

## Kochen &amp; Genießen

## Wein-Tipps

## Die Flasche nicht überbewerten

Allein an der Flasche lässt sich schlechter Wein nicht identifizieren. Vermeintliche Erkennungsmerkmale wie Schraubverschluss oder Kunststoffkorken sagen nichts über die Qualität des Weines aus. Viele Winzer verzichten auf Korken, um Korkgeschmack zu vermeiden. Auch Literflaschen im unteren Preissegment enthalten nicht automatisch schlechten Wein.

## Wein braucht Sauerstoff

Damit ein Wein sein volles Aroma entfaltet, sollte er zwei Stunden vor dem Trinken Kontakt mit Sauerstoff haben. Das funktioniert, wenn man den Wein in einen Dekanter füllt. Besonders junge Weine brauchen Sauerstoff. Deshalb gießt man diese am besten mit Schwung um, so kommt der junge Wein mit viel Luft in Kontakt. Reife Weine sollte man langsam umgießen – vor allem, damit der Bodensatz in der Flasche bleibt.



FOTO: ACHIM SCHEIDEMANN

## Rot oder Weiß zum Essen?

Die Zubereitungsart des Essens ist wichtiger als die Farbe. „Sie spielt nur eine untergeordnete Rolle“, erläutert Caro Maurer, die den begehrten Titel „Master of Wine“ trägt. So empfiehlt sie zu gegrilltem Thunfisch etwa einen leichten Roten wie einen Spätburgunder. Er passt besser als ein zarter Weißer.

## Köstliche kleine Appetithappen

Tapas werden in ihrer spanischen Heimat schon lange zu Wein und Bier gereicht und werden auch hierzulande immer beliebter

In ihrer spanischen Heimat sind sie schon lange eine willkommene Knabberlei zu Wein und Bier. Oft sind es auch heute wenig aufwendige lokale Spezialitäten wie Oliven, Mandeln, Schinken, Chorizo oder Käse, die dem Gast in „Cazuelitas“, den kleinen braunen Tonschälchen, vorgesetzt werden. Doch mancher Wirt baut auf dem Tresen eine wahre Armada an Tapas auf, die dem Gast das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen sollen, wenn er auf dem „Tapeo“, dem Zug von Bar zu Bar, hereinschaut.

Ob in Andalusien oder im Baskenland – oft ist es ein Ritual, ein Essen mit Freunden in lockerer Atmosphäre. Man trinkt, plaudert und zieht dann weiter durch die Stadt. Dabei ist das Angebot regional unterschiedlich. Zwar sind Bestseller wie „Gilda“, ein Peperoni-Anchovis-Oliven-Spieß, Tintenfisch auf galizische Art, panierte Garnelen, diverse gefüllte Kroketten oder Stockfisch „al Pil-Pil“ auch im Landesinneren zu bekommen, doch schmecken besonders „Mariscos“ (Meeresfrüchte), die in den Städten entlang der Küste aufgetischt werden, dort meist noch viel frischer. Man sagt, Tapas seien in Andalusien erfunden worden, wo eine Scheibe Schinken oder „Lomo embuchado“ (luftgetrocknete



Tapas sind Snacks wie Datteln im Speckmantel (l.o.-r.u.), Chorizo, getrocknete Tomaten, Oliven, Sardellen und Schafskäse FOTO: F. KOARK

Schweinelende) als Deckel (Tapa) auf das Sherryglas gelegt wurde.

Als Pendant zur „Gilda“ serviert der hessische Sternkoch Ingo Bockler eine regionale Variante wie Rehspeischnen mit Birnen und Lauchzwiebeln oder geräucherten Rehschinken auf Sherryzwiebeln, die durch den Sherry einen anda-

lusischen Touch bekommen. In seinem Restaurant bekommt er frisches Wild aus heimischer Jagd. Bockler liebt solche regionalen Produkte, die frei sind von künstlichen Zusätzen. „Das ist eine gute Einstimmung auf das Menü.“

Im von der Wirtschaftskrise gebeutelten Spanien erleben Tapas derzeit als Alternative

zum teuren Restaurant einen Aufschwung. Als der 37-jährige Santiago Muller nach Lehr- und Wanderjahren in der Luxushotelserie den Sprung in die Selbstständigkeit wagte, ging er gar nicht erst das Risiko eines Restaurants ein, sondern eröffnete 2011 im Herzen Madrids eine Tapas- und Wein-Bar. „Die Leute treffen sich

heute lieber mit Freunden den ganzen Abend auf Tapas und eine Flasche guten Wein.“

Stefanie Heckel vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband meint, die Tapas-Kultur kommt auch hier gut an. Ob spanisch oder deutsch interpretiert, hängt vom individuellen Geschmack ab – Hauptsache lecker. *Michael Ritter*

## Glögg ist Glühwein auf Schwedisch

Die skandinavische Variante des Heißgetränks lässt sich auch zu Hause leicht selbst herstellen

Es wird kälter, trüber und dunkler – ärgern braucht sich darüber keiner. Schließlich steht somit auch die Glühwein-Saison vor der Tür. Wer mal etwas anderes ausprobieren will, kann es mit einem Glögg versuchen, empfiehlt Visit Sweden. Die schwedische Glühwein-Variante bekommt neben würzigem Ingwer auch noch einen Schuss Wodka verpasst.

Dazu werden 75 Milliliter Wodka mit 2 Zimtstangen, 10-20 Gewürznelken, 2-3 Stücken getrocknetem Ingwer, 1 Teelöffel Kardamomkapseln, 3-4 Stücken getrockneter Orangenschale und nach Geschmack einem halben Teelöffel Rosinen in ein Vorratsglas gegeben. Das Ganze lässt man mindestens einen Tag ziehen, idealerweise eine Woche. Danach wird das Gemisch mit ei-



Nelken und Zimt gehören auch zum Glögg. FOTO: KAI REMMERS

ner Flasche Rotwein, 110 Gramm Zucker und 1 Teelöffel Vanillezucker in einem Topf so lange erhitzt, bis der Zucker sich auflöst und der Wein höchstens 80 Grad heiß ist. Dann das Ganze durch ein Sieb geben. Bevor der Glögg in die Tassen kommt, füllt man noch einige geschälte Mandeln und je nach Geschmack Rosinen hinein und übergießt das Ganze mit dem Glögg.

## Test: Frische Haselnüsse klappern nicht

Wer Haselnüsse in der Schale kauft, kann sie leicht auf ihre Frische testen. Ist die Nuss frisch, hört man beim Schütteln nichts – falls die Schale intakt ist. Klappert die Nuss aber beim Schütteln, ist sie alt und trocken. Haselnüsse lassen sich an einem trockenen, warmen, luftigen und mäusegesicherten Ort zwar mehrere Monate aufbewahren, schmecken aber am besten frisch.

## Geschmackvoll

## Max is(s)t fremd...

Billy Wagner ist ein Gastronom in Berlin. Er betreibt in der Friedrichstraße das Restaurant „Nobelhart & Schmutzig“, das im ersten Jahr seines Bestehens auf Anhieb einen Stern erhalten hat. Wohl auch dank der öffentlichkeitswirksamen Umtriebigkeit seines Chefs. In dem Restaurant wird „brutal lokal“ gekocht. Soll auch heißen: Verarbeitet wird nur, was das Berliner Umland hergibt. Zitronen, Pfeffer und Olivenöl kennt diese Küche nicht. Na ja, Geschmacks- und Ansichtssache.

Und eben dieser rauschebärtige Wagner hat sich getraut, die deutsche Küche so zu charakterisieren: „... Deutschland fehlt (kulinarische) Identität. Wenn man über deutsche Gerichte redet, dann sind das zum größten Teil österreichische Gerichte. Man geht deutsch essen in Berlin oder anderswo in Deutschland und kriegt österreichische Gerichte vorgesetzt. Man kriegt zwar hier und da

eine kleine Regionalküche, aber im Grundsätzlichen sind das alles österreichische Gerichte...“ Einen Skandal hat das zwar nicht ausgelöst, aber mancher Koch wird sich seinen Teil gedacht haben.

Nun ist an dieser Stelle kein Platz über die Unterschiede von deutscher und österreichischer Küche zu parlieren. Ein Blick in ein Buch von Adi Bittermann mit dem einnehmenden Titel „Die Österreichische Küche“ (Pichler Verlag) aber verrät viele Schnittmengen beider Küchen.

Um ein einfaches Beispiel der österreichischen Küche zu zeigen, habe ich ein Butterschnitzel herausgesucht. Klingt gut, ist aber schnitzeltechnisch eine Nullnummer. Denn genau genommen sind das Fleischklopse oder Buletten, wie man das im Deutschen nennen würde.

Man nehme zwei altbackene Semmeln, weiche die in einem viertel Liter Milch ein, drücke alles gut aus und rein in eine Schüssel. Dazu kommen zwei Eier und etwa 600 Gramm fa-

schiertes Kalbfleisch. Letzteres hat nichts mit Fasching zu tun, sondern ist schlicht und einfach durch den Wolf gedrehtes Fleisch. Alles wird gut vermengt, nach Geschmack gesalzen, gepfeffert und nach Belieben mit Semmelbrösel versehen. Aus dem Teig formt man kleine Laibchen, wie der Österreicher die Klopse nennt. Inzwischen wird der Backofen auf 180 Grad vorgeheizt. Die Laibchen werden in einer Pfanne mit vier Esslöffel Butterschmalz kurz goldbraun angebraten. Damit haben sie bereits den Status eines Butterschnitzels erlangt und müssen den Weg in eine feuerfeste Form antreten. Der Bratrückstand wird mit 250 Milliliter Rindsfond aufgegossen und auf etwa zwei Drittel reduziert. Dieser Saft kommt über die Laibchen, pardon: Butterschnitzel, und zudem noch kleine Butterflöckchen. Rein in den Ofen und etwa 20 Minuten garen. Die warm gestellten Butter-

schnitzel werden schließlich auf dem Teller angerichtet. Die Bratensoße kann nach Geschmack beispielsweise mit Sauerrahm gebunden werden und wird um die Klopse gegossen. Dazu empfiehlt Bittermann Erdäpfelpüree mit gerösteten Zwiebelringen. Man kann auch, wie im deutschen Nordosten üblich, Kartoffelstampf dazu sagen.

Was sagt uns das? Der Unterschied liegt weniger in der Zubereitung als in der Wortwahl. Der Österreicher ist da vielleicht poetischer. Aber zugegeben: Einige Schmankerln aus dem Buch gefallen mir sehr gut. Deswegen bin ich kein kulinarischer Fremdgeher nach Österreich, wenn ich das in meiner Küche mit regionalen Zutaten zubereite. Muss ja nicht unbedingt „brutal lokal“ sein.

Michael H. Max Ragwitz  
www.kulinarische-portraits.de

