

Meininger's

WEINWELT

BORDEAUX
2012
EXPERTEN-
CHECK

SCHWEIZ SFR 12,60 · ÖSTERREICH € 6,90 · LUXEMBURG € 7,20 · ITALIEN € 8,00 · SPANIEN € 8,00

UNSERE SUPERNASEN

Deutschlands beste Sommeliers und
was sie so erfolgreich macht

MARGRIT MONDAVI

First Lady des Napa Valley

WIEN

Junge Top-Winzer von uns entdeckt

METODO CLASSICO

Die Gipfelstürmer aus
dem Trentino

*Endlich
nach draußen!*
*Die neuen leichten
Sommerweine*





FOTOS: WEINREICH

FREINSHEIM MEIN REICH

Henning Weinheimer war im „Deidesheimer Hof“, in der Weinstube „St. Urban“ und ist im Feuer der täglichen Anforderungen gestählt. In seinem „WEINreich“ in Freinsheim dürfte ihn also nichts aus der Bahn werfen. Wir waren zum Testbesuch außerhalb der Saison da. Auch ohne Reservierung wurden wir formvollendet empfangen. Weinheimer ist auf alle Eventualitäten vorbereitet, weist auch mal selbst die Plätze an, bereitet auf ein Fingerschnippen hin witzige Tapas zu, reicht kreative Schmankerln wie „Grün, grün, grün sind alle ...“ oder „Blubb, blubb“. Ideenreich auch die Weinkarte: Die Pfälzer



Wohlfühlatmosphäre in Freinsheim

Weinstraße wurde nicht nur an die Decke gemalt, sondern – samt Kilometerangaben! – auch im Flaschenprogramm nachgezeichnet. Man kann sich glas- oder flaschenweise durchtrinken, zwischendurch ein paar Happen bestellen oder ein ganzes Menü – und sollte sonntags für den berühmten Wochenend-Braten wiederkommen ...

**WEINreich, Hauptstraße 25
67251 Freinsheim
☎ 06353 9598640
www.weinstube-weinreich.de**

**Geöffnet: Mi-So, mittags u. abends,
Di nur abends, montags ist zu.
Speisen + Weine: pfälzisch-mediterran, Hauptgerichte um 16 Euro,
Tapas ab 2,50 Euro, offene Weine um 4, Flaschen ab 19,50 Euro.**

HAMBURG ALSTER-PFIFF

Die Weinhandelsmetropole Hamburg hatte lange ein Defizit an frischer Gastlichkeit und setzte mehr auf gastronomische Gedicgenheit. Inzwischen hat sich das geändert, auch Fernsehköche wie Steffen Hensler oder Cornelia Poletto sorgen für Lockerheit. Die „PIUS“-Filialen in Eppendorf und Pösel-dorf setzen auf Understatement und bauen schon durch ihre Preispolitik Schwellenängste ab. Erstgenannte Wirtschaft haben wir besucht und fanden sie sehr sympathisch, selbst wenn man hier für zufällig hereinschneidende Reeder noch Namen wie Pétrus in petto hat. Wir halten uns lieber an das Angebot Pfälzer

oder rheinhessischer Rieslinge (Wittmann oder Rebholz!) und finden es ausgezeichnet, dass die Südtiroler Ausnahme-Genossenschaft Terlan mit mehreren Weinen vertreten ist. Mehr als 15 Euro fürs Essen à la Focaccia oder Garnelen-Tagliatelle auszugeben, wird schwierig, und selbst ein Glas Portwein – es gibt mehrere gute – ist sehr erschwinglich.

**PIUS' Weinwirtschaft, Hegestraße 14-16, 20251 Hamburg-Eppendorf, ☎ 040 46095310
www.pius-weine.de**

**Geöffnet: täglich ab 17 Uhr
Speisen + Weine: offene Weine ab 2,40 Euro, Flaschen ab 16 Euro, essbare Kleinigkeiten um 8 Euro.**

Tip: die Filiale in Keitum (Sylt).



FOTOS: PIUS WEINWELT



Laden mit Alster-Pfiff in Eppendorf

TELLERRANDNOTIZEN: ANSICHTEN EINES FEINSCHMECKERS

DAS JAHR DES WASSERS

Irgendwann zu Beginn dieses Jahres habe ich beschlossen, den Winzern, den Wirten und den Sommeliers einen Gefallen zu tun. 2013 werde ich, so schwor ich mir eines Tages im Januar, im Restaurant deutlich mehr Geld für Wein ausgeben als zuvor. Also eine bessere Flasche Riesling statt der einfacheren, ein Großes Gewächs statt eines Brot-und-Butter-Tropfens. Dennoch, nahm ich mir vor, sollte die Rechnung insgesamt nicht höher ausfallen als früher.

Wie das gehen wird? Ganz einfach: Ich habe mich entschieden, eine Weile lang weniger Mineralwasser zu ordern, sondern mehr die Qualität des Leitungswassers zu testen. Nicht, dass Mineralwasser grundsätzlich nicht zu empfehlen wären, mitnichten, aber manche Wirte übertreiben es bei der Preisgestaltung fürs kühle Nass leider erheblich. Wer acht oder zehn Euro für eine



Flasche verlangt, die im Einkauf gerade mal einen oder andert-halb kostet, nimmt seine Kunden nicht für voll. Doch es gibt noch weitere Gründe für meine Entscheidung: Viele der bei Tisch angebotenen Wasser schmecken zu sprudelig, zu intensiv, zu mineralisch, um sie als Weinbegleiter einzusetzen. Möglichst neutral sollte dieser nämlich sein, weder mit zu viel Kohlensäure noch bis zum Anschlag mit Magnesium und Kalzium gesättigt, stattdessen leicht und ohne

geschmackliche Fehltöne. Genau diese Beschreibung trifft auf viele Leitungswässer zu, und wenn die noch bei korrekter Temperatur serviert werden, kann man sich zu gutem Essen und Top-Wein nichts Besseres vorstellen. Für diese Getränke-Variante würde ich natürlich auch etwas zahlen, denn obwohl das Produkt beinahe gratis ist, treibt der Wirt Aufwand, muss Gläser spülen, das Wasser in die Karaffe zapfen. Drei oder vier Euro pro Tisch wären völlig angemessen, auch über fünf ließe ich mit mir sprechen. Und wenn das Kranenburger gratis sein sollte, wie meist, wandert das gesparte Geld eben in höheren Wein-Umsatz

Doch das Kinde mit dem Bade ausschütten will ich auch nicht, auf Mineralwasser aus der Flasche selbst 2013 nie gänzlich verzichten. Ausnahmen werde ich immer dann machen, wenn ich im Hochsommer etwas besonders Prickelnd-Erfrischendes kosten will. Oder wenn der Wirt

spezielle Wässer anbietet – vielleicht solche, die aus einer kleinen Quelle stammen oder jene, die passend zu den einzelnen Gängen eines Menüs ausgesucht wurden. Logisch, dass ich im Sylter „Söl'ring Hof“ (siehe vorherige Seite) das Wasser der 200 Meter weiter sprudelnden Insel-Quelle bestellt habe. Unumgänglich wird das gefüllte Wasser schließlich dann, wenn das Leitungswasser so stark gechlort ist, dass es sich geschmacklich nicht eignet oder wenn ich hygienische Bedenken habe. Und schließlich lasse ich mich wohl auch dann mit adäquatem Fertig-Wasser verführen, wenn dieses so fair kalkuliert wird, dass ich keine Veralberung des Kunden erkenne. Die klugen Gastronomen wissen zum Glück längst, dass ihre Gäste nicht zum Scherzetreiben da sind.

UNSER GASTRO-AUTOR WOLFGANG FASSBENDER TESTET SEIT 14 JAHREN ALLE RESTAURANTS, DIE WIR IM HEFT VORSTELLEN.