonfit, zartes Nougatkaramei, mit feiner tabakiger Würze unterlegt. Saftig, rotbeinig und frisch, gut integrierte Tannine, dunkle Mineralität im Abgang, bildet gut helles, im Moment mit mittlerer Länge, hat Potenzial.

€ 30,-

#### Schweigener Sonnenberg

**-Riding- GG 2008**

**Weingut Gerd Bernhart**

**Schweigen, Pfalz**

Mittleres Rubingranat, weiche Refaxe, breiter Wasserraum. In der Nase tabakige Würze, schwarze Beerenfrucht, etwas Cassis, feine tabakige Nuancen. Stoffig, zart weigelt unterlegte Kirschenfrucht, mittlere Komplexität, dezent blättrig im Nachhall.

€ 37,-

#### Fellbacher Länderei GG 2008

**Weingut Rainer Schreutmann**

**Fellbach, Württemberg**

Mittleres Rubingranat, weiche Refaxe, breiter Wasserraum. In der Nase frische Orangenzesten, rotbeines Konfit, Himbeeren, etwas Nougat, anhaltendes Bukett. Stoffig, nach Lakritz und Weichem, prägnant, etwas fröhliche Tannine, die etwas trüger wirken, satzigen Nachhall, mittlerer Länge.

€ 42,-

### 91

#### Spätburgunder Spätliese «B 2008

**Innenlager Hof, Malkammer, Pfalz**

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhebung. In der Nase zart tabakig unterlegte dunkle Beerenfrucht, angenehme Ribiselwürze, zart nach Lakritz. Saftig, elegant, feine Schokolade Nuancen, gut integrierte Tannine, kraftvolle Länge, bereits zugänglich, ein weiche Begleiter.

€ 11,-

#### Burg Ravensburger Lichte

**Spätburgunder 2008**

**Weingut Burg Ravensburg**

**Ötztalregion Tiefenbach, Baden**

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhebung. In der Nase feines dunkles Beerenkonfit, zart floral unterlegte Brombeerknote, zarte Edelholznote. Saftig, elegant, feine Tannine, sehr angenehme Süße im Nachhall, gewürzprägnant im Nachhall, zeigt eine gute Länge, sicheres Entwicklungspotenzial.

€ 21,50

#### Spätburgunder Spätliese trocken

**-Widheim- 2008, Weingut Wilhelmshof**

**Siedelshagen, Pfalz**

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhebung. In der Nase röhrenförmige Erdbeerenkonfit, zart nach kandierten Orangenzesten, feine Nuancen. Saftig, gute Komplexität, mineralisch, angenehme Extrakt-

süße im Finale, weiche Herkuleschen im Nachhall, bereits gut ansetzbar.

€ 30,-

#### Gottes Berg 2008

**Weingut Wegack-Pfalzmann/Weingut**

**Rings, Blumensheim/Freinsheim, Pfalz**

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhebung. In der Nase zart rauchig unterlegtes rotes Beerenkonfit, ein Hauch von Karamell, feiner Hauch von Orangenzesten. Saftig, elegante Textur, gut integrierte Tannine, gelbliche Würze im Abgang, Kirschen im Nachhall.

€ 32,-

### 90

#### Piesporter Falkenberg No. 1 2008

**Weingut Lehner Witt, Piesport, Mosel**

Mittleres Karmingranat, dezent unterteilt, breitere Randaufhebung. In der Nase mit Orangenzesten unterlegte Kirschenfrucht, zartes Karamell, ein Hauch von Dille. Saftig, elegant und frisch, dezente Ribiselwürze, mineralisch, feiner Nougatnachhall, bereits gut ansetzbar.

€ 18,50

#### Freinsheim Musikantenbuckel 2008

**Weingut Krebs, Freinsheim, Pfalz**

Helles Karmingranat, mit Döner unterlegte breitere Randaufhebung. In der Nase weiche Dönerwürze, etwas Kakao, Edelholzwürze und Schokolade. Feines Spiel aus Süße und Säure, weiche Textur und etwas zerfließende Konturen, feine Ribiselwürze im Abgang, extraktreicher Nachhall.

€ 21,-



## SPRUDELNDE MEISTERSTÜCKE

**S**ie sind der Lohn der Geduld – einerseits der Geduld, die die Champagnerhäuser ihren Spitzenprodukten entgegenbringen, damit sie sich voll auf der Höhe entwickeln können und so Champagner von unverwechselbarer Komplexität entstehen. Andererseits kann sich auch der Weinfreund selbst in Geduld üben und diesen Kreszenzen in seinem Keller eine weitere Flaschenreise zugestehen, wodurch diese noch an Facetten gewinnen. Die großen Prestige-Cuvées, seien es nun reinrötige Chardonnay-Produkte, die Blancs de Blancs, solche mit oder ohne Jahrgang oder aber die Rosés, stellen alle die Quintessenzen dessen dar, was man als »Stil des Hauses« bezeichnet. Diese Produkte zu genießen heißt, die hohe Schule des Champagners kennenzulernen, Weine aus den Grands Crus der Region ergeben hier nicht nur einen edlen Schaumwein, sondern auch einen wahrhaften Wein für besondere Anlässe. **NUTZEN** VON PETER MOSER



### LEGENDE

- trocken, weiß
- Rosé
- Klassiker
- ungewöhnlich
- exzellent
- sehr gut
- empfehlenswert

### Blanc

97

- **Cristal 2004 Louis Roederer**  
[www.underberg.com](http://www.underberg.com)  
[www.schlumberger.at](http://www.schlumberger.at)

Mittleres Geblät mit feinen Meissnerperlen, zerles, gut anhaltendes Muscivex, Entzündendes Bukett, Nuancen von frischen Zitrusdüften, Blüthenring, mineralische Nuancen, florale Akzente, unterlegt mit zart rauchigen Röstaromen. Stoffig, Anklänge von gelbem Apfel und Biskuit, sanfter Teufel, gelbe Tropenfrucht, Papaya und Pfirsich klingen an, komplex, feste Textur, mineralisch und lang anhaltend. Teestoffen im Nachhall, zeigt eine überraschende Frische, ist zwar bereits zugänglich, verfügt aber über sicheres Reife-potenzial, ein großes Zukunftswortchen.

96

- **Dom Pérignon Vintage 2002**  
[www.moet-hennessy.de](http://www.moet-hennessy.de)  
[www.moet-hennessy.at](http://www.moet-hennessy.at)  
Leuchtendes Goldgelb, kräftiges Muscivex

von guter Persistenz. Feines Taub, Nüben von Brüche und Heidekraut, feiner Blütenzuck, weißer Pfirsich, Orangenzesten, ein Hauch Vanille. Am Gaumen stoffig, elegant, feine vibrierende Säurestruktur, hat Rose, feine gelbe Tropenfrucht, komplex, im Nachhall mineralisch, fast süß im Rückgeschmack, ungemein facettenreich und lebendig im Abgang, verfügt über eine große Länge, angenehme Exotik süße im Nachhall, feine Gewürzklänge, wird von weiteren Flaschen-welle profitieren.

95

- **Krug Grande Cuvée NV**  
[www.moet-hennessy.de](http://www.moet-hennessy.de)  
[www.moet-hennessy.at](http://www.moet-hennessy.at)

Helles Goldgelb, feines Muscivex. Unverwechselbares Bukett aus Röstaromen, Taub, kandierte Orangenzesten, sehr gelber Apfel, im positiven Sinne in eine subtile Richtung ausgelegte Nase. Deutliche Blütenströmung und ein Hauch Pfirsich. Am Gaumen komplex und stoffig, Nuancen von Pfirsich, wieder etwas Bische, aber mit einer vibrierenden

Frische und zitroriger Nuancen ausgesetzt, die dem Wein eine große Länge geben, mineralisch-frisch, feinsüßig, zart nach Ingwer im Nachhall, wird von weiteren Flaschen-welle profitieren.

- **Bruno Paillard N.P.J. 1996**  
[www.champagnerpaillard.com](http://www.champagnerpaillard.com)

Kräftiges Goldgelb, feine Silberreflexe. Feine Röstaromen, zart nach Nougat, Anklänge von Trockenkleeblättern und Orangenzesten, süße Gewürznoten, entwickelt sich immer mehr im Glas, angenehme Bruchnoten, komplex, dunkle Mineralik, straff und von einer feinen Apfelwelt bestimmt, harmonisch, feines Säurepiel, sehr vieldeutige Gesamtstruktur, facettenreiche Aromatik, ein Plus für den Lebhafte Länge auf der Höhe gereifter Champagniers, feiner Hitzzuck im Finish.

94

- **Bollinger La Grande Année 2002**  
[www.grand-cru-select.de](http://www.grand-cru-select.de)  
[www.mueller-wein.at](http://www.mueller-wein.at)  
Kuchelgold, feines, anhaltendes Muscivex.

Mit feinem Blaukt unterlegt gelbe Apfel-Note, Nuancen von Blutzitronen, Pfirsich, ein Hauch von gekochten Rhabarber, zarte Ribisromen und Gewürznuancen, feine Pinenote. Stoffig, sehr reife Kohlenstoffkörper, hochgelegt, dabei rund und kompakt, sehr lange anhaltend, zarte Nuancen von Neugat und Orangen im Nachgeschmack.

● **Fal Roger Cuvée Winston Churchill 1999**

**www.cedevine.de, www.derkaas.at**  
Helles Goldgelb, feine, gut anhaltende Perlage. Angenehme Nuancen von frischer Broche, zarte Ribisromen, unterlegt mit Nuancen von getrocknetem Steinobst, etwas Blüthenring, kandierter Orangenzesten, süßige Noten. Stoffige Textur, zwinger Körper, frische Noten von Zitrus bringen zusätzliche Dekoration, zeigen eine gute Länge und Frische, feine Gewürzanzüge, geriebene Mandeln im Abgang, mineralischer Touch, hat eine eindeutige Trinklinie erreicht, verlagert aber weitgehend ins Reifepotenzial.

● **Armand de Brégnot Brut Gold 2000**

**www.armanddebrignot.de**  
**www.vincorams.at**  
Helles Gold, kräftiges, anhaltendes Mousseux. Intensive, attraktive Nase, einladende Tropenfrucht, stoffig, fast süßlige Nuancen, reife Birnen, Nektarines, spürbares Aroma, unterlegt mit Gewürzen wie Ingwer, Zitruszesten, sehr facettenreich. Stoffiger Körper, saftig und frisch, Nuancen von Orangen, gute Komplexität und Länge, zeigt sich mineralisch im Abgang, feine süchtige Würze, etwas süßlicher Nachhall, bleibt lange auf der Zunge haften, hochgelegt bis in Rückgeschmack.

● **Laurent Perrier Grand Siècle**

**www.laurentperrier.de, www.katfus.at**  
Mittleres Goldgelb, sehr lebendiges Mousseux. Gefines Bukett, keine Broche, Nuancen von Pfirsich und reifen Birnen, aber auch große Fruchtnoten, mineralisch unterlegt. Am Gaumen sehr gute Frische, weicher Apfel, kandiert und süßig, im Abgang feine musig-süßliche Anklänge, im Finish Zitruszesten, die sogar feine rotbeere Nuancen, zeigt eine beeindruckende Länge, ein feinsinniger Spürbereich mit gutem Reifepotenzial.

● **Taittinger Cuvée de Champagne 2000, Blanc de Blancs**

**www.weinwelt.com, www.wein-wafl.at**  
Helles Gold mit Grünfärbung, feine, beständige Perlage. Verschiedene Fruchtnoten, die von frischer Birnenkern unterlegt sind, Nuancen von Nuss und feinen Karamell, mit

gelbem Apfel unterlegt, Stoffig, mit einer zwingen Textur ausgestattet, zeigt eine große Frische und Vitalität, eine elegante aromatische Kombination aus Trockenobst und feinen Elementen im Abgang, ungemein raffiniert und trinkmännend, gefüllt durch seine Lebendigkeit und Länge.

● **Pommery Cuvée Louise 1999**

**www.vranken-pommery.de**  
Mittleres Goldgelb, sehr feines, gut anhaltendes Mousseux. Attraktive Frucht nach Aprikosen und Orangennoten, feine Blauktnote, ein Hauch von Blüthenring, mineralische Nuancen. Stoffig, feine Extraktstoffe, zart nach getrockneten Birnen, feinsinniger Säurebogen, ein kaltes Spür von Tropenfrucht und feinen süßigen Anklängen, bleibt sehr lange haften, tolle Balance, zeichnet weiteres Reifepotenzial.

93

● **Dom Ruinart 1999 Blanc de Blancs**

**www.moet-hennessy.de**  
**www.moetandchandon.com**  
Mittleres Goldgelb, zarte Goldfärbung, anhaltendes Mousseux. Zarte Broche, rote, mit zarten Birnenkern unterlegte Anklänge von saftigen Tropenfrüchten, aber auch Steinobst, feine Blüthenaromen, gute Mineralik, Am-Gaumen saftig, ein Hauch von Orangen, Pomeis, guter Apfel, feinsinniger Säurebogen, sehr harmonisch, angenehme Extraktstoffe im Nachhall, zeigt eine gute Komplexität und Länge, sehr fruchtig auch im lang anhaltenden Rückgeschmack.

● **Perrier-Jouët Belle Époque Blanc 2002**

**www.perrier-ricard.de**  
**www.perrier-ricard-austria.com**  
Mittleres Goldgelb in der Nase feine Broche, unterlegt, reifer gelber Apfel, zart nach Birnen, ein Hauch von Blüthenring, sehr klar, zwingende Nuancen, mineralischer Touch, sehr attraktive, Dargestellte Textur, widersteht, feine apfelige Frucht, reisse Struktur, gut integrierte Extraktstoffe, bleibt sehr gut haften, gutes weiteres Entwicklungspotenzial.

● **Yeuve Cuvée La Grande Dame 1999**

**www.moet-hennessy.de**  
**www.moet-hennessy.at**  
Helles Goldgelb, feine Silberfärbung, feines Mousseux. Zart labartig unterlegt Nuancen von frischem gelbem Apfel, Zitruszesten, Weizenbrot, zart nach Ackerbohnen, zarte Anklänge an Nektarines, mineralischer Touch, facettenreiches Bukett, Am-Gaumen süßig

und zwingig, stoffige Textur, feinsinnige Säurestruktur, zeigt im Abgang eine gute Komplexität, im Finish süßliche, Jasmindernde, lebendige anhaltende Nachhall.

Rosé

95

● **Dom Pérignon Rosé 2000**

**www.moet-hennessy.de**  
**www.moet-hennessy.at**  
Kräftiges Lachrot mit zarten violetten Reflexen, feines, gut anhaltendes Mousseux. Rauchig begleitet Nuancen von roten Beeren, zart nach Himbeermark, unterlegt mit Anklängen von Dornröschen, kandierten Orangenzesten, dezent Kirschenwürze, mit Luft auch florale Töne, mineralischer Touch. Stoffiger Körper, widersteht, zeigt eine gute Komplexität und Extraktstoffe, zarte Nuancen von Kirschen und Grapefruit im Kern, zwingige Textur, besitzt eine delikate Säurestruktur, bleibt sehr gut haften, Nuancen von Blutzitronen im Abgang, wirkt bereits sehr ausgewogen, verlagert aber sehr gute Entwicklungspotenzial.

94

● **Bollinger La Grande Année Rosé 2002**

**www.grand-cru-select.de**  
**www.muelier-wein.at**  
Helles Lachrot, Orangeroten, kräftiges Mousseux. Intensives Bukett nach roten Beerenfrüchten, mineralischer Touch, feine florale Nuancen, mit angenehmer Würze unterlegt, sehr versüßlichter, attraktives Bukett. Facettenreiche Würze Akzente auch am Gaumen, nach Rosenwasser, kandierten Veilchen, von einer feinsinnigen Säurestruktur getragen, schwarze Kirschen, zeigt markanten Pinot Noir Charakter im Finish, mineralisch und intensiv im Nachhall, trotz seiner Jugendlichkeit bereits sehr überzeugend, Nicht nur ein großer Champagner, auch ein toller Wein.

● **Krug Rosé NV**

**www.moet-hennessy.de**  
**www.moet-hennessy.at**  
Helles Lachrot, Silberfärbung, feines, konstantes Mousseux. Rauchig unterlegte Nuancen von Waldbeeren und Steinobst, Orangen, angenehmes Bukett, mineralische Anklänge, sehr facettenreich. Stoffig, widersteht feine Steinobstnote, unterlegt mit Nuancen von Blutzitronen und Pomeis, frisch und süßig rotbeere, saftige Würze, angenehme Gewürzanzüge, feine Extraktstoffe.

● **Taittinger Cuvée de Champagne Rosé 2004**

**www.weinwelt.com, www.wein-wafl.at**  
Strahlendes Pink, feine Perlage, 90% Nuancen von Orangen unterlegt, dunkle mineralische Note, mit Luft als süßliche Frucht nach frischem Apfel und Steinobst, ein Hauch von roten Waldbeeren, sehr gute Balance, feinsinnige Säurestruktur, wirkt sehr lebendig und trinkmännend, besitzt eine anhaltende Länge, im Abgang Anklänge von Zimt, Kardemum und dunklen Kirschen.

93

● **Dom Ruinart Rosé 1999**

**www.moet-hennessy.de**  
**www.moetandchandon.com**  
Helles Pink mit Kupferfärbung, sehr feine Perlage. Einladende Fruchtnoten, ein Hauch von Blaukt und Honig liegt hinter einer feinen roten Kirschenrot, Am-Gaumen komplex, süßliche Textur, zarte Birnenfrucht, süßliche Nuancen, bleibt lange haften, mineralisch im Abgang, wirkt ungemein jugendlich, besitzt eine große Balance und feine, Himbeeraktive im Nachhall.

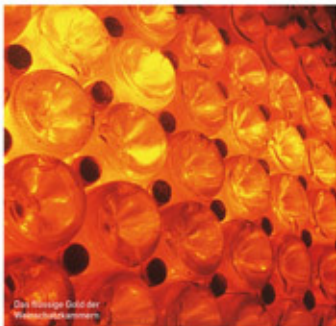
● **Yeuve Cuvée La Grande Dame Rosé 1999**

**www.moet-hennessy.de**  
**www.moet-hennessy.at**  
Mittleres Pink mit Messingreflexen, lebendiges Mousseux. Feine Brochezeichnung, unterlegt mit frischen roten Früchten wie Kirschen und Erdbeeren, kandierter Orangenzesten, feine Kirschenwürze, komplexe, reisse Textur, bleibt sich am Gaumen aus, bringt Nuancen von Weichkäsekrumen und schwarzen Kirschen, lebendig strukturiert, zart nach Pektinlösungen im Abgang, mineralisch und saftig, hat bereits eine eindeutige Trinklinie erreicht, verlagert aber weiteres Potenzial.

92

● **Pommery Cuvée Louise Rosé 2000**

**www.vranken-pommery.de**  
Helles Pink mit zart lachrotam Schimmer, gutes Mousseux. Feinfruchtiges Bukett, zart musig unterlegtes rotes Waldbeerenfrucht, Nuancen von Erdbeeren und Kirschen, Orangen unterlegte Anklänge, zarte Mineralik, zeigt eine gute Frische, lebendige Struktur, süßliche Würze, im Finish Nuancen von Pomeis und einem Himbeermark, reissig und gut anhaltend.



Das flüssige Gold der Weinbaukammern

## DIE BESTEN SÜSSWEINE DER WELT

**E**delstüfe Weine, die die Natur unter Zuhilfenahme der Botrytis cinerea oder auf dem Wege der natürlichen Konzentration entstehen lässt, geben seit jeher den Weintrivialis als die wertvollsten. Aus dem überreichen Angebot haben wir für Sie einige ganz exemplarische Süßweine ausgewählt, die das Geschmacksprofil der jeweiligen Herkunftsregion ganz besonders gut ausdrücken vermögen.

Sie sind die Tränen der Sonne: Wer sie verkostet, weiß, dass es kostbare Freudentränen sind.

Daher sind auch gereifere Jahrgänge dabei, denn die besten edelsten Weine der Welt entwickeln oft erst nach einigen Jahrzehnten alle jene Aromen, die des Kenner mit Freude erfüllen.

**NOTIZEN** VON PETER MOSER (PM) UND HANS SCHIEDERMANN (MS)



### Frankreich Bordeaux/Sauternes

100

#### 2001 Chateau d'Iguem [www.yquem.fr](http://www.yquem.fr)

Helles Gelbgold mit jungen Grünflecken. In der Nase zunächst noch etwas schüchtern, dann feine Tropenfrucht, nach Ananas, gelber Pfirsich, Nektar von Citrusfrüchten, etwas Honig und Blische. Am Gaumen köpferich, üppiger Restzucker, der vor einer rasigen Säurestruktur gekostet wird, trotz der Konzentration ungemittelt präzise und kristallklar. Feiner, tränenreicher Blütenfenchel, ungemittelt aromatische Tiefe, schönste der feinsten Sauternes 1960er in seiner Jugendkraft gewesen sein. Das ist der Stoff, aus dem die Legenden der Zukunft gewoben werden. (PM)

#### 1967 Chateau d'Iguem [www.yquem.fr](http://www.yquem.fr)

Orangeit mit schönerm Glanz. Nase voll nobler Botrytisnoten, Anklänge von Pfirsich, Zitrusen, Honig, zartes Blaurot. Am Gaumen viel Finesse, rasige, gut integrierte Säure, nicht

zu süß, hochwertiger Wein, feiner Karamellton in Abgang, dieser Wein besitzt eine Süße, die ganz und gar nicht stumpf wirkt. Rückwärtig nach Verblühen. (PM)

99

#### 2001 Chateau de Sautrais [www.lafite.com](http://www.lafite.com)

Mittleres Gelb, Goldreflexe. In der Nase feine Rosennoten, mit Blaurot unterlegt gelbe Tropenfrucht, zarter Karamellton, aber auch Orangen und Tonalitäten im Hauch von Mandarinen. Stoffig, einwärts rotiert, andererseits von einer feinen Säurestruktur getragen, wirkt dadurch trotz seiner Kraft und Feinheit sehr gut balanciert, ein matter Fruchtcharakter und mineralisch anhaltend, mineralische Nuancen setzen neben der flosgelblich klaren Aromen. Ein großer Süßwein für Jahrzehnte. (PM)

98

#### 2001 Chateau de Sautrais [www.sautrais.com](http://www.sautrais.com)

Leuchtendes Gelbgold. Zunächst ein Hauch von Karamell und Vanillearoma, landerter

Orangerosen, mit etwas Lindensüßholz und Lemongras unterlegt, 40 Jahre Honigfisch, ungemittelt waldschichtiges Blaurot. Eleganter Körper, feine Süße, angenehme Tropenfrucht, davon einer sehr rasigen Säure befeuchtet wird, mineralische Nuancen, bereits gut balanciert, ist bereits durch das Alter PMMS, feiner Honig, unterlegt mit Orangenblau und zarter Holznote im Abgang, sicheren Referenzpunkt für mehr als eine Generation. (PM)

97

#### 2004 Chateau d'Iguem [www.yquem.fr](http://www.yquem.fr)

Helles Gelb mit Grünflecken. In der Nase Aprikosenkernöl, kandierter Orangencharakter, feiner Blütenring mit Lindensüße, zarte Blütenwürze, Nuancen von reifen Feigen, Mandarinen. Am Gaumen mineralisch, feine Zitrusnoten, angenehm satzig, feinschnittlich strukturiert, der Restzucker ist kaum spürbar, noch völlig embryonal, sehr raffig, einzig wirkende Tonalität, rasige Säurestruktur nach Lemongras und Zitrusnoten, tolle Sternbildanklänge, komplex und anhaltend, ein großes Versprechen für die Zukunft, ein potenzieller Klassiker. (PM)

### LEGENDE

95-100	Klassiker
93-94	ausgezeichnet
91-92	sehr gut
89-90	sehr gut
87-88	empfehlenswert

### Deutschland

# 100

**1821 Riesling TBA Bernkastel Doctor**  
**Witte Dr. H. Thanisch, Bernkastel-Kues**  
**Mosel, www.dr-thanisch.de**

Ein dunkler, etwas stumpfer Braun, die Farbe leuchtet hinsichtlich des tatsächlichen Zustands des Weines, der sich seit einer ersten Verkostung vor 20 Jahren in nichts verändert hat und sicher so bleibt in das nächste Jahrhundert so bleiben wird. Eine der konzentriertesten Nasen, die ich je bei einer TBA gefunden habe auf der Basis eines Duftes von brauner Reifer Nuancen von Schokolade, Rindgenossen, Kräutern. Am Gaumen dickflüssig und stoffig, eine Süße wie Starter und Kräuterwürze. Wird seinem Namen voll und ganz gerecht. (PS)

**1848 Riesling TBA Wahlener Sonnenruh**  
**J. J. Pflanz, Mosel, www.jppflanz.com**

Eine brillante Farbe zwischen Rotgold und hellem Goldgelb, ohne den geringsten rötlichen Schimmer. Sehr feine Nase mit jähren Süßäpfeln-Aromen, Frucht, Nügel. Am Gaumen banalsterartig, auch viel sehr Aprikose, Heißfrüchten, großer Harmonie und Eleganz, geschmeidig Art, ein zarter Sauc- und Röhrlchen-Arkt. Eine zukünftig stärkere Würze als, langer, nachhaltiger Abgang. (PS)

**1875 Riesling Scharthoferberg**  
**Traben-Trarbach**  
**Egon Müller – Scharthoferberg**  
**See, www.scharthof.de**

Eine tolle Cognacfarbe, in der Nase noch ziemlich verschlossenen Rosenkornarakt, zarte Terrakotta. Am Gaumen eine wunderschöne Süße, trotz eines zunehmenden Rindens, überwiegend reich und komplex, tropische/richtige, aber auch eine intensive Würze, dicke Konsistenz, feines Eisenz, extrem langer Abgang. (PS)

**1902 Riesling TBA Ruthenberg**  
**Weingut Gundeloch, Rheinhessen**  
**www.gundeloch.de**

Helles, leuchtendes Bernstein, dickflüssig, stoffig. Ein leuchtendes Blauett vor Trabenfrüchten, Tee, Nuss, Aprikose, frischen Brot, Bienenholz verschlossener, konstant weiter als die Bernkasteler des gleichen Jahrgangs, langer Abgang mit Hingängen und Teewarmer am Gaumen, erreicht eine Tränkeweile sicher erst lange nach der Jahrtausendeinde, wird sie denn aber für viele Jahrzehnte erhalten. (PS)

**1903 Riesling TBA Kiedricher**  
**Weingut Weingut Weil, Rheingau**  
**www.weingut-riehert-weil.com**

Sattes Goldgelb mit einem Anflug von Bernstein. Bereits ein stark ausgeprägter Hingängen in der Nase, der im Augenblick fast alle anderen Komponenten (artes Steinobst, etwas Tee) überlagert. Insgesamt so etwas wie die Quintessenz dieses Jahrgangs: eine grandiose, dicke Konzentration, fast schon ein Übermaß an Süße und Extrakt, exotische Fruchtstile, der Wein riecht förmlich an Zunge und Gaumen fest, sein Geschmack bietet, ist sich nicht nur liegend. (PS)

### Österreich

#### Neusiedler See

# 100

**2005 Weisschriesling TBA**  
**Ns. 8 Zwischen den Seen**  
**Weingut Kracher, Blumfeld**  
**www.kracher.at**

Klaffiges Goldgelb, in der Nase sehr feiner Blütenessig, frische Pfirsich, ein Hauch von getrockneter Aprikose, ausgeprägten verführerischen Duft, art unterlegt: Melonbrot und Zitrusaromen. Am Gaumen dekadent, volle Tropenfrucht, feiner Süßholz, hochpräzise, perle feinstündliche Süße, wunderbar balanciert, Nuancen von Orangendünen im Nachhinein, sichere Entwicklungspotential, ein großer Klassiker für die Zukunft. (PS)

**1901 Weisschriesling TBA**  
**Weingut Kracher, Blumfeld**  
**www.kracher.at**

Milchiges Bernstein, goldene Reflexe. In der Nase eine Handvoll Körnchen, Örlängen, verlockende Würze, mineralischer Touch, feiner Nügel. Am Gaumen stoffig, ungemein balanciert, feines Zwischengemisch, feineschmecker Süßholz, ungemein verführerisch, bleibt mindestens im Abgang halten, feine Orangefrucht im Rückgang, ganz zu Recht eine Legende im Hause Kracher. (PS)

# 98

**2005 Süssling TBA**  
**Weingut Velich, Aperten, www.velich.at**

Leuchtend helles Bernstein, Orangefarben. In der Nase verführerische forale Nuancen und Hingängigkeit, Mandarinennoten, Orang-

blüten, Pfirsich mit feiner Muskatnuss unterlegt, ungemein suggestives Blauett. Am Gaumen sehr stoffig, geringe Teatur, gelblich Süße, reiche, reiche Babylock, aber auch eine frische Säurewürze im Abgang wird die Süße ein einen satzigen Mineral begleitet, alles ist in Schweben, der Abgang sehr, sehr lang, feine Nuancen von Mandarinenrot und Nügel im Nachhinein. Hier riecht niemand nach ein Dessert dazu, dieser Wein steht sehr gut für sich allein. (PS)

# 97

**2007 Süssling TBA**  
**Weingut Anepherhof, Hans Tschida**  
**www.anepherhof-tschida.at**

Milchiges Goldgelb, feine Blütenessig nach Örlängigkeit, Frucht gemischte Muskatnuss, kandierende Orangendünen, Nügel, facettenreiche Nase Komplex, geringe Teatur, reiner Süßholz, der Schwingen in den benachbarten Rückgang bringt. Bleibt sehr gut halten, wie ich noch sehr jugendlich, bestirnt nach immer einigen Badepack, sehr gutes Zukunftspotential, ein Wein von großer Deklassifizierung. (PS)

**2007 Furmint Roter Ausbruch Turner**  
**Weingut Heidl Schreckl, Rust**  
**www.heidl-schreckl.at**

Klaffiges Goldgelb, Tabakig würdig unterlegte Hingänge, deutsche Blütenessig, art nach Pumpenröhre, kandierende Orangendünen, etwas Thymian, klassische Ausbruch Nase im traditionellen Sinn, Karthoffel, stoffig, lebendiges Süßholz, das durch den geringen Zuckergehalt, mineralisch und auch etwas kartig, bleibt gut haben, feine Charakteristika im Abgang, ein echter Charakter, weitaus anders. (PS)

### Ungarn

# 100

**1947 Ezerica Tokaj Kereskényházi**  
**Satorjányné**

Dick und stoffig, leicht bikalischer Bernstein, Reich verschlossene Nase, mit der Zeit mehr und mehr Kakutrinne, mineralische Noten, die an Blütenessig erinnern, Rosinen, Feigen, Datteln, Blütenessig, absolut frisch, leuchtend Abreicherung, trotz des extrem hohen Restzuckers schmeckt der Wein nicht total süß, sondern eher verhalten, reduziert. Zukunft für weitere hundert Jahre. (PS)

**1993 Ezerica Döböröz Pajzos**

Helles, aber glühendes Bernstein. Zeigt schon beim Erscheinen eine dicke, dicke Konsistenz, bleibt süß im Glas, Duft nach frischen Backwaren, nach ein deutlicher Heiliger, Gultze, Aprikose, perle dicke Apfelmus. Zeigt eine unglaubliche Süße, die die Süße völlig neutralisiert. Letztendlich am Gaumen, viel konsistente Apfelmus marmelade, ein langer Abgang, der nicht endet will. (PS)

**1990 Aszú 6 Puttonyos**  
**Château Pajzos, www.pajzos-magyar.com**

Helles Bernstein, hochkomplexes Blauett mit einem intensiven Duft von Apfelmus, Feigen, Honig, Lakritzen und Kirschen, aber auch leuchtendem Tabak, Dickflüssigkeit, weicht stoffig, etwas grobe Säure, kandierende Süße, kombiniert mit Nuss und Mandel, sehr, sehr dick. Hat Zukunft für Jahrzehnte, ein Wein für's nächste Jahrtausend, gigantische Zukunftspotential. (PS)

# 95

**1998 Aszú 6 Puttonyos – Király**  
**Szeged István, www.szeged.hu**

Eine Farbe zwischen Gold und Bernstein. Ein feiner feinsten Blauett über der Frucht und der Würze des Weines mit karaktärischem Apfel, Rosinen, Trüffelaromen. Am Gaumen überaus schmeckerlich, noch eine perle dicke Säure, die dem Wein seine oxidativen Noten verleiht, etwas stoffig in der Konsistenz, Zimt und Muskat, Blütenessig, kandierend und etwas kandierende Orangendünen, auch leicht nussig-süße Rindens, sehr langer Abgang. (PS)

### Italien

# 100

**1987 Vin Santo Occhio di Pernice**  
**Avignonesi, Toskana**

Helles Kastanienbraun mit tiefen rötlichen Reflexen, schmeckt helles, leicht gelblicher Rand. Ein korantierendes Blauett, Datteln, Mokka, Nuss und Kirsche, aber auch Kirsche mit Schokolade, der Geruch durchweicht mit einer leichten Schärfe Pfeffer, Meerrettich, Schokolade. Einmalig eine enorme Säure, anders als eine überwältigende Fülle und Konzentration, dickflüssig wie Sirup, abkühlende Süße, mächtige Alkohol, die Würze erscheint massiv de Frucht art, aber die kann tauschen. Was dieser Wein alles kann, werden wir erst in Jahrzehnten erfahren. (PS)

VINHO VERDE –  
LAND DER FRISCHE

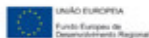
Die folgenden Weine wurden dem Falstaff-Magazin von der portugiesischen Weinwirtschaft in Zusammenarbeit mit dem Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes und den Importfirmen in Deutschland zur Verfügung gestellt. Viele der Weine haben bisher noch keinen Importeur gefunden, daher konnte auch nicht immer der Preis angegeben werden. In den Fällen, in denen Preise vorliegen, werden Kontaktdaten für mögliche Interessenten genannt. Die Probe selbst wurde nach Sorten aufgeteilt, den Anfang machten jene Vinhos Verdes DOC, die aus mehreren Sorten zusammengesetzt sind. Nach den reinsortigen Weißweinen folgten die Rosé-Weine und schließlich der Schaumwein. Die Rotweine sind zwar ebenfalls interessant, dienen aber fast nur dem lokalen Konsum und werden kaum exportiert. Gemeinsam ist den vorgestellten Weinen ein überdurchschnittliches Qualitätsniveau zu sehr attraktiven Preisen; es lohnt sich, nach diesen charaktervollen und trinkfreudigen Weinen Ausschau zu halten. Es findet sich immer eine gute Gelegenheit, ein Glas Vinho Verde zu genießen.

Feine, finsessenreiche Weißweine, fruchtige Rosés und würzige Rote kommen aus dem Nordwesten Portugals.

Feine, finsessenreiche Weißweine, fruchtige Rosés und würzige Rote kommen aus dem Nordwesten Portugals.

NOTIZEN VON PETER MOSER

Füsse und Berge  
schauen die Weinlärten  
von Vinho Verde



## Vinho Verde DOC

90

● **Casa de Vilaverde 2010 Colheita Seleccionada Reserva**  
**Casa de Vilaverde**  
**Alpedrada, vinhoverde@vpp.pt**  
13 % Alcôvol em Grão. Keine Kohlensäure. Eier enthalten. Nuancen von Zitrusfrucht, dezenter Touch von Lindendüften, Anklänge von gelbem Pfirsich. Saftig, keine Fruchtstoffe mit deutlicher Mineralität unterlegt, gelber Tropenfrucht im Nachhall, part nach Grapefruit im Abgang, guter Sortencharakter, besitzt einigen Reflektionscharakter.

89

● **Quinta de Lixa 2010**  
**Qta. de Lixa, Felgueiras**  
**www.vinho-verde.de**  
13,5 % Alcôvol em Grão mit Grönflüssen, zarte Kohlensäure. Mit frischen Weizenkörnern unterlegte weiße Frucht nuancen, frische Zitrusnoten, forale Nuancen, mineralischer Touch. Mittlere Komplexität, reife gelbe Apfelfrucht, wirkt leichtfüßig, frisch strukturiert, etwomige Nuancen auch im Abgang, harmonisch, dezente Fruchtstoffe im Nachhall, satzig mineralischer Rückgeschmack. €4,95

89

● **Quinta de Razo 2010 Grande Escaliva Weinlarterie am Schloss, Essau**  
**www.weinlarterie-essau.de**  
13 % Alcôvol em Grão. deutliche Kohlensäure. Frische grüne Apfelfrucht, weiße Blüten, ein Hauch von Zitrusnoten, etwas Blütenhonig. Saftig, elegante Textur. Frisch und trockener Nachhall, ein balancierter Spürbereich, der zu Satzen ebenso ideal passt wie zu Fisch und hellem Fleisch. €7,95

## LEGENDE

●	trinken, weiß
●	Rosé
●	Klassiker
95-100	ausgezeichnet
90-94	sehr gut
85-89	empfehlenswert

88

● **Quinta da Avileira 2010 Colheita Seleccionada, Qta. da Avileira Penafel, Fonseca GmbH, Singen**  
[www.fonseca-gmbh.de](http://www.fonseca-gmbh.de)  
11,5 % Helles Grün, zarte Kohlensäure. Mit frischen Wiesenküsten unterlegt weiße Apfelfrucht, zart nach Grapefruit, feine Mineralik. Mittlerer Körper, saftige weiße Fruchtetik, lebendige Säurestruktur. Bleibt gut halten, knackig abstrahierender Nachhall, ein veredelter, trinkamerender Eszenzbeigler. € 4,45

● **Quinta de Gomez 2010 Grande Escalva**  
**Quinta de Gomez**  
**Rosário & Prange O&R**  
[k&u.com/rosario-grange.de](http://k&u.com/rosario-grange.de)  
11,5 % Helles Grün, mit frischen Wiesenküsten unterlegt feine Steinobstnoten, ein Hauch von Wangenapfel, zart nach Blütenhonig. Saftig, gut balanciert, mittlerer Körper, feine Mineralik, dezente Fruchtstoffe im Nachhall, ein variabler Saunenbeigler, abstrahierender Rückgeschmack. € 7,30

87

● **Terras de Geraz 2010 Armando Fernandes**  
[filipe.cru@selvafalstaff.com](http://filipe.cru@selvafalstaff.com)  
12 % Helles Grüngeiß. Zart mit Aaschönung unterlegt frische Birnennote, feine Kirschenwürze, etwas zurückhaltendes Bukett, zart nach Mandarinen. Saftig, süße

Fruchtnuancen, gute Komplexität, zarter Hingusschlag im Abgang, mittlere Länge, unkomplizierter Saunenbeigler.

● **Pevidão Cavelos 2010 Marco de Carvalhos**  
**vinhoverdade@tapa.pt**  
11,5 % Mittleres Grüngeiß, zarte Kohlensäure, Nuancen von frischer Ananas, feine gelbe Traubenfrucht, ein Hauch von Litschi, zarte Kirschenwürze, Saftig, dezente Süße, mittlerer Körper, harmonisch, gut eingebundene Säurestruktur, abstrahierender Nachhall, etwas Restzucker im Nachhall.

● **Terras do Minho 2010 Quinta da Lixa**  
**Jacques Wein-Export, www.jacques.de**  
11 % Helles Grüngeiß, lebendige Kohlensäure. Zart mit Wiesenküsten unterlegt gelbe Birnenfrucht, Nuancen von getrockneten Aprikosen, Zitrusnoten. Saftig, mittlere Komplexität, weiße Apfelfrucht, frisch strukturiert, mineralischer Touch im Abgang, ein veredelter Saunenbeigler, Zitrusnote im Abgang. € 4,95

● **Via Latina 2010 Veropico**  
**Rodrigues Portugal Import Export**  
**K&U GmbH, 170, 42853 Remscheid - Nord**  
**T: 02018/929 28, F: 02018/843 64**  
11 % Helles Grüngeiß, deutsche Kohlensäure. Mit zarten Wiesenküsten lebendig unterlegt Grapefruitaromane, weiße Traubenfrucht, etwas Binde. Mittlere Komplexität, zart prickelnd, weißer Apfel, dezenter Restzucker, lebendig und trinkamerend, bietet unkomplizierten Trinkgenuss. € 3,90

86

● **Estrela 2010 Vinivende**  
**Luco Gourmet, Amberg**  
[www.luco-gourmet.de](http://www.luco-gourmet.de)  
11 % Helles Grüngeiß, zarte Kohlensäure. Reife gelbe Apfelfrucht, zart rauchige Kirschenwürze, etwas ruckulose Nase, mineralisch unterlegt. Saftig, sehr süße Traubenfrucht, weiches Bukett, die Säure wird von dezentem Restzucker gepuffert, mittlere Länge, bietet unkomplizierten Trinkgenuss. € 4,95

● **Corga de Chá 2010 Colheita Seleccionada, Numa da Costa Cardoso Gomez Abrantes, Amaranco**  
[vinhoverdade@tapa.pt](http://vinhoverdade@tapa.pt)

12 % Helles Grüngeiß, deutsche Kohlensäure. Zart nach Lindenblättern, eher verhaltenes Bukett nach reifen gelbem Apfel, zart süßig, Vegetarische Würze, etwas Granatapfel, aromatischer Touch, etwas zerfließende Textur, abstrahierender Nuancen im Nachhall, etwas Restzucker, mittlere Länge.

## Vinho Verde DOC Loureiro

90

● **Quinta de Gomez 2010 Loureiro Qta. de Gomez**  
**Rosário & Prange O&R**  
[k&u.com/rosario-grange.de](http://k&u.com/rosario-grange.de)  
11,5 % Mittleres Grüngeiß, Kohlensäure. Zart bläsig unterlegt Blütenhonig, frische Zitrusnoten, mineralische Nuancen, weißer Apfel, Saftig, stoffige weiße Traubenfrucht, lebendige Säurestruktur, bleibt gut halten, leichtfüßig, sehr balanciert und trinkamerend, bereits gut eintrüblich, mineralischer Nachhall. € 6,90

● **Tapada dos Manges 2010 Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos**  
**F&F, [marketing@vinhosorte.com](mailto:marketing@vinhosorte.com)**  
11,5 % Helles Grüngeiß, zarte Kohlensäure. Feine Nuancen von Ananas, ein Hauch Steinobstnoten, angenehme tonale Noten, attraktives Bukett. Saftig, elegant, ein Hauch von Rosinen, dazu frische weiße Traubenfrucht, dezente Restzucker, bleibt sehr gut halten, kantige Granatapfelnoten auch im Abgang, feinsinnige Struktur, gute Länge.

89

● **Dick Projecto de Dick Newport Loureiro 2010, Die Weingutten GmbH**  
**Pfaffort, [www.die-weingutten.de](http://www.die-weingutten.de)**  
11 % Helles Grüngeiß. Zart mit Zitrusnoten unterlegt Blütenhonig, Granatapfel, feine nichtbelegte Nuancen, abstrahierendes Bukett. Leichtfüßig, saftige weiße Traubenfrucht, zart nach Apfel, feinsinnige Säurestruktur, ein trinkamerender Stil, bleibt gut halten, viel abstrahierender Frische im Nachhall. € 12,85

● **Muros Antigos 2010 Loureiro Escalva**  
**K&U Weinbühle, Nürnberg**  
[www.weinbuehle.de](http://www.weinbuehle.de)  
11,5 % Helles Grüngeiß. Feine Nuancen von

Orangerinden, ein Hauch von Lemongras, angenehme vegetale Würze, insgesamt eher verhalten. Elegante Textur, weiße Frucht, stoffige Struktur, sehr mineralisch geprägte Aromatik, etwas nach Bauernapfel im Abgang, bleibt gut halten, viel Terrain, gutes Reflexpotential. € 8,50

88

● **Loureiro Colheita Seleccionada 2010 Adega Cooperativa de Ponte de Lima**  
[secretariado@adegaponteima.pt](http://secretariado@adegaponteima.pt)  
11,5 % Mittleres Grüngeiß, Kohlensäure. Frische Mandarinennoten, feine weiße Blütenaromen, ein zarter Hauch von Ananas. Saftig, lebendige Textur, frischer Säurebogen, weiße Apfel, zart nach Kirschenwürze im Abgang, etwas Honig im Nachhall, abstrahierender Nuancen, mineralischer Nachhall.

Aus dem Vinho-Verde-Gebiet kommen Weine, die einfach zu jeder Gelegenheit passen. Sie sind leicht, fruchtig und lebendig.



falstaff

VINHO  
VERDE DOC

tasting



Die Weine des Vinho Verde sind vom Granit geprägt. Das bedeutet Frische und eine natürlich bedingte höhere Säurestruktur in den Weinen, die sie attraktiv machen.

● **Afios Loureiro 2010**  
**Casal Paça Padreiros**  
Aroes de Valdevez, Naturales Oliveira GmbH & Co. KG, Fuldabrück-Berghausen, [www.naturales.de](http://www.naturales.de)  
12 % Mitteleres Grüngelb, zarte Kohlensäure. Feine gelbe Frucht, ein Hauch von Petrol, kanderte Orangensüßholz, ein Hauch von Honig. Saftig, weiße Tropenfrucht, dezente Süße, feine Säurestruktur, mineralisch unterlegt, zitronige Nuancen, straffer Abgang, frisch und zerkleinert, vielseitig einsetzbar. € 10,-

● **Quinta da Lixa Loureiro Colecionada 2010**, Die Weingüter GmbH, Piesport [www.die-weinguer.de](http://www.die-weinguer.de)  
12,5 % Helles Grüngelb, Silberreflexe, zarte Kohlensäure. Zart nach Leinwand, unterlegt mit einem Hauch von Mandarinen,

frische Nuancen, dezente Mineralik, etwas schwebes Bukett. Saftig, knackige Textur, weiße Frucht, ein Hauch von Pfefferminze, zitroniger Touch, dunkle Mineralik im Abgang. € 7,95

87

● **Arca Nova Loureiro 2010**  
**Qta. das Arcas, Valongo**  
Weindepot Hans-Peter Gietzen, München-Gladbach, [www.weindepot-gietzen.de](http://www.weindepot-gietzen.de)  
12,5 % Helles Grüngelb, feine Kohlensäure. Mit frischen Wiesenskudern unterlegte grüne Apfelfrucht, ein Hauch von Zitrusästen, mineralischer Touch. Stoffig, dezente Süße, mittlere Komplexität, zarter Restzucker im Abgang, Nuancen von Orangen, etwas zerfließender Süß, bietet unkomplexiertes Trinkenvergnügen. € 6,-

Vinho Verde  
DOC Arinto

90

● **Casal de Morgade 2010 Arinto**  
**António Manuel Cardoso Teixeira Afonso, Cabeceiras**  
[agencia2@vini.pt](mailto:agencia2@vini.pt)  
12,5 % Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Stark blättrig würzig unterlegte Nuancen von Stachelbeeren und Grapefruit, die etwas an Sauvignon Blanc erinnern, grüne Paprikaschoten, dunkle Mineralik. Saftig, gute Komplexität, gelbe Tropenfrucht nach Mango und Kapuzinerbeeren, stoffig, bleibt gut halten, opulente Süße, dunkle Mineralik im Abgang, gute aromatische Länge.

86

● **Estre Margens 2010 Arinto**  
**Encosta do Zéren, Bado**  
[quinta@aguiar@vino.pt](mailto:quinta@aguiar@vino.pt)  
12,5 % Helles Grüngelb, zarte Kohlensäure. Mit einem zart würzigen Hauch unterlegte Steinobstanklänge, etwas vegetale Nuancen, dunkle Mineralik, mittlere Komplexität, reife Apfelfrucht, zitronige Nuancen, dezente Kirschenwürze, mineralischer Anknack auch im Abgang, feine Bienenwabe im Abgang.

● **Quinta de Lihãres 2010 Arinto**  
**Agri-Rancho, Penafiel**

● **Vf Weinhandel, www.vf.de**  
12 % Helles Grün, Silberreflexe, dezente Kohlensäure. Mit frischen Zitrusästen unterlegte Steinobstanklänge, ein Hauch von Kräutern, aber dezentes Bukett. Saftig, feine Tropenfrucht, etwas Restzucker, wirkt leichtfüßig, Tropenfruchtanklänge im Abgang, ein unkomplizierter Späsenbegleiter. € 8,95

Vinho Verde  
DOC Azal

90

● **Casal de Morgade 2010 Azal**  
**António Manuel Cardoso Teixeira Afonso Cabeceiras, agencia2@vini.pt**  
12,5 % Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Rauchig-mineralisch unterlegte Nuancen von Zitrusästen, Grapefruit, vegetale Würze, weiße Frucht, feiner Scherfentouch. Saftig, vegetische Nuancen von Orangen, feine Eibischsüße, mit lebendiger Säure unterlegt, zarter Restzucker im Nachhall, kraftvoll und lange anhaltend, ein verlässiger Späsenbegleiter.

88

● **Dom Diego Azal 2010**  
**Qta. da Raza**  
**Güntram Fahrenz, Karlsruhe**  
[www.weinlade.de](http://www.weinlade.de)  
12,5 % Mitteleres Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktive Frucht nach violettem Garten-eibereen, zarter Blütenhauch, weiße Tropenfruchtanklänge. Saftig, zarter Holztouch, dezente Süße, die von einer lebendigen Säurestruktur gepuffert wird, mineralisch, zitronige Nuancen im Abgang, bleibt dank des Restzuckers gut halten, gute Frucht im Nachhall. € 5,90

87

● **Fazenda da Boavista do Mata Azal 2010**  
**Arbo Pinho, Marco de Canavezes**  
[arbo.pinho@vino.pt](mailto:arbo.pinho@vino.pt)  
12 % Helles Grüngelb, feine Kohlensäure. Zart nachig blättrig unterlegte weiße Tropenfrucht, feine tabakige Würze, dunkle Mineralik, elegant, feine Säurestruktur, zart restzucker im Nachhall, mittlere Länge, Nuancen von gelbem Tropenfrucht, wird bereits entwickelt, Honigtouch im Rückgeschmack.

Vinho Verde  
fasziniert mit  
seinen ruhigen  
Landschaften



Dank der Winterregnen sind die Reben hier sehr froh!



Muscha Weinregion sind die echte Kulturlandschaften





## Vinho Verde DOC Alvarinho Sub-Região de Monção e Melgaço

92

● **Southeiro Quinta de Southeiro Reserva 2008 Alvarinho, Elvijo - Weinhandl Horburg, www.elvijo.de**

13 %, Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit feinen Kräuterwürzen unterlegte reife Birnenfrucht, zarte Tabakige Nuancen, ein Hauch von Zitrusen, mineralischer Touch. Saftig, gute Komplexität, rund und harmonisch, keine gelbe Tropfenfrucht, frischer Säurebogen, Nuancen von weißem Apfel im Abgang, bleibt gut halten, ein eleganter Esmeraldenekt. Zeit weiche Note im Rückgangspunkt, hat Entwicklungspotential. € 25,90

91

● **Southeiro 2010 Alvarinho Elvijo - Weinhandl, Horburg, www.elvijo.de**

13 %, Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine Steinobstnote, zart mit frischem Ingwer unterlegt, zart saucige vegetale Würze, mineralischer Touch. Saftig, elegante Textur, reife gelbe Steinobstfrucht, zart nach gelbem Pfirsich und Babybanane, dunkel, zart saulige Mineralik, bleibt gut halten, ein vielseitiger Spätsenbleiter, gutes Entwicklungspotential. € 11,90

● **Solar de Serrada 2010 Savam, Monção solar@serrada@hotmail.com**

13 %, Leuchtendes Gelbgelb, Feine Nuancen von frischem Blütenhonig, Anklänge von Honigmelone, feine tonale Nuancen, facettenreiches Bukett. Klingart, stoffige Textur, gelbe Tropfenfrucht dergl. an, frischenweiche Säurestruktur, mineralisch-saftig im Abgang, keine, gut anhaltende Pfirsichfrucht im Nachhall, sicheres Steinobst, ein vielseitiger Spätsenbleiter.

● **Reguipro de Melgaço 2010 Luxo Wine Import, Rheinfelden www.luxo-wineimport.de**

13,5 %, Helles Gelbgelb, Mit feinen Weizenkörnern unterlegte Note von Bergapfel, niedrigphäres Bukett mit fruchtigen Facetten, zart nach Orangenzitrusen.

Krautfrucht, saftig, dabei sehr harmonisch, angenehmes Spiel von reifer gelber Tropfenfrucht mit einer gut integrierten Säure, extraktlos und sehr gut anhaltend, bereits gut antrinkbar, feine Mineralik im Finale, gutes Entwicklungspotential. € 15,-

90

● **Morgado da Torre 2010 Soprano Vinhos Eggers & Franke**

13 %, Grüngelb, Silberreflexe, Frische Anklänge von reifen Quitten, ein Hauch von Licht und Steinobst, mineralische Nuancen, Komplex, saftige gelbe Tropfenfrucht, angenehm integrierte Säurestruktur, guter trockener Abgang, feine Nuancen von Mango und Papaya im Nachhall, weiße Frucht und reife Honigmelone im Finish, zeigt Länge, gutes Entwicklungspotential. € 11,50

89

● **Deu la Deu 2008 Alvarinho Adego Cooperativa Regional de Monção Winegalerie - Weine aus PORTugal Berlin, www.wineausportugal.de**

13 %, Helles Grüngelb, zarte Rotfärbung, Feine Nuancen von Ananas und exotischen gelben Früchten, ein Hauch von Blütenhonig, gute Mineralik, Saftig, feine Nuancen von Mango und Papaya, elegante Textur, mineralischer Touch, feine zitrone Noten, extraktlos im Nachhall, ein vielseitiger Spätsenbleiter. € 11,80

● **Reguipro Secreto 2010 Reserva Qta., Prod. Alvarinho de Melgaço quinta\_reguipro@portugalmail.pt**

13 %, Gelbgelb, zarte Rotfärbung, Mit frischen Orangenzitrusen unterlegte weiße Steinobstnote, ein Hauch von Blütenhonig, mineralischer Touch, Saftig, gute Komplexität, frisch-strukturiert, angenehme zitronige Touch, feiner Restzucker im Abgang, trinkannehmend, leichtfüßig wirkender Stil, herrlicher Apertif, blitzsauber verblüht.

## Vinho Regional Minho

88

● **Quinta Edmundo do Val 2008 Alvarinho Adego Edmundo do Val, Valença jose.oliveira@viviverde.pt**

13 %, Leuchtendes Grüngelb, Zart saucig unterlegte Grapefruchtnoten, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Blütenhonig, Mittlere Komplexität, keine gelbe Tropfenfrucht, ausgewogene Säurestruktur, gute Balance, zart nach Mango im Abgang, dezent zitronige Nuancen im Nachhall, ein harmonischer Spätsenbleiter.

## Vinho Verde DOC Rosé

88

● **Quinta de Gomezir 2010 Espadeiro Qta. de Gomezir Rosário & Franço G&R, Kilis www.rosario-grange.de**

13,5 %, Helles, leuchtendes Lachrot, In der Nase feine Nuancen von Erdbeerenkoffi, rote Wildbeeren, einer zurüchsenden Bukett, Mittlere Körper, saftig und harmonisch, keine Fruchtwürze, gut integrierter Gerbstoff, dunkle Mineralik im Nachhall, bleibt ganz gut halten. € 8,50

● **Muradas de Monção Rosal 2010 Adego Cooperativa Regional de Monção adegoalmoncao@gmail.com**

11 %, Mittleres Lachrot mit Pinokreflexen, zarte Rotfärbung, zart mit Pfirsichfrucht unterlegtes Erdbeerkoffi, zart nach Orangenzitrusen, frisches, attraktives Bukett, Saftig, fruchtig, gute Balance, angenehme Fruchtwürze, gut gepufferter Säurebogen, Kirschen im Abgang, zitronige Nuancen, ein vielseitig einsetzbarer Rot.

87

● **Quinta de Carapeços 2010 Espadeiro Qta. de Carapeços, Amante miguel\_abreu@quintadecarapecos.pt**

12 %, Mittleres Pink mit Orangenzitrusen, Frische Tropfenfrucht, zart nach Mango, mit Hindbeerkoffi unterlegt, ein Hauch von Babybanane, Saftig, elegant, deutliche Fruchtwürze, von einer lebendigen Säure gut gekontrollt, zitronige Nuancen im Abgang, gut anhaltend, ein fruchtiger Apertif.

● **Cambra Rosal 2010 Grande Eschoa Restaurante Porto www.restaurante-porto.de**

12,5 %, Helles Pink, bester Wasserand, Frisches Wildbeerenkoffi, angenehme Süße vermischt, zart nach Himbeeren und Zitrusen, Saftig, rund und frisch, zarte

Erdbeermelade, lebendige Säurestruktur, rotweilig zitronige Nachhall, mineralischer Touch im Finish.

€ 5,90

86

● **Sacave 2010 Espadeiro Soc. Agr. Casalde Ventozela, Vila Verde p.cortinhaz@mail.telepac.pt**

12,5 %, Mittleres Lachrot mit Pinokreflexen, Zart leicht unterlegte Nuancen von Kirschen und Erdbeeren, feine Kräuterwürze, Mandarinennoten, Saftig, rund und elegant, angenehme Fruchtwürze, rotes Wildbeerenkoffi im Abgang, mittlere Länge.

## Vinho Verde Espumante

88

● **Quinta e Santa Cristina Espumante Bruto 2008, Garante das Quintas Cabecinas, mj@viva@qjato.pt**

12 %, Mittleres Gelbgelb, kräftige Perlage, Zart musig helig unterlegte grüne Apfelfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, etwas kandente Orangenzitrusen, frische Kräuterwürze, weiße Frucht, lebendige Säurestruktur, zarte Erdbeerkoffi, im Abgang Kräuterwürze und Bukett, zarter Fruchtton im Nachhall.



falstaff

PIEMONTE:  
BARBARESCO,  
BAROLO, ROERO

# tasting

## DIE KÖNIGSWEINE DES PIEMONTE



Im südlichen Piemont, rund um Alba, wachsen die Königsweine Barolo, Barbaresco und Roero

**I**m südlichen Piemont, rund um die Stadt Alba, findet die Nebbiolo-Ernte ihren höchsten Ausdruck. Dort wachsen die Königsweine des Piemont: Barolo, Barbaresco und Roero. Zwischen drei (Barbaresco) und vier Jahren (Barolo, Roero Riserva) reifen sie im Keller. Die erste große Präsentation der neuen Jahrgänge findet immer im Mai in Alba statt, eine ideale Möglichkeit, einen ersten Eindruck von den Jahrgängen und den Weinen zu bekommen. Erfahrungsgemäß aber tun den Weinen einige Monate zusätzlicher Reife sehr gut, im Herbst zeigen sie sich ruhiger und gereifter. Im Oktober haben wir daher knapp 200 Weine nochmals eingehend verkostet. Vor allem bei den Barolos des Jahrganges 2007 war das Verkosten ein Fest. Dieser warme, aber nicht zu heiße Jahrgang brachte Weine hervor, die sich schon jetzt sehr zugänglich zeigen, dabei aber auch alle Noten eines klassischen Barolo (Kirschen, Rosen, Himbeere, Leder und Lakritz) in sich tragen. Nicht nur in der Nase sind die 2007er ein Genuss, sondern auch am Gaumen. Das für Nebbiolo typische Tannin ist durchaus präsent, die Weine haben aber auch Geschmeidigkeit und süßen Schmelz. War die Deixise früher öfter, das Barolos aus älteren Jahrgängen mehr Freude und Trinkgenuss bereiten, so ist das beim 2007er anders. Der Barolo 2007 bietet schon jetzt sehr großes Trinkvergnügen – der ideale Jahrgang für alle, denen Barolo bisher zu streng und unnahbar erschien.

Der 2007er ist nicht nur in der Nase, sondern auch am Gaumen ein Genuss.

Wir präsentieren Ihnen an dieser Stelle alle Weine mit mindestens 90 Punkten. Weitere Vorleseprotokolle finden Sie unter [www.falstaff.at](http://www.falstaff.at).

NOTIZEN VON OTTHAR KEM

### Barbaresco

92

#### Castello di Neive – Barbaresco Riserva Santo Stefano 2006

Funkelndes, saftiges Rubingranat. Vielschichtige Nase mit Noten nach Rosenblättern, Trüffel und eingelebten Kirschen. Zeigt sich am Gaumen elegant und geschmeidig, entfaltet sich mit feinsüßlichem Tannin, sehr lange, kompakte Exergas, im Finale fest und stoffig. **Bezug LFE, Köln, € 55,-**

#### Geja – Barbaresco 2006

Funkelndes Rubingranat. Sehr klare und präzise Nase mit Noten nach süßen, frischen Kirschen, etwas Zwetschge und Leder; alles fein abgemischt. Zeigt am Gaumen viel stoffiges Tannin, herrlich, lässt sich gut auf, zeigt saftigen Druck, im Finale lange anhaltend. **Bezug Segnitz, Bremen; Morandini, Würtg. Wein & Co., € 25,-**

#### Sottimano – Barbaresco Cotta 2006

Leuchtendes Rubingranat. Sehr klare und wohl definierte Nase, duftet nach Veilchen und süßen Kirschen, Straff und dicht am Gaumen, baut sich in vielen Schichten auf, satzig, zuckend, im Finale anhaltend und mit sehr guter Länge. **Bezug con vino teoptex, Sagen, Detschen, Wien, € 34,-**

91

#### Ci del Balio – Barbaresco Auli 2006

Leuchtendes Rubin. Zeigt zunächst feine würzige Noten, etwas Lorbeer und Thymian, dann nach Preiselbeeren und süßen Kirschen. Saftig und sanft in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife Frucht, öffnet sich mit geschmeidigen, dicht gewickelten Tannin, zeigt sich sehr elegant. **Bezug Bori, Bad Abbang, Dillener, Götting, € 25,-**

#### Ci del Balio – Barbaresco Pora 2007

Funkelndes Rubin mit Granatstimmern. Kompakte, etwas zurückhaltende Nase,

duftet nach Kirsche und Zwetschgen, sehr klar. Am Gaumen viel pralles Tannin, viel reife Beerenfrucht, schöner süßer Schmelz, breitet sich gut aus, im Finale nach Lakritz und Kirschen, satzig. **Bezug Bori, Bad Abbang, Dillener, Götting, € 25,-**

#### Marchesi di Barolo –

#### Barbaresco Serraglio 2006

Funkelndes Rubin mit Granatstimmern. Fein geschichtet, intensive Nase, duftet nach Preiselbeere und Zwetschge, feiner süßer Fruchtgeschmack. Baut sich am Gaumen gut auf, feinsüßliches Tannin, bis sich sehr lange entfaltet, auch am Gaumen süßer Schmelz im hinteren Bereich, im Finale lange und anhaltend. **Bezug Muck & Schüle, Osnabrück, € 30,-**

90

#### Barale Frabutti – Barbaresco

#### Sarabuello 2006

Funkelndes Rubin mit Granat. Etwas prä-

### LEGENDE

95-100	Klassiker
93-94	ausgezeichnet
90-92	exzellente
88-90	sehr gut
85-87	empfehlenswert

würzige Noten in der Nase, nach Thymian, dann Preiselbeeren. Am Gaumen sehr satzig, breitet sich schön aus, fetteriges Tannin, erdelt sich mit satzigen Himbeerefrucht, reife Kirsche, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug:** Divinum, Berlin; Minze, Malarsolo; Franzen, Langenwehe; Gottard, Innsbruck, € 25,-

**Ca' Romè - Barbaresco**  
**Sàrla Riserva 2008**

Leuchtendes Rubin mit Granatrot. Intensive und ansprechende Nase, viel reife Beerenfrucht, etwas Leder, dann viel Zwetschge, eingetaugter Pfirsich. Sehr geschliffen im Ansatz, baut sich schön auf, satzige Tafe, herzhafte, weiche Tannin, rundes Finale.  
**Bezug:** www.caroni.com, € 26,-

**Montaribaldi - Barbaresco Ricci 2006**

Sattes, leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Veltschichtige Nase mit Noten nach Leder, Trüffel und Rosen, unterlag von Waldromwee. Satt und stoffig am Gaumen, baut sich schön auf, satzig, feinkörniges Tannin mit festem Kern.  
**Bezug:** Flasco Classico, Nürnberg, € 32,-

**Tenute Oca-Roberto/Marchesi di Gregè-  
Barbaresco Martiniaga 2008**

Funkelndes Rubinrot. Sehr intensive, fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Kirschen und etwas erdige Komponenten. Am Gaumen sehr satzig, zeigt viel kompakte, klare Frucht, erdelt sich mit großem Tannin, im Finale sehr Schmelz.  
**Bezug:** Vitissimo, München, € 32,-

## Barolo

98

**Vorzo Roberto - Barolo La Serra 2007**

Leuchtendes Rubinrot. Intensive Noten, duftet nach Preiselbeeren, reifen Kirschen und Lakritz, sehr klar und präzise. Im Ansatz sehr dicht, zeigt viel präkante Frucht, öffnet sich mit feinnaschigem Tannin, dicht werden, satzig-mineralische Komponenten, satzig und im Finale mit satter Tafe.  
**Bezug:** Vinusud, Dornbirn; Belvini, Dresden; Vorpinger, Linz; Errecker, Wien, € 150,-

97

**Centene Aldo - Barolo Cicale 2007**

Sattes, leuchtendes Rubin. Sehr intensive und einladende Nase, zupig, reife Frucht, nach Waldromwee, Erdbeeren und Kardamum, unterlag von saftigen Ledernoten. Zeigt sich am Gaumen mit viel kompakten, süßen Frucht, öffnet sich mit dicknaschigem und festem Tannin, schöner satter Schmelz, satzig, sehr langer Nachhall, ein Gedächtnis.  
**Bezug:** Errecker, Wien; Koppus, Bielefeld; Marandè, Wörgl, € 95,-

**Vorzo Roberto - Barolo**  
**Cerequio 2007**

Leuchtendes, intensives Granatrot, Verführerisch und veltschichtig, sagt reifen Kirschen und Zwetschgen, unterlag von einem Hauch Lakritz und Gewürznoten. Satzig und geschmeidig im Ansatz und Verlauf, zeigt schöne, präkante Frucht, öffnet sich mit feinnaschigem Tannin, satzig und sehr lange, im Finale sehr langer Nachhall.  
**Bezug:** Belvini, Dresden; Vorpinger, Linz; Errecker, Wien; Vinusud, Dornbirn, € 150,-

96

**Centene Giacomo - Barolo**  
**Riserva Montefine 2004**

Leuchtendes, sattes Rubinrot. Klare und veltschichtige Nase, fein nach reifen Himbeeren, dann Rosen und Weichkirchen, zum Benetzen. Am Gaumen wunderbar baret Süß, weichen stoffigen, geschliffenen Rosen und Frucht, erdelt sich lange, im Finale satzige Tafe, sehr lange anhaltend, leichte Tabaknoten im Nachhall.  
**Bezug:** Kierdorf, Reichhof; Vinusud, Dornbirn; Errecker, Wien, € 270,-

**Vorzo Roberto - Barolo**  
**Sarmassa di Barolo 2007**

Sattes, funkelnbes Rubinrot. Sehr intensive und satte Nase, die Regen begleitet bei Brombeeren, Zwetschgen und Waldromwee, sehr dann zu Lakritz und Gewürznoten. Zeigt sich am Gaumen überaus geschmeidig und rechlichtig, öffnet sich mit viel feinnaschigem Tannin, breitet sich schön und satt aus, sehr schöne Frucht, im Finale fester Druck, geschliffen.

**Bezug:** Belvini, Dresden; Vorpinger, Linz; Errecker, Wien; Vinusud, Dornbirn, € 200,- 3,5 0

95

**Ceretto - Barolo Brisco**  
**Brisco-Rocche 2007**

Funkelndes Rubinrot. Fein gezeichnet, zeigt Noten nach reifen Kirschen, klar und geradlinig, im Hintergrund etwas Gewürznoten, Strauch, saftiges Tannin, startet sehr leicht, zeigt sich satt und dicht, öffnet sich mit wunderbar satter Frucht, viel Kirsche und Zwetschge, schöne mineralische Noten geben Veltschichtigkeit.

**Bezug:** Grand Cru Select, Röhdeheim; Müller, Gross St. Florian, € 144,-

**Clerico Domenico - Barolo**  
**Perisidina 2004**

Funkelndes, sattes Rubinrot. Kompakte, fein gezeichnete Nase, duftet nach Rosen, eröffnet dann schöne Himbeeren, etwas Lakritz, Kompakt und geschliffen, öffnet sich mit viel feinnaschigem, dichten Tannin, spannt einen weiten Bogen, fetzig und im Finale schönes Spiel zwischen Frucht und Gewürzen.  
**Bezug:** Weinkontar Freund, Borgholzhausen; Bacchus, Rothweil; Lobenberg, Bremen; Superior, Dresden; Wagner, Gmunden; Alpe Adria, Klagenfurt, € 95,-

**Centene Ferrino - Barolo**  
**Sori-Ginestra 2007**

Funkelndes, sattes Rubinrot. Kompakte und sehr satte Nase, zeigt intensive Noten nach Rosen, Gewürznoten, reifen Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen sehr kompakt und dicht, baut sich satt auf, zeigt viel reife Frucht, öffnet sich dann mit dicknaschigem Tannin, umhüllt ein feines Schmelz, beschließt einen langen, satten Bogen.

**Bezug:** Lobenberg, Bremen; La Vigna, Bad Vilbel; Rieger, Salzburg; Pfanner & Guttmann, Lauterbach; Müller, Gross St. Florian, € 60,-

**Centene Giacomo - Barolo**  
**Cascina Francia 2007**

Gleuchtendes Rubinrot. Präsentiert sich in der Nase mit betont frischen Noten, nach satziger Kirsche, etwas Gewürznote und Pfirsich. Am Gaumen sehr breit und schmelzig, erdelt sich mit dickem, stoffigem Tannin, baut sich schön auf, viel satzige Kirsche, langer Nachhall, kerzig, fetzig und im Finale sehr lang.  
**Bezug:** Kierdorf, Reichhof; Vinusud, Dornbirn; Errecker, Wien, € 90,-

**Vorzo Roberto - Barolo Rocche**  
**dell'Annunziata Torriglione 2007**

Funkelndes Rubinrot. Sattes, feingearbeitete Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Himbeeren, unterlag von viel Gewürznoten. Erdelt sich mit viel stoffigem, dicknaschigem Tannin, zeigt viel präkante Frucht, nach Himbeeren, satter Unterbau, beschließt einen langen Bogen, auch im Nachhall schöne Frucht.  
**Bezug:** Belvini, Dresden; Vorpinger, Linz; Errecker, Wien; Vinusud, Dornbirn, € 150,-

94

**Altare Elio - Barolo Cerretta 2005**

Funkelndes, sattes Rubinrot. Fein gezeichnet, zeigt Noten nach Zwetschgen, etwas Brombeere, dahinter feine würzige Komponenten. Sattes süße Frucht, zeigt strahlen Tannin, umhüllt ein süßem Schmelz, breitet sich weit aus, im Finale langer Nachhall, steif und fest, zugleich auch viel Frucht.  
**Bezug:** Lobenberg, Bremen; Altare, Essen; Vorpinger, Linz; Wein & Co., Wippen; Gmunden, € 100,-

**Grasso Elio - Barolo**  
**Ginestra Casa Matè 2007**

Leuchtendes Rubinrot. Sehr klar gezeichnete Nase, zeigt Noten nach Kirsche und Zwetschgen. Breitet sich am Gaumen schön aus, viel süßer Schmelz, dichtes Tannin mit viel Teilung, baut sich veltschichtig auf, mit hellem Nachhall.  
**Bezug:** von vino Topfer, Sagen; Schlumberger, Wien, € 48,-

**Manfredino Cordero di Montezemola -  
Barolo Enrico VI 2007**

Funkelndes, sattes Rubinrot. Veltschichtig und kompakt, zeigt Noten nach Lakritz, etwas eingetaugte Kirschen, Zwetschgen, Rosen. Im Ansatz geschmeidig und mit viel satter Beerenfrucht, öffnet sich dann mit dicht gewebtem, feinnaschigem Tannin, beschließt einen weiten Bogen, satter Tafe im Finale, sehr langer Nachhall.



**Bezug:** Belvini, Drouhin, Wein Wolf, Salzburg; € 55,-

**Paruso-Armando - Barolo**  
**Bussia-Rivera Oro 2001**  
Furkendes, saftes Rubin mit Granatrand, kompakte Nase, zeigt viel saftige Kirschfrucht, entfaltet sich nach Belüftung mit viel Eignis, keine Himbeere, etwas Siegelack. Erhöht sich im Gaumen, dickten Tannin, umwehen von feinen süßen Schmelz, baut sich schön auf, im Finale sehr lange Nachlauf, spanisches Spiel zwischen Leder und Frucht. **Bezug:** Fischer & Trezza, Stuttgart; € 230,- € 53,0

**Podet Eneudo - Barolo**  
**Nei Cannubi 2007**  
Furkendes, saftes Rubinrot. Sehr eindrucksvolle Nase mit feinen nach Gewürznelken, Rosen, Leder und Zwetschgen. Zeigt am Gaumen viel dichtmachendes Tannin, feiner Schmelz, zeigt viel feinen Sirup, im Finale lange anhaltend saftige Frucht. **Bezug:** Di Gemma, Stuttgart; € 48,-

**Ratti Renato - Barolo Roche 2007**  
Leuchtendes, saftes Rubinrot, Komplex, zeigt verführerische Noten nach weilen, fischen Waldhimbeeren, einladend, dazu schöne Zwetsche und viel Leder. Kompakte, dichtmachendes Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, umhüllt mit feinem Schmelz, mineralische Tiefe, sehr langer Nachlauf. **Bezug:** Vinum, München; € 42,-

**Sandrone Luciano - Barolo**  
**Le Vigne 2007**  
Furkendes, saftes Rubinrot. Saftig, ansprechende Nase mit feinen nach roten Himbeeren, eingepöckelten Kirschen und Leder, sehr einladend. Zeigt viel straffes Tannin, öffnet sich klar und geradlinig, baut sich schön auf, im Finale setzt, feiner Druck. **Bezug:** Extragramm, Mannheim; Lohenberg, Bremen; Superiore, Drouhin, Döberlein, Golling, Wein Art, Adressen, Vinusid, Dornbirn; Barolista, Wien; Wein & Co.; € 75,-

**Viorzio Roberto - Barolo Brunate 2007**  
Saftes, dunkles Rubinrot. Weiche, dicke Nase mit feinen nach Gewürznelken und Kardamom, dann saftige Himbeere, etwas Leder im Hintergrund. Dicht und kompakt, zeigt betont würzige Noten, nach Zimt und Kardamom, öffnet sich mit griffigem Tannin, im Finale tief und anhaltend. **Bezug:** Belvini, Drouhin, Verginein, Lienz; Errecker, Wien; Vinusid, Dornbirn; € 150,-

93

**Altare Elio - Barolo**  
**Vigneto Arduino 2007**  
Saftes, glänzendes Rubin, klar und einprägsam, viel reife Himbeere, Brombeere, kompakt. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, kompakte Kirsche und Himbeere, öffnet sich mit dichtmachendem, feinkörnigem Tannin, baut sich lange auf, im Finale viel Frucht. **Bezug:** Lohenberg, Bremen; Altare, Eusan, Verginein, Lienz; Wein & Co.; Wagner, Gmunden; € 75,-

**Acherli Giacomo - Barolo**  
**Sorano Costa & Brico 2007**  
Furkendes, saftes Rubinrot. Sehr feinst geschnittene, geschlossene Nase, zeigt intensive Noten nach roten Himbeeren, etwas Pfirsich und Orangenschale, einladend. Präsentiert sich am Gaumen mit karbolischen, zapfenartigem Tannin, dazu viel prägnante, frische Frucht, lange und klar, im Finale schöne Note nach Himbeere. **Bezug:** Vinum, München; € 35,-



**Boglietti Enzo - Barolo Brunate 2007**  
Furkendes Rubin mit Granatrotlinien. Dicht und klar, intensiv nach Rosen und Himbeeren, verführerische süße Kirschen, klar und geradlinig. Öffnet sich mit feinkörnigem, dicktem Tannin, entwickelt im Verlauf schöne Tiefe, im Finale sehr Druck, langer Nachlauf. **Bezug:** Farnleitl, München; Vine Vino, Lienz; Segnitz, Weyhe; € 60,-

**Brovia - Barolo Ca' Mia 2007**  
Furkendes Rubinrot. Spannend und intensive Nase, zeigt feinen nach Kardamom und Gewürznelken, im Hintergrund nach reifer Kirsche. Sehr saftig und dicht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit feinem, straffem Tannin, baut sich sehr schön auf, weislich und lange, zeigt im hinteren Verlauf saftige, reife Frucht. **Bezug:** Con vino togliari, Siegen; SO second, Falkensee; Enoteca Italiana, Regensburg; € 48,-

**Cavalletto - Barolo Brico Bouchi 2007**  
Furkendes Rubinrot. Saft und anregend, zeigt sehr viel klare Frucht, nach Himbeeren und reifen dunklen Kirschen, Erdbeere, im Hintergrund nach Rosen. Geschmeidig und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinkörniges, geschlossenes Tannin, dicht und prägnant, im Finale lange und viel saftige Frucht. **Bezug:** Wein-Wider, Darmstadt; Wein & Co.; Barolista, Wien; € 48,-

**Clerico Domenico - Barolo**  
**Arcipelago 2006**  
Furkendes, saftes Rubinrot. Offen und jugendlich, zunächst nicht so viele Noten, dann satt nach Brombeeren und dunklen, weilen Kirschen. Baut sich am Gaumen toll auf, öffnet sich mit viel dichtmachendem, straffem Tannin, saftig mineralisch, im Finale schöne Zwetschgennoten. **Bezug:** Winkler Freund, Borchgrevinkhausen; Bachus, Rottweil; Lohenberg, Bremen; Superiore, Drouhin; Wagner, Gmunden; Alpe Adria, Klagenfurt; € 80,-

**Clerico Domenico - Barolo**  
**Claret-Mentis Giostera 2007**  
Furkendes, saftes Rubinrot. Erhöht in der Nase mit feinen würzigen Noten, etwas Majoran, dann schöne Kirsche und Zwetsche. Fest und zapfenartig am Gaumen, zeigt viel griffiges, erfrischendes Tannin, im hinteren Bereich dann viel reife Frucht, vor allem Kirsche, lange und geradlinig. **Bezug:** Winkler Freund, Borchgrevinkhausen; Bachus, Rottweil; Lohenberg, Bremen; Superiore, Drouhin; Wagner, Gmunden; Alpe Adria, Klagenfurt; € 55,-

**Clerico Domenico - Barolo Pajone 2007**  
Furkendes Rubinrot. Sehr klar und einprägsame Nase, duftet nach Waldhimbeeren, Zwetschgen und weilen Kirschen. Erhöht am Gaumen mit ausgeprägt saftiger Frucht, viel Kirsche, entfaltet sich dann mit dichtmachendem, feinkörnigem Tannin, feine Eignis und frische. **Bezug:** Winkler Freund, Borchgrevinkhausen; Bachus, Rott-

weil; Lohenberg, Bremen; Superiore, Drouhin; Wagner, Gmunden; Alpe Adria, Klagenfurt; € 55,-

**Contene Fantino - Barolo Masconi 2007**  
Saftes Rubin mit weichen Granatrotlinien. Sehr klare und intensive Nase, duftig, viel reife Frucht, nach Himbeere und dunkler Kirsche, im Hintergrund im Hauch Orangenschale. Dichtmachendes Tannin, baut sich schön auf, saftig und feingliedrig, zeigt im Finale betont würzige Noten, ein Langlauf. **Bezug:** Lohenberg, Bremen; La Vigna, Bad Vöbel; Rieger, Salzburg; Pfanner & Gutmann, Lauterbach; Müller, Gross St. Florian; € 58,-

**Oddero F.lli - Barolo Vigna Rionda 2005**  
Furkendes, saftes Granatrot, Beerenduftende Nase, zeigt feinen nach Himbeerenfäden, Zwetschgen, etwas Siegelack, dazu Leder und Trüffel, sehr einhalt in Ansatz und Verlauf, baut sich sehr auf, weislich, viel prägnant, aber feinkörniges Tannin, zeigt im Finale große Länge, nach sehr jung. **Bezug:** Kienbacher, Reichthal; La Cantinetta, München; Bravino, Dornbirn; Barolista, Wien; € 62,-

**Paruso-Armando - Barolo Bussia 2007**  
Furkendes, saftes Rubinrot. Sehr kompakte und intensive Nase, eröffnet mit viel reifer Frucht, sehr klar, nach Himbeere und Zwetsche, einladend. Entfaltet sich am Gaumen mit feingliedrigem und straffem Tannin, baut sich sehr auf, wirkt noch sehr jung, viel Frucht, im Finale saftig und anhaltend. **Bezug:** Fischer & Trezza, Stuttgart; Wein & Co.; € 56,-

**Sandrone Luciano - Barolo**  
**Cannubi 2007**  
Saftes, leuchtendes Rubinrot. Sehr klar geschichtete Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen dunklen Kirschen, Himbeeren, etwas Leder, versetzt. Zeigt sich in Ansatz und Verlauf sehr geschmeidig, viel reife Frucht, rund und ausgewogen, entfaltet sich mit großer Eignis. **Bezug:** Barolista, Wien; Extragramm, Mannheim; Lohenberg, Bremen; Superiore, Drouhin; Döberlein, Golling, Wein Art, Adressen, Vinusid, Dornbirn; Wein & Co.; € 65,-

**Vigna - Barolo Brice della Viole 2007**  
Leuchtendes, intensives Granatrot. Sehr duftige und fein geschichtete Nase, zeigt Annoten nach Preiselbeeren und Weiden, Weichkäse und frisches Pfäutchen. Am Gaumen dichtmachendes Tannin, das sich mit viel Eignis öffnet, feinkörnig.

breitet sich schön aus, satzige Telle, klar und art.  
**Bezug:** Weinzeche, Essem, Jacques Roulet, Wien, € 60,-

92

**Albana Marciano - Barolo**

Sattes Rubingranat, zeigt ein Gaumen schönes weißfruchtendes, intensiv nach Zwetschgen und Kirschen, unterlegt ein Heustrauschen. Am Gaumen kompakt und dicht, zeigt viel strahlen Tannin, süßer Schmelz, beschmeckt einen weichen Bogen, im Finale schöne Frucht. **Bezug:** Asenlin, Berlin, Köllner Weindeput, Köln, Piccini, Wien, € 42,-

**Altare Elia - Barolo 2007**

Funkelndes, saftiges Rubin. Klar und präzise, nach reifen Kirschen und Pfirsichen, im Hinterberg und dezentem Noten nach Tabak. Geschlossen im Ansatz und tiefen, öffnet sich mit viel feinkörnigem Tannin, klar und geradlinig, viel satzige Frucht, ein fröhlichgrüner **Bezug:** Löbengrub, Bremen; Altare, Bamberg; Weingüter, Linz; Wein & Co.; Wagner, Gmunden, € 60,-

**Ascheri Giacomo - Barolo Soprano 2007**

Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Schönes Spiel aus saftigen Kirschen und Himbeeren und kratzige wägenen Noten, nach Lorbeer. Zeigt ein Gaumen dichtmaschigen, intensives Tannin, sehr tiefgründig, breitet sich sehr aus, im Finale viel Druck, satzig. **Bezug:** Weinzeche, Essem, Jacques Roulet, Wien, € 60,-

**Baudano Luigi - Barolo Carretta 2007**

Leuchtendes, intensives Rubingranat, Saamen, veltschichtige Nase, betont endige Noten, duftet zunächst nach Leder und Lakritz, dann Zwetschge und Brombeere. Am Gaumen stoffig und fest, öffnet sich mit saftigen, dichtmaschigen Tannin, breit und mächtig, baut sich schön auf, im Finale feiner Druck, satzig und tiefgründig. **Bezug:** Weinzeche, Essem, Jacques Roulet, Wien, € 60,-

**Car Romé - Barolo Vigna Carretta 2007**

Sattes, funkelndes Rubingranat, Kompakte, dichte Nase, zeigt Noten nach Orangen und eingeweigtem Pflanz, dahinter viel Kirsche. Zeigt ein Gaumen schönen Schmelz, viel reife und satzige Frucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, pikantem Tannin, geschlossener und langer. **Bezug:** www.casome.com, € 28,-

**Cavalotta - Barolo Riserva Vignolo 2005**

Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Tiefgründig und dicht, öffnet sich mit saftigen Noten nach reifen, dunklen Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund leicht nach Trüffel, Kompakt und stoffig im Ansatz, öffnet sich mit dicht gewickelten Tannin, fest, im Kern mineralische Noten, geht schön in die Tiefe, im Finale feine Würze. **Bezug:** Wein-Weber, Darmstadt; Wein & Co., Barolotta, Wien, € 63,-

**Cegno Elvio - Barolo Bracco Perrice 2006**

Leuchtendes, saftiges Rubingranat, Veltschichtig, satze Noten nach reifen Kirschen, reife Zwetschgen, ansprechend. Saftig im Ansatz und kräftig, öffnet sich mit sehr feinkörnigem Tannin, zeigt feine Dazug, baut sich lange und geradlinig auf, im Finale sehr nach reifer Kirsche. **Bezug:** Ego Vini, München, € 50,-

**Cegno Elvio - Barolo Rivera 2007**

Sattes, funkelndes Rubin. Sehr ansprechend und intensives Nase, duftet sehr nach Leder und Lakritz, dann viel reife Frucht, viel Zwetschge und Waldhirsbeere. Am Gaumen überaus geschmeidig, öffnet sich mit viel feinkörnigem, geschlossenen Tannin, baut sich schön auf, langer Nachhall, satzig. **Bezug:** Ego Vini, München, € 38,-

**Cegno Elvio - Barolo Riserva Vigna Elena 2005**

Funkelndes, saftiges Granatrot. Sehr einladend, veltschichtig, zeigt ausgeprägte Noten nach Pfirsich, Brombeere, etwas Hagebutte, im Hintergrund auch Leder. Viel satzige Frucht, nach reifen dunklen Kirschen, Lakritz, zeigt feine satzige Komponenten, geschlossener und elegant, im Finale satter Druck. **Bezug:** Ego Vini, München, € 52,-

**Dagkino Mario - Barolo Torrigliano 2007**

Funkelndes Rubingranat, Engrigsame Noten nach eingewickelter Kirschen, Trüffel und Orangenschalen, schönes Spiel, Griffigen, dichten Tannin, baut sich sehr auf, satzig, im Finale feiner Druck. **Bezug:** www.galligrosini.it, € 25,-

**Gross Elia - Barolo Gavotti Chiera 2007**

Schimmerndes Granatrot. Tiefgründig, fein gewickelte Nase, duftet nach Lakritz und Zwetschgen, baut sich ein Gaumen schön auf, viel dichtmaschiges Tannin, ummantelt ein saftiges, reife Frucht, im Finale geschmeidig und anhaltend. **Bezug:** von vino Topfer, Siegen; Schlimberger, Wien, € 48,-

**Parusso Armando - Barolo**

**La Costa Mosconi 2007**  
Funkelndes, saftiges Rubingranat, Überraschend süßige Nase mit ausgeprägten Noten nach Rosen und Weicheln, dann schöne Kirsche. Sattes Tannin am Gaumen, dicht gewickelt, mit süßem Schmelz ummantelt, zeigt sich tiefgründig, satzige Komponenten, baut sich sehr gut auf, langer Nachhall. **Bezug:** Fischer & Tezza, Stuttgart; Wein & Co., € 47,-



**Pisangivere Soprano - Barolo**

**Riserva Bussia 2004**  
Leuchtendes Rubingranat, Veltschichtig und tiefgründig, zeigt Noten nach getrockneten Pfirsich, Rosen, Lakritz, Himbeeren und dunkler Brombeeren, zum Reiferen. Entfaltet sich mit viel strahlen Tannin, kratzig, baut sich schön auf, entwickelt guten Druck, im Finale viel herzhafes Tannin, dezent Holznoten. **Bezug:** Vini Mastali, Klaus, Abayon, Hamburg, € 65,-

**Pedera Ruggieri Corvini - Barolo**

**Bussia Caruso 2007**  
Funkelndes Rubingranat, Kompakte Nase mit schön herausgewerbelter Frucht, viel Zwetschge, feine weiße Himbeere. Baut sich ein Gaumen sehr schön auf, viel stoffiges Tannin, das ein süßes Schmelz ummantelt wird, entfaltet sich geschmeidig, im Finale langer Nachhall, satzig und sehr. **Bezug:** Barolotta, Wien, € 38,-

91

**Alessandra Gianfranco - Barolo**

**San Giovanni 2007**  
Leuchtendes, saftiges Rubin. Sehr schön gewickelte Nase, duftet intensiv nach Rosen und reifen Himbeeren, ansprechende Mischung. Am Gaumen straffes, feinkörniges Tannin, baut sich schön auf, im Kern kompakte Frucht, geschmeidiges Finale, satzig. **Bezug:** Altare, Bamberg; Weinhandel Wild, Siegen; Vini Vini, Linz, € 42,-

**Bavia - Barolo Rocche 2007**

Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Präzisionsart sich mit fein wägenen Noten, etwas Lorbeerart. Sattes, dann frische Kirsche, Geschmeidig und rund, öffnet sich mit viel feinkörnigem, dicht gewickelten Tannin, betont satze Telle, im Finale angelegte reifen satzige Noten, satzig. **Bezug:** Cusi, also Topfer, Siegen; 30 second, Falsenace, Evreco Italiana, Regensburg, € 49,-

**Cavalotta - Barolo Riserva Bracco Boscchi Vigna San Giuseppe 2005**

Funkelndes, saftiges Rubingranat, Entzückend frische und fruchtige Noten, viel saftige Kirsche, etwas Weichelkirsche und Preiselbeere, fein und klar geschmeckt. Im Ansatz zunächst etwas zähgrat, öffnet sich mit viel größtem, zupackendem Tannin, wirkt im mittleren Bereich noch recht streng, geradlinig, im Finale viel Kirsche, satzig und mit gutem Druck. **Bezug:** Wein-Weber, Darmstadt; Barolotta, Wien, € 69,-

**Carretto - Barolo**

**Bracco Rocche Prapo 2007**  
Sattes, leuchtendes Rubingranat, Etwas verhangene Nase, duftet nach Kakao und Mandel, dann viel Tabak, betont reife Noten. Am Gaumen beeindruckend, sehr stoffig, baut sich sehr auf, toller saftiger Frucht, schmelz, mineralische Telle, geht dem Wein feines Spiel. **Bezug:** Grand Cru Select, Hidesheim; Müller, Gross St. Florian, € 58,-

**Contino Aldo - Barolo 2007**

Funkelndes, saftiges Granat. Sehr schön, fein gewickelte Nase mit Noten nach Himbeeren und Rosen, einladend. Am Gaumen viel satzige, frische Frucht, öffnet sich mit feinkörnigem, geschlossenen Tannin, baut sich veltschichtig auf, im Finale feine satzige Noten. **Bezug:** Kappus, Bielefeld; Morandell, Wölgel, Errecher, Wien, € 60,-

falstaff

PIEMONTE:  
BARBARESCO,  
BAROLO, ROERO

## tasting

**Montalieto Corden di Montezemolo -****Barolo Brico Fucinato 2007**

Leuchtendes Rubin mit Granatrot. Feingliedrig, relativ weiche Nase, nach Gewürznelken und Kirschen. Klar und geradlinig, viel frische Kirschfrucht, öffnet sich mit feinnaschigem Tannin, im Finale schön sehr süßer Schmelz. **Bezug: Belwin, Dresden, Wein Wolf, Salzburg, € 55,-**

**Montalieto Corden di Montezemolo -****Barolo Montalieto 2007**

Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Duftig und einladend, viel reife Beeren, vor allem Brombeere, Zwetschge und Kirsche, offen und zugänglich. Saftig und satt, zeigt zunächst schöne, prämierte Fruchtnoten, viel Himbeere, dann dichtmaschiges, kompaktes Tannin, baut sich sehr gut auf. **Bezug: Belwin, Dresden, Wein Wolf, Salzburg, € 40,-**

**Frederi Einaudi - Barolo****Costa Grimaldo 2007**

Funkelndes Rubin mit Granatschimmer, sehr ansprechend, sehr geschweifte Nase mit Noten nach Lakritz. Dann einprägnante Kirschen und Zwetschgen, Geschmeidig und fein am Gaumen, zeigt viel reife, klare Beerenfrucht, vor allem Himbeere, langer Nachhall, feingliedrig. **Bezug: Di Gemaro, Stuttgart, € 42,-**

**Principiano - Barolo Biscareto 2006**

Funkelndes Rubin mit Granatrot. Dicht und vielschichtig, schönes Spiel zwischen Preiselbeerkonfektive, Himbeere, eingeregneten Kirschen und feinen Ledernoten. Feingliedrig, entfaltet sich mit zunehmendem, weichen Tannin, baut sich satt auf, dezent saftige Noten, im Finale sanfter Druck. **Bezug: Casa Italiana, Frankfurt, Blanck & Weber, Berlin, € 60,-**

**Revello F.lli - Barolo Vigna Giachino 2007**

Funkelndes Rubin. Duftig und ansprechend, satt nach Rosen und Nelken, viel reife Kirsche, im Hintergrund weiche Gewürznelken. Satt in Ansatz und Verlauf, kompakt, präsentiert sich mit viel reifer Frucht, grünes, stoffiges Tannin, süße Frucht im Finale. **Bezug: Stone, München, Solo Vini, Dornbach, Wein & Co., Alpe Adria, Klagenfurt, € 39,-**

**Rivetto - Barolo****Sersalunga 2007**

Leuchtendes Rubin mit Granatrot, intensive Nase mit viel dunkler Beerenfrucht, reife Waldhimbeere, etwas Brombeere, einladend und klar. Öffnet sich am Gaumen mit viel feinnaschigem Tannin, baut sich sehr gut

auf, viel saftige Frucht, im Finale saftig. **Bezug: Schenck, Dreieich, € 29,-**

**Vega - Barolo Albe 2007**

Granatrot Rubinrot. Sehr klare und einprägnante Nase, duftet nach Birkeln, reifen Kirschen, etwas Himbeere, sehr fruchtbetont. Warm und sanft in Ansatz und Verlauf, viel saftige und reife Beerenfrucht, öffnet sich mit geschweiftem Tannin, feiner Schmelz, lange und anhaltend. **Bezug: Weinwoche, Essen; Jacques Roulier, Wien, € 47,-**

90

**Baudana Luigi - Barolo Baudana 2007**

Leuchtendes Rubinrot. Sehr intensive, duftige Nase, kompakt nach Preiselbeerkonfekt und Kirschen, im Hintergrund nach Kardamom, Dicht und stoffig am Gaumen, entfaltet sich mit zunehmendem, sattem Tannin, saftig und lang. **Bezug: Weinwoche, Essen; Jacques Roulier, Wien, € 60,-**

**Chiarlo Michele - Barolo Cornudo 2007**

Funkelndes Rubin mit Granatrot. Sehr intensive und dichte Nase, duftet satt nach reifen Zwetschgen, Kirschen, Gewürznelken und etwas Leder. Rund und satt in Ansatz, breitet sich mit kernigem, dichtmaschigem Tannin aus, schöne, klare Beerenfrucht, im Finale erhellend und saftig. **Bezug: Edelrausch, Dresden; Deikus, Wien, € 48,-**

**Contorno Fantino - Barolo****Vigna del Griso 2007**

Funkelndes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Sehr intensive Nase, kompakt und dicht, viel reife Frucht, viel Waldhimbeere und Brombeere, im Hintergrund deutlich saftigere Noten, zeigt am Gaumen viel strarbes, dichtmaschiges Tannin, baut sich vielschichtig auf, herrscht und zupackend. **Bezug: Liebenberg, Bremen; La Vigna, Bad Vilbel; Krieger, Salzburg; Planter & Guttmann, Lauterach; Müller, Gross St. Florian, € 58,-**

**Montaribaldi - Barolo Borzoni 2007**

Funkelndes Rubin mit Granatrot. Kraftvolle Nase mit Noten nach Leder und eingeregneten Kirschen, etwas Lakritz. Stoffig und dicht am Gaumen, baut sich sehr schön auf, feines aber feinnaschiges Tannin, im Finale schöner Nachhall. **Bezug: Fiasco Classico, Nürnberg, € 20,-**

**Oddero F.lli - Barolo Vigneto 2007**

Granatrot, sattes Rubinrot. Einladend

und klar, nach Himbeeren und Rosen, viel reife Kirsche. Satt in Ansatz und Verlauf, baut sich schön auf, viel zupackendes, griffiges Tannin, wirkt noch sehr jung, saftig, sehr gute Länge, im Finale nach Himbeere.

**Bezug: Kierdorfwein, Reichshaus, Continetta, München; Bruchh, Dornbirn; Barolotta, Wien, € 40,-**

**Principiano - Barolo Ravera 2007**

Funkelndes Rubinrot. Zeigt am Gaumen intensive grün-würzige Noten, etwas Thymian, Kirsche. Am Gaumen sehr viel saftige und klare Frucht, entfaltet sich mit viel geschweiftem Tannin und feinem Schmelz, klar und lange anhaltend, saftig. **Bezug: Casa Italiana, Frankfurt; Blanck & Weber, Berlin, € 35,-**

**Ratti Renato - Barolo Conca 2007**

Funkelndes Rubinrot. Spannend, zeigt Noten nach Leder und Lakritz, dann satt nach Zwetschgen. Viel reife Frucht, baut sich schön auf, mit griffigem Tannin, erscheint ein höheres Niveau, etwas vom Alkohol dominiert, aber doch sehr satt. **Bezug: Vilmur, München, € 35,-**

**Rivetto - Barolo Riserva 2005**

Sattes, funkelnendes Rubinrot. Recht weichen, etwas Preiselbeer- und Zwetschge, blüht nach Beiligung schön auf, viel Himbeere. Stoffig, baut sich schön auf, viel kraftvolles Tannin mit sattem Kern, entfaltet sich geschmeidig, bricht im hinteren Bereich leider ein wenig ein. **Bezug: Schenck, Dreieich, € 45,-**

**Rocce Costamagna - Barolo****Brico Francesco 2006**

Leuchtendes Rubinrot. Sehr ansprechend, kompakte Nase mit saftigen Noten nach reifen Waldhimbeeren, einladend, ansehnlich viel Leder und Trüffel. Öffnet sich mit viel reifer Beerenfrucht, feiner Schmelz, im Finale langer Nachhall, viel kerniges, elegantes Tannin, saftig. **Bezug: Albertazzi, Essen; Wein Papp, Eggendorf, € 35,-**

**Torre da Vine - Barolo Eusevo 2007**

Funkelndes Rubinrot. Intensive und lippenige Nase, zeigt einen Kern reifer Beerenfrucht, nach dunkler Kirsche und Himbeere, feiner Schmelz am Gaumen, baut sich schön auf, feinnaschiges Tannin, im Finale anhaltend, viel Gewürznelken. **Bezug: Superiore, Dresden, € 28,-**

## Roero

91

**Cascina Val del Prete -****Roero Riserva 2007**

Intensives Rubinrot. Ansprechend, viel schichtige Nase, duftet nach reifen, süßen Beeren und Trüffel, spannend. Entfaltet sich am Gaumen mit dichtmaschigem, sattem Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale feiner Druck. **Bezug: La Continetta, Mährlechner Waldorf, € 38,-**

90

**Cascina Chicco - Roero Riserva****Vallmagno 2007**

Sattes Rubin mit Granatschimmer. Intensive, fruchtbetonte Nase, zeigt Noten nach reifen Kirschen, etwas Preiselbeeren. Baut sich am Gaumen satt auf, eröffnet mit klarer, intensiver Frucht, schöner süßer Schmelz, langer Nachhall. **Bezug: Weinhandel Otto, Ottobrunn; Lorenz & Cavallin, Köln, € 18,-**

## Langhe Nebbiolo

97

**Geja - Sorli San Lorenzo 2008**

Funkelndes, leuchtendes Rubin. Eröffnet in der Nase mit betörend würzigen Noten, dann

viel Waldhonig und Trüffel, eingetragte Kirchen, Fest und stoffig am Gaumen, breitet sich in vielen Schichten aus, zeigt schöne mineralische Komponenten, saftig und lang  
**Bezug:** Segnitz, Bremen; Morandell, Wörgl; Wein & Co., € 325,-

**Gaja - Sori Tilden 2008**  
Leuchtendes, intensives Rubinrot, knospen-, vielschichtige Nase, zeigt Noten nach reifen Kirschen, etwas Orangenschale, Kardamom und frischen Zwetschgen. Präsentiert sich am Gaumen wie aus einem Fluss, viel stoffiges, fest gepacktes Tannin, saure Terte, baut sich in vielen Schichten auf, hat zur Fülle viel Degegnz und Geschmeidigkeit.  
**Bezug:** Segnitz, Bremen; Morandell, Wörgl; Wein & Co., € 325,-

95

**Gaja - Sperto Langhe Nebbiolo 2007**  
Glänzendes, saures Rubin mit weichem Granatschimmer. Süße und erdige Nase, unperfekter Duft, duftet nach Mandarinen, Leder und reifen Waldhirsbeeren. Trupft am Gaumen toll auf, viel kompaktes, dichtes Tannin, umrandet von süßem Schmelz, vielschichtig und dicht, baut sich lange auf, im Nachhall nach Zwetschgen und Lakritz.  
**Bezug:** Segnitz, Bremen; Morandell, Wörgl; Wein & Co., € 155,-

94

**Gaja - Creta Russi 2008**  
Furledendes Rubin mit Granatschimmer. Klare, fein gewaschene Nase mit intensiv fruchtigen Noten, nach reifen Kirschen und Weichen. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, öffnet sich mit dichtem, kernigem Tannin, kompakt und wendig, im hinteren Bereich ansprechender Schmelz, langer Nachhall, saftig.  
**Bezug:** Segnitz, Bremen; Morandell, Wörgl; Wein & Co., € 325,-

90

**Gaja - Contessa Langhe Nebbiolo 2007**  
Furledendes Rubin mit Granatschimmer. Duftig und klar, viel frische Himbeere, öffnet sich zart und elegant. Stoffiges, dichtes Tannin, baut sich im vorderen Bereich schon auf, zeigt saftig, zeigt sich im hinteren Bereich allerdings recht neu, im Finale viel Gewürznoten.  
**Bezug:** Segnitz, Bremen; Morandell, Wörgl; Wein & Co., € 140,-

## Bezugsquellen

### DEUTSCHLAND:

**ALBERTAZZI EGGARDA, ESSEN**  
albertazzi@online.de

**ELENA ALTARE, BAMBERG**  
www.altare.it

**ARIANE ABAYAN, HAMBURG**  
www.abayan.de

**ASSELLO, BERLIN**  
www.assello.de

**BACHUS VINOOTEK, ROTTWEIL**  
www.bachus-vinotek.com

**BELVIN, DRESDEN**  
www.belvin.de

**BLANCK & WEBER, BERLIN**  
www.blanck-&-weber.de

**BON, BAD ABLING**  
www.bon-wine.de

**CASA ITALIANA, FRANKFURT**  
www.casa-italiana.net

**CONVINO TODELER, SIESEN**  
www.convino1960.com

**DIVINUM, BERLIN**  
www.divinum.de

**DI GENNARO, STUTTGART**  
www.digenaro.de

**WERNHARDT DUTZ OTTOBRUNN**  
www.dutz-otto-brunn.de

**EDELKRAUSCH, DRESDEN**  
www.edelkrausch.de

**EGG VINO, MÜNCHEN**  
www.egg-vino.de

**EMOTECA ITALIANA, LEGENSBURG**  
www.emoteca-italiana.de

**EXTRAPRIMA, MANNHEIM**  
www.extraprima.de

**FARNETANI, MÜNCHEN**  
www.farnetani.de

**FIASCO CLASSICO NÖRNBERG**  
www.fiasco-classico.de

**FINE WINE FRANZEN**  
fine-wine-franzen@online.de

**FISCHER & TREZZA, STUTTGART**  
www.fischer-trezza.de

**GRAND CRU SELECT RÖDESHEIM**  
www.grand-cru-select.de

**DUDDO DUDDO MÜHLHEIM**  
www.gmduddo.de

**GUTE WEINE LOBENBERG BREMEN**  
www.gute-weine.de

**HINZE, WALLCEDE**  
caselid@hinze.com

**KAPFUS, BIELEFELD**  
www.westphalen.kapf.us

**KERDORFFWEIN REICHSHOF**  
www.ker-dorffwein.de

**HÖLNER WEINGEPÖTT HÖLN**  
www.hoelner-weingepoett.de

**LA VIGNA, BAD VILBEL**  
www.ambrico-la-vigna.de

**LA CANTINETTA MÖPFELDEN-WALLDORF**  
www.cantinetta.net

**LA CANTINETTA, MÜNCHEN**  
www.lacantinetta.de

**LFE GMEH, HÖLN**  
www.lfe-wine.de

**LORENZ & CIVILLO, HÖLN**  
www.lorenz-civillo.de

**MACK & SCHÖMLE OWEN/TECK**  
www.mack-schoemle.de

**SEGNETZ, WEYHE**  
www.segnitz.de

**SUPERIORE, DRESDEN**  
www.superiore.de

**VINGISSIMO, MÜNCHEN**  
www.vingissimo.de

**VINUM GMEH, MÜNCHEN**  
www.vinum.it

**WEINKONTOR FREUND BORGHOLZHAUSEN**  
www.weinkontor-freund.de

**WEIN WESER, DARMSTADT**  
www.wein-weser.de

**WEINZEICHEN ESSEN, ESSEN**  
www.weinzeichen.de

**50 SECOND FINISH FALKENSEE**  
www.50second-finish.de

### ÖSTERREICH:

**ALPE ADRIA, KLADENFURT**  
www.alpe-adria.at

**BAROLISTA, WIEN**  
www.barolista.at

**BRUNING, DORNBRN**  
www.bruning.at

**L. DERKSEN, WIEN**  
www.lderksen.at

**DÖLLNER, GÖLLING**  
www.doellner.at

**ERNECKER, WIEN**  
www.ernecker.at

**GOTTARDI, INNSBRUCK**  
www.gottardi.at

**JACQUES ROULLET, WIEN**  
jqr.roulet\_@dsw.at

**VIN MASCOLO KG, KLAUS-WEILER**  
www.mascolokg.at

**MORANDELL, WÖHÖL**  
www.morandell.at

**HÖLLER, GROSS ST. FLORIAN**  
www.mueller-wine.at

**PYANER & GUTMANN, FELDKIRCH**  
www.pyaner-wine.com

**PICCO, WIEN**  
www.picco.at

**RISER WEINE, SALZBURG**  
www.riserweine.at

**SCHLIMBERGER, WIEN**  
www.schlumberger.at

**ANDRÁ VERGEMER, LIENZ**  
www.andra-vergmer.at

**VINO VINO, LIENZ**  
www.vinovin.at

**VINUSI, DORNBRN**  
www.vinusi.at

**WAGNER, GRUNDEN**  
www.wagner-wine.at

**WEINART, ATTERSEE**  
www.weinart.at

**WEIN & CO, WIEN**  
www.wineco.at

**WEIN PAPST, EGGENDORF**  
www.wine-papst.at

**WEIN WOLF, SALZBURG**  
www.wine-wolf.at

**WILD, SEEGENDORF**  
www.winefeld-wild.at

## falstaff

INTERNATIONALE ZEITSCHRIFT  
FÜR ESSEN, TRINKEN UND REISEN

Die in dieser Ausgabe veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Übersetzung, Nachdruck, Vervielfältigung und Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Zitate aus Beiträgen dieser Ausgabe sind ausschließlich mit Angabe der Quelle gestattet.

## MEDIENHABER

Falstaff Deutschland GmbH

## REDAKTIONSDIREKTION

## MEDIENHABERS

Grabenstraße 27  
40223 Düsseldorf  
T: +49(0)211/988 62 99-0  
F: +49(0)211/988 62 99-0  
www.falstaff.de  
redaktion@falstaff.de

Gegenstand des Unternehmens ist die Herausgabe, der Verlag und der Vertrieb von Zeitschriften und Druckwerken aller Art unter der Bezeichnung «falstaff».

## HERAUSGEBER

Hans Math (s. S. 4 FZ)  
Wolfgang Rosen

## CHEFREDAKTION

Sergio Hüb  
Thomas Martinek  
Peter Moser

## REDAKTION DEUTSCHLAND

Michael Tempel

## LAYOUT-KONZEPT

Markus Krienermann

## ARTDIRECTION

Klaus Rauch

## GRAFIK

Milena Hammerschmid  
Petra Lutjens Traut  
Leone Singer

## REDAKTION ÖSTERREICH

Hilgenstadter Straße 43  
1130 Wien  
T: +43(0)1/90 42 241  
F: +43(0)1/90 42 241-450  
www.falstaff.at  
redaktion@falstaff.at

## REDAKTION ITALIEN

Dr. Ottmar Kern  
Via Roma 78, 38010 Sarganszone  
T: +39(0)475/28 22 70  
F: +39(0)475/28 08 18  
kern@meritoni.it

## AUTOREN DIESER AUSSAGE

Alexander Bach  
Dr. Elisabeth Binder  
Lisa Blömming  
Saverio Corti  
Ludwig Farnholz  
Peter Gabriel  
René Gabriel  
Herbert Haacker  
Peter Hammerle  
Brigitte Jurczyk  
Dr. Ottmar Kern  
Joël Payne  
Niklas Reichenberg  
Janice Robinson  
Angelika Rossmann  
Marco Scheuermann  
Christoph Schulte  
Sylvia Sednitzky  
Conrad Seidl  
Gerd Wolfgang Sievers  
Dr. Johannes Weiß  
Jörg Zeigler

## REDAKTIONSSISTENZ

Michael Fritz  
Lisa Münch  
Niklas Zaufley

## FOTOGRAFEN

Dr. Ottmar Kern  
Herbert Lehmann  
Ingo Pertramer  
Thomas Schauer  
Claudia Schmidmaier

## ILLUSTRATOREN

Stefania Hilgarth  
Chris Lyons  
Barbara Tschakner

## FOTOGRAPHIN

Isabella Russ

## LEKTORAT

Susanne Ebner  
Bärbel Hühnel  
Florian Prossinger  
Sandra Wöllinger-Bak

## PRODUKTION/LITHO

Konstantin Riemerschmid  
www.grundline.at

## DRUCK

Leipham Let's-Print  
Bückerstraße 21, 72072 Neustadt

## GESCHÄFTSFÜHRERIN

Ulrich Heisauer

ASSISTENTIN DER  
GESCHÄFTSFÜHRUNG

Renate Franken

## VERTRIEBSLEITUNG

Katharina Richter

## LESERSERVICE &amp; ABOS

Aboservice «falstaff»  
Postfach 300331, 20003 Hamburg  
T: +49(0)40/488 60-5257  
F: +49(0)40/34 72 95 27  
abos@falstaff.de

## ANZEIGEN- &amp; PROMOTIONKONTAKT

Werbungsdienst Ulrich Heisauer  
T: +49(0)211/988 62 99-0  
F: +49(0)211/988 62 99-0  
werbung@falstaff.de  
Nielsen 3b + 4: Andreas Wexler  
T: +49(0)711/505 12 49  
M: +49(0)151/14 85 93 50  
andreas.wexler@falstaff.de  
Nielsen 1, 2 + 3a: Katja Wulf  
T: +49(0)203/36 30 61 94  
M: +49(0)172/200 9 200  
katja.wulf@falstaff.de

## VERTRIEB

Aud. Springer Verlag Vertriebs GmbH (bzw.  
Sulzbergerstraße 77, 20099 Hamburg)

## AUFLAGE

Falstaff Deutschland: 10.000 Exemplare  
Falstaff Österreich: 35.000 Exemplare


Nicht gekündigte Abonnements gelten  
automatisch als verlängert.  
Jahresabonnement (6 Hefen): € 42,-  
Abo- und Bestellkarte: Seite 137

«Champagner ist wohl  
die glücklichste  
Inspirationsquelle.»

MARK TWAIN, Schriftsteller







# Die perfekte Cuvée aus Wirtschaft, Finanzen, Politik und Genuss.

Es gibt Weine, die ragen dank ihrer Qualität aus der Masse heraus. Das ist bei Wirtschaftsmagazinen nicht anders. Das beste Beispiel: CAPITAL. Hervorragend recherchiert und spannend geschrieben, berichtet es aus den Bereichen Wirtschaft, Finanzen und Politik, beweist aber auch in Sachen Genuss seine Kompetenz. Etwa mit ausführlichen Wein- und Gastronomie-Specials. So wird CAPITAL zu dem monatlichen Highlight für alle, die das Leben in jeder Facette genießen wollen.

Capital. Wirtschaft pur.

---

**Capital**

Wirtschaft pur.



## ZWÖLF FRAGEN ZUM ESSEN UND TRINKEN

### 1 *Das beste Essen Ihres Lebens?*

Da war ich Anfang 20 und zum ersten Mal in Hollywood. In den Morgenstunden frühstückte ich am kleinen Swimmingpool des Hotels Chateau Marmont. Ein paar Croissant-Krümchen mit *Confiture* fielen zu Boden. Auf einmal teilten mit mir sehr viele Ameisen glücklich das Essen meines Lebens.

### 2 *Ein schreckliches Ess-Erlebnis?*

Es waren nur circa zehn winzige schwarze Punkte als Dekoration auf einem Minisoufflé. Aber darauf reagierte mein Magen bis heute allergisch: Kaviar!

### 3 *Ihr bestes Restaurant in Österreich und Deutschland?*

Meine Lieblingsrestaurants sind im Hotel Sacher und im Hotel Vier Jahreszeiten München.

### 4 *Lieber Fisch oder Fleisch?*

Ich liebe Fisch!

### 5 *Lieber Sterne-Restaurant oder Wirtshaus?*

Völlig wurscht! Am glücklichsten bin ich über tolles Personal, einen wunderbaren Koch, der mit Bioprodukten für uns ein Mahl bereitet.

### 6 *Ihr bestes internationales Restaurant?*

Als Kind wollte ich in Venedig immer zuerst die Tauben füttern. Jetzt frasse ich mich auf «Harry's Bar» und esse *Pasta seppia*, man spürt die Tradition der Familie Cipriani, eine herzliche Einfachheit mit einem gewissen Flair.

### 7 *Wozu können Sie nicht Nein sagen?*

Wenn mein Mann oder meine Kinder exzessiv für mich kochen.



### 8 *Was kochen Sie am liebsten?*

Heißes Wasser!

### 9 *Ihre Gästeliste für ein perfektes Dinner?*

Familie, Familie, Familie...

### 10 *Was können Sie nicht ausstehen?*

Rauschen während des Essens.

### 11 *Lieber Weißwein oder Rotwein?*

«No alcohol»

### 12 *Drei Dinge für die Kühltasche auf der einsamen Insel?*

Ingwer, Datteln, Kaffeebohnen.

#### SUNNY MELLE

Als Tochter des ungarischen Dirigenten Csary Melles und der Schauspielerin Judith von Rohmny war Sunny Melles in der Schweiz auf. Nach ihrer Ausbildung zur Schauspielern übernahm sie in München ein Engagement an den Kammerspielen und wechselte später ans Residenztheater. Viel beachtet waren ihre Auftritte als Buhdame in Hofmannsthal's «Jedermann» bei den Salzburger Festspielen. Zurzeit ist Sunny Melles in Thomas Bernhard's «Amras und Karis» am Burgtheater Wien sowie in Jean Racine's «Phaedre» einer Koproduktion des Burgtheaters mit den Salzburger Festspielen zu sehen. Auch in TV-Filmen und Hörspielen begeistert sie das Fernsehpublikum. Zudem spielte sie in zahlreichen Kinoproduktionen mit, etwa in Wolfgang Glück's szenarisierten Film «Lili». Als Nächstes wird sie in Detlev Buck's «Ruhbedürfnis» sowie Helmut Dietl's «Jüdisch» zu sehen sein. Melles erhielt für ihre Arbeit zahlreiche Auszeichnungen und Preise, unter anderem den Nestor-Preis als beste Schauspielerin. Sie ist Mitglied der Bayerischen Akademie der Schönen Künste. Zudem ist Melles Teil der Jury für das Montclair Young Directors Project, einen Wettbewerbs im Rahmen der Salzburger Festspiele für junge internationale Theaterregisseure und ihre Ensembles, sowie für den Montclair de la Cultura Arts Patronage Award.

# IN VINO VERITAS



Käfer

WEINE & SPIRITUOSEN  
BRUNNEN

256 SEITEN WAHRHEIT ÜBER WEIN & SPIRITUOSEN

Bestellen Sie jetzt kostenlos den neuen Käfer Weine & Spirituosen Katalog unter: Tel. +49 09 4168-805

drink responsibly

www.massvoll-genossen.de



ANDY WARHOL *Vintage 1962*



1962: Seine erste Solo-Ausstellung  
Die Geburtsstunde der Pop Art

*Wann wird Ihr großes Jahr sein?*

NEVER STOP REACHING FOR THE STARS

