

REINER WEIN

Eine neue Dimension

Über Wein wird viel Unsinn geredet. Ein neues Hörbuch aber bietet, wie Stuart Pigott weiß, glänzende Information.



Seit die Finanzkrise 2008 für ernsthafte Blockaden in der Medienwelt sorgte, sind nur wenige gute und originelle Weinpublikationen erschienen. In manchen Jahren waren die besten Neuerscheinungen aktualisierte Ausgaben alter Werke. Natürlich gibt es viel Information zum Thema Wein im Netz, gleichzeitig aber auch viel Scheininformation und Schleichwerbung.

Darüber hinaus wird nach wie vor immens viel über Wein geredet, mit einer ähnlichen Bandbreite an Seriosität, auch unter Fachleuten. Manchmal scheint es, als sei alles zum Thema längst gesagt und geschrieben, und in Kombination mit den reduzierten publizistischen Möglichkeiten bietet nur die Berichterstattung über den neuen Jahrgang und die Bewertung aktueller Weine vielen Journalisten eine Chance, halbwegs neue Inhalte zu verkaufen. Aber wer Weinpublizistik als eine Sackgasse darstellt, übersieht eine sehr wichtige Entwicklung: die der Weinwissenschaft.

Dort hat sich während der jüngsten zwanzig Jahre wirklich rasant viel getan. Keine Pflanze wurde so intensiv erforscht wie die Weinrebe. Wir wissen inzwischen sehr viel mehr über die ganz eigene Art ihres Wachstums und die Weise, in der sie ihre Früchte zur Vollreife bringt. Dieses Wissen ist nicht nur von akademischem Interesse: Tausende von Winzern nutzen es täglich. Einer der bedeutendsten Weinwissenschaftler hat jetzt ein ausgezeichnetes Hörbuch zum Thema Weinbau und Kellerwirtschaft vorgelegt.

Hans Reiner Schultz (Jahrgang 1959) ist Präsident der Hochschule Geisenheim im Rheingau, der wichtigsten Weinuniversität Deutschlands. Was ihn aber zusätzlich als Wissenschaftler auszeichnet, ist die Gabe, Erkenntnisse verständlich und eindrücklich zu vermitteln. Seine Vorträge sind spannend und von der Leidenschaft für den Weinbau geprägt. Ich habe ihn selbst erlebt, als ich vor einigen Jahren zwei Semester lang Gasthörer in Geisenheim war und neben begeistertem Weinbaustudenten im Hörsaal saß.

Schultz, Sohn eines Moselwinzers und einer Pfälzerin, hat in Geisenheim, Gießen, Montpellier/Frankreich und Davis/Kalifornien

Auf dem Planeten Wein geht es viel dynamischer zu, als der Konsument vermutet.

studiert; sein Blick auf die Weinwelt ist tatsächlich weltumspannend. Das ist auch deshalb von Bedeutung, weil es auf dem Planeten Wein weit aus dynamischer zugeht, als der gewöhnliche Konsument vermutet, und die Klimaveränderung alle Winzer vor große Herausforderungen stellt. Der Klimawandel gehört denn auch zu den zentralen Themen im Schultz-Universum. Er hat es sich erfolgreich zur Aufgabe gemacht, Methoden zu entwickeln, mit deren Hilfe deutsche Winzer sich auf die Herausforderung einstellen können.

Der Titel seines Hörbuchs klingt zwar nicht gerade wie ein Krimi – „Hans Reiner Schultz erzählt: Grundlagen des modernen Weinbaus“ –, aber dahinter verbergen sich 25 interessante Minivorträge, die reichen vom Wesen der Weinrebe über ökologischen und biodynamischen Weinbau bis zu regionaler Identität und Terroir (der Geschmack eines bestimmten Orts oder Weinbergs). Dabei benutzt Schultz quasi kein Fachvokabular, so dass auch Laien gut zuhören können. Fazit: Dieses Hörbuch ermöglicht auch ganz normalen Weintrinkern einen Einstieg in Weinbau und Kellerwirtschaft, und zwar auf aktuellstem wissenschaftlichen Stand. Es stellt eine neue Dimension der Weinpublizistik dar.

Klaus Sander und Hans Reiner Schultz: „Hans Reiner Schultz erzählt: Grundlagen des modernen Weinbaus“, 2 CDs, Supposé Verlag, 22,80 Euro.

Eigentlich brauchen die Freunde guter Küche mehr denn je wirklich seriös und zuverlässig arbeitende Restaurantführer. Denn die Massen von Bewertungen im Internet löschen sich quasi gegenseitig aus. Ob gemütliches Wirtshaus oder kreatives Spitzenrestaurant: Man kann sicher sein, dass man völlig gegensätzliche Bewertungen findet. Es sind eben Meinungen, und man weiß nie, wie sie zustande gekommen sind. Fundierte Kenntnisse und solides Wissen spielen jedenfalls eher selten eine Rolle. Im Prinzip wäre da also eine Lücke für eine Renaissance der Führer – wenn sie denn konsequent in diese Richtung arbeiten würden. Aber können sie das überhaupt?

Die deutsche Gastronomie leidet sehr unter der neuen Pflicht zur Dokumentation der Arbeitszeiten, die dafür sorgen soll, dass die erlaubten Zeiten nicht überschritten werden. So etwas war bisher gerade bei den Spitzenrestaurants kein Thema, weil man erstens wegen der Gäste sehr flexibel sein muss und zweitens junge Köche, die stolz darauf sind, bei einem berühmten Meister seines Faches zu lernen, nun wahrlich nicht ständig auf die Uhr schauen. Speziell in den besseren Häusern mit ihren aufwendigen Vorbereitungen hat das dazu geführt, dass viele Häuser ihre Öffnungszeiten reduziert haben. Das gibt Probleme, und zwar auch bei den Führern. „Ich frage mich“, sagt der Chef eines Führers dazu, „wann die Kollegen von den anderen Führern eigentlich die vielen Restaurants besuchen wollen, denen sie Noten geben. Normalerweise muss man oft mittags und abends essen, um das zu schaffen. Das ist kaum noch möglich, weil die Restaurants nur noch so selten geöffnet haben.“

Bisher hielt man die manchmal sehr unterschiedlichen Bewertungen der Führer gerade bei neueren Restaurants mit moderner Küche immer für den Ausdruck einer Art kulinarischer Politik. Ist es am Ende so, dass viele Restaurants erst einmal gar nicht oder nur in großen Abständen besucht werden, weil das nicht anders möglich ist? Ist das der Grund, warum zum Beispiel Tohru Nakamura von „Geisels Werneckhof“ in München im „Feinschmecker“ der „Koch des Jahres“ ist, sein Haus in anderen Führern aber nur wie ein Allerweltsrestaurant bewertet wird?

Im „Michelin“, dem nach wie vor mit Abstand wichtigsten Führer, ist das Jubiläumsjahr (vor 50 Jahren gab es die ersten Sterne, für insgesamt 66 deutsche Restaurants) eines mit weiter aufstrebenden jungen Köchen. Formal hat mit Kevin Fehling von „The Table“ in Hamburg ein neuer Koch drei Sterne erhalten. Tatsächlich ist Fehling aber nur von Trave-münde („La Belle Epoque“) nach Hamburg gegangen und hat in der Hafencity ein Restaurant eröffnet, in dem alle Gäste nahe an den Köchen an einem Tisch sitzen, der sich durch den Raum schlängelt. Das im Moment einzige Drei-Sterne-Restaurant in einer unserer größten Städte gilt dann auch dem „Aral-Schlemmeratlas“ als „Neueröffnung des Jahres“ und ist im „Feinschmecker“ das „Restaurant des Jahres“. Wohlmerkt: bei erst einmal weitgehend gleichbleibender Küche gegenüber dem „La Belle Epoque“. Weil mit Juan Amador ein Drei-Sterne-Koch sein Restaurant geschlossen hat, sind es nun zehn Köche mit dieser Auszeichnung.

Mit vier neuen Zwei-Sterne-Köchen steigt deren Zahl abermals – auf jetzt 39. Die Neuen sind Sebastian Frank vom „Horváth“ in Berlin, Jan Hartwig vom „Atelier“ in München, Andreas Krolik vom „Lafleur“ in Frankfurt und Thomas Schanz vom „Schanz“ in Piesport an der Mosel, das wir hier in der vorigen Woche vorgestellt haben. Auch die Zahl der Ein-Stern-Restaurants ist mit 241 Adressen auf Rekordhöhe – weitgehend durch die Arbeit vieler junger, kreativer Köche.

Anlässlich des Jubiläums gab es im „Guide Michelin“ außerdem etwas sehr Spezielles, nämlich eine neue Definition dessen, was die Sterne aussagen sollen. Ein Stern bedeutet jetzt: „Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert! Produkte von ausgesuchter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, auf den Punkt gebrachter Geschmack, ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung“. Zwei Sterne bedeuten: „Eine Spitzenküche – einen Umweg wert! Hervorragende Produkte, von einem talentierten Küchenchef und seinem Team mit viel Know-how und Inspiration in subtilen, außergewöhnlichen und mitunter originellen Kreationen trefflich in Szene gesetzt“. Und drei Sterne stehen für eine einzigartige Küche, die eine Reise wert ist und die Handschrift eines großen Küchenchefs trägt. „Erstklassige Spitzenprodukte, pure und intensive Aromen, harmonische Kompositionen: Hier wird das Kochen zur Kunst. Perfekt zubereitete Gerichte, die nicht selten zu Klassikern werden.“

Irritierend ist allerdings das, was der „Gault Millau“ präsentiert, und zwar wegen einer erheblichen Diskrepanz zwischen Theorie und Praxis. Früher war dieser textreiche Führer ein Bollwerk der guten Küche, der dafür kämpfte, dass gute und kreative Küche verstanden wur-

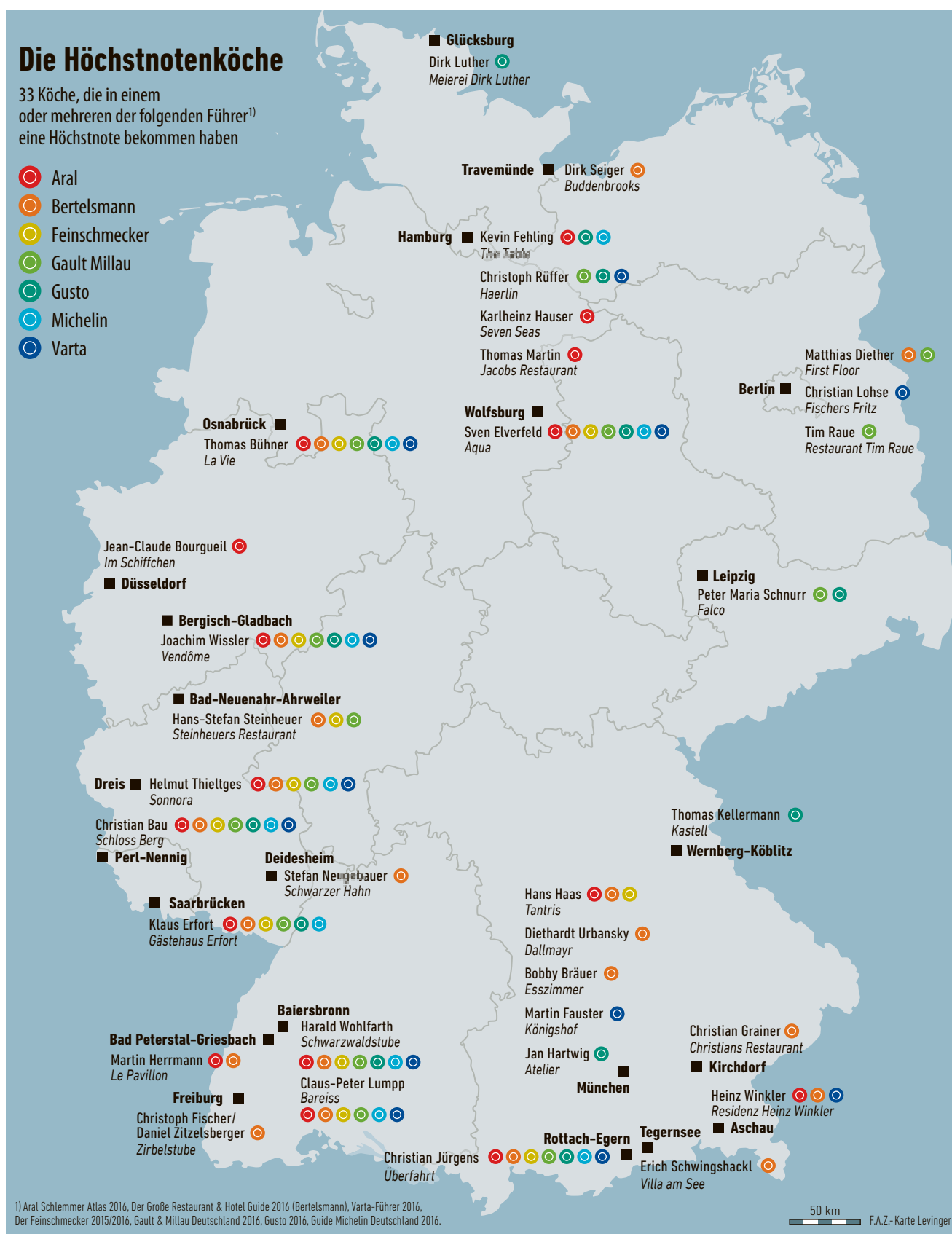


Vier neue Zwei-Sterne-Köche gibt es im Guide Michelin. Einer von ihnen ist Sebastian Frank vom „Horváth“ in Berlin.

Foto Gordon Welters/Laif

So viele Sterne leuchteten noch nie

Vom „Guide Michelin“ bis zum „Gault Millau“: Die neuen Ausgaben der Restaurantführer sind erschienen. Angesichts der Meinungsinflation im Internet ist ein seriöses Urteil wichtiger denn je. Doch können die Führer das leisten? Von Jürgen Dollase



de. Heute scheint ein populistischer Ruck zumindest durch die Chefredaktion gegangen zu sein. Die Widersprüche sind groß. Da wird bemängelt, dass immer mehr Teller „wie von Foodstylisten designt“ aussähen, aber anscheinend übersehen, dass der eigene „Koch des Jahres“, Peter Maria Schnurr vom „Falco“ in Leipzig, ein besonders großer Stylist beim Anrichten der Teller ist.

Es geht gegen den „Anrichteteifer“ der Köche, die „mit der Pinzette Sauerampferblättchen um Sauerampferblättchen drapieren“. Erstens hat Harald Wohlfahrt, einer der langjährigen Favoriten des „Gault Millau“, die Pinzette einmal zu seinem wichtigsten Werkzeug erklärt, und zweitens macht es zum Beispiel einen großen Unterschied, ob man auf ein Stück Fisch einen Zweig Koriander oder nur zwei Blättchen legt – natürlich mit der Pinzette und nicht mit den Fingern.

In der Pressemeldung zum Erscheinen des Führers wird auch eine Art Technikervorbereitung der Küche angeprangert. „Mit Vakuumiergerät, Rotationsverdampfer, Thermomix und Pacojet“, heißt es da, „gleich viele Küchen heute technisch hochgerüsteten Versuchslaboren.“ Das ist schlicht naiv und zeugt nicht gerade von detaillierter Kenntnis zeitgenössischer Küchentechnik. Außerdem würde man diese (bis auf den Rotationsverdampfer) Standardgeräte in sehr vielen Küchen finden, auch in den vom „Gault Millau“ am besten bewerteten. Und: Sind solche Einwürfe nicht auch ein gefundenes Fressen für die Stammtische, an denen man die avancierte Küche zwar nicht kennt, aber nichts lieber tut, als über „Pinzettensesser“, kleine Portionen und ein Essen zu lästern, das „kein richtiges Essen“ ist? Eine bedauerliche Entwicklung.

In einigen Führern gibt es zusätzlich zu den Restaurantbewertungen besondere Ehrungen. So ist etwa im „Bertelsmann Restaurant & Hotel Guide“ Bobby Bräuer vom „EssZimmer“ in der BMW-Welt in München „Koch des Jahres“. „Aufsteiger des Jahres“ wurde Ludger Helbig von der „Auberge de Temple“ in Johannesburg. Im „Gusto“, dem noch recht jungen Führer mit einem Faible für kreative Küche, ist „Koch des Jahres“ Sebastian Frank vom „Horváth“ in Berlin, der in einem einfach aussehenden Restaurant mitten im Kiez zwischen Kreuzberg und Neukölln eine hochfeine, puristische, immer sehr natürlich wirkende Küche anbietet. „Aufsteiger“ wurde Claudio Urru vom „Restaurant 5“ in Stuttgart und „Newcomer“ Felix Schneider vom „Sosein“ in Heroldsberg.

Der „Feinschmecker“ hat in diesem Jahr das Volumen seines Führers noch einmal deutlich reduziert und bietet nun eine Liste der 500 besten Restaurants in Deutschland an. Diese Reduktion auf weniger Restaurants ist sicherlich vernünftig, weil man die Mengen so – siehe oben – tatsächlich im Griff behalten kann. Die Texte sind nun jedenfalls zum Teil ein wenig detaillierter. Im „Gault Millau“ ist der „Aufsteiger des Jahres“ Paul Stradner von „Brenners Park-Restaurant“ in Baden-Baden, ein aufstrebender Jungstar mit bester Vorbildung. Die „Entdeckung des Jahres“ ist Jochim Busch vom „Gustav“ in Frankfurt und „Pâtissier des Jahres“ Thomas Yoshida vom „Facil“ in Berlin.