

Kochen & Genießen

Geschmackvoll

Neue
vinophile
Erfahrungen

Kein Geringerer als der große Kurt Tucholsky hat mal gesagt: „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann“. Umso schöner ist es, dass der Wein den Menschen streichelt, gute Laune macht, anregende Stunden und gute Gespräche beschert. Vorausgesetzt natürlich immer, dass der Genuss in Maßen bleibt.

Ich mag vor allem deutsche Weine aller Anbaugelände. Das hat nichts mit vinophilem Nationalismus zu tun. Es ist eben eine Frage des Geschmacks, der immer wieder heiß diskutiert wird. Ich probiere oft Weine von den Weinhängen an Saale-Unstrut oder Elbe von Meißen bis Pillnitz aus. Das sind, bei aller Unterschiedlichkeit im Ausbau der Weine, immer wieder Erlebnisse, die Geschmack prägen und entwickeln. Klaus Zimmerling aus Pillnitz beispielsweise hat Tröpfchen auf Lager, die beschreiben Geschmackserlebnisse vom Feinsten.

Meine Großmutter pflegte in solchen Fällen immer deftig-pointiert zu sagen: „Es ist, als wenn dir ein Engel auf die Zunge pinkelt“. Preise sind für mich in dieser Hinsicht Schall und Rauch, wohl aber ein Hinweis auf Qualität und ein Anreiz dafür, auf neue Sorten neugierig zu sein. Eben diese Neugier möge auch Ihnen beschieden sein...

Michael H. Max
Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

Guter Wein streichelt die Seele

Eine Sommelière erklärt, was beim Wein Geschmack und Qualität ausmachen

HEILIGENDAMM Alles Einbildung, meinen einige besonders Schlaue. Beim Wein ist nur der Geschmack entscheidend, objektive Kriterien für die Qualität gibt es nicht. Das stimmt so nicht, meint eine, die es wissen muss. Und wer meint, dass eine 32-Jährige davon nichts verstehen kann, wird schnell eines Besseren belehrt, denn ihr beruflicher Werdegang ist eine Art „Who is who“ von Spitzengastronomie und Spitzenweingütern.

Aline Henriette Nagel ist 2005 in die Tätigkeit einer Sommelière (zu gut deutsch: Weinkellner) eingestiegen. Und das immerhin im legendären schottischen Gleneagles Hotel. Zuvor hatte die gelernte Restaurantfachfrau schon in renommierten Hotels und Restaurants gearbeitet und ist sogar ein halbes Jahr auf der MS Deutschland über die Weltmeere geschippert. „Es gibt schlechtere Arbeitsstellen“, meint die in Sachsen geborene und in Süddeutschland aufgewachsene junge Frau schmunzelnd. Das trifft wohl auch auf ihre jetzige Wirkungsstätte, dem Grand Hotel Heiligendamm direkt an der Ostsee zu.

Aber nun mal Butter bei die Fische, Frau Nagel: Wie ist das denn nun mit dem Geschmack und der Qualität eines Weines? Aline Nagel: „Es ist eine Wechselwirkung aus beidem. Der Geschmack spielt natürlich eine große Rolle. Aber für Spitzenweine gibt es schon objektive Krite-



Aline Nagel weiß, dass man Wein-Geschmack erlernen kann.
FOTO: RAGWITZ

rien. Dazu gehören das Weinjahr ebenso wie die Lage des Weinbergs, die Qualitätsstufen des Weines wie Kabinett, Auslese und so weiter. Aber natürlich auch die Philosophie des Winzers, wie er den Wein ausbaut und die Reben ausdünn, damit das Sonnenlicht sein Übriges tun kann und letztlich ein exzellentes Fruchtsäurespiel herauskommt.“

Der Geschmack, meint die Weinkennerin, die nach dem Abschluss der Sommelierschule 2009 in München gegenwärtig noch den Weinakademiker an der Weinakade-

mie in Geisenheim ablegt, hat viele Facetten. So bevorzugen etwa Männer eher tanninreiche, Frauen leichtere Weinsorten. Den Geschmack beeinflusst auch die vinophile Einstellung, die Weinerfahrung und der Austausch von Erfahrungen mit Gleichgesinnten. Selbst das aktuelle Wohlbefinden wirken sich auf den Geschmack aus. „Wein streichelt die Seele, wenn es einem mal nicht so gut geht“, weiß Aline Nagel.

Und Geschmack kann man lernen, meint sie: „Es ist dem Weinverständnis und dem Geschmack sehr förderlich,

wenn man sich ein paar Grundlagen des Weines zu eigen macht. In diesem Zusammenhang helfen sogenannte Weinguides sehr, die Wein beschreiben und damit so ganz nebenbei auch wunderbare Reiseziele zum Beispiel in Deutschland vermitteln.“ Das bildet ungemein, schafft bleibende vinophile Erlebnisse und schärft den Geschmack nach und nach. Aline Nagel: „Man sollte facettenreich verkosten und sich an den Wein herantasten, sich sozusagen Erfahrung antrinken. Dann wird sich der Geschmack auch einmal ändern.“

Ihr Rat: Erst trinken, was gefällt. Dann die verschiedenen Prädikatsstufen ausprobieren und schließlich auch das Weingut und seine Philosophie hinterfragen.

Ob man unbedenklich auch zu preiswerten Wein-Angeboten von Aldi & Co. greifen kann, sagt die Sommelière eindeutig: „Diese Märkte haben durchaus gute Sortimente. Sie erreichen eine breite Masse und erfüllen damit ihren Zweck, Lust auf Wein zu machen. Man muss aber auch unter diesen Sorten eine gewisse Bereitschaft für Wein entwickeln. Ich empfehle deshalb in Korrespondenz von Geschmack und Qualität immer Weine ab fünf Euro. Das muss man einfach ausprobieren.“

Der Weinkenner, meint Aline Nagel, erkennt die Qualität über den Geschmack. Der geschmacklich eher unbedarft Weintrinker sieht das unter Umständen anders und wählt nur nach Geschmack aus. Was nicht heißt, dass sich damit immer wirklich Qualität verbindet. Das kann man im beschriebenen Sinne ändern, dann wird sich auch das Weinerlebnis zunehmend anders gestalten. Und wer gute Ratschläge schätzt, bekommt die auch im Rahmen ihrer Reihe „Winzer zu Gast“ in Heiligendamm, vergisst sie nicht zu erwärmen.

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag lesen Sie, wie man optimal mit Olivenöl kocht.

<http://www.svz.de/essen>

„Das Tiramisù wird nicht sterben“

Carlo Campeol musste sein Traditionslokal „Beccherie“ in Treviso schließen / Hier wurde vor über 40 Jahren die berühmteste Süßspeise Italiens erfunden



Carlo Campeol
Gastwirt

Carlo Campeol, 59, hat vor wenigen Tagen sein Restaurant geschlossen. So etwas kommt vor. Doch beim Traditionslokal „Beccherie“ in Treviso handelt es sich um ein kühn historisch einzigartiges Etablissement. Hier wurde vor über 40 Jahren die berühmteste Süßspeise Italiens erfunden. Im Interview mit Julius Müller-Meinigen spricht der Wirt über seinen traurigen Entschluss und die Zukunft des Tiramisùs.

Signor Campeol, warum
mussten Sie Ihr Lokal schließen?

Campeol: Die Personalkosten waren zu hoch. Und anstatt bis zum Untergang zu warten, habe ich lieber meinen Namen in Ehren gehalten und rechtzeitig zugemacht. Ich habe alle

Rechnungen und alle Löhne bezahlt. So habe ich wenigstens eine gute Erinnerung an alles.

Welche Erinnerungen haben Sie?

Natürlich denke ich an das Tiramisù, das hier bei uns im Jahr 1969 erfunden wurde. Und daran, dass meine Familie seit drei Generationen das Lokal führte. Mein Großvater öffnete am ersten September 1939, dem Tag, an dem der Zweite Weltkrieg begann.

Was ist seither passiert?

Mein Vater übernahm, in den 1990er-Jahren kam ich an die Reihe. Seit 2011 ging es angesichts der schlechten wirtschaftlichen Lage in Italien auch bei uns bergab. Zu hohe Personal- und Sachkosten. Ich konnte Stellen, die frei wurden, nicht mehr neu besetzen. Der allgemeine Sparzwang hat auch uns dahingerafft. Aber ich muss gestehen, dass auch ich Fehler gemacht habe.

Und zwar?

Ich habe mich nicht an die neu-

en Moden in der Gastronomie anpassen wollen. Dummerweise bin ich unserer Tradition treu geblieben, mit traditionellen Gerichten aus Treviso wie Pasta mit Bohnen, Perlhuhnbraten oder bollito, eine Art Suppenfleisch. Die Kundschaft wurde weniger. Vielleicht hätte ich lieber die moderne Küche der Kochgurus aus dem Fernsehen imitieren sollen...

Dass Italiens berühmteste Nachspeise bei Ihnen erfunden wurde, konnte das Lokal nicht retten?

Leider nicht. Das Tiramisù wird weiterhin in der ganzen Welt gemacht, auch wenn unser Rezept oft missbraucht wird. Für mich handelt es sich um Verbrechen, wenn Zutaten wie Sahne, Ricotta-Käse oder Erdbeeren in ein Tiramisù gegeben werden.

Welche Zutaten werden für das Original verwendet?

Ausschließlich Löffelbiscuits, eine Creme aus Eigelb, Mas-



Tiramisù ist Italiens berühmteste Nachspeise.

eine süße carpone-Käse und Zucker, Kaffee und Kakao. Aber nicht Nesquik oder so etwas, sondern bitterer Kakao. Seit 1969 bis zum Samstag vor einer Woche haben wir ihn über diese Zutaten gemacht.

Wie wurde das Tiramisù erfunden?

Es handelt sich um eine Fortentwicklung der Tradition. Bei uns im Veneto hat man früher aus Eigelb, Zucker und Keksen

eine süße Creme gemacht. Vor allem für Kinder und die Alten. Der Großvater sagte: „Mach mir was, was mich hochzieht!“ Also in Schwung bringt. Tiramisù, zieh mich hoch, sagen wir hier. Meine Mutter und unser damaliger Konditor Roberto Linguanotto hatten die Idee, alle genannten Zutaten zu einer Speise weiterzuentwickeln.

Es heißt, Linguanotto sei

vorher als Emigrant in Deutschland tätig gewesen. Hat das Tiramisù etwa auch teutonische Wurzeln?

Nein, garantiert nicht. Ihr macht viele exzellente Süßspeisen da oben, aber das Tiramisù stammt aus Treviso.

Bereuen Sie etwas in Ihrer langen Karriere als Gastwirt?

Eigentlich nicht. Nur, dass ich mir die Marke Tiramisù nicht gesichert habe. Da hatte ich nicht das richtige Näschen. Sonst wäre ich heute in einer anderen ökonomischen Situation und müsste nicht zumachen. Schließlich ist „Tiramisù“ nach „Pizza“ das italienische Wort, das in der Welt am häufigsten gesprochen wird.

Bedeutet die Schließung des Lokals das Ende des wahren Tiramisùs?

Nein, zum Glück nicht. Ich habe einen jungen, sehr guten Gastwirt aus Treviso gefunden, der das Lokal übernehmen wird. Das echte Tiramisù wird nicht sterben.