

**Crashkurs
Craftbeer**
Torsten Goffin

**Petting statt
Natursekt**
Julia Klüber

**Was essen
wir morgen?**
Manfred Klimek

**Wahrheit über
Weinamerika**
Stuart Pigott

WWW.SCHLUCK-MAGAZIN.DE 02 — 2016
DE 9,50 EUR
AT 10,00 EUR
IT 12,00 EUR
LUX 10,00 EUR
CH 12,00 CHF



Naturwein

Mensch gegen Natur

Editorial

Sie halten die zweite Ausgabe von *schluck* in den Händen. Wollen Sie uns nicht gratulieren? Zum Beispiel, dass wir es geschafft haben, fast alle Hefte zu verkaufen und trotzdem pleite sind. Nun, *schluck* ist eben kein Medienprodukt der üblichen

Art; *schluck* wurde von **Julia Klüber**, **Paul Truszkowski** und **Christian Schärmer** ins Leben gerufen, weil die drei dachten, sie brauchen eine Zeitschrift, die niemand macht. Noch dazu eine Weinzeitschrift, also die Zeitschrift einer sehr speziellen Welt. Und weil kein Verlag eine Weinzeitschrift verlegt, die eine Ergänzung zu den vielen, durchaus enthusiastischen Weinblogs ist, dann machen die drei ihre Weinzeitschrift eben alleine. Ohne Großverlag. Und für sich. Und für ein paar Freunde. Es sind dann 10686 Freunde geworden – eine Kleinstadt.

Der Chefredakteur dieses Heftes erklärt gerne, wie man sich das vorstellen kann. Also was das heißt, das Zeitschriftenmachen und Artikelverfassen. Im Falle von *schluck* müssen sich die Autoren vorstellen, ihre Geschichte einer Menge von 10686 Menschen vorzulesen. Auf einem Podest. Mit Mikro und Lautsprecher. Ruhe bitte!

Das ist das Schöne am Zeitschriftenmachen: Man erreicht jene Leute, die noch lesen wollen. Und schauen. Und aufmerksam sein. Man erreicht die Klugen (sagte schon der kluge Alexander Kluge). Eine Zeitschrift herausgeben, gestalten, sie zu drucken und dann an die Leute zu bringen, ist in diesen Tagen auch ein Zeichen von Auflehnung gegen die schreiende Meute, die von Social Media verheert Konflikte sucht. Das alles war noch nicht so, als das erste *schluck*-Heft erschien.

Noch mehr Freude, als eine Zeitschrift zu machen, die gekauft wird, weil sie fehlte, ist von anderen Medien bemerkt zu werden. Bei *schluck* war es die FAZ, die unsere Arbeit lobte. Wir bedanken uns für das Lob, indem wir den Autor des Lobes in diesem Heft eine große Geschichte schreiben lassen. Es soll ja ein bisschen Gerede geben. Womit wir schon bei *schluck* II wären. Und was da so alles drinsteht.



Stuart Pigott, FAZ-Weinkritiker, Rieslingfan, Mül-lerfreund, Exzentriker (wie alle guten Briten), hat für *schluck* eine interessante Geschichte auf-ge-tan (Seite 64). Und zwar dort, wo man immer interessante Geschichten auftut: in einer Bar. In einer New Yorker Bar. Und es ist nicht übertrieben, wenn wir sagen, dass nach Pigotts Nieder-schrift ein Teil der Weingeschichte Amerikas neu geschrieben werden muss. Also eigentlich kann nur der Part mit Jefferson so bleiben, wie er war.

Manfred Klimek, Vorstandsvorsitzender der hier Schreibenden, schreibt über den burgenländi-schen Winzer **Uwe Schiefer**, der am Eisenberg ein Weltweingut hingestellt hat, aber müde vom Schulterklopfen ist. Und auch mal über etwas anderes reden will als über Wein. Das Porträt des erfolgreichen Winzers, der manchmal nicht weiß, wie es weitergeht, finden Sie auf Seite 114. Auf Seite 68 lesen Sie die zweite Hasskolumne Klimeks. Und auch, warum sie die letzte ist.

Naturweine sind gerade sehr in Mode. Und ein Gesprächsthema, das nicht selten Aggressio-nen produziert. Die Redaktion von *schluck* hat ihren eigenen Blick auf die Szene. Autor **Jür-gen Schmücking** traf an den Hängen des Kau-kasus den wilden Winzerclan Georgiens und durfte aus mancher Amphore schöpfen (Seite 36), Bioweinhändler **Martin Kössler** sagt dem Naturwein ab, auch wenn der verspricht, im

Biokleidchen zum Date zu kommen (Seite 63) und **Julia Klüber** beschäftigt sich mit *Pétillant Naturel* kurz nur *Pét-Nat* genannt und sozusagen der Natursekt der Naturweinszene (Sei-te 54). Und weil man nichts weiß, wenn man nichts trinkt, hat Klüber mit Konsorten ein paar Flaschen *Pét-Nat* geleert. In Billy Wagners **Nobelhart & Schmutzig** in Berlin.

Wagners Restaurant wird von **Friedrich Oswald** gleich zum besten Lokal der gesamten Nordic Cuisine erklärt (gemeinsam mit dem Maaemo in Oslo), mit der Oswald einen großen kulinarischen Spaziergang abschließt, der uns die Kü-chen und ihre Moden erklärt. Und was von der Nordic Cuisine bleiben wird, wenn auch sie zu langweilen beginnt. Oswald hat auch den Winzer **Martin Bauer** besucht, der das schon klassische Quereinsteiger-Vollaussteiger-Winzerklischee abgibt, aber nichts davon erfüllt (Seite 8).

schluck-Autor **Nikolai Antoniadis** fuhr in den armen Norden Griechenlands, an die makedo-nische Weinstraße, und betrank sich dort mit einem Tresterbrand, zu dem man ruhig Schnaps sagen kann, und der so ähnlich heißt, wie dieser marxistische Ministerpräsident, den Schäuble weghaben will. In der Geschichte wird viel gesungen, bitte lesen Sie die nicht am späten Abend, die Nachbarn könnten aufwachen und gegen die Wand klopfen (Seite 90).

Christoph Raffelt kriegt den Part des Erzählers furztrockener Fakten. Aber wenn Sie mit Raffelts seitenlangem Werk durch sind, dann wissen Sie, was im Wein ist. Und was im Wein Bio sein kann. Und was nicht. Aufklärung tut Not. Und wir sind der Notdienst (Seite 42).

Weiters besuchen wir noch das Champagner-haus **Gosset** (Seite 18). Das hat der Chefredak-teur angeordnet, weil sein Hochzeitschampag-ner von dort kam. Es soll schlechtere Gründe für eine Geschichte geben. Der Mann, der Klimeks Hochzeitsschampus machte, macht ihn heute immer noch. Weil auch am Craft Beer kein Weg vorbeiführt, fuhr **Nina Anika Klotz** nach Däne-mark, um dort **Mikkel Bjorg Bergsø** zu treffen, den Star der fast schon riesigen dänischen Craft-Beer-Szene, an der Bergsø wenig gute Haare lässt (Seite 12). Und dann sagt uns Buch-autor und „Weinhändler von beachtlicher Grö-ße“ (chinesischer Ausdruck) **Gerd Rindchen**, was denn die Leute so trinken, die einfach nur guten Wein trinken wollen. Wir ahnen schon: Naturwein ist es nicht (Seite 22).

Lesen Sie. Lassen Sie sich Zeit. Und bleiben Sie uns verbunden.

schluck III erscheint am 12. September 2016

Inhalt

Bauer sucht ...

08 *Friedrich Oswald*

Der Unbequeme

12 *Nina Anika Klotz*

Das Hochzeitsgeschenk

18 *Manfred Klimek*

Süß & schmusig

22 *Gerd Rindchen*

Die wahren Abenteuer sind im Kopf

24 *Olaf Schilling*

Hinter den sieben Bergen

28 *Andrés Ramirez*

10 Lieder / 1 Leben

32 *Willi Schlögel*

Le Spiritus Rector

Nicolas Joly
34 *Manfred Klimek*

In Vino Qvevritas

36 *Jürgen Schmücking*

Was steckt im Wein?

42 *Christoph Raffelt*

10 Lieder / 1 Leben

52 *Sven Enderle*

Natursekt

54 *Julia Klüber*

Wie der Naturwein nach Paris kam. Und wer was Gutes dazu kocht.

58 *Alex Zülch*

Pro / Contra Naturwein

62 *Manfred Klimek*

63 *Martin Kössler*

Die ganze und oft auch ganz schreckliche Wahrheit über Wein-Amerika

64 *Stuart Pigott*

Zorn auf den Hass

68 *Manfred Klimek*

... und rede darüber!

70 *Felix Bodmann*

Etikettenschwindel

75 *Christian Schärmer*

Ben Glaetzer – Von null auf Olymp

84 *Nico Medenbach*

Und was essen wir morgen?

86 *Friedrich Oswald*

Tsipouro! Wegen Tsipras!

90 *Nikolai Antoniadis*

Schuster, bleib nicht bei deinem Leisten!

94 *Steve Breitzke*

Crashkurs Craft Beer

96 *Torsten Goffin*

Tick, Trick & Track

100 *Boris Maskow*

8 Hände für ein Halleluja

102 *Paul Truszkowski*

Interview mit

Peter-Jakob Kühn

104 *Paul Truszkowski*

Was die Paten taten

109 *Manfred Klimek*

10 Lieder / 1 Leben

112 *Tilo Barenthin*

Einer für alle - Uwe Schiefer

114 *Manfred Klimek*

Auf eine letzte Flasche mit Julius von Bismark

122 *Veronika Stabinger*

Impressum

120

Weil Genuss Geschmackssache ist

Original SELTERS –
empfohlen als idealer Weinbegleiter



Jens Pietzonka
Inhaber „Weinzentrale“
Dresden
Sommelier des Jahres 2014

Zu meinem „2006er STELLA, Rotwein Cuvée, im Holzfass gereift“, empfehle ich Original SELTERS Leicht.

Auch auf den Geschmack kommen und mehr erfahren?



Der Ursprung guten Geschmacks

Trockene Weißweine mit naturgeprägter Säure und mineralischer Komponente aus z.B. Riesling oder Weißburgunder sowie leichte Rotweine aus z.B. Spätburgunder oder Trollinger werden vom dezent feinerperlenden SELTERS LEICHT hervorragend begleitet.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt. Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter www.selters.de/selters-wein

wir sind ...

MITWIRKENDE AN DIESER AUSGABE

01. Nikolai Antoniadis & Nele Gülck
02. Felix Bodmann
03. Olaf Schilling
04. Gerd Rindchen
05. Nico Medenbach
06. Steve Breitzke
07. Ekaterina Koroleva
08. Martin Kössler
09. Nina Anika Klotz
10. Boris Maskow
11. Jürgen Schmücking
12. Christoph Raffelt
13. Andrés Ramirez
14. Stuart Pigott
15. Victor De Mello
16. Andreas Durst
17. Veronika Stabinger
18. Torsten Goffin
19. Jasmin Schuller & Sandra Schwaiger
20. Alex Zülch

UNSER DANK GEHT WIEDER AN ALLE, OHNE DIE SCHLUCK IN DIESER FORM GAR NICHT MÖGLICH WÄRE.

Stefanie Aras
Martin Arndorfer
Tilo Barenthin
Julius von Bismarck
Matthias Brandweiner
Beatrix Eichbaum
Martin Eicher
Sven Enderle
Lukas Ertl
Christina Eulgem
Felix Eschenauer
Steve Haider
Christian Häringer
Steve Hartsch
Ursula Heinzlmann

Marian Henss
Horst Hummel
Eva Kaufman-Otto
Willi Klinger
Laura Klüber
Jan Koch
Kati Krause
Alois Nawrot
Friedrich Oswald
Wolfgang Otto
Katharina Papst
Torben Paust
Matthias Pitra
Oliver Sartena
Sascha Radke

Bärbel Ring
Hannah-Heidi Schindler
Willi Schlögl
Ansgar Schmitz
Ieva Šližiūtė
Guido Sturmat
Magda Torres
Sabrina Vial
Ralph Vögtle
Billy Wagner
Jürgen Weber
Simon Weiss
Richard Wilhelmer
Jan Zorgati



Nikolai Antoniadis ist freier Journalist. Bis vor Kurzem war nichts vor ihm sicher, was flüssig war und aus Flaschen kam. Inzwischen trinkt er nur noch, wenn es der Job unbedingt erfordert oder wenn er tanzen soll.

Nele Gülck ist freie Fotografin in Hamburg. In künstlerischen Projekten, Porträts und Reportagen macht sie sich auf die Suche nach dem Seelenleben von Menschen und Orten. Und hin und wieder führt sie der Weg dorthin ins Ausland, in einen Club oder eine anständige Destille. www.neleguelck.de



Seinen ersten Vollrausch erarbeitete sich **Felix Bodmann** nicht mit Wein, sondern mit Wodka Gorbatschow – ein Sündenfall, der ihm angemessen peinlich ist. Die mit Fusel vergeudete Jugend hinderte Bodmann aber nicht daran, 2009 den mittlerweile preisgekrönten Weinblog *Der Schnutentunker* zu starten und ab 2014 auf YouTube mit der *Webweinschule* Einsteigern Wein zu erklären. www.schnutentunker.de



Bevor er sich seinen heimlichen Traum erfüllt und in Neuseeland Riesling und Pinot Noir anbaut, berichtet **Olaf Schilling** auf seinem Blog über die Welt der feinen Weine und Restaurants. Weil er wissen will, „wie der Geschmack in die Flasche kommt“ und damit seine Berichte Hand und Fuß haben, ist er zur Zeit auf dem Weg zum WSET Diploma und will danach seinen Master of Wine in Angriff nehmen. www.allezmanger.com



Gerd Rindchen handelt seit rund 39 Jahren mit Wein und ist Autor bzw. Co-Autor der Bücher *Crashkurs Wein* und *Crashkurs Essen und Wein*. Seine zwölf Weinkontore befinden sich in und um Hamburg, in München und in Berlin. Von 2011 bis 2015 wurde er bei der Berliner Weintrophy fünf Mal in Folge als „Deutschlands bester Weinfachhändler international“ ausgezeichnet. www.rindchen.de



Mit Mitte Zwanzig machte es Zoom im Leben von **Nico Medenbach**. Die große Liebe war bereits gefunden, da brannte sich dank eines Schlucks eines 1998er „Chadwick Sefia“ die Leidenschaft zu Wein in seinem Hirn fest. Seitdem schreibt, liest, probiert und lernt der passionierte Wein-Nerd alles über Wein, was nicht durch einen Korkschmecker verdorben ist. Seine Weinblogs: www.drunkmonday.de www.revolution.eu



Mit Jugendlichen 21 fing **Steve Breitzke** im Dreisternerrestaurant von Dieter Müller an. Danach folgten *Döllere* und das *Palais Coburg*. Heute begeistert er seine Gäste unkonventionell mit der mutigsten Weinkarte Österreichs – hoch über den Dächern von Wien, im Sofitel *Das Loft*.



Sie liebt Wodka und das Leben – und macht ihrer russischen Herkunft alle Ehre. Aus dem Handgelenk heraus illustriert **Ekaterina Koroleva** wie keine Zweite. Für große Marken, Zeitschriften, kleine Galerien und unser Magazin. www.ekaterina-koroleva.de



Wenn er über Wein spricht, dann springt der Funke über. **Martin Kössler** ist seit über 35 Jahren im Geschäft und einer der profiliertesten Weinhändler in Deutschland. Immer antizyklisch geht er seinen eigenen Weg, den Weg des „echten“, „langsamen Weins“. www.weinhalde.de



Sie trinkt als Bayerin qua Geburt gerne Bier. Helles und Weißbier. Ihr Craft-Beer-Aha-Erlebnis aber war der erste Schluck IPA vor vier Jahren. Im Herbst 2013 gründete **Nina Anika Klotz Hopfenhelden**, Deutschlands erstes Craft-Beer-Online-Magazin. www.hopfenhelden.de



Boris Maskow ist Rechtsanwalt. Er ist auch Champagnerbotschafter des Champagnerdachverbands Comité Champagne. In beiden Funktionen tritt er mit apostolischem Eifer stets nur für die gute Sache ein. Sein εὐαγγέλιον verbreitet er hier: www.sparkling-online.com



Jürgen Schmücking ist rastloser Reisender in Sachen Wein & Kulinarik, den Notizblock immer dabei, die Kamera stets schussbereit. Er ist Präsident von Slow Food Salzburg und Vorstandsmitglied der *Kulinarischen Erben der Alpen*. Im Herbst erscheint sein Buch über das Mangalitzaschwein. Er lebt und schreibt in Tirol. www.schmuecking.bio



Christoph Raffelt ist meistens Autor, manchmal Podcaster und hier und da Moderator in Sachen Wein. Seit 2007 hat er sich in mehr als 800 Artikeln mit seinem Lieblingsgetränk und dem, was dahinter steht, beschäftigt. Er veröffentlichte bisher in seinem Blog, *auf faz.net*, in der taz und der *effilee*. www.originalverkorkt.de



Andrés Ramirez ist Stadtsoziologe und Berater. Er untersucht die Semantik des Raumes in Architektur und Stadtplanung mit Schwerpunkt auf soziale Prozesse und öffentlichen Raum. Er ist Gründungspartner von PLAN-SITE, einer globalen Agentur, die Inhalte für Architektur und bebaute Umgebung entwickelt. www.plane-site.com



Der britische Weinautor (u.a. *Wein spricht deutsch*, *Rock Stars of Wine America*) und selbsternannte Gonzo-Journalist gilt als Rockstar der Szene. International ist er als einer der besten Kenner des deutschen Weins anerkannt. Seit den 1990er-Jahren lebt **Stuart Pigott** in New York und Berlin. Er schreibt u.a. für die *Frankfurter Allgemeine Zeitung*. www.stuartpigott.de



Victor De Mello ist Fotograf, der mit seiner Kamera fotografische Geschichten erzählt, die klassisch, einfach und wahr sind. Die letzten 15 Jahre hat er große und kleine Aufträge für Mode, Musik und Werbung fotografiert. Er lebt momentan in Stockholm. Für uns hat er sich mit Mikkel Borg Bjergsø auf ein Bier getroffen. www.victordemello.com



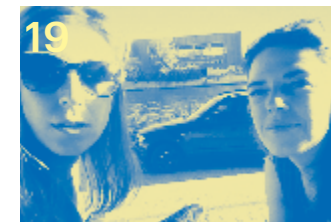
Andreas Durst, angesagter Fotograf der Wein-Szene und Weinmacher im Quereinstieg. Durst – ein Name und Kontrast-Programm. www.durst-wein.de



Veronika Stabinger mag Geschichten: die von den Gästen in ihrem Blow-up-Restaurant *Gasthaus zum wilden Pony*, die der Designkonzepte, die sie entwickelt, und die, die ihr der berauschte Julius von Bismarck erzählt. www.veronikastabinger.com



Fotograf, Drehbuchautor sowie Wein- und Foodblogger **Torsten Goffin** schrieb zahlreiche Drehbücher fürs TV (u. a. für *SoKo Köln*) und betreibt seit vier Jahren den erfolgreichen Foodblog *allemanfang*. tumblr.com



Sandra Schwaiger betreibt FAIBLE, ein Studio für visuelle Kommunikation, und **Jasmin Schuller** arbeitet erfolgreich als freie Fotografin. Die beiden Freundinnen arbeiten zwischen Berlin und Wien. www.faible.org www.jasminschuller.com



Alex Zülch, Botschafter des *Vin Vivant*, ist ständig in Weinregionen unterwegs, um den lebendigen Wein aufzuspuhnen und in der internationalen Szenegastronomie zu etablieren. Zu finden sind die Weine auf seiner Online-Plattform. www.vins-vivants.de

Die wahren

FARBENLEHRE

T – Olaf Schilling + Manfred Klimek
F – Manfred Klimek

Abenteuer

sind

Und zwar nicht in meinem Kopf
und auch nicht in deinem Kopf,
sondern in den Köpfen von Andree
Köthe und Yves Ollech, die im
Nürnberger Sternerestaurant
Essigbrätlein die einzige
intellektuelle Küche Deutschlands
kochen, die auch schmeckt.

im Kopf



Die Köche Andree Köthe und Yves Ollech
nehmen Sommelier Ivan Jähr in ihre Mitte.

An was denken Sie, wenn Sie das Wort Grün hören? Na? Nicht lange nachdenken, das muss wie aus der Pistole geschossen kommen! Denken Sie an Kräuter, Bohnen oder grüne Erbsen? An Äpfel oder Birnen?

Und was fällt Ihnen bei Braun ein? Na los! Denken Sie an Zimt, Sternanis oder etwas Gegrilltes?

„Gewürzküche“, sagt Andree Köthe, „trifft es nicht, eigentlich kochen wir eine Gemüseküche.“ Nein“, sagt Yves Ollech, „eigentlich kochen wir eine Küche der Farben und Aromen.“ Eigentlich stimmt beides. Zuerst war da die Küche der Farben, danach folgte die Küche der Gewürze und Aromen, beide Küchen begleitet der Erfolg und ein paar Kochbücher. Beide Küchen sind eine Küche, sind die Küche eines Kochs namens Kötheollech, ein intellektuelles Konstrukt; eine Kopfgeburt, die schmackhaft gemacht wird; eine Provokation, denn die Grundzutaten sind oft saugünstig und das Saugünstige ist gut und ist dann Aufforderung, endlich von dieser Luxusproduktscheiße zu lassen. Denn die verklavt die deutschen Köche, weil der Konsument glaubt, er muss im Sternerestaurant unbedingt Hummer, Gänseleber und Trüffel bekommen. Sonst ist das Sternerestaurant kein Sternerestaurant, sondern Beschiss.



„Eigentlich kochen wir eine Küche der Farben.“



Andree Köthe und Yves Ollech kochen im Nürnberger Essigbrätlein. Das ihnen auch gehört. Ihr Werk und ihre Kreationen spalten die Gourmets und Gourmands des Landes in zwei Hälften. Die eine Hälfte, die mit Hummer, Gänseleber und dem anderen Chi-Chi, hält Kötheollech für Blender. Die andere Hälfte hält sie für die kreativsten Köche, die Deutschland je hervorgebracht hat. Nachdem Witzigmann Österreicher ist, ist da schon was dran. Ach, sorry, danke für die Erinnerung, es gibt ja auch Joachim Wissler, Sven Elverfeld und Tim Rau. Denen hat die dämliche Nordic Cuisine das propagierte deutsche Fresswunder weggenommen. *Boeuf à la Mode?* Das inte-

ressiert Köthe und Ollech nicht. Die sind ihre eigene Republik. Der Michelin war da und hat zwei Sterne fallen lassen. Und der Gault-Millau den Titel Koch des Jahres. Leider müssen sie jetzt doppelt so viele Gäste abweisen, denn das Essigbrätlein ist ein kleines altes Wirtshaus. Patina ahoi!

Die Küche ist nicht viel größer als das Badezimmer einer Hyatt-Suite. Wie kann man da arbeiten? Keine Ahnung, sagen Kötheollech – es klappt halt. Die Geräte sind alt, die Pfannen verbogen – alles am Rand des Möglichen. Trotzdem entsteht in dieser heißen Enge eine Kulinarik des Geschmacks, der Würze, der Kombination, des Produkts, der Essenz, der Fantasie und der Genauigkeit. Was hier geschieht, ist eine Revolution, denn die Kreativität von Köthe und Ollech entspringt keiner Schule, keinem Vorbild. Die beiden fahren nicht dauernd durch die Welt und besuchen Kollegen. Und wenn sie fahren, so kommen sie mit wenig bis nichts zurück, was dann in Nürnberg Einfluss auf die Teller nimmt. Kötheollechs Küche erscheint einem ohne Einfluss von outer space, frei und selbst, klar und strukturiert, durchdacht und elaboriert – Beuys und Bacon. Bacon? Ja, Francis Bacon, falls Sie an Speck gedacht haben.

Man kriegt ja Hunger, wenn man so eine Geschichte liest.

Grundlage der Essigbrätlein-Küche ist die Annahme, dass gleiche Farben auch kulinarisch gut zusammenpassen. „Erdbeere mit Tomate“, sagt Köthe, „das klappt immer. So wie gelbe Paprika mit Pfirsich, geschmorte Rinderschulter mit Balsamico und selbst Vollmilchschokolade mit Sardelle.“ Die Ideologie der Farben wurde in den letzten Jahren erweitert und seit einiger Zeit spielen bislang ungenutzte Pflanzenteile (wie zum Beispiel geschossener Rosenkohl) und die Fermentierung eine größere Rolle. Gemüse bleibt aber das Chassis, das alleine ist der Schrecken aller Feinschmecker alten Zuschnitts.

Die würden Speisen wie „Apfel mit Kartoffel und Grünkohl“ ohnehin nie bestellen,

ja überhaupt zwei Gemüsegänge im Menü als Zumutung verstehen – obwohl das jetzt ja irre modern ist. Köthe kocht die Apfelhälften und zieht danach die Haut ab, die Kartoffeln schneidet er in kleine Stücke, die er in einem gut gewürzten Schmand aus Rahm anbrät und zuletzt mit Meerrettich verfeinert. Aus Kartoffel, Apfel und ein paar mir Majoran gebratenen Bohnen formt er in einem Suppenteller einen Turm, der mit Saft aus frisch gepresstem Grünkohl umgeben wird. Apfel und Kartoffel harmonieren prächtig, die warme Knolle absorbiert alle Bitterstoffe des Kohls. Ein Geniestreich aus einfachsten Zutaten, die jeder jederzeit kaufen kann. Dass es so einfach geht, macht viele Hohepriester der Kulinarik misstrauisch. Kötheollech räumen ihnen die Barrikaden des Luxus von der Straße, hinter denen man sich feige verschanzen kann. Kötheollech sagen frei raus, dass so ein Gericht in der Herstellung nur einen Euro kostet. Oder ein klein wenig mehr. Und dass sie sich die Kreation und die Zubereitung bezahlen lassen. Und nicht das Grundprodukt, das auch beim besten und ökologischsten Produzenten nicht die Welt kostet.

Andree Köthe und Yves Ollech haben ihre Farb- und Aromenlehre vor bald fünfzehn Jahren entwickelt, um sich bei der Kreation über Aromen austauschen zu können. Also um quasi ein Gerüst zu finden, auf dem die beiden unterschiedlichen Charaktere klettern können. Neben Grün und Braun gibt es noch Weiß, Gelb und Rot. Mehr nicht? „Nö, langt ja!“

Denn wie in der Fotografie gibt es nicht nur die Grundfarben, sondern auch Verläufe und unterschiedliche Intensitäten. Grün geht zum Beispiel von einem zarten Hellgrün wie bei den ersten Kräutern im Frühling bis zum dunklen Grünkohl im Winter. Braun fängt beim hellen Braun einer Vollmilchschokolade an und reicht bis zum fast schwarzen Braun getrockneter Pflaumen.

Der dritte Baustein der Essigbrätler, nach Farben und Gewürzen, sind die Texturen (welche hier essenziell für die Auswahl der Weinbegleitung sind). Auch diese kann man in einem Verlaufsschema abbilden. Angefangen mit flüssig und endend mit



hart. Dazwischen liegen schmelzend, cremig, weich, bissfest, fest, knackig und knusprig. „Umami“ sollte nicht unerwähnt bleiben. Durch die Fermentation des Gemüses entstehen diese herzhaften Aromen, die das Verlangen nach Fleisch im Keim ersticken.

Den Gedanken mit den Bausteinen könnte man weiterspinnen, etwa mit der Temperatur der verschiedenen Zubereitungen innerhalb eines Gerichtes. Aber das haben schon die Köche der Molekularküche

getan (diese zog am Essigbrätlein freilich nahezu spurlos vorbei) und wenn wir damit beginnen, sitzen wir morgen noch hier. Und haben Hunger.

So eine Kopfküche kann einen Sommelier zur Verzweiflung bringen. Doch die Essigbrätler haben Ivan Jakir. Der ist seit Anfang an dabei, kennt seine Pappenheimer (die Köche, nicht die Gäste), kommt aus Kroatien, weiß aber von der Welt – der Weinwelt. Sein Keller ist international bestückt. Mehr als anderswo. Und spe-



Herumpatzen auf 10m², Kreativität bennt keine Enge.

zieller, als man in diesem Holzgetäfelten Rustikaletablisement annehmen würde. Für die vielfältige Küche der beiden Provokateure braucht man die Vielfalt des Weinglobus – also eben auch Zeug von Cochedury und andere Weine, die das Spezielle noch spezieller machen.

Was längst fällig ist? Na, der dritte Stern. Brauchen die Kötheollechs denn noch Ansporn? Nein, aber Gerechtigkeit. ■■■

Impressum

REDAKTION

HERAUSGEBER

Julia Klüber
Christian Schärmer
Paul Truszkowski

CHEFREDAKTEUR

Manfred Klimek

ART DIREKTION + GESTALTUNG

Christian Schärmer
Rein Steger
PROXI.ME

LEKTORAT + SCHLUSSREDAKTION

Maud Roßdeutscher

BILDBEARBEITUNG

Oriol Rigat

AUTOREN

Nick Antoniadis, Felix Bodmann, Steve Breitzke,
Torsten Goffin, Nina Anika Klotz, Martin Kössler, Boris
Maskow, Nico Medenbach, Stuart Pigott, Christoph
Raffelt, Andrés Ramirez, Gerd Rindchen, Olaf Schilling,
Jürgen Schmücking, Veronika Stabinger, Alex Zülch

COVERFOTO

Julius von Bismark

SERVICE

LESERBRIEFE, ANREGUNGEN & IDEEN

ichliebe@schluck-magazin.de
Redaktion Schluck-Magazin
c/o Wineadventures UG
Pappelallee 78/79 — 10437 Berlin

ABO- UND EINZELHEFTBESTELLUNG

www.schluck-magazin.de/abo
T +49 (0)40 - 41 44 84 00
F +49 (0)40 - 41 44 84 99
ichwill@schluck-magazin.de

MEDIADATEN

Gültige Anzeigenpreisliste unter
www.schluck-magazin.de/mediadaten

MARKETING + ANZEIGENLEITUNG

Julia Klüber, jk@wineadventures.de

VERLAG

WINEADVENTURES UG (haftungsbeschränkt)

Pappelallee 78/79 – 10437 Berlin

+49 (0)30 - 20 61 44 15

Geschäftsführer

Julia Klüber, Paul Truszkowski

Gerichtsstand AMTSGERICHT

BERLIN-CHARLOTTENBURG HRB 155733B

VAT ID: DE 278110802

GESAMTHERSTELLUNG

MedienSchiff Bruno Hamburg

Lotsestieg 6 — 21079 Hamburg

www.msbruno.de

VERTRIEB

PressUp GmbH, Postfach 70 13 11, 22013 Hamburg

ERSCHEINUNGSWEISE

halbjährlich

AUFLAGE

15.000 Stück

Alle Rechte vorbehalten.

Die in dieser Ausgabe veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Übersetzungen, Nachdruck, Vervielfältigung und Speicherung nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Zitate aus Beiträgen dieser Ausgabe sind ausschließlich mit Angabe der Quelle gestattet. Keine Gewähr für unverlangt eingesandte Fotos und Manuskripte. Aufträge zur Erstellung von Fotos und Texten werden schriftlich erteilt. Alle Urheberrechte liegen beim Verlag, sofern nicht anders angegeben.

AGB

www.schluck-magazin.de/agb

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für Irrtümer, Druckfehler oder Unvollständigkeiten in dieser Ausgabe können wir keine Haftung übernehmen.

Die nächste Ausgabe erscheint am 12. September 2016

www.schluck-magazin.de

www.facebook.com/schluckmagazin

www.instagram.com/schluck_magazin

www.twitter.com/schluck_magazin



WEINVIERTEL KOSTBARE KULTUR

ÖSTERREICH WEIN

WEINVIERTEL – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein

Mit seinem Aushängeschild, dem pfeffrig-frischen Weinviertel DAC und dem kräftig-körperreichen Weinviertel DAC Reserve hat sich Österreichs größtes Weinbaugebiet längst auch international für seine Grünen Veltliner einen Namen gemacht.

www.osterreichwein.at

