



Hallo, Süßer

Wenn der Ober im Restaurant fragt, wie der Wein denn sein soll, dann antworten die meisten Gäste nur mit einem Wort: trocken. Schade. Ein Plädoyer für die Süße

VON HERBERT STIGLMAIER

Es ist das Geburtshaus von Karl Marx und die „Porta Nigra“, das schwarze Stadttor aus der Römerzeit, das die Touristen an 364 Tagen im Jahr in den äußersten Südwesten, nach Trier, zieht. An einem Tag im Herbst übertrifft allerdings eine andere Attraktion in der ältesten Stadt Deutschlands diese Sehenswürdigkeiten. Vom sperrigen Titel sollte man sich nicht täuschen lassen. Die „VDP-Prädikatswein-Versteigerung des Großen Rings Mosel-Saar-Ruwer“ zieht, es ist die umsatzstärkste Weinauktion weltweit. Eine Eintrittskarte kostet 45 Euro – wenn man denn überhaupt in die Gnade der Zuteilung eines der 240 Billets kommt.

Englisch ist die eigentliche Verkehrssprache auf der Versteigerung, denn die Gäste kommen aus China, Russland, England und den Vereinigten Staaten. Sie sind Weinhändler, Sommeliers und Privat-Verkäufer, die zum Beispiel extra aus Indien nach Trier reisen, um einen Typ Weißwein zu erwerben, den tatsächlich niemand so erschaffen kann wie die deutschen Winzer: Wein mit einer gewissen Süße. Im eigenen Land allerdings erfährt er nur von Weinfreaks Anerkennung und führt ansonsten ein Nischendasein. Schuld daran ist dieses Wort. Es auszuspochen, ist fast schon ein Reflex: „Trocken“. Klar, was soll man auch sonst sagen, wenn die Weinkarte einem unlösbare Rätsel aufgibt und der

Sommelier wie die Tischgesellschaft auf einen sinnhaften Satz der Begründung warten auf die Frage nach den eigenen Vorlieben beim Wein?

Die Gefälligkeit eines Weines hängt von ganz anderen Komponenten ab als dem Extrakt, dem Alkohol und eben dem Restzuckergehalt. Die wichtigste ist im Fall der süßen Weine die Säure. Wenn das Verhältnis dieser beiden Antipoden stimmt, dann wirkt der Wein weder sauer noch pappig. Dann nämlich fängt er zu vibrieren an, und das feine Spiel der Aromen beim Riesling, der Königsrebsorte in dieser Disziplin, kann beginnen. Überhaupt erst möglich wird es durch die klimatischen Gegebenheiten in vielen deutschen Riesling-Anbaugebieten, nämlich gemäßigte Temperaturen mit einer langen Vegetationsperiode von April bis November.

Für asiatische Schärfe gibt es kaum einen besseren Begleiter als Riesling mit Restsüße

„Eine Hirn-Krankheit“ nennt Max von Kunow die Unterscheidung zwischen trocken und nicht trocken. Der junge Winzer von der Saar hat das ehrenvolle Amt des Auktionators in Trier von seinem Vater quasi „vererbt“ bekommen und versteigert nun in Stückelungen („Lose“) von drei bis 1200 Flaschen. Im richtigen Leben führt Kunow in siebter Generation das Weingut „Von Hövel“ in Oberemmel, das

seit dem Jahr 1803 besteht. Er baut einen Teil der Weine trocken aus. Aufsehen erregen aber vor allem seine feinherben Rieslinge aus den Lagen „Kanzemer Hörecker“, „Oberemmler Hütte“ und dem weltberühmten „Scharzhofberg“ mit diesem faszinierenden Ritt auf der Klinge zwischen fruchtiger Süße und erfrischender Säure.

Tatsächlich sollte man sich als Verbraucher nicht an die Restzuckerwerte halten, die gerne einmal in der Produktinformation auftauchen. Gemäß dem deutschen Weingesetz von 1971 gilt ein Wein als trocken, solange er nicht mehr als neun Gramm Restzucker pro Liter hat. Tatsächlich jedoch kann ein Riesling mit wesentlich mehr als 30 Gramm Restzucker und einer dezidierten Säure von knapp unter zehn Gramm pro Liter durchaus trocken schmecken. Es ist also eine Frage der gelungenen Balance, aber auch der gelungenen Kommunikation, ob derartige Weine beim Verbraucher ankommen.

Auch der winternde Moderator Günther Jauch und seine Frau Thea haben zwei Tropfen aus dem Jahrgang 2014 aus ihrem Saar-Familienweingut „Von Othegraben“ in der Versteigerung unter den Hammer gebracht: 420 Mal „Altenberg Kabinett“ gingen für 25 Euro pro Flasche an einen Käufer, die 360 Flaschen Spätlese selben Jahrgangs und Lage erbrachten sogar 37 Euro pro Stück. „Wenn wir Gäste haben, dann stellen wir denen ohne weiteren Kommentar unsere trockenen Weine wie unseren ‚Riesling Max‘ hin, aber auch fruchtsüße

Weine“, erzählt Thea Jauch. „Dann sagen wir ihnen: ‚nehmt, was euch schmeckt!‘. Trockener Wein ist es am Ende nie“, resümiert sie. „Begleitetes Trinken“ nennt Günther Jauch diese Therapie, die das trockene Missverständnis so erfolgreich behandelt. „Talk dry, drink sweet“, sagt man in England dazu.

Leichter tut sich der restsüße Wein da schon in der Spitzengastronomie. Sommerlied und Sternkekche quer durch die Reputa-

blik haben längst erkannt, welche Fähigkeiten dieser Weintyp als Speisebegleiter hat: Ein Riesling von Saar, Mosel, Nahe oder aus dem Rheingau umarmt zum Beispiel die Schärfe eines asiatischen Gerichts geradezu. Trockene Weine zerschellen an diesen Aromen. Entgegen dem Klischee, zu Käse und Baguette passe nur Rotwein, ist fruchtsüßer Weißwein in den meisten Fällen der ideale Begleiter für die Salzigkeit von Käse. Im Weingut J.J. Prüm, ei-

nem der Elitebetriebe an der Mosel mit einem Exportanteil von 75 Prozent, wird Gästen der Rehschmorbraten nicht etwa mit einem roten Spätburgunder, sondern mit einer mindestens zehn Jahre alten Riesling Auslese aus der Lage „Wehler Sonnenuhr“ serviert. Der Restzucker macht diese Art von Weinen haltbar fast bis in die Unendlichkeit. In der Reife schwächt sich die Süße ab, und die Säure, das Rückgrat des Weißweins, kommt stärker zum Vorschein.

Einem weiteren Vorteil dieser Weine gilt es noch auf die Spur zu kommen: Warum haben eigentlich restsüße Weine mit sieben bis zehn Volumenprozent so niedrige Alkoholgrade, die eine zweite Flasche am Abend ohne Reue ermöglichen? Dies hat mit der alkoholischen Gärung zu tun, bei der die Hefen den Zucker in Alkohol umwandeln. Um es klar zu sagen: Diesen Weinen wird – entgegen einer verbreiteten Annahme – von außen selbstverständlich keinerlei Zucker zugegeben.

Nach fünf Stunden hat Max von Kunow genau 13 218 Flaschen unter den Hammer gebracht. Bezahlt wurden dafür knapp 1,7 Millionen Euro, Rekord. Enthalten darin ist die höchste Summe, die je für einen deutschen Wein bezahlt wurde: 22 Flaschen „2003er Scharzhofberger Trockenbeereauslese“ vom Saar-Weingut Egon Müller aus Wiltingen, zum Stückpreis von 12 000 Euro. Der Großteil davon ging natürlich wieder ins Ausland. Höchste Zeit, dass die Deutschen die Süße neu entdecken.



Sonnensatte Trauben, elegante Säure und viel Restsüße – fast nirgends sind die klimatischen Bedingungen für solche Weine so gut wie in Deutschland. FOTO:FRIEDER BLICKLE/LAIF

Sechs gute Flaschen

Um die Angst vor der Restsüße abzubauen, haben wir ein paar empfehlenswerte Weine zusammengestellt (geordnet nach ansteigenden Prädikaten)

2014 Saar QbA feinherb: Ein perfekter Einstieg in die Thematik: nicht mehr trocken, aber noch nicht süß, (€ 9,80, erhältlich bei Von Hövel, 54329 Konz-Oberemmel, ☎ 06501-15384, weingut-vonhoevel.de)

2013 Scharzhofberger Kabinett, Egon Müller, Wiltingen/Saar: Ein noch einigermaßen bezahlbarer Wein von einem Gut, das in der Hinsicht als Nummer eins in Deutschland gilt, dieser Wein ist toll zu mittelschwerer Asiaküche. (€ 65, erhältlich bei Geisels Weingalerie, Karlsplatz 25, München, ☎ 089-55136129, geisels-weingalerie.de)

2008 Wehler Sonnenuhr Spätlese, J.J. Prüm, Wehlen/Mosel: Ein unterschätzter

Jahrgang. (€ 28, erhältlich bei Walter und Sohn, Karlsburger Straße 63, München, ☎ 089-18946750, walterundsohn.de)

2010 Rausch Auslese, Zilliken, Saarburg/Saar: Zilliken-Weine entfalten erst in der Reife ihre ganze Pracht. (€ 59,90, erhältlich bei Dallmayr, Dienenstraße 14-15, ☎ 089-2135130, dallmayr.de)

2007 Wolfer Goldgrube Beereauslese: Dieser Wein ist schon eine Nachspeise für sich, passt aber auch toll zu Blauschimmelkäse. (€ 90, erhältlich bei Vollenweider, 56841 Traben-Trarbach, ☎ 06541-814433, weingut-vollenweider.de)

2014 Silvaner Trockenbeereauslese, Horst Sauer, Escherndorf/Franken: Auch aus anderen weißen Rebsorten können süße Weine entstehen. Liegen lassen! Ewig haltbar. (€ 79, erhältlich bei Geisels Weingalerie, München, ☎ 089-55136129)

LOKALTERMIN

Regensburg präsentiert sich gern als puppigste Großstadt Deutschlands. Binahe kosmopolitisch wird es neuerdings im Restaurant **Storstad**: nordisches Design, Fjordforelle und Silverhill-Ente mit exotischen Gaumentorpedos und Bauernlummel-Kellner in Hosenträgerjeans. Als Gast gerät man da richtig in Zirkuslaune, findet **Max Scharnigg**



Wetmarkt 5 93047 Regensburg FON 09 41 59 99 30 00
E-MAIL info@storstad.de WEB http://www.storstad.de

Beizeiten muss man auch mal über die Homepages von großen Restaurants nachdenken. Im Falle des Storstad in Regensburg zeigt die Seite zum Beispiel ein raumgreifendes Bild klirrender Innenarchitektur, in der man verschwommene Rentner erahnt, die an sehr kantigen Tischen lose verstreut herumsitzen. Es fröstelt den Betrachter bei der Vorstellung, demnächst Teil dieser dramatisch ausgeleuchteten Interieur-Performance zu werden.

Zum Glück empfängt einen das Storstad (schwedisch für Großstadt) in echt, wenn man also im fünften Stock einer imposanten Patrizierburg leibhaftig aus dem Aufzug tritt, viel netter: Mit einem warmen, nordisch inspirierten Gastraum, handfest akzentuiert mit Eiche und Beton und einer sagenhaften Altstadt-Terrasse, die im Sommer als Bewegungsgrund für einen Besuch reichen würde. Es sitzen auch gar nicht nur die Senioren vom Foto herum, sondern hübsch gemischtes und nur dezent krawattiertes Publikum, sogar Kinder. Die jungen Kellner wirken mit ihren Jeans und massiven Hosenträgern bauernlummelig, sind aber sehr freundlich. Der Mann, der sich all das ausgedacht hat, trägt den passenden Namen Anton Schmaus und ist trotz seiner 34 Jahre schon viel unterwegs gewesen, in Skandinavien hat er ebenso gekocht wie in

New York, wobei der Norden wohl insgesamt mehr Eindruck in Topf und Tapetengestaltung hinterlassen hat, er ist auch mit einer Schwedin verheiratet. Im Storstad hatte er sich binnen Jahresfrist seinen Stern aus dem „Historischen Eck“ wieder erkocht, eine respektable Leistung.

Der durch einen auslaufenden Mietvertrag erzwungene Umzug scheint sich auch sonst zu bewähren, hier oben gibt es neben der Terrasse noch eine hübsche Bar, die eine sehr nette kleine Barfood-Karte mit sich bringt. Die Karte im Restaurant verzeichnet abends ein Fünf-Gänge Menü für 95 Euro ohne Wein, das tönt selbstbewusst. Es beginnt ziemlich pronto mit einer Maispraline und der Erkenntnis, dass die Kellner allesamt so groß sind, dass man als Gast stets hilflos auf Augenhöhe mit ihrer Gürtellinie sitzt. Na, ja. Die drei schnell abgefeuerten Küchengrüße spielen aber ein schön saisonales Lied: Mais, dann ein Paprikasüppchen mit Zitronenschaum, gefolgt von Linsen, Kräutersaitling und Birnen. Wäre das Mode, würde man sagen, gedeckte Töne und erdige Tendenzen sind im Trend. Die Häppchen verraten nicht zu viel, lassen aber das Thema des Abends schon mal anklingen: klassische Harmonien und asiatisch-fruchtige Störung. Der richtige Auftakt zum Menü ist dann gleich der Höhepunkt, ein fragmen-

tiertest Sushi, lose geschichtet. Reis, Fjordforelle, Tranche von Jakobsmuschel und darüber der sehens- und schmeckenswerte wasabigrün gefärbte Kaviar vom Fliegenfisch. Eiweiß und Jod in ihrer schönsten Form! Auch wenn Fliegenfisch und Fjordforelle in keinem Artenlexikon verzeichnet sind – es handelt sich um Fliegenfisch und eine Regenbogenforelle, die im Salzwasser aufwachsen durfte –, dieser Teller rechtfertigt jede blumige Beschreibung. Sehr gut balancieren sich die Wasabischärfe an den knackenden Kaviarkügelchen und der rohe Fisch aus, so dass man mitten in der Regensburger Altstadt kurz das Meer sieht.

Also, ein schöner Schlag! Die Wartezeit bis zum nächsten Gang vertreibt ein unterhaltsamer Brotkranz, der sich gut in die angenehme Tischgestaltung fügt. Die kleinen Brötchen sind unterschiedlich aromatisiert und weisen deutlich in Richtung Nordic Cuisine, das dazu gereichte Blumenkohl-Schmalz schmeckte allerdings genauso, wie das Wort aussieht. Ganz lokal wird der nächste Gang: Zander, Sauerkraut, Händlmaier-Senf, Tribut an Regensburg und die Donau, den Kitzel besorgt in diesem Fall gewürfelte Mango, die dem Sauerkraut so ausgezeichnet seinen Schneid abkauft, dass man bereit ist, diesbezügliche Familientraditionen so-

fort über Bord zu werfen. Das dicke Zander-Loin selbst, mit seiner krossen Haut ist gut, aber nicht so, dass man das Verlangen hätte, jemanden anzurufen. Das gilt auch für die beiden Fleischgänge in Gestalt von Milchferkel und Silverhill-Ente. Die Fleischqualität ist natürlich jeweils tadellos, aber wenn schon qua Name, Fjordforelle, Milchferkel, Silverhill-Ente, so dezidiert Besonderheit markiert wird, erwartet der Gaumen doch eine Extra-Fanfare. Der Gast ist in diesen Preisklassen eben auch ein bisschen in Zirkuslaune und will laut „Aaaahhh!“ machen.

Die Pointen auf den Tellern werden immer ähnlich gesetzt. Was beim Zander die Mango war, sind beim Ferkel Ananaswürfel und bei der Ente ein Allerlei von Quitten, das superspöngig und herblich in der dunkelwarmen Geflügelaura stöbert. Handwerklich ist das alles sehr souverän inszeniert, Anton Schmaus lässt auf seinen Tellern den Hauptrollen ihren Raum und wirft ihnen nur sehr artige Knüppel zwischen die Beine. Er kann sein Fernweh fein dosieren und versetzt den Gast im Laufe der fünf Gänge in eine wohlige Hochstimmung, die nichts vermissen lässt, außer eben vielleicht ein klein bisschen Nervenkitzel, eine Gaumen-Volte, an die man nach einer Woche noch denken muss.

Den Abschluss bildet ein überaus stimmiges Techtelmechtel von Kürbiskuchen und Sanddorn. So deftig hat schon lang kein Dessert geschmeckt, es ist fast wie ein Scherz des Kochs: Obst hatten die anderen Gänge schon genug, beim Dessert wird deswegen absichtlich darauf verzichtet. Der komplexe Kürbischupf ist aber durchaus eine Wohltat, denkt man an die Fruchtspiegel und Schaumschläge, die es sonst so als Endrunde gibt. Es folgt noch eine hippe händische Kaffeefilter-Prozedur bei Tisch, die einen wieder daran erinnert, wie jung Anton Schmaus eigentlich ist. Über den Gerichten hätte man das fast vergessen.

In einem Satz: Ein Stopp bei Anton Schmaus in Regensburg lohnt sich auch mittags. Das Lunch-Menü für 35 Euro ist der Geheimtipp für Sterngucker.

Qualität: ●●●●●
Ambiente: ●●●●●
Service: ●●●●●
Preis/Leistung: ●●●●●

GESCHMACKSSACHE



Panforte di Siena

Am Anfang wird man um eine Erklärung nicht herumkommen. Was also ist Panforte? Ganz einfach: eine der besten Weihnachtsspezialitäten Italiens, ach was, eine der besten überhaupt. In den gebäckverliebten Ländern nördlich der Alpen hätte man es längst eingemeldet sollen, schließlich haben sich die Sienser für das Rezept auch nur von den Arabern inspirieren lassen, zu Zeiten, als die toskanische Stadt noch Handelsplatz für orientalische Waren war. Panforte ist ein Früchtebrot von perfekter Konsistenz; weicher als spanisches Turrón, aber härter als türkisches Feigenbrot, ein herrlich elastischer Kuchen ohne jedes natronlaugige Gepluster. Anfangs war Panforte durch die Gärung der Früchte säuerlich (forte bedeutet auch sauer), bis die Sienser es durch die Zugabe von Süße und weiteren Gewürzen entschieden in Richtung Lebkuchen rückten. Eine tröstliche Masse aus Mehl, Honig und karamellisiertem Zucker, gewürzt mit Nelken, Zimt, Koriander, Kardamom und Muskat, umhüllt geröstete Mandeln und Haselnüsse, Orange und Zitronat. 17 Zutaten muss Panforte traditionell haben, so viele wie Siena Stadtteile hat. Aber Dogmen sind natürlich Quatsch, wie man schon daran sieht, dass die Sienser Panforte längst nicht mehr nur zu Weihnachten, sondern das ganze Jahr über essen. Ob mit Pistazie oder Walnuss, Kakao oder Ingwer, Variieren ist geradezu Pflicht. Für ein Rezept fehlt hier der Platz, aber es ist einfach, und im Netz wird man schnell fündig, etwa bei Alice Waters oder im Blog Kulinarischeswunderland.com. Versprochen: Wer heute backt, legt am 2. Advent nach.

MARTEN ROLFF