

REINER WEIN



Burgunder mit Idealgewicht

VON STUART PIVOTT  
Der Jahrgang 2008 hat nach einer Reihe von Jahrgängen mit eher vollen, relativ weichen Rieslingen nicht nur für überraschend süßere Weine dieser Sorte gesorgt, sondern auch den Typus von Weinen aus ganz anderen Trauben dramatisch verändert. Diese Jahrgangsbedingte Besonderheit ist nirgendwo auffälliger als bei Weißburgunder und Grauburgunder, vor allem aus den warmen südlichen Gebieten Baden und Pfalz. Diese Weine sind normalerweise eher auf der kräftigen und runden Seite, in hochwertiger Ausführung typisch und geschmeidig, manchmal auch mächtig oder gar vordergründig alkoholbetont. Vergleichbare Gewächse aus dem Jahr 2008 fallen meist wesentlich schlanker und frischer aus als üblich, auch wenn der analytische Alkoholgehalt in gewohnter Höhe liegt (deutlich über 13 Prozent).  
Gelegentlich sind diese Weine einfach ein wenig säuerlich und grün, aber in Fälligkeit wie dem 2008er Weißburgunder Spätesee trocken vom Weingut Knab in Endingen/Baden (Reservierung möglich, 14 Euro ab Hof, Telefon 0 75 42/61 53) erkennen wir, was diesen Jahrgang so großartig macht. Mit seinem Duft nach Pfefferminze wirkt der Wein sehr kühl und lebhaft trotz eines Alkoholge-

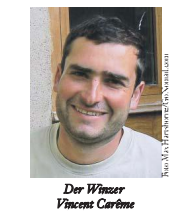
Die Grauburgunder und Weißburgunder des Jahrgangs 2008 fallen meist wesentlich schlanker und frischer aus als üblich – auch wenn der Alkoholgehalt in gewohnter Höhe liegt.

halts von 13,5 Prozent, die strahlende Säure ist mit einer grünen Chlintonen gepart, die weit abseits des gewohnten Aromenspektrums dieser Sorte liegt. Der Vergleich zum wesentlich typischeren, säufigeren und ähnlich gelungeneren 2007er Wein (zum gleichen Preis noch erheblich) macht das unterschiedliche Wesen der beiden Jahrgänge in exemplarischer Weise deutlich.  
Beim Weingut Zierstein in Eßringen/Kirchheim/Oberrhein zeigt der 2008er Weißburgunder (8,80 Euro ab Hof, Telefon 0 76 80/89 49) bei nur zwölf Prozent Alkoholgehalt eine fast rieslingartige Rasse und Frische, gepart mit einer sanften Cremigkeit, die eher an Burgund erinnert. Ziersteins 2008er Grauburgunder (gleicher Preis ab Hof) duftet nach Blütenhonig und ist ein wenig geschmeidiger, aber die lebendige Säure lässt sich un-gewöhnlich elegant erschmecken.  
Frank Meyer in Klingenstein/Pfalz ist seit dem neunziger Jahren bekannt für seine Weißburgunder und Grauburgunder, die moderate Alkoholanteile mit Lebhaftigkeit und komplexer Aromatik verbinden. Seine eleganten 2008er Grauburgunder stellen dabei einen neuen Höhepunkt dar, angefangen mit dem nach mürben Äpfeln und Rosinen duftenden 2008er Grauburgunder Kabinett trocken (5,80 Euro ab Hof, Telefon 0 65 49/74 49), der mit zarterer Frische mit einer Andeutung der Großzügigkeit dieser Traubensorte verbindet. Noch viel feiner zeigt sich Meyer 2008er Grauburgunder Spätesee trocken „Spielmann“ (8,80 Euro ab Hof), die vielleicht nach Birne, Melone und Blüten duftet. Bei nur 12,5 Prozent Alkoholgehalt hat der Wein eine für diese Sorte beachtliche Geschmackskonzentration, wunderbare Saftigkeit und Frische – ein Volltreffer!

# Hochgenuss am sanften Fluss

Die Loire ist Frankreichs Schicksalsstrom – und nicht nur wegen der Schlösser einer Reise wert, sondern auch wegen der französischen Grundnahrungsmittel: Wein und Käse.

VON FADIAN UND CORNELIUS LANGE  
103 Kilometer hat die Loire Zeit, sich ihren Weg bis zur Mündung in den Atlantik bei Saint-Nazaire zu bahnen. Der bis heute unregulierte Strom ist für den faszinierenden Geschiebe eines äußerst ergiebigen Landschafts, deren Geheimnisse er mit dem Gaumen erkunden kann. Es herrscht eine spektakuläre Dichte an Appellationen und Spezialitäten, die Wein- und Käseliebhaber überwältigt.  
In der *Salle de Traine*, der Melkstation der *Chevrie Legras*, einen von 57 *Crottin-de-Chavignol*-Produzenten, herrscht bei unserer Ankunft Hochbetrieb. Die Ziegen- damen hängen an der Melkschnecke. Der AOC-Organismus Loire gebietet ständig neue Ableser und differenziert das Terroir-Prinzip mit einer Leidenschaft, wie es sie in dieser Form nur bei unseren französischen Nachbarn gibt.



Der Winzer Vincent Carême

den Tieren die Euter leer. Dem Staat entsprechend muss die rohe Milch innerhalb von 24 Stunden verarbeitet werden. Noch im Melkraum spachtelt Magali Legras den Frischkäse-Bruch in die Hohlformen. Später werden die Frischkäse gestürzt, gesalzen und in der *Salle d'Affinage* eingelagert, wo sie mindestens zehn weitere Tage reifen; dabei gewinnen sie an Aroma und verändern Farbe und Konsistenz. Für eine weiße Oberfläche zeichnet eine Besiedlung durch den Pilz *Geotrichum candidum* verantwortlich, und wo *Penicillium camemberti* zur Sache geht, entsteht eine bläuliche Färbung. „Ich versuche immer, dasselbe Produkt herzustellen, trotzdem sind meine eigene Aufgabe die Schwankungen. Wer Konformität will, muss Fabrikkäse kaufen“, sagt Magali.  
Hundert Kilometer westlich, in Monthou-sur-Bièvre, werden ebenfalls Ziegenmelken und Käse gefertigt, die in den Klimakammern der *Chevrie Bordes* reifen dürfen. Dort heißt es Sellen-sur-Cher, ist schleiergarn und hat acht Zentimeter Durchmesser. Seine Farbe verdankt er einer Ascheschicht, mit der die Rohlinge überpulvert werden. *Crottin de Chavignol* und *Sellen-sur-Cher* sind zwei der insgesamt fünf AOCs (geschützte Herkunftsbezeichnung „Appellation d'Origine Contrô-

lée“) für Ziegenkäse der Loire. Hinzu kommen noch die AOCs *Sainte-Maure de Touraine*, *Pully* und *Valencay*. Alle diese Käse haben ihre eigene charakteristische Form und entfalten bereits nach 14 Tagen Reifezeit, quasi als Teenager, eine beachtliche Kraft am Gaumen. Typisch Frankreich: Fünf AOCs für Ziegenkäse auf kleinstem Raum! Ganz Deutschland bringt es gerade mal auf vier Appellationen mit geschützter Ursprungsbezeichnung für Käse: *Alpenburger Ziegenkäse*, *Allgäuer Bergkäse*, *Odenwälder Frühlingskäse* und *Allgäuer Emmentaler*. Immerhin, ein Anfang ist gemacht.

Wer über die Ziegenkäsevielfalt unserer Nachbarn staunt, sollte Frankreichs Schicksalsstrom erst einmal aus der Perspektive des Weinliebhabers betrachten. Da bringt es die Loire auf sage und schreibe 68 Appellationen. Wobei manche davon nicht nur einen Weintypus umfassen, sondern mehrere – trockene und süße, rote und rosafarbige, stille und schäumende. Manchmal können nicht einmal mit Wissen beschlagene Funktionäre sagen, wie viele es genau sind. Der AOC-Organismus Loire gebietet ständig neue Ableser und differenziert das Terroir-Prinzip mit einer Leidenschaft, wie es sie in dieser Form nur bei unseren französischen Nachbarn gibt.

Im Herzen des historischen Frankreichs, der Region der Geschichte, der Schlösser und ihrer Gärten, liegen die berühmten Weinbaugebiete *Touraine* und *Anjou*. Bereits in den dreißiger Jahren wurden die Grundlagen für die vollkommene Ausdifferenzierung des Terroirs gelegt, wonach die Weine fast ausnahmslos nach den Landschaften benannt sind und nicht nach den Rebsorten. Deshalb heißen sie hier *Sancerre* oder *Pouilly-Fumé*, aber nicht *Sauvignon blanc*, auch wenn sie zu hundert Prozent daraus bestehen. Fini die Interpretation dieser Rebsorte besitzen die Loire-Winzer die Deutungshoheit, oder besser: Sie haben sie besessen. Dem heute ist *Sauvignon blanc* ein Megastar. Die Winzer Neuseelands zum Beispiel sorgen dafür, dass der Name ihrer jungen Weißweins mit einer bisser unkonventionen Fröhlichkeit bei dieser Rebsorte verknüpft wird. Das Original von der Loire hat es dagegen viel schwerer: Wer ahnt schon, dass hinter *Mondouvis* die Rebsorte *Sauvignon blanc* verbirgt? Gegen die massiven Johannisbeer-Aromen, die sich in der neuen Welt als globales Markenzeichen etabliert haben, kommt die dezente Note genauso wenig an wie die altschöne Nomenklatur der Loire.  
Anderer bei ihrem *Chenin blanc*. Er tritt an der Loire in vielen Formen auf, von knochentrocken bis massiv restfüllend, von jugendlich frisch bis zum fast ewig haltbaren *Éclair*. Und während nördlich die Loire zählt zu den größten Schamweinregionen des Landes.  
Im Epizentrum des *Chenin blanc*, in der AOC *Vouvray*, ist der Winzer *Vincent Carême* zu Hause – in *Vernou-sur-Brenne* hat er sich mit Haut und Haaren dieser Sorte verschrieben. *Carême* ist keizer wie alle, er vergärt seine Weine



Zum Mittagessen serviert Frederik Fillatreau seinen Lesbeffern einen Saumur-Champigny vom 1989.

mit der eigenen Hefe und gestattet ihnen eine zweite Gärung, den sogenannten biologischen Säurebau. Die Freiheit, so zu arbeiten, hat er bei seinen Stationen im Elsass, der Champagne und in Süd-

afrika erworben. Je weiter sich herumgelommen bin, desto klarer wurde mir, dass der Ort, von dem ich stamme, der richtige ist“, sagt *Carême*. Auf den Kalkuff- und Feuersteinböden im *Vouvray* ent-

stehen seine eindrucksvollsten Weine. So exzentrisch akkumuliert findet man die Talente des *Chenin blanc* selten im Glas: Sie sind eine Aneinanderreihung aromatischer Effekte, die sich herkömmlichen Weinbeschreibungen entziehen. Zum Beispiel der 2007er *Vouvray „Le Fen Moutier“* mit seinen Aromen von Pfeffer, Duftreis, Kamille, Fleisch, getrockneten Bananen, grünem Tee, Leder und harzigen Himbeeren – total verrückt!  
Außerhalb des Ortes liegt das Anwesen eines Neuensteigers. Dort hat der gebürtige Amerikaner *Peter Hahn* sein *Vouvray-Projekt* ins Leben gerufen. Auf rund vier Hektar Rebfläche rund um das perfekt renovierte Landhaus macht der Finanzbrestler seine ersten Gelwucher in die Selbstständigkeit als *Vouvray-Winzer*. Sein erster Wein aus dem Jahr 2008 ist ein vollkommen trockener, ungefilterter *Typ* mit einem Minimum an Schwefel, der ganze acht Monate gebraucht hat, um seine Gärung zu vollenden. *Peter Hahn* ist ein

Schüler von *Vincent Carême*, dessen mineralischem Stil er nachahmt. Erst seit drei Wochen ist sein *Chenin blanc* in der Flasche, und nun tritt *Peter Hahn* Jungfernen langsam aus dem Embryonalstadium heraus; seine zukünftigen Konturen beginnen sich zaghaft abzuzichnen. „*Chenin blanc* ist eine *Dire* – nicht da wälst sie, sondern sie wälzt dich“, sagt *Peter Hahn* lächelnd, der sein Herz an die Loire verloren hat.

Bleibt der *Cabernet franc*. Aus ihm wird *Rosé* und *Rotwein* und natürlich sehr viel weiß geträubter Schaumwein gemacht. Bislang gab sich die lokale Bevölkerung mit den grünen, vegetabilen Aromen von *Paprika*, *Bohnen* und *Erbsen* zufrieden, aber im internationalen Vergleich ist dieser alte Stil nicht mehr konkurrenzfähig.

Vor uns liegt das Städtchen *Chinon* an der *Vienne*, einem Zufluss der *Loire*, gesäumt von den meisten Kalkuff-Einschnitten. „Die *Winer* hier meinen, die grünen *Aromen* sind Ausdruck des *Terroirs*, doch in Wirklichkeit sind sie nur *Unreife*“, sagt *Jean-Martin Dutour* von der *Domaine Baudry-Tour* schomnglos, „aber diese *Ruhbarweine* können wir heute nicht mehr verkaufen.“ So hat die „*Groupe Rouge*“, eine Verbindung von zwanzig *Loire-Winzer*, seit 2006 einen Beratervertrag mit dem neuseeländischen Önologen *Sam Harrop* abgeschlossen, um den *Cabernet franc* an die Bedürfnisse des modernen Marktes anzupassen. Doch eines steht für *Dutour* fest: „Das beste *Terroir* ist immer das nördlichere, denn jede *Rebsorte* zeigt ihre wahre Größe dort, wo sie an ihre klimatischen Grenzen stößt. Deshalb geht es uns nicht um die Frage, ob wir hier mit einer anderen Sorte einen besseren *Wein* machen könnten.“ *Dutours* 2007er *Chinon „Clos des Maronniers“* ist ein Beweis für seine These. Er zeigt eine vitale Frische und kultivierte Säure, die sich mit vollreifen Fruchtaromen und dem Duft von *Kirsche*, *Lorbeer* und *Pfeffer* verbindet. Ist ein energetischer *Wein* mit großem Reifepotential.

Nördlich gelegene Appellationen wie die *Loire* sind stark vom Witterungsverlauf abhängig. Selten sind die Bedingungen so vollkommen gewesen wie beim kürzlich eingezeichneten 2009er, der schon jetzt in die *Ammer* eingegeben ist. Auch in der AOC *Saumur-Champigny* bei *Frederik Fillatreau* hat die *Natur* ihr Füllhorn an gesunden, makellosen Trauben ausgeschieden, die in ihrem Leben am Rebstock nicht eine einzige *Milli* Stress hatten. Beim *Witterungsverlauf* serviert der *Witterungsverlauf* auf den *Cabernet franc*. „Wir haben hier auch schon mit *Merlot* experimentiert, ihn aber schnell wieder aufgegeben, weil er sonst austauschbar geworden wären. Er ist in unserer AOC nicht erlaubt.“ Auch das beste *Terroir* braucht eben Grenzen.

Stationen einer Loire-Reise

- Fromagerie Bordes, Les Charonnes, 41120 Monthou-sur-Bièvre.
- Domaine Vincent Carême, 37120 Vernou-sur-Brenne. Telefon 00 33 2 47 42 52 71 28.
- Peter Hahn, Clos de la Meslerie, 37210 Vernou-sur-Brenne.
- Baudry Dutour, Domaines La Morandière, 37220 Panzout. Internet: www.baudry-dutour.fr.
- Domaine Fillatreau, 49400 Saumur. Internet: www.fillatreau.fr.
- Cheverie La Brassauderie, Magali Legras und Dominique Guillot, 18260 Ars. Internet: www.cheverie-la-brassauderie.com.



HIER SPRICHT DER GAST

Das „Kult“ in Bergisch Gladbach

VON JÜRGEN DOLLASE

Manchmal heißt es Bescheidenheit nennt Enis Aklisik sein neues Restaurant „Kult“. Im Prinzip hat er damit recht. Denn sein altes Lokal, das „Bizini“ in der Kölsch-Weidenanlage in türkisch geprägtem Eigelstein-Viertel, war eindeutig eine Kult-Adresse. Der freundliche Herr Aklisik, der absolut westdeutsche Kölsch spricht, hat mitten zwischen türkischen Metzgereien und Gemüsegeschäften einen ehemaligen Imbiss zu einer Feinschmecker-Oase mit einer Art türkischer Nouvelle Cuisine entwickelt.  
Nach gut dreieinhalb Jahren Pause ist er nun wieder präsent, und zwar in einem ruhigen Viertel im Bergisch Gladbacher Ortsteil Reftah. Mit Köln verbindet ihn immerhin die Innenstadt, ein Zuchtimpuls mit Mandeln, einen *Tomaten-Kräuter-Chili-Mix* und eine bräunliche *Crème* von Hühner-

Räume sind eher klein und in der Einrichtung recht puristisch. Spuren türkischer Folklore wird man jedenfalls vergeblich suchen.

Wie schon im „Bizini“ kocht Aklisik allein mit seiner bewährten Küchenhilfe. Kulinarisch verbindet auch das „Kult“ türkische und mitteleuropäisch-französische Spitzenküche. Beim *Amuse-Bouche*, einer Selleriecremesuppe, zeigt sich eine intensive Arbeit mit Gemüse und Kräutern. Es schmeckt glasartig nach Sellerie und weniger nach Sahne, mit leicht scharfem Hintergrund. Bei den „gemischten kalten Vorspeisen“ (zehn Euro) hatte der Gast etwas mehr aromatisches Profil erwartet. Es gibt ein Karottenpüree, ein Auberginenpüree, ein Zuchtimpuls mit Mandeln, einen *Tomaten-Kräuter-Chili-Mix* und eine bräunliche *Crème* von Hühner-

fleisch und Waldmus. Das hat alles seine Ordnung, schmeckt aber nicht wirklich andersartig, sondern wie eine vorsichtige Interpretation der Grundprodukte. Am auffälligsten ist die Tomatenzuckerbeilage, die eine markante Frische bekommt.

Beim „mit frischen Kräutern und Pinienkernen gebackenen Kalbsbraten auf Estragonsauce“ (5 Euro) geht es fein und zurückhaltend zur Sache. Kräuter und Estragon ordnen sich dezent ein ins mit kleinem Gemüsestückchen angereicherte Gesamtbild. Wiederum fällt ein klar entwickelter Produktgeschmack auf. Das Brie, das selbst in allerbesten Restaurants oft bei der Unkenntlichkeit mit einer Glasur überzogen wird, bleibt klar erkennbar und schmeckt mit der leichten Butterkruste ausgesprochen gut. Das gilt auch für die *Sesamengemüse*, im *Schichtbraten* gepart auf *Zitronenkräuter* (20,50 Euro), weil die festen und schneeweißen *Fillets* Vergü-

gen bereiten, des den etwas höheren Preis von *Wingut Hege/Baden* (Glas 3,80 Euro). Das Brie wird begleitet von einem 2008er *Silvaner* „pur mineral“ vom *Wingut Fürst/Tran-*

RESTAURANT KULT NICKENFISCHEN 9 51427 BERG. GLADBACH Tel. 02204/984827	
Rechnung 1521	
Tisch 9	
Kalte Vorspeise	10,00
KALBSBRIS	15,00
FISCH	26,50
LAHMUCKEN	25,50
GERBANTE CREMES	11,50
TAINUSSELLE STILL 0,75	8,50
DIVERSE GETRANKE	3,80
DIVERSE GETRANKE	3,50
DR. LOSEN BLAUSCHIEFER RIES 0,	8,50
E. GUILLAG. COTES DU RHONE 0,2	8,00
2 x 2,50 MOCCA	
Saldo zu verst. Netto	
Umsatz 126,19 €	
MwSt 19 €	
Kredit	

Wirkung mehr entfaltet. Etwas Kartoffelgarnie und die ebenfalls zurückhaltend aromatisierten *Zitronenkräutersuppe* sorgen textuell und aromatisch für eine rundum milde Begleitung, die den Fisch bestens einrahmt.

Ein wenig mehr aromatisches Profil ergibt sich beim „*Janmarricken* in Weißbrotbraten gepart auf *Rosmarin-Pfeffersauce*“ (25,50 Euro). Zwischen *Fleisch* und der lockeren *Kohlblatt-Hülle* liegt etwas Gemüse, wobei der durchgegart *Kohl* keinzel *kolbiges* Aroma beisteuert. Die *Rosmarinpfeffersauce* schmeckt deutlich nach ihren Bestandteilen und im Zusammenhang überraschend original.

Beim *Wein* greift *Chefin Barbara Klöpfl* zu deutschen Erzeugnissen. Für die „gemischten kalten Vorspeisen“ war das ein gut gefundener *Grauburgunder „Sonnent“* vom *Wingut Hege/Baden* (Glas 3,80 Euro). Das Brie wird begleitet von einem 2008er *Silvaner* „pur mineral“ vom *Wingut Fürst/Tran-*

ken (Glas 3,50 Euro), der ebenfalls passt, aber für die volle Entwicklung seiner mineralischen Noten vielleicht noch etwas Reife braucht. Am besten gefüllt der Riesling *Blauschiefer* vom *Wingut Dr. Loosen/Mosel* (Glas 8,90 Euro), weil das milde Spektrum der *Seszeuze* durch die elegante Frucht und Säure des Weines prächtig ergänzt wird.

Als Dessert wählt der Gast einen *Klassiker* des Hauses: *Crème brûlée* von *Estragon* und *Basilikum*, *Crème brûlée* von *Chicoire* und *Schokolade* und *Joghurt* (25,50 Euro). Besonders die *Crème brûlée* von *Estragon* und *Basilikum* ist hervorragend abgemischt und schmeckt original, wie man es sich auch für andere Gerichte vorstellen könnte. *Enesse* geht es bei *Enis Aklisik* genug; einen *Tick* mehr aromatisches Profil könnte er sich trotzdem leisten.

Restaurant Kult, Wickenplatz 9, Bergisch Gladbach. Telefon 0 2204/98 46 27. Geöffnet dienstags bis freitags von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 23 Uhr. Samstags von 18 bis 23 Uhr. Sonntags und montags geschlossen. Im Internet unter [www.kult-restaurant.de](http://www.kult-restaurant.de).