

REINER WEIN



Lieber frisch als dick

VON STUART PIGOTT

Die Moden in Sachen Wein wechseln heute wesentlich schneller als noch vor einem Jahrzehnt. Das kann man beispielsweise an der Entwicklung des burgenländischen Rotweins erkennen. Beginnend mit dem Jahrgang 1992 bis einschließlich 1999, waren die Spitzenrotweine Österreichs von einem Geschmacksprofil bestimmt, das viel Substanz bei mittlerem Körper, zarte Säurefrische sowie eine ansprechende Balance von Frucht- und Eichenaromen kennzeichnete. Als Schwachpunkt wurde häufig eine leichte Überdosis an Eichenaromen festgestellt.

Dann kam der üppige Jahrgang 2000 sowie eine neue Keller-Technologie, die solchen Körperreichtum jedes Jahr ermöglichte, der sogenannte „Concentrateur“. Geräte, die Weinmost und Wein durch Vakuumverdampfung oder Umkehrosmose künstlich eindicken, werden in der Branche oft „Concentrateur“ genannt, weil sie für die kommerzielle Weinproduktion erstmals in Bordeaux vom Jahrgang 1987 an eingesetzt und erprobt wurden. Fast über Nacht wurden die meisten sogenannten neuen burgenländischen Rotweine dick und übermächtig, weil es technisch möglich geworden war und weil viele Weinkritiker diese Stilrichtung schätzten. Wer machte diese Mode nicht mit? Nur wenige kluge Querköpfe wie Ernst Triebaumer in Rust oder Paul Achs in Gols.

Seit zwei bis drei Jahren wird jedoch durch eine jüngere Winzergeneration ein wirklich völlig neuer burgenländischer Rotweinstil entwickelt. Die 26 Jahre alte Judith Beck vom Weingut Beck in Gols gehört zur Spitze dieser Bewegung. Ihr Hauptaugenmerk richtet sie dar-

Burgenländische Rotweine wurden plötzlich übermächtig, weil die neue Technik diesen Stil möglich machte und viele Kritiker ihn schätzten. Einige Winzer machten die Mode nicht mit.

auf, die Traubenaromen herauszuarbeiten. Übertriebenen Körper und alles, was zu Lasten der Harmonie des Weins gehen könnte, lehnt sie kategorisch ab. Deutlich wird dies bei ihrem 2003er Zweigelt (acht Euro, von Schramms, Telefon 0 30/4 49 59 79), der von bestechenden Schwarzkirsenaromen bestimmt wird, dabei aber nicht kitschig wirkt. Im Geschmack ist der Wein saftig und sanft, jedoch wunderbar frisch. „Manche Weinhändler haben mir gesagt, der Wein sei zu eingängig, aber genau diese eingängige Art wollte ich“, kommentiert Judith Beck.

Das Fachvokabular des Weins ist eine sture Sprache, die der Entwicklung grundsätzlich hinterherhinkt: „eingängig“, „unkompliziert“ und „leicht“ sind immer noch negativ belastete Eigenschaften. Judith Becks 2003er Heideboden (17,80 Euro, bei Schramms), eine Cuvée aus den einheimischen Sorten Zweigelt und Blaufränkisch mit etwas Cabernet Sauvignon, gibt sich deutlich kraftvoller und geschmeidiger und zeigt neben vielen dunklen Beereneraromen eine ausgeprägte Schoko-Note. Diese Beschreibung klingt zwar ein wenig wie die künstlich konzentrierten Modeweine, aber dazu gesellt sich eine strahlende Klarheit und eine Leichtigkeit, die zuletzt bei ehrgeizigen burgenländischen Rotweinen selten anzutreffen war.



Manche mögen's heiß - in der gebobenen Suppenküche hat man damit keinerlei Mühe.

Foto Laif

Bitte auslöffeln . . .

Früher galten Suppen als biedere Sattmacher. Jetzt wird kreativ mit der Kelle geschöpft - nicht nur in den Bistros der Citys.

VON URSULA HEINZELMANN

Ob „Soupoup“ in Frankfurt, „Soupkultur“ in Berlin oder das „Suppenwerk“ in Düsseldorf: Suppenbars sind ein überraschend robuster Trend der großstädtischen Gastronomie.

Lange Zeit galt das flüssige Vorgericht vor allem in Dosenform als sättigende Notration für die dunkle Ecke des Vorratsschranks. Jetzt goutieren Angestellte der Großraumbüros Suppen in innerstädtischen 1-A-Lagen; und zwar in allen nationalen und regionalen Varianten - vegetarisch oder mit deftiger Einlage, in kräftigem Pink der roten Bete oder in Spinatgrün, als klare Brühe oder gehaltvoller Eintopf.

Wenn auch die meisten Suppenbar-Betreiber ein Catering als zweites wirtschaftliches Standbein unterhalten - die Suppe läuft super. Zwei Teller konsumiert der Durchschnittsdeutsche laut Statistik wöchentlich, davon angeblich über die Hälfte aus Büchse oder Tüte. Doch ein immer größerer Anteil wird in einer Suppenbar aus frischen Zutaten gekocht.

Der Suppe haftet etwas Ursprüngliches an, das an den Instinkt appelliert und wegen Wärme und Konsistenz tröstet und guttut. Die Consommé, die in den ersten Suppenbars in Paris kurz vor der Revolution von 1789 serviert wurde, galt als aufbauend, die Kräfte „restaurierend“. Dieses gastronomische Angebot war die Urzelle der Restaurants. Schon im späten Mittelalter galt die Suppe etwa in Kastilien als trendy: Verschiedenste Fleischteile, Gemüse, Kichererbsen und Würste wurden in riesigen Kesseln gegart und in mehreren Gängen serviert. Betont einfach waren dagegen die Rezepte, die für die berühmten Hitler-

schen Eintopfsontage empfohlen wurden. Das ruinierte den Ruf des Gerichts für viele Jahre. Vom Mißbrauch zur Inszenierung von Volksgemeinschaft hat sich die Suppe endlich erholt - vielleicht auch dank des Österreicherers Thomas Bernhard, der sich in seinem bitterbösen Stück „Der deutsche Mittagstisch“ als Exorzist der Nudelsuppe betätigt hat. Heute sind Suppen jedenfalls absolut im Trend.

Perfektes Fast-food, heißt es, sei das aus dem großen Topf Geschöpfte. Dabei gehört eine gute Suppe eher zum Slow-food: „Je nach dem Trockenzustand der Bohnen braucht die Suppe drei bis vier Stunden Kochzeit. Köcheln!“, empfiehlt Franz Keller in seinem soeben erschienenen Werk „Kein Kochbuch für Anfänger“ (Edition Braus). Er glaube „an die Magie der Langsamkeit“, gesteht er. Seine weiße Bohnensuppe kocht er mit Schweinsfüßen, die „ganz oder zum größten Teil verkochen dürfen, weil sie dann das Ganze auf angenehme Weise leicht binden“.

Der Vierundfünfzigjährige hat nach einer klassischen Kochausbildung unter anderem bei der französischen Kochlegende Bocuse einer ganzen Reihe von Häusern zu Stern und Sternen verholfen. Heute verzichtet er in seiner Adlerwirtschaft in Hattenheim bewußt auf den „überzogenen Luxus, von dem man meint, daß er dazugehöre, wenn man gut essen gehen will“. Dafür schlachtet er seine Hühner selbst, kennt die Schweine, die ihm die Suppeneinlage liefern, und den Bauern, der sie versorgt. „Wir kochen jetzt gut, wir kochen anständig mit den besten Produkten, aber wir machen keinen Zirkus mehr.“ Sein Buch ist ein offenes Bekenntnis zur eigentlichen Kochkunst als Genußhandwerk. Wie die Suppenbars ist es Teil einer Bewegung hin zur neuen Schlichtheit. Inhalt statt Form - statt nach immer neuen Experimenten müsse man vielmehr ständig danach streben, „vom Einfachsten das Beste“ zu haben, sagt Franz Keller - sei es Bressehuhn oder Graupensuppe, beim gemütlichen Abendessen oder in der schnellen Mittagspause.

Schnippeln, rühren und passieren



... und köcheln lassen“ - Franz Keller als Suppenkoch Foto Edition Braus

Suppen-Tips:

Wer Suppe kochen will, benötigt einen Topf. Und zwar je schwerer, desto besser (vorbildliche Exemplare stammen von Le Creuset). Auch die Größe ist wichtig. Die meisten Suppen schmecken nicht nur aufgewärmt am nächsten Tag besser, sondern gewinnen durch das Köcheln großer Mengen. Friert man einen Teil in Portionschalen ein, braucht man nicht mehr auf Dosen oder Tüten im Vorratsschrank zurückzugreifen. Von Brühwürfeln und Ähnlichem ist übrigens abzuraten: Sie bewirken geschmackliche Gleichschaltung. Portionsangaben sind bei Suppenrezepten heikel: Der eine ist nach einem Teller satt, der andere erst nach der dreifachen Menge.

Franz Kellers Graupensuppe

Fond: 500 Gramm Lammknochen, 2 Möhren, 1 Sellerieknohle, 1 Stange Lauch, 1 Sträußchen Thymian, 2 Knoblauchzehen, 6 bis 8 weiße Pfefferkörner, Salz, kaltes Wasser
Einlage: 150 Gramm Graupen, 3 Kartoffeln, 2 Möhren, 1 Sellerieknohle, 1 Stange Lauch, 1 Weißkohl, 40 Gramm Butter, 250 bis 300 Gramm Lammfleisch (Schulter oder Hals)

■ Lammknochen abspülen. Möhren, Sellerie, Lauch putzen, waschen und grob zerteilen. Mit Thymian, den geschälten Knoblauchzehen, Pfefferkörnern und Salz zu den Knochen geben und mit kaltem Wasser (etwa 1 Liter) bedeckt circa 1 Stunde sieden lassen. Indessen die Graupen in kaltem Wasser einweichen, Kartoffeln, Sellerie und Möhren schälen und fein würfeln. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden, den geputzten Kohl hobeln. Alles in der heißen Butter anschwitzen, den durchgeseihten Fond zugießen und etwa 30 Minuten kochen lassen.
■ Das Fleisch würfeln und mit den eingeweichten Graupen in den Topf mischen. Aufkochen, abschmecken und servieren. Einmal aufwärmen schadet zwar der Farbe, doch der Geschmack wird noch besser.

verzichten kann. Gutes Bauernbrot dazu ergibt ein mächtiges Essen.

■ Weiße Bohnen wässert man gut zehn bis zwölf Stunden und setzt sie dann in Fleischbrühe oder auch mit Wasser auf. Einige Lorbeerblätter und nur wenig Salz kommen gleich dazu; wie auch die Schweinsfüße, die ganz oder zum größten Teil verkochen dürfen, weil sie dann das Ganze auf angenehme Weise leicht binden. Je nach dem Trockenzustand der Bohnen braucht die Suppe drei bis vier Stunden Kochzeit. Köcheln!

■ Nach etwa der Hälfte der Garzeit gibt man gewürfelte Kartoffeln im Verhältniß eins zu vier der Menge der Bohnen bei. Zum Schluß wird mit gebräunten Zwiebeln abgeschmälzt und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß nach Bedarf abgeschmeckt.

Alice Waters, Vizepräsidentin von Slowfood International, vertritt in ihrem Restaurant „Chez Panisse“ in Berkeley bei San Francisco eine ähnliche Auffassung wie Franz Keller. Ihr Rezept für Spinatsuppe ist extrem schlicht und trotzdem äußerst schmackhaft. Schnell geht es über die dies.



Es grünt so grün, wenn der Spinat mitspielt. Foto Stockfood

Nach Alice Waters: Spinatsuppe

40 Gramm Butter, 1 große Möhre, 1 Stange Sellerie, 1 Zwiebel, Wasser, 500 Gramm Blattspinat, Salz

Die Butter in einem großen Topf schmelzen, 250 Milliliter Wasser zugeben sowie die geschälte und gewürfelte Möhre, Sellerie und Zwiebel dito. Zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. 1 Liter Wasser zugeben und zum Kochen bringen, dann den Spinat zugeben und etwa 30 Minuten kochen lassen.
■ Das Fleisch würfeln und mit den eingeweichten Graupen in den Topf mischen. Aufkochen, abschmecken und servieren. Einmal aufwärmen schadet zwar der Farbe, doch der Geschmack wird noch besser.

Süßkartoffel-Brokkoli-Suppe

1 gewürfelte Zwiebel in 40 Gramm Butter anschwitzen, 350 Gramm geputzten, grob gehackten Brokkoli, 1 halbierte Knoblauchzehe sowie 600 Gramm geschälte, gewürfelte Süßkartoffeln und etwas Majoran zugeben und 10 Minuten weiterdünsten. 1,2 Liter Wasser angießen, salzen und pfeffern und 20 Minuten köcheln, bis alles weich ist. Mit dem Zaubersieb pürieren, nochmals abschmecken und mit etwas Crème fraîche servieren.

Pastinakensuppe

3 gewürfelte Zwiebeln, 3 mittelgroße geschälte und in Scheiben geschnittene Pastinaken mit 1 halbierten Knoblauchzehe in 50 Gramm Butter anschwitzen. Mit 1 Teelöffel Currypulver bestreuen und 1,25 Liter heißes Wasser dazugeben. Leise köcheln, bis die Pastinaken weich sind, dann pürieren und 150 Milliliter Sahne unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehacktem Dill bestreut servieren.



Weiße Bohnen, viel Geduld - das ist das Geheimnis. Foto Stockfood

Franz Kellers weiße Bohnensuppe

400 Gramm getrocknete weiße Bohnen, 3 Lorbeerblätter, Fleischbrühe, Salz, gewürfelte Kartoffeln, Zwiebeln; Beilage: Schweinsfüße

■ Eine Suppe von weißen Bohnen mit Schweinsfüßen ist ein deftiges Gericht für die kalte Jahreszeit, wobei man gerne auf Vor- und Nachspeise

HIER SPRICHT DER GAST

„Dürnbräu“ in München

VON PETER PETER

Alle reden von regionaler Küche, doch in den Restaurantführern haben Gaststätten, die sich nicht auch mit ihren Rezepten auf Verfeinerung (und Veränderung) des Regionalen einlassen, meistens keine Chance. Die Folge: In der deutschen Kochlandschaft gibt es zwar Spitzenleistungen von internationalem Rang und Stil, aber kaum Lokale, die Bodenständiges sorgfältig auf althergebrachte Weise mit besten Zutaten zubereiten. Zarte Kalbschnittel, würzig geschmorter Rinderbraten, handgeformte Klöße, gute Saucen, kurzum: Feine deutsche Hausmannskost ist selten geworden. Denn die bürgerliche Wirtschaft tendiert zum Mittelmaß, das standardisierte Produkte verwendet und deutsches Essen in Instantversion serviert. Doch gerade schlicht kochen überzeugt nur mit hochwertigen geschmacksintensiven Zutaten.

Eines der Lokale, in denen man glaubt, Gästen nicht unbedingt Jakobsmuschelscham und Lachscarpaccio bieten zu müssen, ist das auf Jahr 1487 zurückgehende „Dürnbräu“, das sich selbst als altbairische Speisegaststätte bezeichnet. Wenn man den Restaurantführern folgt, ist es in dieser Kategorie Münchens beste Wirtschaft - allemal Grund für einen Besuch.

Die versteckte Lage am Tal, der alten Münchner Marktstraße, macht wert, daß dieses mit seinem tiefgezogenen Gewölbe so alteingesessene wirkende Wirtshaus in einem recht modernen Nachkriegsgebäude logiert. Innen geht es eher eng und gemütlich her. Besonders der lange Tisch in der Mitte sorgt für bergierhaftes Kommen und Gehen. Ein Lokal, wo man - ganz München-Mythos - mit dem Nachbarn spricht. Längst wird hier kein Bier mehr gebraut, aber als indivi-

dueller Akzent das Faßbier in haus-eigenen Krügen mit graviertem Zinndeckel serviert.

Auf der erfreulich kleinen Karte findet sich auch zur nachweihnachtlichen Fastenzeit Stimmiges wie Brotsuppe oder Saure Brezknödel (7,20 Euro). Doch getreu dem Motto „Fleisch ist das beste Gemüse“ brilliert das Haus sonst in selten gewordenen Schmankerln der Münchner Marktküche. Kalbskopf und Milzwurst in Wurzelsud oder paniertes Ochsenfleisch hat man schon vor hundert Jahren so gegessen, und wirkliche ethnologische Abenteueresser können sich so geheimnisvollen Bavarica wie gebakkenen Kalbsfüßen nur schwer entziehen - nur für Knorpelfreunde ein Gedicht. Als bayerische Feinkost für alle empfiehlt sich die köstliche Bratstrudelsuppe mit ihren groß gebackenen Stockwurstbrätscheiben.

„Was ein ordentlicher Kalbsrücken ist, das ahnt man hier gar nicht, denn die Schlachter zerschneiden alles aufs jämmerlichste“, hatte Antonie Buddenbrook über Münchens Küche geklagt. Für die Mastochsenkarte des



„Dürnbräu“ trifft dies nicht zu: Wie beim Wiener Tafelspitzkönig Plachutta werden Bürgermeisterstück und Kopfbackerl (14,50 Euro) und sogar „Ochs an der Schnur“ (gesottenes Filet, 23,90

Euro) oder das rare, vom Schoßknochen ausgelöste „Metzgerbröckel“ (österreichisch: Fledermaus, 19,90 Euro) angeboten.

Stattlich wird das opulente Sudfleisch in der Porzellanterrine serviert, doch hapert es leider etwas an der Umsetzung. Daß der Markknochen in der Brühe nicht ganz durchgekocht ist, kann ja notfalls einmal passieren. Doch daß das Wurzelgemüse fast salzig fad in der Terrine schwamm, daß das Fleisch relativ zäh und aromaarm schmeckt, wird jeden, der schon einmal von einem fast gabelweichen Kaisertafelspitz gekostet hat, enttäuschen. Es gibt einfach mürberes, duftenderes, besseres Rindfleisch, und gerade die schlichteste aller Zubereitungen verlangt nach ausgesuchter Qualität. Doch wo Schatten ist, ist auch Licht. An dem fast süß schmeckenden Speck-Rahm-Wirsing und dem grundsoldischen sauren Kartoffelgemüse mit Gurkchen, einem Armeleutessen, das fast völlig von süddeutschen Speisekarten verschwunden ist, gab es nicht das geringste zu mäkeln.

Fazit: Das „Dürnbräu“ bleibt ein höchst angenehmes Wirts-

haus, um dessen gestandene Kellerinnen mit Bodenhaftung es so mancher Konkurrenzbetrieb beneiden dürfte. Wer hier zur wirklich hervorragenden hausgemachten Sülze mit gerösteten Kartoffeln greift, in Butter gebakkenen Kalbsbries ordert oder mit einem Semmelschmarrn mit Zwetschgen schließt, bekommt das Beste, was traditionelle bayerische Küche in München eben zu leisten vermag. Aber um die höheren gastronomischen Weihen zu erlangen, fehlt auch im „Dürnbräu“ wie so oft bei „echt“ deutscher Küche das entscheidende Qualitätsbewußtsein bei der Produktauswahl. Es ist nicht die angebliche Banalität deutscher Rezepte, es sind die mangelnde Sorgfalt in der Umsetzung und die jegliche appetit-anregende Speisefolge verhängender Riesenportionen, die einheimischer Kost immer wieder den Stempel des Mächtigen, des Sättigenden, des Unraffinierten aufdrücken.

Zum Dürnbräu, Tal 21, München, Telefon 0 89/22 21 95, Fax 0 89/22 14 17, kein Ruhetag, von 9 bis 24 Uhr durchgehend warme Küche.