

Ist er die Avantgarde?
Oder nur ein sündhaft teurer Sud von der Gewürzgurke?
Am Naturwein, vor 15 Jahre in Frankreich erfunden, scheiden sich die Geister



VON ULRICH AMLING

Pro

Gülle! Jauche! Skandal! wettren die selbsternannten Wächter des guten Weingeschmacks – und das umso lauter, je weniger der sogenannten Naturweine sie probiert haben. Sommeliers, die sich gerade zu den neuen Stars in der Gastro-Hackordnung emporarbeiten, befürchten durch Naturweine ihren jähen Absturz, weil künftig kein Gast mehr ihren Empfehlungen trauen wird.

Schuld an diesem anregenden Aufbruch in der an Vorurteilen reichen Weinwelt sind Winzer, die ausbrechen aus dem fade gewordenen Muster industrieller Weinbereitung. Auch wenn bislang immer noch nichts davon auf der Flasche stehen muss, sind der Manipulation von vergorenem Traubensaft selbst in der EU kaum Grenzen gesetzt. Aufzuckern für mehr Alkoholbreite, Ansäuern für mehr Frische, Zugabe von Tanninpulver für mehr Struktur, desweiteren Filtern, Schönen, Stabilisieren, Konzentrieren und Konservieren. Von wegen reinen Wein einschenken.

Als Ergebnis bekommt man alkoholhaltige Getränke, die ebenso transportsicher wie trostlos sind. Meist klammern sie sich an eine einfühlige Fruchtropfsigkeit, bei der man daran zweifelt, ob es sich bei Wein wirklich um ein Genussmittel für Erwachsene handelt. Einmal ins Glas gegossen, welken sie alsbald dahin.

Naturweine mit Maishegärung dagegen kann man über Wochen hinweg mit oft sogar steigendem Vergnügen trinken. Der Verarmung des Geschmacks durch immer mehr Technik im Weinkelner stellt sich eine Bewegung entgegen, die sich vor allem im Weglassen übt. Warum muss Wein blitzblank sein, obwohl er durch Filtration an Geschmack einbüßt? Reine Gewöhnungssache, wie man an naturtrübem Apfelsaft und milchigem Bier sehen kann. Und so gilt das eigentlich für alles, was Winzer seit den 70er Jahren systematisch in

ihre Fässer gekippt haben, um das Risiko zu minimieren, das immer auch im Wunder der alkoholischen Gärung steckt. Damit haben sie die Natur unter ihre Kontrolle gebracht – und den Wein profanisieren.

Wer ihm seine Würde und auch seine Wildheit zurückgeben will, muss im Weinberg anfangen. Naturweinwinzer arbeiten dort biologisch, meist biodynamisch. Das stärkt die Reben, die als Monokultur immer anfällig gegen Krankheiten sind. Im Bordeaux hingegen, liebe Etikettentrinker, wird mehr Chemie denn je auf die Weinberge gefahren, von lebendigem Boden kann da überhaupt keine Rede mehr sein.

Wer diese Trauben verarbeitet und seinen Keller nie putzt, muss viel Schwefel in den Wein geben. Alle anderen können ihn vorsichtig reduzieren und zu neuen Weinerfahrungen gelangen, die eigentlich ganz alt sind. An die Stelle von dominanter Frucht treten zarte erdige und würzige Noten, wie sie in „Orange Wines“ zu finden sind. Dabei werden weiße Trauben wie beim Rotwein komplett mit ihren herben Schalen vergoren, gerne in Amphoren, wie es am Ursprung des Weinbaus in Georgien seit Tausenden von Ernten praktiziert wird. Herzhaft und zart, langelig und herausfordernd sind diese Manufakturweine, von denen es naturgemäß immer nur kleine Auflagen geben kann. Ein anmierender Tropfen im großen Meer des Wein-Einerleis.

Wer intensive Geschmackserlebnisse wie Rohmilchkäse, *dry aged beef* und Gemüse mit ursprünglicher Herbheit schätzt, wird im weiten Feld der Naturweine neue Entdeckungen machen. Alles, was es dafür braucht, sind Neugier und etwas Zeit, die diese Weine im Glas benötigen, um ganz zu sich zu kommen. Nicht vom ersten Geruchseindruck abschrecken lassen. Und dann: Willkommen in der aufregenden Welt jenseits von Normen und Punkten!

Kann man das trinken?



VON NORBERT THOMMA

Contra

Der sympathische Weinhändler goss mir weißen Burgunder ins Glas und schaute erwartungsvoll. Ich roch, probierte, roch... Keine Spur von Chardonnay. Stattdessen ein Orkan kräuteriger Säueris in Mund und Nase. Ich versuchte, ihm meine Enttäuschung schonend beizubringen, brabbelte etwas von irritierenden Noten, und dann offen zu sagen: Das schmeckt, als würde man den Sud von Gewürzgurken trinken. Er war kein bisschen beleidigt. Im Gegenteil, Verzückung machte sich breit. Genau das sei es! Man habe nur noch „das Skelett“ des Weines vor sich, nicht ein wie üblich technisch geschliffenes Kunstprodukt, sondern die karge Reduktion der Trauben, ein von der Natur höchstselbst gestaltetes Werk „mit Ecken und Kanten“.

Der Preis: 50 Euro die Flasche. Gewürzgurken sind günstiger. Außerdem würde ich, wenn mir Chardonnay versprochen wird, beim Trinken gern auch an diesen erinnern werden. Es folgte eine längere Suada des Händlers. Es ging um Industrialisierung, technischen und chemikalischen Einsatz beim Weinbau, anarchistische Innovationen.

Der Wein schmeckte immer noch nach Hengstenberg und Spreewald. Dieses Erlebnis ist eine Weile her, inzwischen ist der so genannte „Naturwein“ ein größeres Thema: Sommeliers empfehlen, Experten streiten, Bars öffnen, auf Messen wird *raw wine* präsentiert, als hätte ihn Dionysos persönlich gekeltert. Die Afficionados fühlen sich als Avantgarde. Wer sich in diesen Kreisen an einem klassisch fruchtig-mineralischen Spätburgunder erfreut, erntet mitleidige Blicke. Grandioser Weißwein ist nun nicht mehr klar, er hat auszusehen wie eine Urinprobe, neblig-trüb. Er riecht nicht mehr nach Früchten, sondern nach Bohnerwachs und Gemüse. Das alte Vokabular der Weinbeschreibung wird durch die Naturfreunde auf interessante

Weise erweitert, mal duftet es nach „Friseursalon“, mal nach „Kaninchenstall“, mal nach „Chemieunterricht“.

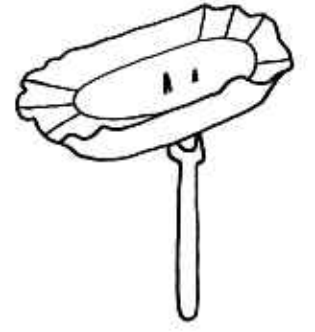
Ein bekannter Blogger lud kürzlich zu einer Probe mit 70 Weinen, mit positivem Fazit. Nur 27 fielen in die Kategorie „nicht gut und ungenießbar“. Er jubelte: „Das wäre vor Jahren anders gewesen.“ Dass nur noch etwa 40 Prozent der rittierenden Noten, und dann offen zu sagen: Das schmeckt, als würde man den Sud von Gewürzgurken trinken. Er war kein bisschen beleidigt. Im Gegenteil, Verzückung machte sich breit. Genau das sei es! Man habe nur noch „das Skelett“ des Weines vor sich, nicht ein wie üblich technisch geschliffenes Kunstprodukt, sondern die karge Reduktion der Trauben, ein von der Natur höchstselbst gestaltetes Werk „mit Ecken und Kanten“.

Dabei kann ich der Idee des so genannten Naturweins durchaus beipflichten. Biologischer Anbau, wenig Technik, gerne auch Spontanfermentation ohne künstliche Hefen, knapper Schwefeleinsatz, das klingt alles prima. Es erfordert aber auch absolut gesunde Trauben, erstklassige Hygiene und genaue Kenntnis mikrobiologischer Prozesse. Und selbst wenn all das zusammenkommt (was selten der Fall ist), ist das Resultat wenig vorhersehbar. Jede kleine Hitzewelle kann die Gärung neu in Wallung bringen – dann explodiert schon mal eine Flasche im Keller. „Ungezügelt“ sei dieser Wein, sagen die Fans. Man darf auch scheuflüch dazu sagen.

Es gibt keine Kriterien für Qualität. Jede Schlamperei im Keller oder Weinberg, jeder Muffton kann plötzlich als ökologischer Geniestreich gefeiert werden. Je möstiger, abweisender, desto besser? Zur Hölle damit. Was das Label „Natur“ angeht: Auch der Fliegenpilz ist die reine Natur; ich werde trotzdem weiterhin Trüffel vorziehen.

Nie war Wein so gut wie heute. Die junge Generation von Winzern ist kosmopolitisch, hochschulgebildet, ökologisch bewusst, experimentierfreudig. Sie lässt den Weinen ihren Charakter von Traube und Herkunft. Der so genannte Naturwein nivelliert dagegen alles bis zur Unkenntlichkeit. Terror statt Terroir.

Von der HAND in den MUND



Maiden Mother & Crone

Birjani aus der Tajine

VON MORITZ HONERT

Der einfachste Weg, etwas zu erfinden, ist schlicht, zwei bekannte Dinge zu kombinieren. Das gilt für die Unterhaltungsbranche (Stichwort Smartphone) wie für die Gastronomie: Fusionsküche heißt das dann und hat der Welt so großartige Dinge beschert wie die Currywurst oder California Rolls.

In Zeiten, in denen die Spitzengastronomie vor allem das unangetastete Regionalprodukt zum Fetisch erkoren hat, wirkt das vielleicht etwas überholt. Doch gut gemacht, kann man damit noch immer eine Menge Menschen satt und glücklich bekommen. Davon sind auch Christoph Kucik und Tyco Cote überzeugt, die im Juni 2015 das Maiden Mother & Crone in der einst als kulinarischem Ödland berüchtigten Potsdamer Straße eröffnet haben und dort munter Asiatisch, Afrikanisch und Amerikanisch mixen.

Das mit der Fusion geht schon bei der Einrichtung los: Neben der an einen Marktstand erinnernden Kochnische kleben arabische Pop-Musik-Kassetten, an den weißen Wänden hängen gerahmte Cartoons, am Ende des tiefen, gut 100 Leute fassenden Raumes stapeln sich Holzboxen. Die Stühle an den schwarzen Tischen standen früher anscheinend in drei verschiedenen Schul-Aulas. Zu hören gibt es Irish-Folk ... das Publikum Mitte 30 scheint das nicht zu irritieren.

Auf dem Teller setzt sich das Programm fort: Serviert wird grundsätzlich in nordafrikanischen Tajines, auf dem täglich wechselnden Speiseplan stehen aber mal Rippchen, mal Tacos. „Wir kochen, worauf wir Bock haben“, erklärt Kucik. Heute gibt es Indisch: Kürbis-Birjani für 7,50 Euro oder Beef-Birjani für 8 Euro. Den Yogi-Tee (1,50 Euro) zapft man sich selbst aus einem Samovar.

Das Essen wird super schnell serviert und sieht toll aus auf seinem Holzbrett. Als Beilage gibt es Salat, Dip und Pita-Brot. Das geschmorte Rindfleisch ist ordentlich und vielseitig gewürzt, was erstmal zu begrüßen ist. Allerdings haben Minze und Koriander gegen die Dominanz der eingelegten Gurke keine Chance. Wunderbar gelungen ist hingegen die sämige vegetarische Alternative, die ebenfalls mit Pfefferminz aromatisiert wurde, aber insgesamt stringenter daherkommt.

Auch in der Fusionsküche ist weniger oft mehr. Alles eine Frage des Fokus. Den Wein- und Gewürzverkauf haben Kucik und Cote schon eingestellt.

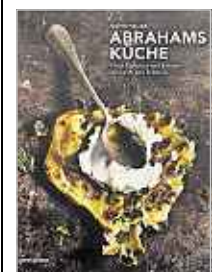
Adresse Potsdamer Straße 93, Tiergarten
Kontakt facebook.com/maidmothcro
Geöffnet Mo-Fr 12-16 Uhr
Interessanter Nachbar Victoria Bar, Potsdamer Straße 102

Kulinarische BÜCHER

ROT IN ROT

Abrahams Küche

Alle Welt liebt Ottolenghi. Das ist einerseits schön, andererseits blöd. Mit den Gerichten des Londoner Israeli kann man nämlich niemanden mehr beglücken. Die Gäste kochen sie ja selber zu Hause. Eine Alternative war überfällig, jetzt ist sie erschienen: „Abrahams Küche“. Kein Abklatsch des Bestseller-Autors, sondern etwas Eigenes. Eine Reise durch die Esskultur von Israel und Palästina, nach Regionen geordnet, Besuche bei Produzenten und Konsumenten, herrliche Fotos und Rezepte. Der warme Kartoffelsalat mit Bohnen, Oliven und Thymian: ein Hit, ebenso wie das Carpaccio aus roter Bete mit Granatapfelkernen oder das Lauch-Confit. Das ist nicht nur ein kulinarischer, sondern auch ein ästhetischer Genuss, denn so farbenprächtig wie auf den Fotos sehen die Gerichte tatsächlich auf der eigenen Tafel aus. Lauter frische, überraschende Rezepte, die gegenüber Ottolenghi sogar noch einen Vorteil haben: Sie sind meist einfacher und kommen mit weniger Zutaten aus. kip



— David Haliva, Sven Ehmann und Robert Klantem (Herausgeber): **Abrahams Küche. Neue Esskultur und Rezepte aus Israel und Palästina.** Gestalten Verlag, 304 Seiten, 35 Euro.

TIPPS FÜR WEINTRINKER

VINICULTURE
GROLMANSTRASSE 44, CHARLOTTENBURG:
Die Weinhandlung mit dem kompetentesten Angebot an Naturweinen. Dafür zu Recht über die Grenzen der Stadt bekannt. Beliefert viele gute Restaurants. Hausmesse „Meet the Winzers“ am 26.11.

NOBELHART & SCHMUTZIG
FRIEDRICHSTRASSE 218, KREUZBERG:
Zu seinen „brutal lokalen“ 10-Gänge-Menüs (1 Michelin-Stern) schenkt Wirt Billy Wagner eine feine Auswahl an Naturweinen aus, in der fantastischen Getränkekarte unter „Handschriftweine“ zu finden.

WILD THINGS
WESERSTRASSE 172, NEUKÖLLN:
Der Weinbar-Ableger des Restaurants „Industry Standard“. Schöne Kombination aus deftigem Bar-Food und wechselnden offenen Weinen.

MILLER
URBANSTRASSE 126, KREUZBERG:
Bar für „low-tech wine“ in einem ehemaligen Trödelladen. Immer neue Entdeckungen und kleine Küche mit besten Zutaten.

RAW WINE
MARKTHALLE NEUN, EISENBAHNSTRASSE 42-43, KREUZBERG, 27. NOVEMBER
Auf der wichtigsten Messe schenken über 130 Winzer von 13 bis 19 Uhr mehr als 500 Weine aus. Wir verlosen 5 x 2 Freikarten. Mail an: weingenuss@tagesspiegel.de

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Entenkeulen in Schwarzbiersauce

Für vier Personen:

1 rote Zwiebel, geschält, geachtelt
50g Knollensellerie, geschält, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, geschält, halbiert
2 EL Ketchup
200ml Schwarzbier, z.B. Köstritzer
200 ml Enten- oder Geflügelbrühe
3 Zweige Beifuß (alternativ: Thymian)
1 zerstoßenes Lorbeerblatt
4 zerstoßene Wacholderbeeren
1 EL Preiselbeeren
(oder schwarzes Johannisbeergelee)

Ich würde möglichst frische Entenkeulen nehmen, keine tiefgefrorenen, man kann sie ja auch beim Metzger vorbestellen. Die Keulen leicht salzen und auf der unteren, der Fleischseite in Pflanzenöl in

einem großen flachen Bräter heiß anbraten. (Wahrscheinlich muss man das nacheinander machen.) Temperatur runterschalten, Keulen wenden und die Hautseite langsam auslassen, bis sie goldgelb ist. Rausnehmen.

Im Entenfett Zwiebel, Knoblauch und Sellerie goldgelb rösten. Dann kommt der Ketchup dazu, noch mal fünf Minuten mitrösten. Immer gut rühren, damit nichts anbrennt. Mit Schwarzbier ablöschen, das passt sehr gut zur Ente. Einmal aufkochen lassen, dann ausschalten, Lorbeer und Wacholder dazu und die Entenkeulen mit der Hautseite nach oben in den Fond legen, darüber legen ich den Beifuß oder Thymian. Deckel drauf und den Bräter bei 100 Grad

Michael Kempf

hat sich im „Facil“ am Potsdamer Platz zwei Michelin-Sterne erkocht. (facil.de)



in den Backofen schieben. Die Keulen brauchen drei bis vier Stunden, je nach Größe. Sie sollten nicht zu fest, aber auch nicht zu weich sind. Am besten mit dem Zahnstocher prüfen.

Die Keulen im Fond erkalten lassen (wie bei Rinderschulter). Dann rausneh-

men, zur Seite stellen. Die Sauce mit dem Gemüse einmal aufkochen und alles durch ein feines Sieb passieren. Zwei, drei Esslöffel Gemüse mit durchstreichen, das gibt eine gute Bindung; aber nicht mehr, sonst wird die Sauce zu dick. Dann so lange einkochen, bis man eine tolle Konsistenz und Geschmack hat – leicht herb, fast bitter durch das Schwarzbier. Am Schluss hat man vielleicht zehn Esslöffel Sauce. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren (die müsste man noch mal durchpassieren) oder Johannisbeergelee (da bräuchte man es nicht) und noch mal erwärmen.

Die zimmerwarmen Entenkeulen dicht an dicht, damit das Fleisch nicht austrock-

net, in den warmen Fond legen, so, dass die Hautseite aus der Sauce rauschauf. Jetzt noch mal eine halbe Stunde stehen lassen (nicht auf dem Herd), so werden sie von unten schön warm. Dann schiebe ich den Bräter in den Backofen bei starker Oberhitze, 250 Grad. So wird die Haut oben knusprig und das Fleisch unten saftig durch die Sauce.

Genial finde ich dazu Rosenkohl. Nicht gebraten oder gekocht, sondern roh als Salat angemacht. Dafür die Blättchen von 20 Röschen abzupfen und mit Zitronensaft, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Zucker marinieren. Fünf Minuten, das reicht, die Blättchen sind ja zart. Ein paar gehackte geröstete Walnüsse passen auch noch gut darein.