

REINER WEIN



California Dreamin'

VON STUART PIGOTT

In einer globalisierten Welt, in der auf allen Kontinenten außer der Antarktis Weinbau betrieben wird und es eine entsprechend große Bandbreite an Weinen gibt, ist die Frage nach dem besten Weingut der Welt nicht einfach zu beantworten und vielleicht auch nicht mehr zeitgemäß. Bei längerem Überlegen muss man allerdings das Weingut Ridge in Cupertino/Kalifornien als ernsthaften Kandidaten für den Titel betrachten. Eine ganze Reihe von Vorzügen macht das 1962 gegründete Unternehmen mit Sitz auf dem Montebello oberhalb von Silicon Valley (über welches man von dort an smogfreien Tagen einen sensationellen Blick hat) zu einer Besonderheit in der Weinwelt.

Das beginnt mit den Lagen, aus denen die Spitzenweine des Hauses stammen. Auf dem Montebello, einem etwa 125 Millionen Jahre alten fossilisierten Korallenriff, wachsen die Reben auf einer Höhe von bis zu 850 Meter über dem Meeresspiegel. Dazu kommen die Nähe zum Pazifik und der Muschelkalkboden – beides ideal für die blauen Traubensorten Cabernet Sauvignon und Merlot sowie den weißen Chardonnay aus Burgund. Im berühmten Napa Valley nördlich von San Francisco gibt es solch einen Boden nicht. Mit Lytton Springs und Gey-

Nähe zum Pazifik und Muschelkalkboden – besser als die des Weinguts Ridge kann eine Lage kaum sein.

serville weiter nördlich in Sonoma County hat der Betrieb zwei weitere Weinbergslagen mit optimalen klimatischen Voraussetzungen, in diesem Fall für die bis zu hundert Jahre alten Reben der einheimischen Zinfandel-Traube.

Das Potential der Weinberge wird meistarisch in Wein umgesetzt. Seit Paul Draper hier 1971 Winemaker wurde, hat Ridge nicht nur die Qualität ständig nach oben geschraubt, sondern auch immer weiter an der Verfeinerung eines Weinstils gearbeitet, der herbe Balance mit Harmonie und aromatischem Facettenreichtum verbindet. Seit 1994 wird Draper von dem nicht weniger begabten Eric Baugher tatkräftig unterstützt. Heute erzeugt der Betrieb Weltklasseweine dreier Typen: Montebello ist eine für kalifornische Verhältnisse ungewöhnlich schlanke Rotwein-Cuvée auf Cabernet-Sauvignon-Basis, Lytton Springs und Geyserville sind zwei üppige, würzige Rotwein-Cuvéés auf Zinfandel-Basis, und der weiße Montebello ist ein im kalifornischen Kontext überraschend eleganter Chardonnay mit zartem Eichen-ton vom Barrique. Es gibt von diesen Weinen außerdem ganz ordentliche Mengen, die global vermarktet werden.

Der Wein hat seinen Preis, wirkt aber im Kontext der großen Rotweine der Welt günstig: Der 2005er Lytton Springs (31,10 Euro von Wein & Glas, Telefon 0 30/2 35 15 20) besticht mit sehr konzentriertem Waldbeerenaroma und subtiler Würze; die großzügige Fülle ist geschmeidig, ohne eine Spur plump oder süßlich zu wirken, während die fast seidigen Gerbstoffe für ein langes, sanftes Finale sorgen. Der 2005er Montebello ist nicht nur deutlich teurer (120,20 Euro), sondern wirkt auch noch wesentlich weniger entwickelt; die herben Gerbstoffe sind noch bestimmend, die Aromen hochreifer schwarzer Johannisbeeren und Lakritz noch nicht ganz entfaltet – ein grandios eleganter Wein, mit dessen Entwicklungspotential man in einigen Jahrzehnten rechnen muss. Dennoch sind diese Meisterwerke keine Ikonenweine, die huldvolle Bewunderung verlangen, sondern einfach tolle Sensbegleiter.



Puristen schätzen sie auch solo auf geröstetem Baguette: Ganz zum Schluss werden die kleinen Filets kunstvoll in Gläser verpackt und mit Sonnenblumenöl konserviert.

Foto: Lange

Der Tramontan kennt im Herbst keine Gnade. Den halben Tag und die halbe Nacht zaust der Mittelmeerwind die Côte Vermeille ganz im Süden Frankreichs. Mit voller Gewalt wirft sich der Wind an die steilen Schieferfelsen rund um Collioure. Dieser kleine Ort ist die Heimat einer Delikatesse, die tief im Meer ihr Zuhause hat: Seit Jahrhunderten werden hier Sardellen, der silbrige Schatz aus dem Mittelmeer, zu Anchovis verarbeitet. Nein, nicht profan verarbeitet – sie werden in der Kapitale der Anchovis in eine wahre Delikatesse verwandelt.

Die aromatische Durchschlagskraft sieht man den silbrig-blauen Fischchen gar nicht an. Im Meer ziehen die Sardellen in großen Schwärmen umher und bieten ein choreographisches Schauspiel, das sich in Meerwasserquarien am beeindruckendsten erleben lässt, wenn sie scheinbar wie auf Kommando gemeinsam ihre Richtung wechseln und dabei für Sekundendbruchteile als kühl blitzender Strahl aufleuchten. Das Schicksal der Sardellen endet allerdings fast immer tragisch, denn vor allem in den Gewässern Südamerikas werden sie zu endlosen Tonnen von Fischmehl verarbeitet, um damit später Lachse fett zu machen oder Shrimps in Aquakulturen zu mästen. Was für eine Schande angesichts der geschmacklichen Explosivität, die kleine Sardellen eigentlich auszudrücken vermögen – vor allem als eingelegte Anchovis.

Die Anchovis-Manufakturen in Collioure hatten ihre Blütezeit, als der Ort zur Förderung der Wirtschaft von der immensen Salzsteuer befreit wurde. Manufakturen wohlgerückt, denn um die zarten Fische in ihre feinste Erscheinungsform zu verwandeln, sind noch heute viele geübte Hände nötig. Und Durch-

Konzentrat des Mittelmeers

Perfekt gereifte Anchovis sind voll aromatischer Durchschlagskraft. In dem kleinen Küstenort Collioure im Süden Frankreichs produziert eine Familie die Köstlichkeit in der fünften Generation.

Von Fabian und Cornelius Lange

haltewille – das jedenfalls muss ein Grund dafür sein, dass die kleine Firma Roque in Collioure das Massenroque der kleinen Familienbetriebe im vergangenen Jahrhundert überlebt hat, zum Segen der Anchovis-Freunde. Waren es in den sechziger Jahren noch mehr als vierzig Betriebe, sind heute gerade einmal

Salade Niçoise

- 1 Kopfsalat
- 10 vollreife, kleine Tomaten
- 4 gekochte Eier
- 10 bis 15 Anchovisfilets
- 200 g Thunfischfilets in Öl
- 30 kleine schwarzbraune Nizza-Oliven
- 1 Bund glatte Petersilie
- 150 ml Olivenöl
- 40 ml Rotweinessig
- Salz, schwarzer Pfeffer

Aus Öl und Rotweinessig, Salz, Pfeffer und nach Geschmack auch etwas Zucker eine Vinaigrette mischen. Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen und lagenweise in eine Schüssel oder auf eine Platte schichten. Dazwischen die geviertelten Tomaten, die halbierten Eier, die Anchovisfilets, die Thunfischstücke, die Oliven platzieren und gehackte Petersilie darüber streuen. Die Vinaigrette ebenfalls lagenweise über den Salat gießen, damit alle Zutaten gleichmäßig benetzt werden und man diesen schönen Salat nicht mischen muss. Mit geröstetem Weißbrot, Rosé oder einem Mittelmeer-Weißwein servieren.

zwei Anchovis-Manufakturen in Collioure verblieben.

Vincent Figuères leitet die Firma Roque in der fünften Generation und zuckt die Schultern bei der Frage, warum ausgerechnet Roque den Exodus überlebt hat: „Wir haben es einfach geschafft“, sagt er in seinem rauhen katalanischen Duktus, der ein bisschen so klingt, als spräche er Französisch mit hartem deutschen Akzent. Warum aber die Anchovis aus Collioure unvergleichlich viel besser sind als die Ware aus Marokko oder der Türkei, das weiß er genau: „Bei uns reifen die Sardellen mindestens hundert Tage – manchmal auch fast ein Jahr lang. Und wir verwenden ausschließlich Mittelmeersalz aus Aigues-Mortes!“ Die Worte sprudeln nur so aus ihm heraus, wenn er über die Qualität seiner Anchovis philosophiert. „Wir sind kein Massenbetrieb. In Marokko gibt es Produzenten, die verarbeiten zu 1000 Tonnen pro Jahr – wir aber nur zwischen 200 bis 500 Tonnen. Je nachdem, wie viel die Fangrechte hergeben.“ Dabei verarbeitet Roque ausschließlich Mittelmeersardellen, die zwischen Barcelona und Genua gefischt und im benachbarten Port Vendres an Land gebracht werden.

Bevor jedoch die gesalzenen Sardellenfilets in Öl eingelegt werden können, sind viele Handgriffe nötig, die von den rund dreißig Mitarbeitern verrichtet werden. Für ein Kilo Anchovis-Filets benötigt Ro-

Königsberger Klopse

- 500 g Kalbfleisch, zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs gedreht
- 2 Eigelbe
- 5 El Semmelbrösel
- 5 El Wasser
- 10 Anchovisfilets
- 1 TL Zitronenschale
- Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, Salz
- 0,5 l Kalbsbrühe
- 0,25 l Sahne
- 80 g kleine Kapern (Nonpareilles)

Das Kalbshackfleisch in einer Schüssel mit Semmelbröseln, Wasser, Eigelb, den sehr fein gehackten Anchovisfilets, der Zitronenschale, Muskat, Pfeffer und Salz vermischen und kräftig durcharbeiten.

Aus dem Hackfleisch kleine Klößchen formen. Sie sollen kleiner als ein Tischtennisball sein. Die Brühe erhitzen (nicht kochen) und die Klopse darin für sechs bis acht Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen und warm halten. Nun die Sahne in die Kalbsbrühe gießen und auf großer Flamme um die Hälfte reduzieren. Die Kapern ohne Flüssigkeit dazugeben, evtl. mit Zitronensaft, Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss die Klopse in die Sauce geben und mit Reis oder Kartoffeln servieren. Dazu passt ein badischer Grauburgunder.

quer sechzig Sardellen. Die werden zuerst geköpft und ausgenommen und dann in 300 Kilo fassende Fässer gestapelt: „Immer eine Lage Fisch und eine Lage Salz im Verhält-

nis zwei zu eins.“ Die Fische werden mit einem dreißig Kilogramm schweren Gewicht beschwert und brauchen dann vor allem eines: Zeit. „Wenn die Anchovis duften wie luftgetrockneter Schinken, dann sind sie gut“, sagt Figuères. Stimmt, genau so duftet es bei Roque – nicht nach Fisch, sondern nach Serranoschinken. Nach dem Pökeln werden sie dreimal gewaschen, von Hand entgrätet und filetiert. „Bei uns werden die Sardellenfilets noch auf Papier getrocknet, nicht in der Zentrifuge wie bei den Massenproduzenten.“ Ganz zum Schluss werden die kleinen Filets kunstvoll in Gläser verpackt und mit Sonnenblumenöl konserviert. Im kleinen Laden in der Ortsmitte wurden die Anchovis bis vor wenigen Jahren noch verarbeitet, heute hat Roque eine moderne Produktionshalle am Stadtrand – aber noch immer darf man den Frauen bei der Arbeit über die Schulter schauen, wenn sie im ersten Stock die Gläser kunstvoll mit den Filets füllen.

In ihrer Raffinesse unterscheiden sich diese Anchovis deutlich von der Massenware, die oft als bitter-salziger Pizzabelag endet, als Artefakte auf dem Wiener Schnitzel oder Dekoration auf russischen Eiern. Wer erleben will, wie fein und vielschichtig das Aroma lange gereifter, sorgfältig gewässerter und in Öl eingelegter Anchovis-Filets sein kann, kommt an Qualitätsweinen wie der von Roque nicht vorbei. Mit ihnen lassen sich überaus

charakterstarke Akzente setzen und die Geschmackshorizonte in bislang unbekannt Dimensionen verschieben. Subtil in Saucen eingesetzt, zu rohen Tomaten, Tomatensauce, Oliven, Knoblauch, Fenchel und natürlich in Kombination mit Kapern oder Roten Meerbarben sind sie unvergleichlich. Klassiker wie Königsberger Klopse, Kartoffelsalat, Salade Niçoise oder Vitello Tonnato sind ohne sie undenkbar. Puristen aber schätzen sie auch solo auf geröstetem Baguette; auf diese Weise wird deutlich, dass gute Anchovis enorm delikat sind – und überhaupt nicht salzig.

Und wie liebt die Familie Figuères ihre Anchovis? Vincent greift hinter sich ins Regal und langt nach einer Flasche Banyuls, dem süßen Rotwein der Region: „Wir machen auch Wein. Ein kleines Gläschen davon nach einem Sandwich mit Ei, Anchovis und Olivenöl. Das ist typisch katalanisch – und einfach göttlich.“

Bezug über www.artisanade.de. Ein 350-Gramm-Glas in Öl eingelegter Anchovis kostet etwa 15 Euro.

Peperoni all'acciuga

- (Paprika mit Anchovis)
- Paprika (gelb und rot)
- Olivensöl
- 2 frische Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 15 Anchovisfilets

Die Paprika unterm Grill bräunen und drehen, bis sie überall Blasen wirft. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und in einer Kunststofftüte ruhen lassen. Die Paprikahaut abziehen, Kerne entfernen und säubern. Abspülen und mit Meersalz salzen. Die Knoblauchscheiben bei sanfter Hitze in Olivenöl glasig dünsten. Die fein geschnittenen Anchovisfilets zufügen und über die Paprika geben. Ein, zwei Stunden ziehen lassen. Perfekt mit Sauvignon blanc.

HIER SPRICHT DER GAST

Raststätten-Lokal „Gusticus“

VON JÜRGEN DOLLASE

Die Restaurants mit Namen „Gusticus“ gehören zur Marke „Serways“ des Raststätten-Giganten „Tank und Rast GmbH“. Es gibt rund 180 Raststätten, in denen man sich auf Toilettenanlagen hat man den deutschen Autobahnen die wohl saubersten Toiletten Europas beschert. Im kulinarischen Bereich setzt man auf Kooperationen; so findet man häufig Lokale wie „Nordsee“, „Burger King“ oder „Barilla“ neben einem „Gusticus“-Restaurant, in dem alles „frisch und schnell“ (Firmenwerbung) zubereitet wird und der Kunde sich die meisten Gerichte selbst zusammenstellen kann. In Anlehnung ans „Marché“-Prinzip gibt es Stationen wie „Suppen“, „Grill“, „Pasta“, „Klassiker“ oder „Salate“.

Man hofft ja immer wieder, dass sich positive Entwicklungen der Gastronomie auch in solchen Restaurants niederschlagen. Doch dass die Betreiber nichts dazulernen, wird an diesem Tag wieder einmal deutlich demonstriert. Schon der kleine Salatteller lässt keine Freude aufkommen. Der Kartoffelsalat leidet unter zu viel Salz, die mediterranen Schmorgemüse sind arg von Öl gesättigt. Und selbst die Scheibe Mozzarella hat unter zu langer Lagerung auf dem Präsentierteller gelitten und viel von ihrer Saftigkeit verloren.

Bei den „frisch und schnell“ zubereiteten Gerichten wird natürlich nicht alles frisch gemacht. Die Beilagen und einige Hauptprodukte schlummern wohl schon seit längerer Zeit in ihren Warmhaltegefäßen. So etwas sorgt dann bei

der „Fuhrmannspfanne“ (9,99 Euro) dafür, dass die Bratkartoffeln und die geschmorten Zwiebeln fetttriefend serviert werden. Die Kartoffelstücke besitzen im Prinzip gute, nicht zu starke Röstnoten, haben aber durch zu viel aufgesaugtes Fett komplett ihren Charakter verloren. Dass das Schweinerückensteak dazu frisch und einigermaßen korrekt gebraten wurde und das Spiegelei obenauf kein Problem darstellt, hilft nicht mehr viel.

Etwas besser gelingt das Tagesgericht, ein großes Hacksteak mit gerösteten Kartoffelspalten und Chakalaka-Sauce (9,99 Euro). Das dicke Steak hat das Küchenpersonal recht ordentlich hinbekommen – bis hin zum noch leicht rosa Kern. Geschmacklich bleibt es erkennbar fleischig. Die Kartoffelspalten profitieren vom Mangel an Fett und bleiben knusprig. Für den Zusammenhalt

BAB Geismühle West
An der A57
D-47809 Krefeld
Tel. 02151 544948
Steuer ID: 117/5379/0944

105 Rast. Sp

Chk 3041	23Aug'10 18:32	Gst 0
1 Seelachsfilet		5,00
1 Pürre		2,95
1 CHAKALAKA		
1 offen Küche warm		9,99
1 Fuhrmannspfanne		9,99
2 Fl. Wein a 4,50		9,00
1 Wasser 0,3		2,20
Barzahlun		

sorgt die süß-saure, afrikanische Gemüse- und Gewürzsauce Chakalaka mit ihrer weder zu scharfen noch zu penetranten Würze. So etwas kann man essen, ohne größere Mängel zu spüren. Ein wirklich unterirdischer Tiefpunkt ist das pa-

nierte Seelachsfilet (fünf Euro), hier kombiniert mit einem etwas grünlischen Kartoffelpüree (2,95 Euro) und einer Remoulade, die eher einer dicklichen, fetten Mayonnaise ähnelt. In der harten panierten Kruste befindet sich ein matschiges Fischfilet, das zum größten Teil nicht mal seine Form halten kann, sondern regelrecht aus der Panade läuft. So etwas gehört wirklich nicht in ein Restaurant. Die sicher ebenfalls nicht immer perfekten Stücke der „Nordsee“-Kette sind da oft um Klassen besser.

Ärgerlich geht es beim Wein zu. Er wird zwar in kleinen Flaschen in einer eigenen Kühltheke präsentiert, deren Temperatur aber anscheinend niemand kontrolliert. In diesem Falle sind beide Weine schlecht temperiert. Dem einigermaßen erträglichen Chardonnay fehlt die Kühle, und auch der Rotwein (Merlot) ist viel zu warm.

So schlecht temperierter Wein hat eigentlich keinen Wert mehr, kostet aber 4,50 Euro für die 0,25-Liter-Flasche.

Zum Schluss nähert der Gast sich der Dessert-Theke. Tatsächlich hat zumindest der Käsekuchen mit den eingelegten Rosinen (2,60 Euro) einen gewissen altmodischen Charme und wird – ausnahmsweise – komplett vertilgt. Leider muss er die Defizite eines anderen Desserts ausgleichen, des Schokoladenpuddings (2,90 Euro). Der erinnert mit seiner schmierigen Konsistenz vor allem an Labor. Es ist kaum begrifflich, wieso selbst die Qualität einiger Tütenpuddings unterschritten wird. Der verschönlerte Abschluss bleibt aus, weil Espresso und Cappuccino viel zu dünn schmecken. Auf der Maschine steht der Name „Dallmayr-Kaffee“. Da muss es doch irgendwo eine Einstellschraube geben, die die Sache wenigstens ein kleines Stück näher an normale, professionelle Qualität bringt.

Die Serways-Gusticus-Raststätten sind im ganzen Bundesgebiet verteilt. Nähere Informationen unter www.serways.de.