

Ort der unsterblichen Weine

Im Bremer Ratskeller lagern rund 8000 Flaschen mit edlen Tropfen teils seit Jahrhunderten

Den Lieblingsjünger Johannes zur Linken, den Fels der Kirche, Petrus, zur Rechten – so tritt der Besucher in die Schatzkammer der Fassweine. Zwölf Pässer, nach den Aposteln Jesu benannt, lagern in dem um 1550 entstandenen Apostelkeller unter dem Bremer Rathaus. „Die Hälfte ist noch gefüllt“, sagt Karl-Josef Krötz.

Auch der Ratskellermeister geht mit Ehrfurcht durch das nur von Kerzen erhellte Kreuzgewölbe, in dem im anschließenden Roskeller Deutschlands ältester Fasswein, der Rüdesheimer Wein von 1653, lagert. „Das darf man nicht entweihen“, sagt der 64-Jährige. Er ist einer von nur zwei Ratskellermeistern in Deutschland.

Seine Assistentin Claudia Staffeldt stellt Apostel- und Roskeller als das „Allerheiligste der deutschen Weinswelt“ vor. „Riechen Sie einfach“, rät Staffeldt kurz vor Betreten. Dann umfassen den Besucher eine tiefe Stille und der intensive, würzige Wein-Duft der Jahrhunderte. „Angels' Share“ – „Anteil der Engel“ – so heißt der Teil des Weins oder Whiskys, der bei der Passlagerung verdunstet und sprichwörtlich für die Engel bestimmt ist.



Die Schatzkammer des Kellers, in dem sich wohl die größte Auswahl deutscher Spitzenweine weltweit befindet, darf nur Ratskellermeister Karl-Josef Krötz aufschließen – und der Bremer Bürgermeister.
Foto: dpa/Mohssen Assanmoghammad

Warum der Ratskeller unter dem von 1405 bis 1409 erbauten und 2004 zum Unesco-Welterbe erklärten Bremer Rathaus jährlich 12.000 bis 13.000 Besucher in seine Gewölbe zieht, ist klar: „Hier lagert die größte Auswahl deutscher Spitzenweine in der Welt“, sagt Krötz. 5000 Quadratmeter Fläche auf einer Tiefe von

vier bis sechs Metern, die Gänge zusammengerechnet etwa einen Kilometer lang. Die Schatzkammer der Flaschenweine dürfen nur zwei Menschen aufschließen: der Ratskellermeister und der amtierende Präsident des Rüdesheimer Apostelweins, Jahrgang 1727. Und er ist noch käuflich: die 0,35-Liter-Flasche kostet allerdings um die 2500 Euro. Doch

Rund 8000 Flaschen lagern dort teils seit Jahrhun-

drerten, gesichert hinter dicken Gitterstäben in Hochregalen aus Stein, gereiht nach Jahrgängen, eingehüllt in feinste Plastikfolie zum Schutz der Etiketten. Der älteste Flaschenwein ist der Rüdesheimer Apostelwein, Jahrgang 1727. Und er ist noch käuflich: die 0,35-Liter-Flasche kostet allerdings um die 2500 Euro. Doch

nicht das Alter bestimmt die Qualität oder den Preis. Denn für einen Schatzkammer-Wein aus dem Topsummer 1959 – „Joh. Jos. Prüm – Wehlener Sonnenuhr Riesling Trockenbeerenauslese 1959“ – werden bei einer Auktion bis zu 20000 Euro gezahlt.

90 Prozent der Flaschen tragen das Bremer Schlüs-

sel-Wappen. Wie vor 600 Jahren wird auch heute mit dem Wein gehandelt. Mit dem Riesling „Erdener Treppchen“, dem offiziellen „Bremer Senatswein“ von einer Spitzensteilhanglage an der Mosel, dem „Bremer Weinberg“, hat die 450 Kilometer vom nächsten Weinberg gelegene norddeutsche Hansestadt sogar einen eigenen Wein.

Zum diesjährigen Unesco-Welterbetag am 6. Juni versteigert der Ratskeller bei einer Livestream-Auktion am Samstag, 5. Juni, ab 18 Uhr drei Flaschen aus der Schatzkammer zugunsten der Denkmalpflege im Rathaus, darunter auch einen Jahrhundertwein aus dem zweiten absoluten Topsummerjahr des vorigen Jahrhunderts: einen „1921er Niersteiner Penttatal Riesling allererste Goldbeerenauslese“. Mindestgebot: 500 Euro.

Der Kellermeister rechnet mit einem vierstelligen Ergebnis. „Eine solche Flasche öffnet man zu ganz besonderen Anlässen und meist mit besonderen Menschen“, sagt Krötz. Dem Weingenuss können auch 100 Jahre und mehr nichts anhaben. „Das sind kein x-beliebigen Weine, sondern Spitzenweine, die Talent haben, die im Alter zu wahrer Größe reifen und unsterblich sind.“ dpa

GESCHMACKVOLL

Max is(s)t gräflisch...

Michael H. Max Ragwitz

Seit geraumer Zeit kann man meine Kolumnen auch im westlichsten Zipfel von Niedersachsen lesen. Dort liegt die Grafschaft Bentheim mit der Kreisstadt Nordhorn. Grund genug, mich einmal mit kulinarischen Spezialitäten dieser Region zu beschäftigen. Gefunden und für gut befunden habe ich ein Rezept mit Schweinemedallions in einer geschmacklich-kombinatorisch sehr pikanten Variante. Unters Messer kommt dabei das Bunte

Bentheimer Schwein. Wenn diese Rasse bei ihrem Schlachter gerade „aus“ ist, hat er sicher einen qualitativ ebenbürtigen Ersatz auf Lager.

Los geht's: Schneiden Sie für vier Personen gut 600 Gramm gut pariertes Schweinefilet in zwei bis drei Zentimeter dicke Medallions und würzen sie mit Pfeffer. Dann bleibt ihnen der Gang in die mit Öl erhitze Pfanne nicht erspart. Dort werden sie beidseitig gebraten, kommen nach leichtem Salzen goldbraun aus der Pfanne und

werden auf einer vorgewärmten Platte warm gehalten.

In dem Bratfett werden nun eine feingewürfelte Zwiebel und eine fein geschnittene Knoblauchzehe gedünstet, mit etwas Mehl bestäubt und mit einem Vierteller Apfelwein abgelöscht. Dazu kommt noch ein Achtelliter Sahne. Das Ganze einmal kurz aufkochen lassen und abschmecken. Nun kommen die Medallions wieder ins Spiel und in die Soße. Sie werden mit etwa fünf Millimeter dicken Scheiben gut gereiften Ziegenkäses belegt, der zugedeckt und bei ausgeschalteter Herdplatte zum Schmelzen gebracht wird.

Als Beilage empfehle ich Ofenkartoffeln. Dazu ver-

wenden Sie etwa 800 Gramm nicht zu große Kartoffeln, die gut gewaschen mit Schale halbiert, mit Öl bestrichen und mit Salz, Pfeffer und frischem Rosmarin gewürzt werden. Sodann kommen sie in eine mit Öl eingefettete Auflaufform und dürfen sich im auf 200 Grad vorgewärmten Backofen mit der Schnittfläche nach oben zunächst eine halbe Stunde garen. Dann werden sie gewendet und können sich weitere 30 Minuten genüsslich aalen.

Zur geschmacklichen Abrundung gibt es Mangoldblattgemüse in einer Käse-Soße. Das kannte ich bisher nicht, entwickelt aber einen sehr delizösen Geschmack.

Schneiden Sie dafür ein knappes Kilo Mangoldblätter in etwa vier Zentimeter breite Streifen und dünsten Sie sie in etwas Salzwasser eine Viertelstunde weich. Raus aus dem Wasser, abtropfen lassen, den Gemüsesud aber nicht entsorgen. In einem Achtelliter davon werden 150 Gramm Sahneschmelzkäse aufgelöst, kurz aufgekocht und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Danach geben Sie den Mangold in die Soße und lassen ihn darin kurz ziehen. Nun kann mit dem Fleisch und den Kartoffeln angerichtet und genossen werden.

Auch in Sachen Schweinefleisch sollten Sie übrigens auf gute Fleischqualität ach-

ten. Rassen wie Bentheimer, Meißner, Schwäbisch-Hällische oder Duroc-Schweine bieten durch individuelle, artgerechte Haltung und Fütterung exzellenten Fleischgenuss. Den erkennt man bereits an einer feinen Marmorierung, die beim Braten den besonderen Geschmack ausmacht. Also lieber einmal weniger Fleisch auf dem Tisch und gute Qualität honorieren.

Der Autor gibt in seinen kulinarischen Kolumnen Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche.
www.kulinarische-portraits.de



Niederländische Eltern fordern Entschädigung von Tiktok

Videoplattform wird wegen Datensammlung von Minderjährigen und gezielter Werbung kritisiert

AMSTERDAM Tausende niederländische Eltern verlangen von den Betreibern der populären Videoplattform Tiktok Schadenersatz für ihre Kinder. Insgesamt beliefen sich die Forderungen auf mehr als 1,4 Milliarden Euro, erklärte gestern die niederländische Stiftung für Marktinformationsforschung (SOMI). Nach eigenen Angaben vertritt sie

mehr als 64.000 Eltern. Zur Begründung hieß es, Tiktok sammle Daten von Minderjährigen, um ihnen gezielte Werbung anzuzeigen, ohne dafür eine Erlaubnis einzuholen. Zudem seien Kinder Gefahren durch sogenannte Challenges ausgesetzt, bei denen sich Nutzer der Plattform gegenseitig zu gefährlichen Handlungen aufforderten.

Tiktok gehört dem chinesischen Konzern ByteDance. Der Plattform-Betreiber hatte zuvor erklärt, man unternehme viel, um die Sicherheit junger Nutzer zu gewährleisten. Den Nutzungsbedingungen von Tiktok zufolge brauchen Minderjährige die Zustimmung ihrer Erziehungsberechtigten. Kindern unter 13 Jahren ist die Nutzung des Dienstes generell nicht ge-

stattet. Das Unternehmen verweist auf seiner Website auch darauf, dass Nutzern Kontrollfunktionen für den Datenschutz zur Verfügung stehen.

Eine ähnliche Klage wie jetzt in den Niederlanden hatten im April Kinderrechtsaktivisten in Großbritannien initiiert. Ende Mai hat die EU-Kommission eine Überprüfung der Geschäftspraktiken

von Tiktok angekündigt. Nach einer Warnung des Europäischen Verbraucherverbands (BEUC) über Verstöße gegen EU-Verbraucherrechte sei ein formeller Dialog mit Tiktok gestartet worden, teilte die EU-Kommission am 28. Mai mit. Als „besorgniserregende Praktiken“ von Tiktok nannte sie unter anderem „aggressive Werbetechniken, die auf Kinder abzielen“. dpa

78

Prozent der Deutschen wollen gleich viele Feiertage

Drei Viertel der deutschen Bevölkerung sind laut einer Umfrage dafür, dass alle Bundesländer die gleiche Anzahl an Feiertagen haben. 78 Prozent der Befragten einer Yougov-Umfrage befürworteten dies, während elf Prozent dies ablehnten. 24 Prozent könnten am ehesten auf den Tag der Arbeit (1. Mai) verzichten. Am dritthäufigsten wurde der Tag der Deutschen Einheit genannt. dpa