

## Wenn Sprache wehtut

*Von Wilfried Moselt*

Ist es Ihnen schon mal widerfahren, liebe Weinfreunde, dass Sprache Schmerzen verursacht? Ich meine nicht das Leid, das verbale Angriffe, Beschimpfungen und Beleidigungen hervorrufen können. Nein! Mir geht es hier um Ausdrucksweisen, die in aller Munde sind – im Fernsehen, im Radio, in der Zeitung, in der Fachpresse. Da geschah es doch kürzlich, dass sich die Leiterin des Hauptstadtstudios eines etablierten Senders, die ich ob ihres Mutes und ihrer Schlagfertigkeit bei Wortgefechten mit Koryphäen der Politik sehr schätze, dazu hinreißen ließ, bei einem Interview mit einem Minister auf die unsägliche Floskel zurückzugreifen, die da lautet, dass da „noch Luft nach oben“ sei. Das traf mich wie ein Schlag in die Magengrube. Es gibt wohl keine dämlichere Formulierung in der deutschen Sprache. Wer sich das ausgedacht hat, was sich mittlerweile alle naselang aus mehr und weniger berufenen Mündern Bahn bricht, als sei es der Gipfel der Erkenntnis, gehört mit Redeverbot auf Lebenszeit

*Die Fortsetzung des Kommentars finden Sie auf Seite 2.*



Picture by Steve Eastwood

- 01 Kommentar und Inhaltsangabe
- 02 Easy Wines XII
- 07 Finnland
- 18 Vinalu-Ticker I Strohwein aus Luxemburg
- 20 Akte VIP (Folge 13) „Nassauer Hof“
- 31 Vinalu-Ticker II Steak-Profi + Ingwertee
- 32 Japan (Teil 1)
- 36 Der Abstecher (Folge 11) „Zeltinger Hof“
- 41 Vinalu-Ticker III Rüssels „Hasenpfeffer“
- 42 Kroatien (Teil 1) Zagreb-Festival
- 48 Vinalu-Ticker IV Spinat + Vanille
- 49 Vinalu-Ticker V Relais & Châteaux
- 50 Vinalu-Ticker VI Uncork New York
- 51 Buchvorstellung „Geständnisse“
- 52 Impressum



Geschäftsführung/redaktionelle PR  
Direction/publicité rédactionnelle  
Management/editorial PR  
**Liliane Turmes**



Chefredaktion/Gestaltung  
Rédacteur en chef  
Chief Editor  
**Wilfried Moselt**



Stellvert. Chefredaktion  
Rédacteur en chef adjoint  
Vice-Chief Editor  
**Romain Batya**



Layout/Anzeigen  
Layout/publicité  
Layout/advertising  
**Philippe Jentgen**

### **Autoren dieser Ausgabe**

Hans Albers (ha), Romain Batya (rb),  
Hélène Latour (hl), Wilfried Moselt (wm),  
Jim Trezise, Liliane Turmes (lt)

(Fortsetzung von Seite 1)

bestraft, „um es auf den Punkt zu bringen“ (was ja ebenfalls ein beliebter und zugleich überaus leerer, nicht wirklich erfreulicher Terminus ist – genauso wie die vollkommen idiotische Anpreisung, man könne irgendwo „die Seele baumeln lassen“).

Ja, und dann wird angehenden Journalisten während ihres Volontariats eingebläut, darauf zu achten, dass Wortwiederholungen vermieden werden, was schließlich zu Auswüchsen führt, die schlicht zum Totlachen sind. Hier einige Beispiele, wenn es gestattet ist: Bei der Übertragung eines Fußballspiels kann es ein Reporter nicht lassen, immer wieder von einer Kugel zu schwadronieren, wenn er den Ball meint, was dann bei einem Latten- oder Pfostenschuss dazu führt, dass „die Kugel das Aluminium getroffen hat“. Schrecklich!

Dass die Kugel selbst vor einem Tennisplatz nicht haltmacht, muss der Zuschauer mit Grausen registrieren, wenn der Fachmann am Spielfeldrand feststellt, dass eine Spielerin, die den Tennisball zielgenau in die Ecken des Feldes schlägt, „die Kugel gut verteilt“. Oje! Ojemeine! Und weil es uns vor allem um den geliebten Wein geht, soll auch dieser Themenbereich nicht ausgespart bleiben. Ich sage es ganz offen: Ich mag keine erlesenen Tropfen – Tropfen schon gar nicht – und keine edlen Rebensäfte. Ich mag ein ordentliches Glas Wein. Zum Wohl!



### Top Choice No. 1

#### 2013er Elbling Côtes de Remich

(11,5 Vol.-% Alkohol, Preis ab Keller 3,15 €)

*In der Nase leicht floral und saftig-frisch mit Noten von weißem Steinobst, grünen Äpfeln und Bonbon Anglais, am Gaumen von einer typischen Elbling-Aromatik geprägt, feinnervig mit mineralischen Akzenten im mittellangen Nachhall. +*

Weingut Caves Krier Frères,  
1, Montée St Urban, L-5501 Remich,  
Tel. (00352)236960-1. Weitere Informationen über  
[caves@krierfreres.lu](mailto:caves@krierfreres.lu) und unter [www.krierfreres.lu](http://www.krierfreres.lu)

# Easy Wines XII

## Top Choice for Young People

Von Hans Albers

*Nach den ausführlichen Berichten über den Weinbau, die Weinbaugeschichte, die Weinbauorte und Weinbaugebiete in Luxemburg und Deutschland in den **Vinalu**-Ausgaben 5 bis 8 und nach den Empfehlungen zum Verkostungsablauf in Ausgabe 9 soll es auch in Easy Wines XII und in den nächsten Folgen neben der gewohnten Präsentation zweier Top Choice Weine (wie in den Ausgaben 10, 11, 12, 13, 14 und 15 von **Vinalu**) um die weitere Vorstellung der Begriffe aus der Weinsprache gehen.*

### Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

|       |   |
|-------|---|
| --    | unzumutbar – undrinkable – inbuvable                  |
| -     | schlecht – bad – mauvais                              |
| ○     | brauchbar – acceptable – acceptable                   |
| ○+    | ordentlich – correct – correct                        |
| +     | gut – good – bon                                      |
| ++    | gut bis sehr gut – good to very good – bon à très bon |
| ++    | sehr gut – very good – très bon                       |
| ++(+) | fast perfekt – nearly perfect – presque parfait       |
| +++   | überirdisch – supernatural – surnaturel               |

### Die Top Choice Weine

In unserer Rubrik handelt es sich (siehe Folge I) um Weine, die Einsteigern in die Welt des Weins den Weg ebnen sollen. Die beiden hier präsentierten Weine (ein Wein aus Trauben und ein Reiswein) sind unkompliziert, leicht zugänglich und eher moderat im Alkohol und sorgen nicht für Unwohlsein und einen Brummschädel. Entgegen unseren Gepflogenheiten geben wir nicht nur den Preis, sondern auch die Anschrift des Winzers bzw. Brauers (oder Weinhändlers) an. Weine aus dem Supermarkt oder von der Tankstelle wollen wir hier nicht beleuchten. Der in dieser Ausgabe von der **Vinalu**-Redaktion geprüfte und empfohlene Wein kommt aus Luxemburg (Top Choice No. 1). Bei dem zweiten Wein (Top Choice No. 2) handelt es sich um einen Sake, einen Reiswein aus Japan, der aufgrund seines höheren Preises für Jugendliche naturgemäß eher nur zu besonderen Anlässen infrage kommt (siehe dazu auch unsere Beiträge über Japan in dieser und in der nächsten Ausgabe).



### Top Choice No. 2

(18,5 Vol.-% Alkohol, Preis ab Keller 12 €)  
*Faszinierendes, sehr individuelles Bukett, am Gaumen hervorragend ausgeprägte Reisnoten mit fruchtigen Anklängen und Nuancen von getrockneten Kräutern, hochelegant und exzellent im langen Nachhall. ++*

Sake-Brauerei Kano Shuzo in Ishikawa,  
Tel. (+) 0761-74-1551. Weitere  
Informationen über [kano@jokigen.co.jp](mailto:kano@jokigen.co.jp)  
und unter [www.jokigen.co.jp](http://www.jokigen.co.jp)

## Begriffe aus der Weinsprache

(Folge XII mit dem Buchstaben R < Raboso bis Riesling >, Fortsetzung in der nächsten Ausgabe)

### Buchstabe R

**Raboso** Die rote Rebsorte stammt aus dem norditalienischen Veneto. Der Ursprung des Namens ist unklar und geht möglicherweise auf den Fluss Raboso zurück, einen Nebenfluss des Piave. Aus der Raboso-Rebe wird auch ein Frizzante hergestellt. Der Raboso kommt in Italien häufig in Cuvees mit Cabernet Sauvignon und Merlot zum Einsatz. Wie berichtet wird, gibt es auch Anbauflächen in Argentinien.

**Rappig, gerbig:** bitter schmeckende, noch unreife Gerbstoffe.

**Rassig** Als rassig wird ein Wein mit ausgeprägten, gut eingebundenen Fruchtsäuren bezeichnet.

**Ratafia** Likörwein aus dem Burgund und der Champagne. Hierbei mischt man Traubensaft mit Tresterschnaps in einem ganz bestimmten Verhältnis.

**Rau** Als rau wird die Wirkung eines adstringierenden Weins bezeichnet, der am Gaumen und im Rachen kratzig erscheint bzw. eine pelzige Wahrnehmung auslöst.

**Räuchergeruch bzw. -geschmack** Ein Geruch bzw. Geschmack, der an geräucherte oder geröstete Lebensmittel erinnert. Beruht beim Barriquefass-Ausbau auf dem vorhergehenden Ausbrennen der Fässer. Bei der Sauvignon-blanc-Traube, aus der unter anderem der Pouilly-Fumé gekeltert wird, ist es eine Rebsortentypizität. Diese Traube wird daher auch Blanc-Fumé genannt.

**Récoltant-Manipulant** Das ist ein Weinbauer, der aus eigenen Trauben auch den eigenen Champagner herstellt.

**Red Globe** Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung, die im Jahre 1957 an der University of California in Davis realisiert wurde. Es handelt sich um eine Tafeltraube, die es vor allem im kalifornischen Weinbau zu großer Beliebtheit gebracht hat. Zugleich wird von Anbauflächen in Chile, Argentinien und Südafrika, in Spanien, Portugal und Italien (dort vor allem in Apulien und auf Sizilien) berichtet.



Bildquelle: Wikipedia

**Refosco** Der Refosco ist eine alte bodenständige rote Rebsorte, die vor allem in Norditalien (im Friaul, im Veneto und in Istrien), aber auch in Slowenien als Refošk und in Kroatien als Teran angebaut wird. Es bestehen verschiedene Varietäten der Rebe, als beste gilt die rotstielige Refosco dal Peduncolo Rosso. In seinen italienischen Anbaugebieten wird der Refosco zuweilen *Terrano*, im slowenischen Küstenland *Refošk*, auf dem slowenischen Karst und in Kroatien *Teran* genannt (siehe auch Vinalu 12 vom 17.12.2012 „Teran und das 7. Zagreb-Festival 2012“). Die namentliche Unterscheidung ist durchaus



Bildquelle: Wikipedia

bedeutend, da der Karst vollere Weine hervorbringt als das Küstenland. Die Rebsorte Mondeuse aus Savoyen ist möglicherweise mit dieser Rebe identisch. Das wird aber zumindest vom Ampelographen Pierre Galet bestritten. Die Rebe kann herausragende Weine von intensiver

Farbe und großer Ausdruckskraft liefern, häufig entstehen daraus jedoch qualitativ nur mittelmäßige Tischweine. Im Idealfall durchlaufen die Weine einen biologischen Säureabbau, um die ausgeprägte Säure des Weins zu mildern. Die besten Weine aus dieser Rebe werden in den Colli Orientali del Friuli sowie im slowenischen Karst und auf Terra Rossa-Böden in Istrien gekeltert. Die Teran-Weine stellen sich im gehobenen Segment farbintensiv, körperreich und zumeist ausdrucksstark vor und zeichnen sich durch eine ausgeprägte Säure aus, weshalb sie in aller Regel einem biologischen Säureabbau (BSA) unterzogen werden. Zu Teran-Weinen passen übrigens vorzüglich luftgetrockneter Schinken, Salami, rotes Fleisch und Wildbret und natürlich würzige Käsesorten.

**Rebeln** Rebeln ist eine andere Bezeichnung für Entrappen oder Abbeeren und bedeutet in der Weinbauszene das Entfernen der Weinbeeren von den Traubenstielen.

**Rebenerziehungssystem** Siehe unter **Erziehung** in unserem ausführlichen Bericht zum Thema in Easy Wines VI in **Vinalu** 10.

**Reblaus** Die Reblaus, eine Art der Zwergläuse und Verwandte der Blattlaus, neben den Schimmelpilzen Oidium (echter Mehltau) und Peronospera (falscher Mehltau) der Großschädling in fast allen Weinbaugebieten der Erde, wurde in Nordamerika 1854 an Wildreben entdeckt und durch Reisende 1863 zunächst nach England und elf Jahre später auch nach Frankreich und Deutschland eingeschleppt. Die Entwicklung der Laus erfolgt, kurz zusammengefasst, im Generationswechsel zwischen oberirdisch als Blattgallenlaus, wo sie mit weniger dramatischem Einfluss das Wachstum der Pflanze beeinträchtigen kann, und unterirdisch als Wurzellaus, wo sie durch ihre Saugtätigkeit dem Leitgewebe der Wurzeln schweren Schaden zufügt.



Als wirksamste Bekämpfung erwies sich die Verwendung von Pfropfreben auf einer reblausresistenten amerikanischen Unterlagsrebe, was den Weinbau in Europa vor dem Ruin bewahrt hat, denn die Reblauskatastrophe brachte es mit sich,



Die Reblaus stilisiert und ...



echt: Blattrauben und Wurzelreblaus (Bildquelle: Wikipedia)

dass um 1900 weite Teile der Weinbaugebiete Europas befallen oder sogar vollends vernichtet waren. Allerdings ist festzuhalten, dass der Kampf gegen die Reblaus angesichts von Mutationen, die es nach Expertenmeinung offenbar gibt, noch nicht gewonnen ist. (Siehe auch Easy Wines II in **Vinalu** 6)

**Rebschnitt** Mit Rebschnitt bezeichnet man den jährlichen Rückschnitt des einjährigen Holzes und Korrekturen am älteren Holz.

**Regent** Die verbreitete Meinung, die rote Rebsorte sei gegen Pilzbefall resistent, ist zwar als überzogen optimistisch anzusehen. Nichtsdestoweniger kann der Rebsorte aber bescheinigt werden, über eine große Widerstandskraft gegen Pilzkrankheiten wie Peronospora und Oidium zu verfügen, was wesentlich dazu beiträgt, dass der Einsatz von

Schädlingsbekämpfungsmitteln im Weinberg deutlich reduziert werden kann. Für einen möglichst naturnahen Weinbau ist das von fundamentaler Wichtigkeit. Die Rebsorte wurde im Institut für Rebenzüchtung auf dem Geilweilerhof bei Siebeldingen in der Pfalz im Jahr 1967 von Gerhardt Alleweldt als Kreuzung aus Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) und Chambourcin gezüchtet. Sie ist heute besonders in Rheinhessen verbreitet. Die Sorte reift früh, bringt überdurchschnittlich hohe Öchslegrade auf die Mostwaage und ist recht widerstandsfähig gegen Winterfröste. Der Wein beeindruckt durch eine tiefrote Farbe und eine samtige Note am Gaumen und begleitet bestens einen herzhaften Winzerteller in der Straußwirtschaft nebenan.



Bildquelle: Rheinhesenwein.de

**Regina** Die weiße Rebsorte, die mit ca. 150.000 Hektar Rebfläche am zweithäufigsten angebaute Tafeltraube der Welt, war im Nahen Osten schon im Mittelalter bekannt. Im Jahr 1883 wurde sie aus dem Libanon nach Frankreich eingeführt, wo man ihr wegen ihrer dattelförmigen Beeren zunächst den Namen Dattier de Beyrouth gab. Sie heißt heute Regina und wird mittlerweile vor allem in der Türkei, in Italien, Spanien, Griechenland und Australien, aber auch in Bulgarien und Rumänien angebaut. Die goldgelben knackigen Beeren sind saftig und zeichnen sich durch eine Muskat-Note aus, was die Regina für einen Einsatz als Tafeltraube als prädestiniert erscheinen lässt.

**Regner** Die weiße Rebsorte ist eine Neuzüchtung aus einer Kreuzung von Muscat d'Eisenstadt und Müller-Thurgau, die 1929 von Georg Scheu in der Landesanstalt für Rebenzüchtung Alzey in

in Rheinhessen realisiert wurde. Der Name der Rebsorte ist auf Anna-Marie Regner, eine Mitarbeiterin von Georg Scheu, zurückzuführen und hat mit Regen nichts zu tun. Die Rebflächen in Deutschland liegen vor allem in der Pfalz und in Rheinhessen.



Bildquelle: Wikipedia

Es wird aber auch von einem Anbau in Brasilien, Kanada, Österreich und Ungarn und mittlerweile sogar in England berichtet. Der eher säurearme, blumige Wein weist einen leichten Muskatton auf und erinnert an Müller-Thurgau.

**Reichensteiner** Die weiße Rebsorte (auch Geisenheim 18-92 und Rajhenstajner genannt) ist eine Neuzüchtung aus Müller-Thurgau und der Vatersorte aus einer Vermählung von Madeleine Angevine x Calabrisi Bianco, was durch im Jahre 2012 veröffentlichte DNA-Analysen bestätigt wurde.



Bildquelle: Wikipedia

Bei der Namensfindung stand die Burg Reichenstein bei Trechtingshausen am Mittelrhein Pate. Der Sortenschutz wurde 1978 erteilt. In nördlichen Anbaugebieten kann die

Sorte als Alternative zum Müller-Thurgau gelten. Die Weine sind im Bukett zurückhaltend und in ihrer Struktur eher säurearm. In Deutschland ist der Reichensteiner im Rückzug begriffen.

**Restzucker** Restzucker ist der nach dem Vergären verbliebene Zuckergehalt im Wein, er wird in Gramm pro Liter (g/l) angegeben.



## Rheingau



*Rudesheimer Berg Schlossberg (li.) und Schloss Johannisberg mit seinem Weinberg (oben)*  
(Bildquelle: Wikipedia)

Mit rund 3100 Hektar Rebfläche zählt der „Wein-Rheingau“, der bei Hochheim am Main beginnt und sich oberhalb des Rheinknies südlich des Taunusgebirges als schmaler Landstrich von Wiesbaden über Hattenheim und Rudesheim bis Assmannshausen erstreckt und nach dem Schwenk des Rheins nach Norden schließlich bis Lorch und Kaub reicht, zu den kleineren deutschen Weinbaugebieten. Er ist im Mittelfeld der 13 Anbaugebiete Deutschlands angesiedelt. Unter den Rebsorten nimmt der Riesling mit knapp 80 % den Spitzenplatz ein. Er gedeiht in den armen steinigen Südhängen sehr gut und bringt dank der langen Reifeperiode besonders fein ausgeprägte Fruchtsäuren und Aromen hervor.



*Blick auf Rudesheim* (Bildquelle DWI)

Der Rheingau ist eine beliebte Reiseregion mit vielen alten Klöstern und Schlössern und malerischen Weinorten. Gutsschänken und Straußwirtschaften laden allenthalben zur Einkehr beim Rheingauer Wein ein und kulturhistorische Sehenswürdigkeiten warten am Wegesrand. Wer die markanten Aussichtspunkte des Rheingaus besucht wie das Niederwalddenkmal oder Schloss Johannisberg, sieht vor sich die historischen Zentren des Weinbaus liegen.



*Links der Eberbacher Steinberg (Bildquelle: DWI) und oben der Assmannshäuser Höllenberg, eine Rotweinlage par excellence* (Bildquelle: Wikipedia)

## Rheinhessen



*Rheinhessen* (Bildquelle: Rheinhessenwein.de)

Rheinhessen ist mit über 26.000 Hektar Rebfläche das größte deutsche Weinbaugebiet. Es ist unter dem „Rheinknie“ im Dreieck zwischen Mainz, Bingen und Worms gelegen und zugleich das Land der 1000 Hügel und der Vinotheken und Weinstuben. Da liegt es nahe, sich bei einem Besuch aufs Rad zu schwingen und Wein und Sport zu verbinden. Denn auch



*Radeln von Vinothek zu Vinothek* (Bildquelle: Rheinhessenwein.de)

wenn am Abend rheinhessischer Wein und Spezialitäten allzu sehr verlockt haben sollten, ist eine Radtour tags darauf auf zertifizierten Radwegen dazu angetan, zugelegte Pfunde wieder angenehm loszuwerden.

Einen Tipp vom Rad-Profi Marcel Wüst sollte man allerdings beherzigen: Während der Tour empfiehlt es sich, nicht mehr als ein Glas Wein zu trinken. Das Entgangene kann man dann am Abend umso genussvoller nachholen. Eine Alternative für alle, die es bequemer vorziehen, sind Erlebnistage beim Winzer, Kellerführung, Weinbergsrundgang und das Glas Wein am Abend natürlich inbegriffen.



(Bildquelle: Rheinhessenwein.de)





Der Rote Hang bei Nierstein (Bildquelle: DWI)

Schon die Römer haben auf dem linksrheinischen Gebiet Wein angebaut, und auch die älteste Urkunde über eine deutsche Weinberglage, nämlich über die Niersteiner Glöck, betrifft eine Weinlage in Rheinhessen. Das Weinbauklima ist optimal mit in der Regel eher verhaltenen Niederschlagsmengen, dazu sommerwarm und wintermild. Die vorteilhaften Arbeitsbedingungen weiß auch die neue rheinhessische Jungwinzergeneration zu schätzen, die



Trullo in Flonheim  
(Bildquelle: DWI)

in den letzten Jahren durch großartige Weine auf sich aufmerksam macht. Es sind nicht nur die Rieslinge vom Rhein und aus dem Hügelland, die für Furore sorgen. Auch die

Traditionsrebe Rheinhessens, der Silvaner, macht wieder von sich reden, bekannt unter anderem unter dem Kürzel RS. Und als klassische Weißweinsorten sind vor allem Weißburgunder und Grauburgunder im Kommen. Daneben hat sich die Rotweinfläche innerhalb eines Jahrzehnts mehr als verdoppelt. Dieser Rotweinboom wurde insbesondere von der Rebsorte Dornfelder getragen. Ein Drittel der rheinhessischen Rebfläche ist heute mit roten Rebsorten bestockt.

Rheinhessens Winzer produzieren moderne, unkomplizierte Weine ebenso wie absolute Spitzenprodukte. So gibt es schon seit den 90er Jahren die Selection Rheinhessen, eine ambitionierte Klasse feiner trockener Weine. Das Spitzenwein-Programm verkörpert authentische Weine auf hohem Niveau. Und nicht zuletzt sind die Winzer auch Sektspezialisten. Schon vor 25 Jahren brachten sie den ersten Winzersekt auf den Markt. Daraus ist in den vergangenen Jahren in der Region eine durchaus beachtliche Sektkultur entstanden.



Rheinhessen (Bildquelle: Rheinhessenwein.de)

**Rieslaner** Bei der weißen Rebsorte handelt es sich um eine Neuzüchtung aus einer Kreuzung von Riesling und Silvaner aus dem Jahr 1921, die an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim bei Würzburg von August Ziegler realisiert wurde. Ein Weinfass im Weinkeller der Würzburger Residenz erinnert an den Forscher. Der Eintrag in die Sortenliste erfolgte im Jahr 1957. Dank seines in der



Bildquelle: Wikipedia

Regel recht hohen Säuregehalts eignet sich der Rieslaner, der im Bukett und am Gaumen an Agrumen, exotische Früchte wie Maracuja und in guten Jahren auch an Weinbergspflirsich denken lässt, gut als Grundwein für die Sekterzeugung.

**Riesling** Der Riesling, die beste Weißweinrebsorte der Welt, bringt zumal in kühleren Gegenden, wo er über eine lange Reifezeit seine feinen Fruchtaromen entwickeln und in der späten Herbstsonne seine Reife vollenden kann, erstklassige Ergebnisse hervor. Er



(Bildquelle: DWI)

wird vor allem in Deutschland, Luxemburg und Österreich, mittlerweile aber auch in vielen anderen Ländern angebaut. International heißt die Rebsorte Rheinriesling, um

Verwechslungen mit dem Welschriesling zu vermeiden, der rebsortenkundlich nicht mit dem Riesling verwandt ist. Der Ursprung des Namens liegt im Dunkel der Geschichte. Wenig wahrscheinlich ist die zumal in Österreich zu lesende Darstellung, der Riesling sei bereits im Jahr 1301 unter der Bezeichnung Ritzling in einer Weinberglage gleichen Namens in Joching in der Wachau vorgekommen. Das Ritzling-Bächlein gibt es heute noch, den kleinen Ort Ritzling, der einst hier stand, hat die Zeit ausgelöscht. Hartnäckig vorgetragene Behauptungen ortsansässiger Winzer, in ihrer Gemarkung sei die Wiege des Rieslings zu suchen, sind nicht aus der Welt zu schaffen und werden dem Besucher immer wieder aufgetischt. Nach den Lautgesetzen sei nämlich aus dem tz ein s geworden – und aus einem Ritzling zu guter Letzt eben der Riesling. Aber das gehört wohl eher in das Reich der Sagen und Legenden. (Quelle: Fachbuch „Weinland Österreich, Wachau, Kremstal, Kamptal“ von Wilfried Moselt). Die Ansprüche des Rieslings an die Lage sind sehr hoch, die an den Boden dagegen gering. Er bevorzugt in der Tat arme, eher steinige bzw. schieferhaltige Unterlagen, reift spät und braucht im Weinberg Zeit zur Vollreife und in der Folge auch im Keller ausreichend Ruhe, bis er seine ganze Pracht entfalten kann. Die Trauben sind mittelgroß, die Beeren eher klein. Gute Lagen in Verbindung mit genügend Niederschlägen und einem sonnenreichen Herbst bringen beste Voraussetzungen mit für die Erzeugung hochklassiger Rieslingweine mit einem fein-elegantem Fruchtbukett und einem stabilen, rassigen Säurerückgrat.



# Vinalu-Spezialreportagen

## Über 60.000 Seen, Fox-Töne und eine Kräuterhexe

In Finnland ist fast alles anders

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

(Fotos: Romain Batya)



*Fast drei Viertel Finnlands sind mit Wald bedeckt. Das gibt es in keinem anderen Land Europas.*

*Es hilft nicht, in vier bis fünf gängigen Sprachen zu Hause zu sein. Mit der Anhäufung von Vokalen im Finnischen, mit a und aa, ä und ää, u und uu, ü und üü, o, oo, ö, öö, i und ii, ab und an verbunden durch einen Konsonanten oder auch durch einen Doppelkonsonanten, ist es kein Kirschenessen. Man steht hilflos da und ist dankbar, wenn einem etwa das Wort Kioski begegnet, was einem bekannt vorkommt und tatsächlich Kiosk bedeutet. Das Finnische gehört zur ugrischen Sprachfamilie, einer Unterfamilie des Uralischen, und ist von Einwanderern aus dem Ural, dem europäisch-asiatischen Grenzgebiet, mitgebracht worden. Eine gewisse Verwandtschaft mit dem Estnischen und entfernter auch mit dem Ungarischen gilt als erwiesen. Ein Wort hat allerdings einen unauslöschlichen Einzug in die Sprachen der Welt gefunden: die Sauna.*





*Holzfäller-Atmosphäre in der einsam im Wald am See gelegenen Blockhütte beim Grillen mit den **Vinalu**-Redakteuren Liliane Turmes und Wilfried Moselt*

Finnland oder Suomi – der amtliche finnische Name lautet Suomen Tasavalta – ist von der Fläche her geringfügig kleiner als Deutschland, zählt aber kaum mehr als fünf Millionen Einwohner, was bedeutet, dass sich auf dem Quadratkilometer 15 Menschen geradezu verlieren (in Deutschland zählt man 230 Einwohner pro km<sup>2</sup>, in Luxemburg sind es 185). Bringt man dann noch die Ballungsräume der wenigen größeren Städte in Abzug, verbleibt eine fast unberührte Naturlandschaft.

Auf Antrieb fallen die vielen verstreut in den Wäldern, an den Seen und den Schärenküsten mit ihren Zehntausenden von Inseln und Inselchen gelegenen Holzhäuser ins Auge, die entweder als Dauerwohnsitz dienen oder für den eigenen Urlaub genutzt werden, aber auch als Ferienunterkünfte für Gäste aus aller Welt zur Vermietung anstehen und über das ganze



Jahr optimale Bedingungen für einen genussreichen Aufenthalt bieten. Dass eine Sauna zu jedem Haus gehört, ist in Finnland keine Frage. Die Sommer mit ihren langen Tagen sind weitgehend sonnig, die Winter schneereich, und selbst im kältesten Monat des Jahres, im Februar, liegen die Durchschnittstemperaturen südlich des Polarkreises in der Regel im Mittel bei noch recht mäßigen -6 ° C.

Das war „unsere Hütte“ (rechtes Bild), am Ende eines einsamen Waldweges gelegen, mit Eichhörnchen als Nachbarn und der Gewähr, Stille in reiner Form zu erleben und fernab von jedem Verkehrslärm seinen Gedanken nachzuhängen und zu träumen. Einer der über 60.000 Seen gehört in Finnland natürlich zum Gesamtpaket der Genüsse, und wenn dann noch ein historischer Kutter auf dem See auf Fischfang geht, ist die finnische Idylle perfekt. Suomi ahoi!



## Winery/Weingut Teiskon Garage



### Eigentümerin/Owner

The owner Titta Sydänheimo-Auer comes from a chemist's family and learned wine criteria in Finland where she made a degree in wine making. She is doing berry wines since 15 years and has been growing grapes for 8 years now. The winery owns 1½ acres of farm land and half a hectare of vine and berry gardens. Most of the berries which are used for wine making are meanwhile bought from other farms, since the winery has more and more customers. The area for the grape wine counts actually just 50 vines.

The winery started with berry wines, and about five years ago they began to harvest the first wine grapes. The varieties used are hybrids, all based on American Native Vitis Labrusca grapes, which are also known as Fox grapes. They are crossed with Vitis Amurensis and Vitis Vinifera. These vines are used more and more in the new Northern Wine Regions like Finland, Sweden and Latvia. The rustic Zilga grape, just to name only this, has been developed by Latvian Agricultural Research in the 1960s. It is a red grape with white pulp, and it is able to withstand frosts up to -40° C.



*Titta Sydänheimo-Auer*

### Rebsorten/Grapes

Wildreben bzw. Hybridreben mit ausgeprägten Fox-Tönen: Zilga (rot), Rondo (rot), Nordika (weiß).

Die Weine aus Weintrauben sind nicht als Wein im herkömmlichen Sinn einzuordnen und nach EU-Recht unter der Bezeichnung „Wein aus Trauben“ nicht zugelassen.



## Verkostungsnotizen

### Eloisa Sanddorn Schaumwein

(Alkohol 11,5 Vol.-%)

*Würziges Bukett mit Anklängen an Marzipan, Wildkräuter und Unterholz, am Gaumen Noten von gelben Beeren, Zitrone und Anis, frisch, süffig, ordentlich.*

### Aino, Cuvée aus den Rebsorten Zilga (rot), Rondo (rot) und Nordika (weiß)

(Alkohol 13 Vol.-%)

*Im floralen gewöhnungsbedürftigen Bukett andeutungsweise Anklänge an Mandeln und Rosen, am Gaumen eher ein weinähnliches Getränk mit Noten von Nüssen und überreifen Äpfeln. Wenig erfreulich im säuerlichen Abgang mit ausgeprägten Fox-Tönen und Bitteraromen.*

### Zaida

(Alkohol 12 Vol.-%)

*Ein Rotwein aus der Hybridrebe Zilga mit einem recht exotischen Bukett und Anklängen an Kohl, Spargel und Brennnessel, am Gaumen Noten von grünem Holz mit Nuancen von Mandeln und Mirabellen.*

### „Pinot Noir“

(Alkohol 12 Vol.-%)

*Ein Rotwein, der sich Pinot Noir nennt. Man darf sich wundern! Mit sehr viel gutem Willen lassen sich verhaltene Anklänge an Mandeln und Cassis nachvollziehen, am Gaumen nussig mit harzig-rauchigen Noten, ein sehr einfacher Wein, der kein wirklicher Pinot Noir ist.*

### Menninkäinen, Fruchtbeerenwein aus Schwarzen Johannisbeeren und Erdbeeren

(Alkohol 13 Vol.-%)

*Der finnische Name „Menninkäinen“ bedeutet in der Sagenwelt der Wikinger einen freundlichen kleinen Troll (Rumpelstilzchen). Im fruchtigen Bukett sind deutliche Anklänge an Cassis und Erdbeeren wahrnehmbar, am Gaumen dito mit dem Akzent auf Erdbeere, angenehm und süffig, passt gut zu Schweinefleisch und Speisen mit weißer Sauce.*

### Päivänsäde

(Alkohol 10 Vol.-%)

*Der Name bedeutet Sonnenschein. Im Bukett und am Gaumen ausgeprägte Fox-Töne mit Andeutungen von Cassis und Honig, süße Aromen im mittellangen Abgang.*

### Joiku

(Alkohol 12 Vol.-%)

*Der Hilla-Dessertwein aus Moltebeeren steht bernsteinfarben im Glas. Er bringt Anklänge an Melonen, Feigen und Quitten in die Nase und Grapefruit und nussige Noten an den Gaumen und zeichnet sich durch ein bemerkenswertes Süße-Säure-Spiel aus.*

**Fazit:** Die hier präsentierten Fruchtbeeren-Weine sind akzeptabel, Weine aus Weintrauben tun sich derzeit noch schwer. Bei der Bewertung wurde auf die strengen **Vinalu**-Benotungen verzichtet.

**Empfehlung an die Weinerzeugerin:** Vielleicht sollte man es mal mit einer etablierten klassischen Rebsorte versuchen. Müller-Thurgau (Rivaner) käme möglicherweise unter den derzeitigen klimatischen Bedingungen in Betracht. Sollte sich der Klimawandel fortsetzen, ließe sich auch über weitere klassische Rebsorten nachdenken.



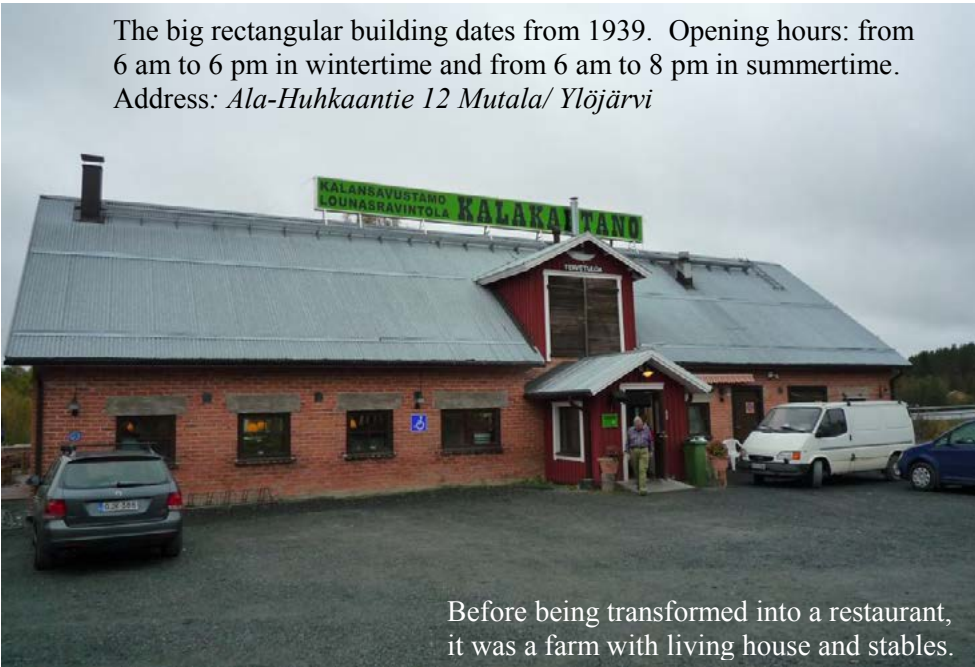


## Kalakartano - Fish Smokery

(Kala = Fish, Kartano = Big house, Manor)

*Fresh fish comes from the market in Tampere or from local fishermen catching fish from the Lake Näsijärvi. The fish is smoked directly on the premises where the restaurant and the shop are situated. Stefan Vuorenmaa is using mostly the black or grey alder wood (Alnus which belongs to the birch trees family) without the bark. Stefan explains that the bark of the wood gives an unpleasant taste to the smoked fish. After the procedure of hot smoking, the fish is served in the restaurant and can be bought in the place to be taken away.*

The big rectangular building dates from 1939. Opening hours: from 6 am to 6 pm in wintertime and from 6 am to 8 pm in summertime.  
Address: Ala-Huhkaantie 12 Mutala/ Ylöjärvi



Before being transformed into a restaurant, it was a farm with living house and stables.

The restaurant Kalakartano is existing since 2 years, and every year they are smoking around 12.000 kg of fresh fish, including salmon and sea trout, as well as fresh water fish like brown trout, rainbow trout, pike perchpike (Zander) and white fish like muikku (Kleine Maräne). Crayfish is available only in the summer season,

otherwise it is too expensive for being sold in the rural restaurant. The biggest fishes ever caught over the last years are the taxidermed examples one can admire on the walls of the restaurant. 10,3 kg was the biggest trout, 3 kg the biggest white fish and 8,5 kg the weight of the biggest perchpike.



Stefan und Kirsi Vuorenmaa

*They say in Finland „Muikku“ as we say cheese or Riesling to make people smile, when being photographed.*



*On the left Stefan Vuorenmaa, above three of his special fishes and on the right the famous fish soup of the house*



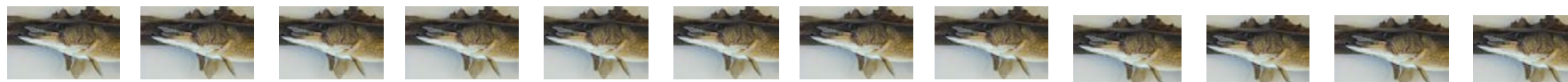
Time needed for smoking: 1/2 hour for a small fish, for fish of about 1 kg 1 hour (only warm smoking). Lunch/buffet every day from 10 h30 to 2 pm. Smoked fish soup is the most popular dish, and there are customers even coming from

distances of 70 km to eat this soup. The soup is served with a local homemade beer (containing no alcohol). The soup is regularly sold via a Catering Service offered by the restaurant for weddings or bigger partys.

They also serve mussels in cream or with white wine, as we are used to at home, and it is available all the year round. Summertime and Christmas time are the busiest seasons.



*Stefan Vuorenmaa with Mati, our interpreter, and Liliane Turmes*





## Rekola – A biodynamic farm

The managers of the farm are Joona Rekola, the son of the owners, and his companion André Murto. They are leasing the land and the house from Joona's parents. The total farmland is 36 hectares. 31 ha are belonging to the family, and 5 ha are leased on long terms from neighbours. The animals living here are Limousin cattle. Other important factors are the particular bakery well known in the whole region for the marvellous bread as well as the big vegetable garden.



*André Murto (on the right and below) and Joona Rekola with Wilfried Moselt and Liliane Turmes and our Guide Mari Saloniemi*



In 1972, the parents of Joona Rekola started with the biodynamic farm. It is the second oldest organic farm in Finland. The Farm itself is existing on the premises since the year 1619. The domestic animals – there is no mass production – get only food from the farm, and the compost is used in the garden, so all is recycled in a kind of a close circle in an ecological chain. This is quite economical and seems to be ethnically a better choice than classical farming. They are also doing cultural work to keep the traditions alive. In the bakery they only use wheat from the farm. „The soil has to be alive and well treated“, says André Murto, „And this is the secret of good products.“





The bakery ... and the vegetable garden



In the garden of about 2 ha they grow potatoes, carrots, old fashioned vegetables like pastinakes and other beets, parsley, cabbage, cale, red cabbage, spinach, leech, tomatoes and onions.

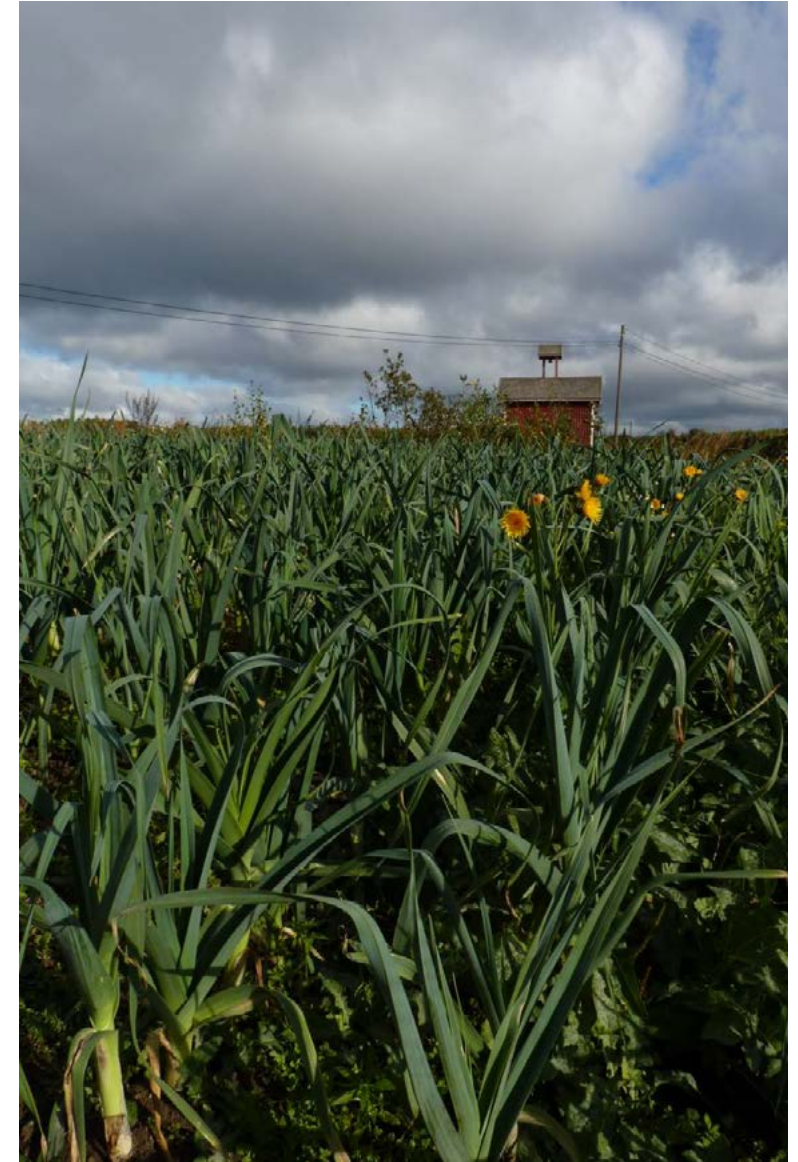
The bakery: The baking season is from October 1<sup>st</sup> till the end of April, literally as long as the heating season goes on in Finland. In spring and summer the owners have outdoor activities.

Since 1978, they are baking in the house, and André learned the baking over 3 years from farm people around.

They are producing a rye bread completely without yeast, fruit breads with figs, pumpkin seed bread, spelt bread. The farm is selling about 400 breads a week during the season.

The most interesting thing about the bakery is the old wooden fired baking oven, which is massive and huge, containing four different compartments, that can be fired individually. The oven is so powerful that it is heating all the house, too.

They also use homeopathic preparations for the soil and think that on long term it works out positively.



„Good soil is the most important thing for us“, says Joonas. „The soil must be the source of life, economic, ecologic and ethic.“

By the way: In July 2013 they opened a small shop in Tampere Town.



## Marjaana, the Herb Witch – Marjaana, die Kräuterhexe



Marjaana collects herbs and sells them to the Top Restaurants in Tampere, and she is also a therapist, as she says. She gives people the real feeling of wellness, teaching them how to eat healthy and simple in order to feel good in their bodies and how to come back closer to nature.

She has been teaching in her house since about 20 years about good taste, healthy home and heart made food and an ecological way of life (which is *luomu* in Finnish).

„To give my guests positive energy, I have to help them to change their way of thinking“, says Marjaana. „We only work with our own hands.“

She has eight apartments for guests next to her house near a nice lake and invites people to stay with her to get to know the right and healthy way of living. She organizes walking trips in the woods around, giving explanations about herbs and mushrooms which are supposed to help against illness and disease of any kind, even of cancer, and she simply suggests how to feel just good in the nature of Finland which is wonderful.

There is no doubt. Believe us for our honour.

Marjaana, Lahtuan Tila,  
Siltaman kylätie 110,  
353300 Orivesi,  
Tel. 050 526 2728





## Restaurant C



*Their cuisine is based on mostly organic food using before all local ingredients. In summertime Ilkka Isotano and Christina are growing herbs and berries in their own garden. They started the restaurant C five years ago, and in 2011 it was the restaurant of the year in Finland. Co-Owner Christina who is also the restaurant's sommelière says that they wanted the restaurant to be a small but good restaurant with good food. The farmers they get the products from, are also customers and friends. So they know each other well and they can have confidence in the food. Risotto is an „incontournable“ dish with canaroli rice from Italy and organic spinach from Rekola farm.*



The chef comes from Rauma, a city near to the sea, and moved to Helsinki and then to Tampere, where he had been working in the Näsinneula Tower Restaurant for a while. (Here together with waiter Matti Kuukkanen)



The fish comes generally from fishermen using special killing methods, the Japanese style „Ike Shime“.  
 The restaurant C is the only restaurant using fish prepared in this way.  
 Another particularity: They are also baking their own bread.



*The kitchen atmosphere ...*



The chef likes reading books about good food, is influenced by the French cuisine with the ingredients of simple, strong, wild and concentrated Finnish products and prefers fullbodied young wines with a nice acidity matching with the food. He loves to surprise the customers with his cuisine, and he does, indeed, – in Tampere’s top restaurant next to the railway station.

Appetizer 1: horse tatar  
 Appetizer 2: pumpkin soup, licorice pieces and apple jam with sparkling soda, tricky food with different tastes like saltiness, sweetness, acidity and bitterness with the taste of nuts. A good harmony in the aftertaste.  
 First course: salted white fish + profiterolle of cauliflower purée, very tasteful.  
 Second course: panfried rooster with bechamel of burned milk, purée of chanterelle and deep fried cale.  
 Third course: Risotto and spinach cream with roasted peanuts and boiled quail eggs, playing again with different taste directions and different textures.  
 Entremets: yoghurt with cranberry and lemon.  
 Fourth course: pumpkin purée, zucchini from Rekola farm, tomatoes, mushroom purée, panfried perchpike and crayfish sauce.  
 Fifth course: pork fillet with sellerie purée and chutney, tomatillo and onion declination.



*... and a wine from Germany*



## Strohwein – Eine Seltene Spezialität

Anfang Januar 2014 konnte Kellermeister Matthias Lambert in der Kellerei Wellenstein, einen 2013er Strohwein pressen. Gegen Abend lag ein kleines, aber sehr hochwertiges Resultat der beiden Strohweine vor. So wurden 250 Liter Auxerrois Strohwein mit 176° Oechsle sowie 75 Liter Gewürztraminer Strohwein mit 200° Oechsle in den Keller gelegt. Der Verbraucher darf sich auf ein einmaliges Geschmackserlebnis mit diesen beiden Weinen freuen.

Früher wurden die selektionierten Trauben auf Strohmatten zur Trocknung ausgebreitet, daher der Name „Strohwein“. Die Trauben verlieren während der Trocknungsprozedur einen Teil Ihres Wassergehalts durch Verdunstung. Nach einer Lagerzeit von mindestens zwei Monaten werden die Trauben einer sanften Pressung unterzogen, und der Most durchläuft anschließend eine langsame Gärung.

Die Herstellung des Strohweins unterliegt strengen Qualitätskriterien. Die Trauben müssen gesund sein und eine optimale Reife erreicht haben. In der Regel braucht es ca. 100 kg Trauben, um 25 Liter dieses Weins herzustellen. Der Strohwein ist ein wunderbar aromatischer, geschmacklich intensiver und subtiler Wein, der sich gekühlt auf 8° C ideal trinken lässt. Man kann ihn besonders gut zu einer Gänsestopfleber oder einem Nachtisch reichen. Früher wurde der Strohwein auch als Gesundheitstrank empfohlen, wurde er doch ehemals in die Kategorie der Medizinweine eingestuft.



## Le Vin de Paille – Une Spécialité Rare

Au début de janvier 2014, le maître de chai des Caves de Wellenstein, Matthias Lambert, a pressuré un vin de paille millésime 2013. Le résultat obtenu était petit en quantité, mais excellent en qualité. C'est ainsi que 250 litres d'Auxerrois vin de paille avec un degré d'Oechsle de 176° et 75 litres de Gewürztraminer de 200° d'Oechsle ont pu être mis en cave. Avec ces deux vins, le consommateur peut s'attendre à vivre une expérience gustative exceptionnelle.

Autrefois, les raisins sélectionnés étaient mis sur des lits de paille pour sécher, ce qui fut à l'origine de leur appellation « vin de paille ». Lors du procédé de séchage, les grappes perdent une bonne partie de leur teneur en eau, selon le principe de l'évaporation. Après une période d'entreposage de deux mois au minimum les raisins sont soumis à une pression la plus freinée, et le moût fait ensuite l'objet d'une lente fermentation. L'élaboration du vin de paille est régie selon des critères très stricts: les raisins devant être exempts de toutes traces de pourriture et avoir atteint une maturité optimale. Dans le respect des règles en la matière, 100 kg de raisins sont nécessaires pour produire environ 25 litres de ce vin. Le vin de paille est un vin aromatique d'exception, aux expressions intenses et subtiles. Il convient de le servir à la température idéale de 8 ° C. Il accompagne très bien une terrine de foie gras ou peut être proposé au moment du dessert. Autrefois le Vin de Paille était considéré comme un vin favorable à la santé, au point d'être repris dans la catégorie des vins-médecins.





## Gastronomisches Sternefunkeln über Piesport

### Das Hotel, Restaurant & Weinhaus Schanz an der Mittelmösel

*Thomas Schanz in Piesport, das ist die schöne Geschichte eines jungen Kochs, der sehr erdverbunden mit der Mosel ist, sein Dorf und seine Region hochhält und seine ganze Liebe und Energie der gehobenen Gastronomie widmet.*



*Chefkoch Thomas Schanz*

„Meine Küche basiert auf der Verwendung bester Produkte und soll als modern französisch mit teils regionalem Kolorit, teils internationaler Ausprägung verstanden werden“, sagt Thomas. „Wir haben zwar Klassiker auf unserer Karte, doch die Faszination meines Berufs ist nun eben mal die Suche und die Neuentdeckung.“

Die Entwicklung und Anerkennung des 2011 eröffneten Restaurants mitten in Piesport ging schnell voran. Nicht zuletzt wegen der außerordentlichen Begabung von Thomas Schanz, der sich nicht nur auf das Kochen zu konzentrieren vermag, sondern auch sein Küchenteam mit Organisationstalent, Entschlossenheit und Bravour zu leiten versteht.

Bereits wenige Wochen nach der Eröffnung des mittlerweile an der gesamten Mosel als Gastrotempel anerkannten Restaurants bekam Schanz einen Michelin-Stern, der den heute 33-Jährigen dazu angeregt hat, das Zepter in Sachen Kulinarik noch höher zu schwingen. Der zurückhaltende junge Mann ist ein Perfektionist, der über ein besonderes Talent verfügt, die einzelnen Rohstoffe und Zutaten seiner Gerichte in einen harmonischen Gleichklang zu setzen. Das hat zweifellos auch mit den Etappen seiner Wanderjahre zu tun, seine Ausbildung erfuhr Thomas in der Köhlerstube in Baiersbrunn. Der Gastronom Klaus Erfurt in der Mainzer Straße in Saarbrücken und das Waldhotel Sonnora in Dreis waren weitere Meilensteine für den Koch, der sechs Jahre der Sous-Chef bei Helmut Thieltes im Sonnora war, bevor er sein eigenes Restaurant eröffnete. Reisen mit kulinarischen Schwerpunkten durch Europa und Asien haben bleibende Eindrücke bei Thomas



*Ein Blick ins Restaurant*

hinterlassen, der auf einen unverfälschten Geschmack und den optischen Reiz seiner Gerichte und Menüs setzt.

„In der Küche hat jeder meiner Mitarbeiter seinen Verantwortungsbereich, da geht es um Disziplin und eine gute Organisation.“ Mit Waldemar Barwisch zu seiner Rechten und einer eingespielten Brigade stehen ihm die perfekten Helfer zur Seite. Und weil ein Landrestaurant der Superlative in einer idyllischen Lage wie in Piesport Charme und Eleganz ausstrahlt, bleibt der Kunde gerne etwas länger und übernachtet gleich nebenan im seit langem bestehenden, nun modernisierten Hotel. Das wissen Stammkunden zu schätzen. Von den schmackhaften Weinen zum Essen können die Kunden an selbiger Adresse zudem ihren eigenen Vorrat an Moselweinen auffrischen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist hervorragend, und der Hotelier und Winzermeister Erich Schanz ist bei der Auswahl mit Rat und Tat behilflich. Das Hotel ist täglich, das Restaurant mittwochs bis sonntags zur Mittagsstunde und abends ab 18.30 Uhr geöffnet. Dienstags ist das Restaurant geschlossen.



*Frikassee vom Hummer*



>>>> Schanz Restaurant, Hotel & Weinhaus, Bahnhofstraße 8a in D-54498 Piesport.

Tel. (0049)(0)6507-9252-0, Fax (0049)(0)6507-9252-52. Weitere Infos über [www.schanz-restaurant.de](http://www.schanz-restaurant.de) und unter [info@schanz-restaurant.de](mailto:info@schanz-restaurant.de)

rb/lt/wm

# Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 13)

## Klassische Eleganz mit einer langen Tradition

Die Geschichte des Nassauer Hofes begann vor 200 Jahren

*Von Wilfried Moselt*

(alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)



Bildquelle: Nassauer Hof

*In der Flanier-Meile Wiesbadens – am Ende der Wilhelmstraße gegenüber dem mondänen Kurhaus – liegt ein Schmuckstück der Luxus-Hotellerie, das den Gast mit seinem Charme bezaubert. Da ist ein Flair aus architektonischer Großzügigkeit und verbindlichem Entgegenkommen, aus gediegenem Ambiente und selbstverständlicher Natürlichkeit, das ihm das Gefühl vermittelt, in seinem vorübergehenden Zuhause aus niveauvollem Stil und sympathischer Bescheidenheit bestens angekommen zu sein.*

*Und wenn dazu noch Geschichte aus den Mauern spricht, kann der sensible Mensch getrost durchatmen.*

*Er spürt, dass er die richtige Wahl getroffen hat.*



Es ist in der Tat diese unprätentiös und schlicht vorgetragene Eleganz mit dem Hauch des Elitären, die den Besucher bei seinen ersten Schritten im Hotel Nassauer Hof in eine Atmosphäre des Entspanntseins einbindet und ihn empfinden lässt, willkommen zu sein.

Er darf sich in der Reihe der prominenten (siehe die in der weiteren Berichterstattung zusammengestellte Liste der Berühmtheiten aus Politik und Wissenschaft, Kunst, Kultur und Sport) und weniger prominenten Zeitgenossen wiederfinden und die ungezählten Annehmlichkeiten des Hauses genießen, wie es etwa dem russischen Schriftsteller Fjodor M. Dostojewski vergönnt war, der bekanntlich dem Spieltrieb frönte (und das später in seinem Roman „Der Spieler“ niederschrieb) und 1865 nach einem Verlust von 3000 Rubeln in der Spielbank eilig seine Koffer gepackt und klammheimlich und überstürzt abgereist sein soll, ohne die Rechnung bezahlt zu haben. Das wird sich der Gast heute schwerlich erlauben, schon gar nicht, wenn er etwa in der Präsidenten-Suite genächtigt haben sollte, die für nicht weniger als 8.000 Euro zu buchen ist – pro Tag, versteht sich.

Wer nicht als „Präsident“ anreist, ist dennoch fürstlich aufgehoben, und zwar zu durchaus zivilen Preisen. Die insgesamt 159 Zimmer und Suiten, davon 79 Doppelzimmer, 56 Einzelzimmer und 24 Suiten, bieten mit ihrer klassischen Einrichtung, der warmen Farbgestaltung und dem gediegenen Interieur alles, was zum Wohlbefinden beiträgt. Das gilt für ein langes Wochenende in Wiesbaden genauso wie für eine kleine Wellness-Auszeit, für die Wahrnehmung geschäftlicher Termine im Rhein-Main-Gebiet oder für Gäste auf der Durchreise.

Die Superior Einzelzimmer mit dem gängigen 5-Sterne Komfort befinden sich überwiegend im Nordflügel und sind zum ruhigen Innenhof ausgerichtet. Die Superior Doppelzimmer im Nordflügel oder mit Blick auf den Kaiser-Friedrich-Platz und das Kurhaus sind mit „Queen Size“- oder Twin-Betten ausgestattet. Besonders beliebt bei

Freizeit- und Geschäftsreisenden sind hier, wie es heißt, die Deluxe-Zimmer mit ihrem zeitlos eleganten Design.

Studio-Suiten bieten im Vergleich zum Deluxe-Zimmer noch mehr Platz und zusätzliche Sitzmöglichkeiten, die aus dem Gästezimmer einen behaglichen Raum auch für einen längeren Aufenthalt machen. Das Ganze lässt sich über Junior-Suiten, Executive-Suiten und Royal-Suiten bis zur bereits erwähnten Präsidenten-Suite steigern, die schließlich alles aufbietet, was sich der anspruchsvolle Gast wünschen kann. Komplettiert wird das Angebot des Nassauer Hofs durch 9 Tagungsräume, 2 Bars und 3 Restaurants, darunter die berühmte „Ente“, vormals die „Ente vom Lehel“, mit ihren Enten-Spezialitäten der Extraklasse, die seit 33 Jahren eine kulinarische Institution in Wiesbaden ist (siehe auch unseren Beitrag **„Genüsse aus der Sterneküche“** im Anschluss an die Vorstellung des Hotels mit der Wellness-Oase).

*Service in der Lounge mit dem Pianisten im Hintergrund*



„Ankommen und sich wohlfühlen. Das ist seit 1813 die Philosophie des Nassauer Hofs, der Mitglied in den Vereinigungen *The Leading Hotels of the World* und *Selektion Deutscher Luxushotels* ist, die für gleichbleibend hohe Qualitäts- und Servicestandards bürgen“, sagt Peer Zöllner-Mackscheidt, seit 2006 stellvertretender Direktor und zuständig für den Hotelbereich und das Marketing. „Wir setzen bei der Auswahl unserer Mitarbeiter in der Regel nicht nur die notwendigen fachlichen Qualifikationen voraus, sondern erwarten auch ein gewisses Maß an Eigeninitiative, ein Eingehen auf die individuellen Bedürfnisse des einzelnen Gastes.“

Das ist das Bestreben der rund 200 Mitarbeiter, ob beim Empfang vor der Tür oder in der Rezeption, beim Service allenthalben, ob in den Bistros, in der Bar oder in den Gourmet-Tempeln des Hauses. Der Nassauer Hof ist zudem ein idealer Ort für jede Art von Veranstaltung mit den passenden Räumlichkeiten für private Essen, Seminare, Vorträge, Konferenzen und festliche Bankette. Dafür stehen 9 Tagungsräume zur Verfügung. Die Tagungspauschalen beinhalten in der Basic Version die Bereitstellungskosten für den Haupttagungsraum, die Basistechnik (Beamer, Leinwand, Pinnwand oder Flip Chart), Schreibblock mit Stift, Hospitality Desk mit Telefon, 2 x Wasser während der Tagung, 2 Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und süßen Snacks, 2-Gang-Lunch-Menü nach Zusammenstellung des Küchenchefs, orientiert am saisonalen Marktangebot (ab 30 Personen gerne auch als Buffet), 1 Softgetränk zum Mittagessen. Bei der Business-Version sind darüber hinaus das Wasser bei der Tagung und beim Lunch und die Softgetränke beim Lunch unlimitiert. Das gilt auch für die Nassauer Hof Pauschale, bei der das Mittagessen obendrein aus 3 Gängen besteht.

Hotel Nassauer Hof, Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, 65183 Wiesbaden, Tel. 0049(0)611-133-0, E-Mail: [info@nassauer-hof.de](mailto:info@nassauer-hof.de)

>>> Weitere Infos unter [www.nassauer-hof.de](http://www.nassauer-hof.de)

Die Selektion Deutscher Luxushotels ist der Zusammenschluss neun deutscher und eines österreichischen Luxushotels, die unter dem Leitsatz „Kultur der Gastlichkeit prägen und pflegen“ mit höchster Servicequalität und einer maßgeschneiderten Angebotspalette dem weltweiten Trend der anonymen Beherbergung entgegentreten. Die gelebte Synthese zwischen Tradition und Moderne in allen Selektionshäusern gewährt höchste Zufriedenheit für Gäste aller Generationen. Jedes der zehn Mitgliedshäuser genießt internationales Renommee; alle sind dafür bekannt, einzigartigen Service im exquisiten Ambiente zu offerieren. Der Zusammenschluss, der das Bild der deutschen Top-Hotellerie im Ausland in den letzten Jahren entscheidend prägte, wurde 1987 mit ursprünglich drei Mitgliedern gegründet und arbeitet unter anderem in Fragen des Marketings, der Kundenbindung und der Ausbildung eng zusammen. >>> Weitere Infos unter:

<http://www.selektion-deutscher-luxushotels.com/presse/presse-hotel-uebersicht/>



Bildquelle: Nassauer Hof

In der Bar des Nassauer Hof – sie ist Montag bis Sonntag von 17 bis 2 Uhr geöffnet – finden Nachtschwärmer genauso ein Zuhause wie Gäste, die sich auf einen entspannten Tagesausklang freuen. Berühmt ist die Bar vor allem für ihre Whisky-Auswahl. Am offenen Kamin und bei live Piano-Musik entfalten die Single Malts ihren Geschmack besonders gut.



Alte Bleiverglasung mit dem Motiv „Wiesbaden“

The Leading Hotels of the World LHW wurde 1928 von einer Gruppe einflussreicher und zukunftsorientierter europäischer Hoteliers gegründet und umfasste zunächst 38 Mitgliedshotels. Um sich für die Aufnahme zu qualifizieren, muss ein Hotel strikte Qualitätsstandards einhalten und sich von der Masse internationaler Luxushotels unterscheiden. In den Leading Hotels vereinen sich Individualität, das Beste der jeweiligen Destination und höchste Qualität auf internationalem Fünf-Sterne-Niveau. The Leading Hotels of the World Ltd. (LHW) ist die weltweit größte Kollektion in der Luxushotellerie, unter deren Dach sich rund 430 der besten Hotels, Resorts und Spas in über 80 Ländern versammeln. Ihr Hauptsitz ist New York, darüber hinaus gibt es mehr als 20 Niederlassungen weltweit.

>>> Weitere Infos unter:

<http://www.lhw.com/press-center>



Der Frühstücksraum

Die Einrichtung der Zimmer und Suiten beinhaltet: Fenster, die sich öffnen lassen, Klimaanlage, Minibar, Schreibmappe, Schreibtisch, Zimmersafe, Türspion, Sitzmöbel, Badewanne, WC, Badewanne/Dusche, Bademantel, Haarfön, Kosmetikspiegel, Fernbedienung am TV, Pay-TV, Radio, SAT-TV, Check-out über TV, Weckeinrichtung, Internetanschluss, Modemanschluss, Voice-Mail, Wireless-LAN



Über die Vorgänger des heutigen Nassauer Hofes ist nichts urkundlich belegt. Die Historiker gehen davon aus, dass an dieser Stelle schon im 9. Jahrhundert eine Herberge stand, die bis ins späte 18. Jahrhundert und vielleicht noch darüber hinaus als Gasthaus, als Badehaus oder als beides zusammen existierte.

1813 eröffnete der Gastwirt Johann Freinsheim das „Deutsche Haus“, das 1816 in „Hotel Nassau“ umbenannt wurde. 1819 erwarb die Familie Johann Friedrich Goetz das Anwesen und ließ es zu einem eleganten klassizistischen Bau umgestalten. Die festliche Neueröffnung hatte einen politischen Hintergrund: In Wiesbaden, inzwischen Hauptstadt des Herzogtums Nassau, wurden die „Karlsbader Beschlüsse“ verabschiedet, und der Schauplatz war das „Hotel Nassau“.

Nachdem 1840 eine Bahnverbindung mit Frankfurt geschaffen worden war, erlangte Wiesbaden internationalen Ruhm als Kur-, Theater- und Casinostadt und zog illustre Gäste an. Im Jahr 1897 enthüllte Kaiser Wilhelm II. das Denkmal seines Vaters auf dem Platz vor dem „Hotel Nassauer Hof“, wie es von nun an hieß, und einige Jahre später, 1903, wurde das Hotel zum „Balkon Europas“, als die Bevölkerung eine glanzvolle Begegnung zwischen Kaiser Wilhelm II. und Zar Nikolaus II. beobachten konnte. 1907 zog es Kaiser Wilhelm II. wiederum nach Wiesbaden: Das dem „Hotel Nassauer Hof“ gegenüberliegende Kurhaus, noch heute als eines der prachtvollsten der Welt gerühmt, wurde eingeweiht. Zur gleichen Zeit erstrahlte der Nassauer Hof in neuem Glanz. Die Arbeiten an der wilhelminischen Barockfassade waren abgeschlossen und 200 Zimmer eingerichtet, teils im englischen Stil, teils in üppigem Rokoko. Die zwei marmornen und mit Stuck bereicherten Thermal-Badehäuser gehörten zu den luxuriösesten in Wiesbadener Hotels und wurden von Königen, Fürsten, Herzögen und Grafen besucht. Die Goetz'sche Familientradition endete 1917.



Nach den Wirren des Ersten Weltkrieges kam ein Kaufmann aus Mülheim, Hugo Stinnes, nach Wiesbaden und kaufte das Hotel Nassauer Hof, das in den Bombennächten des Jahres 1945 vollständig ausbrannte. Der Wiederaufbau vollzog sich ab 1950 – mit Geldern von der Unternehmensgruppe Stinnes aus Mülheim an der Ruhr. 1968 investierte das Unternehmen erneut rund 20 Millionen Mark in die Modernisierung und Erweiterung des Hotelkomplexes, wobei den Architekten eine hervorragende Symbiose aus Vergangenheit und Zukunft gelang. Seit Januar 2001 gehört das Hotel Nassauer Hof einer privaten Investorengruppe, die einen Immobilienfonds „Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden Dr. Herbert Ebertz KG, Köln“ gründete. Betrieben wird das Hotel von der „Hotel Nassauer Hof GmbH“. Ihre Gesellschafter sind zu je 50 % die Firmengruppe Dr. Ebertz und Karl Nüser. Karl Nüser ist zugleich Geschäftsführer der GmbH. Die Eigentümer sehen sich der Tradition des Hotels verpflichtet und konzentrieren alle Aktivitäten darauf, den Nassauer Hof als Solitär unter den Grandhotels Europas zu erhalten und den herausragenden internationalen Ruf zu bewahren. „Das Produkt Nassauer Hof muss ständig neuen Trends und Herausforderungen angepasst werden“, lautet das Credo des geschäftsführenden Gesellschafters Karl Nüser. „Aber auch mit bestem Willen lassen sich nicht alle Wünsche der Gäste erfüllen. Als Beispiel möge das Verlangen eines ranghohen Ministers aus Kuwait dienen, der von der Direktion forderte, dass für seine mitreisenden Kinder vor oder hinter dem Hotel ein Spielplatz mit einem privaten Karussell aufgebaut werden sollte. Da musste selbst der Nassauer Hof passen.“ Stellt man die Anzahl der Zimmer der Zahl der Mitarbeiter gegenüber, ergibt sich ein Faktor von 1,25. Das dürfte in der Szene selten anzutreffen sein und zeugt von der großen Aufmerksamkeit, die man dem Gast in dieser Fünf-Sterne-Herberge angedeihen lässt.



## Aufgalopp der Prominenz

Beginnen wollen wir mit einer Gräfin aus England, die in den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts regelmäßig im Nassauer Hof logierte, um die alljährliche Thermalkur in Wiesbaden zu absolvieren. Sie hatte die Angewohnheit, sich die Speisen grundsätzlich in ihrer Suite servieren zu lassen, und betrachtete in der Folge das wertvolle Service und das Silberbesteck als ihr persönliches Eigentum. Sie stapelte es im Badezimmer und ließ nicht zu, dass es der Etagenkellner wegräumte. Das Personal musste eine günstige Gelegenheit abpassen, um im Bad „klar Schiff“ zu machen, woraufhin die Dame sich bei ihrer Rückkehr von der Teestunde lauthals beklagte, bestohlen worden zu sein, nichtsdestoweniger aber die Handlungsweise der Gegenpartei respektierte. So konnte das Schauspiel am nächsten Tag von neuem beginnen. Nach dem 2. Weltkrieg waren im Nassauer Hof zu Gast (in alphabetischer Reihenfolge ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

**Film, Kultur und Show:** Wolf Albach-Retty, Hans Albers (nicht verwandt mit Hans Albers von der Vinalu-Redaktion), Lex Barker, Iris Berben, Willy Birgel, Roberto Blanco, Klaus-Maria Brandauer, Maria Callas, Rudi Carell, Petula Clark, Gary Cooper, Lil Dagover, Alain Delon, O. W. Fischer, Elisabeth Flickenschild, Barnabás von Géczy, Uschi Glas, Thomas Gottschalk, Herbert Grönemeyer, Evelyn Hamann, Heino, Audrey Hepburn, Ursula Herking, Trevor Howard, Curd Jürgens, Udo Jürgens, Herbert von Karajan, Wilhelm Kempff, Nigel Kennedy, Diana Krall, Paul Kuhn, Antje-Kathrin Kühnemann, Karl Lagerfeld, Daliah Lavi, Gina Lollobrigida, Jean Marais, Melina Mercouri, Milva, Hermann Prey, Bill Ramsey, Jeniffer Rush, Gunter Sachs, Maria Schell,



*Wilfried Moselt im Gespräch mit dem Zweiten Hoteldirektor Peer Zöllner-Mackscheidt*



*Suiten*



*Ein Bad*

Maximilian Schell, Heinz Schenk, Romy Schneider, Siegfried und Roy, Christina Söderbaum, Elke Sommer, Renata Tebaldi, Wim Thoeke, Nadja Tiller, Luis Trenker, Catarina Valente, Stefan Waggershausen, Esther Williams

**Politik:** Konrad Adenauer, Prinz Albert II von Monaco, Jassir Arafat, Clement Attlee, Prinz Bernhard der Niederlande, Willy Brandt, Karl Carstens, Dalai Lama XIV, Achim Exner, Hans-Dietrich Genscher, Eugen Gerstenmaier, Wolfgang Gerhardt, Valéry Giscard d'Estaing, Michail Gorbatschow, Freiherr von und zu Guttenberg, Edward Heath, **Großherzog Henri von Luxemburg**, Theodor Heuss, Roland Koch, Helmut Kohl, Horst Köhler, der anekdotenträchtige Heinrich Lübke, Erich Mende, Angela Merkel, Richard Nixon, Vladimir Putin, Johannes Rau, Prinz Saud bin Jehudi, Walter Scheel, Carlo Schmidt, Helmut Schmidt, Frank-Walter Steinmeier, Edmund Stoiber, Franz-Josef Strauß, Richard von Weizsäcker, Guido Westerwelle

**Sport und Sportreport:** Franziska van Almsick, Franz Beckenbauer, Boris Becker, Hajo Friedrichs, Steffi Graf, Sepp Herberger, Uli Hoeneß, Vitali Klitschko, Wladimir Klitschko, Dieter Kürten, Joe Louis, Henry Maske, Pelé, Otto Rehagel, Max Schmeling, Helmut Schön, Jochen Schümann, Fritz Tiedemann, Hans-Günter Winkler

**Literatur:** Jean Cocteau, Fjodor M. Dostojewski, Peter Finkbeiner, Henning Mankell, Wilfried Moselt (na ja!), Mario Simmel



*Tagungsraum*

## 1.500 m<sup>2</sup> Spa

Der Wellness-Bereich im 5. Stock des Hotels umfasst ein Thermal-Schwimmbad und ein Fitness-Center, zwölf Anwendungsräume, mehrere Saunen, ein Solarium und das Estée Lauder Beauty Center. In Merians „Topographia Hassiae“ von 1655 ist u. a. zu lesen: „Es führet das Wißbad (Wiesbaden, Anm. des Autors) viererley Mineralien, nemblich Schweffel, Saltz, Alaun, und Salpeter, und zwar führet es deß Schweffels am meisten, und deß Salpeters am wenigsten... Und thun die Bäder allhie zu Wißbaden, nach Anzeig ihrer Mineralien, wärmen, trucknen, zertheylen, erweichen, auß- und von oben herab ziehen, kochen, dünn machen... und seynd wider alle von kalter Intemperie, oder Entrichtung, und obriger Feuchtigkeit, entsprungene Schwachheiten, als Flöß, Schnupffen. Schwindel, schwere Noth, Schlag, Gicht, Lähmung, ... etc. ein heylsames Mittel.“ Nun denn! Herr über „Wellness, Sports und Beauty“ ist der Masseur und Physiotherapeut Thomas Bonk. „Es kommen Menschen mit Beschwerden insbesondere des Bewegungsapparates zu uns“, sagt er. „Ihnen helfen wir durch die gezielte Anwendung unserer Massage- und Physiotherapie oder auch über eine Trainingstherapie mit Leistungscheck und Leistungsdiagnostik. Das läuft bei uns unter dem Oberbegriff *Prävention und Rehabilitation*.“ Mittlerweile schicken mehrere Kliniken Patienten zur Therapie in den Nassauer Hof und honorieren damit die hier geleistete Arbeit. „Die Schönheitspflege ist für ein Fünf-Sterne-Hotel unverzichtbar“, sagt Peer Zöllner-Mackscheidt. „Früher nannte man solche Angebote *Kosmetikabteilung*. Heute spricht man von der *Schönheitsfarm*, und das charakterisiert sicher den besonderen Nimbus, durch den Körper, Geist und Seele zur inneren Harmonie geführt werden.“ Eine chemische Analyse der Thermalquelle durch das bekannte Laboratorium Fresenius hat eine Wassertemperatur von 65,8° Celsius ergeben. Damit gehört sie zu den wärmsten Thermalquellen in Mitteleuropa. Die Therme ist übrigens als Leading Spa zertifiziert.



*Das Thermalschwimmbad im obersten Stockwerk mit Blick über die Stadt ist 32 Grad warm und dank seiner Aktivkohlefilter und der Chlorozon-Wasseraufbereitungsanlage hautfreundlich. Es gibt keine Haut- und Augenreizungen, und kein unangenehmer Chlorgeruch verdirbt dem Besucher den Spaß am Wellness-Programm. Unten der Fitnessraum.*



Der 70 m<sup>2</sup> große Pool wird mit Wasser aus der hauseigenen Thermalquelle gespeist. Auf die Heilkraft des Wiesbadener Thermalwassers setzten bereits die Römer, als sie 11 vor Christus den Ort „Aquae Mattiacae“ gründeten. Eine der seit damals genutzten Thermalquellen, eine Natrium-Chlorid-Therme, sprudelt immer noch unter dem Nassauer Hof, so dass die Gäste heute genau wie die Römer von ihrer positiven Wirkung auf den Körper profitieren können. Das Thermalwasser wirkt nachweislich entspannend, entschlackend und hautreinigend. Es regt den Kreislauf an, fördert die Durchblutung und ist erprobt bei rheumatischen Erkrankungen (Polyarthritis und Spondylitis ankylosans), degenerativen Erkrankungen der Gelenke und der Wirbelsäule, Gelenkveränderungen durch Gicht, ist hilfreich bei einer Nachbehandlung von Unfall- und Sportverletzungen und bei Erkrankungen der Atemwege. Ein qualifiziertes Team von staatlich geprüften Therapeuten ist auf Probleme und Erkrankungen des Bewegungsapparates spezialisiert. Dazu zählen vorbeugende physiotherapeutische Maßnahmen zur Linderung oder Vermeidung von Beeinträchtigungen des Bewegungsapparates und physiotherapeutische Maßnahmen, um Erkrankungen, Schmerzen oder Einschränkungen des Bewegungsapparates besonders nach Operationen zu kurieren.



# Genüsse aus der Sterneküche

*Von Liliane Turmes und Romain Batya*

(alle Fotos von Romain Batya)



*Das Logo des Restaurants*



*Blick in den Speiseraum mit der umlaufenden Mezzanine*



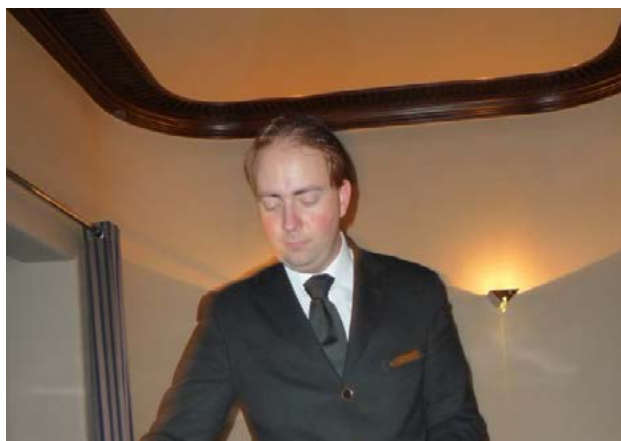
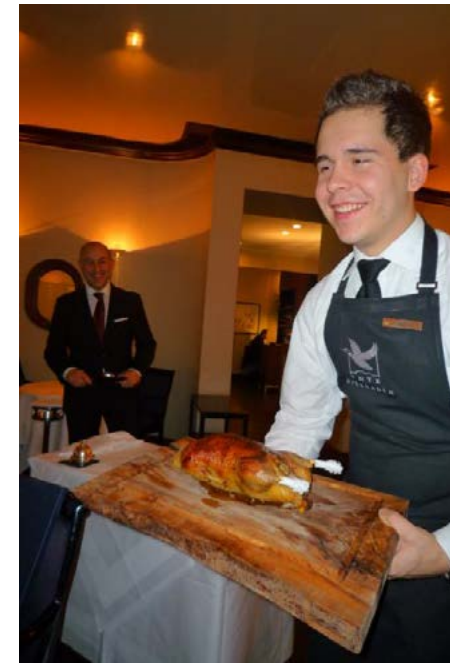
*Alles dreht sich um die Ente*

Der nach dem schmackhaften Flugwild genannte Gourmet-Tempel besteht seit 1979, als Hans-Peter Wodarz, einer der Gründer der damals neuen Erlebnisastronomie, sein Restaurant „Die Ente vom Lehel“ von München nach Wiesbaden verlegte. Nachdem sich Wodarz neuen Aufgaben gestellt hatte, wurde sein Restaurant, das sich bereits damals im Nassauer Hof befand, vom Hotel übernommen und der Einfachheit halber in Restaurant „Ente“ umgetauft. In mehr als drei Jahrzehnten hat sich das Gastronomie-Restaurant einen Namen im Rheinland gemacht. Ab 1980 gab es jedes Jahr ohne Unterbrechung einen Michelin-Stern. Seit dem Jahr 2002 hat sich der damals 24-jährige Michael Kammermeier in der „Ente“ hervorgetan, zuerst als Sous-Chef, dann ab Mai 2006 als leitender Küchenchef. Kammermeier kann sehr gut kochen, und er versteht es, seine Küchen-Brigade durch seine lockere Art begeistern. Nach seiner Ausbildung im Restaurant Neubrand's Stübchen waren weitere Etappen seiner Wanderjahre die Residenz Heinz Winkler in Aschau, die 3 Stuben in Meersburg und das Restaurant Lenbach in München. In Wiesbaden hat Kammermeier dann sein Glück gefunden.

Eine Reminiszenz an die Wodarz'sche Erlebnisastronomie und das Tüpfelchen auf dem i, betreffend den Saal-Service, ist ein Ritual, bei dem eine ruhige Hand gefragt ist.

Tranchieren am Tisch vor den Gästen müssen der Maître d'hôtel, der Restaurantleiter und sogar der Sommelier beherrschen. Zu den Klassikern des Hauses gehört nach wie vor Flugwild und da sicherlich die Ente, die entweder aus Challans stammt und dann rosa gebraten auf den Tisch kommt, oder alternativ aus deutschen Ländern kommt und klassisch geschmort mit Rotkohl, glasierten Äpfeln und Kartoffelknödeln gereicht wird. Rund 3000 Enten werden bei Kammermeier jährlich verarbeitet.





Die Ente wird aufgetragen und vom Restaurant-Leiter Cem Yoldas (unten rechts) tranchiert. Ganz links der Sommelier Sebastian Mac Lachlan-Müller, daneben der Second Florian Hähnel beim Filetieren von Fisch.

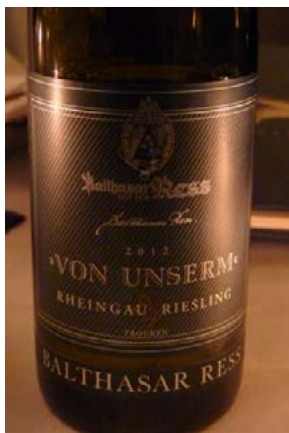




*Gehobelte Entenleber mi Brioche*



*Ente geschmort mit gehobelten Maronen und Rotkohlrollen*



*Riesling von Balthasar Röss*



*Riesling Auslese von Schloss Johannisberg*

Eine kulinarische Spezialität ist auch die Elsässer Entenleber, fein gehobelt und mit Studentenfutter, Trauben und Brioche serviert. Dazu empfiehlt sich ein Rotwein, und Sommelier Sebastian MacLachlan-Müller kredenzte die Cuvée X von Knipser aus Laumersheim, die sowohl zur Vor- als auch zur Nachspeise passte. Wer Aromen von Brombeeren, Unterholz und dunklem Tabak mag, der hat an dem ausdrucksvollen 2008er seine helle Freude.

Empfehlenswert ist auch das trockengereifte Filet vom Simmentaler Rind oder der Nordsee-Steinbutt mit offener Eigelb-Ravioli. Wer Scampi in einer sehr edlen Form genießen möchte, sollte sich das Tatar von der roten Wildgarnele mit Quinoa und Passe-Pierre-Gemüse nicht entgehen lassen. Dazu kann alternativ der fruchtige, an Quitten und reife Ananas erinnernde Riesling „Dachsfilet“ 2011 vom Weingut Prinz von Hessen oder der nach Limonen und Rosen duftende Rheingau-Riesling 2012 von Balthasar Röss aus Hattenheim die richtige Wahl sein. „Von Unserm“ nennt sich dieser Riesling, der ausgesprochen an Moschusrosen erinnert.

Bei der geschmacklich intensiven schottischen Jakobsmuschel mit roter Bete und frischem Ziegenkäse raten wir zur ausgereift würzigen Riesling Auslese 2007 von Schloss Johannisberg, dem ältesten Weingut aus dem Rheingau. Natürlich wartet Restaurantleiter Cem Yoldas mit einer durchdachten Dessertkarte auf. Und Williams-Birnen-Gratiné mit Karamell und Schokoladen-Ganache ist nur eine von den vielen Kreationen, die der Dessertspezialist Bernd Rassier den Gästen in der „Ente“ anbietet.

Neben drei verschiedenen Menüs, die der Gast sich aus der „Küchenrunde“ aussuchen kann und die auch mit individueller Weinbegleitung serviert werden können, sind die A-la-carte-Gerichte von Michael Kammermeier eine wahre Verheißung.



*Cuvée aus der Pfalz vom Knipser*



*Riesling vom Prinz von Hessen*



*Tataki vom Simmentaler Rind*



*Schottische Jakobsmuscheln, rote Bete und Ziegenkäse*

#### **Restaurant „Ente“:**

Di.-Fr.: 18.00 - 22.30 Uhr

Sa: 12.00 - 15.00 Uhr und 18.00 - 22.30 Uhr

Tel. 0049(0)611-133-666

E-Mail: ente@nassauer-hof.de



# Mercedes-Benz S-Klasse 350 BlueTEC Diesel

*Von Romain Batya*

Die S-Klasse von Mercedes-Benz ist de facto ein Synonym für Perfektion auf vier Rädern, und mit jeder neuen S-Klasse definiert der Stuttgarter Automobilhersteller die Maßstäbe der Branche neu. Da macht auch die jüngste, im Spätsommer letzten Jahres vorgestellte Generation des „besten Automobils der Welt“ keinen Hehl draus. Zum ersten Mal in der Geschichte der S-Klasse stand die Limousine mit langem Radstand im Fokus der Entwicklung. Mit Blick auf die internationalen Märkte in Indien und Fernost ist das umso verständlicher, denn dort spielt der Fahrzeug-Fond eine besonders wichtige Rolle. Während der Besitzer einer S-Klasse in Europa und Nordamerika oft selbst hinter dem Steuer sitzt, ist das Flaggschiff der Mercedes-Benz-Palette in Asien ganz klar ein Chauffeursfahrzeug.



Eine logische Folge ist die Anzahl an Neuerungen, die speziell den Komfort und die Sicherheit hinten angehen. Elektrisch verstellbare Rückenlehnen, ausfahrbare Wadenauflege, individuelle Lüftung und Beheizung der Sitze, kissenähnliche Kopfstützen – die Zahl spezieller Features ist beachtlich. Hot-Stone-Massage gefällig? Dazu das Display am hinteren Teil der Kopfstützen der Vordersitze einschalten, die Auswahl an Relax-Tools treffen, und schon beginnt die aktive Entspannungsphase im Fond des Nobelschlittens. Auch die Vordersitze sind mit denselben Vorzügen ausgestattet, Sitzheizung, Belüftung und Massage-Funktionen gehören dazu. Hauptsächlich der Fahrer einer S-Klasse kommt in den Genuss sämtlicher Komfort-Innovationen. Und neben dem Lenkrad sind auch die Armauflege in der Tür und die Mittelkonsole beheizbar.





Mit Radar und Kamera tastet die S-Klasse die Straße vor, hinter und neben dem Fahrzeug ab, erkennt Bodenwellen und raues Pflaster in Nullkommanix, um dann das Fahrwerk anzupassen. Den serienmäßigen Achtzylinder-Benziner, den Sechszylinder-Diesel oder den optional lieferbaren Zwölfzylinder werden Fahrer und Passagiere kaum hören, das Auto verfügt über einen höchstmöglichen Akustik- und Schwingungskomfort.



Davon konnten wir uns in unserem Testfahrzeug, dem S 350 BlueTEC überzeugen. Der 6-Zylinder-Diesel ist leise, sehr leise. Seine 258 PS wuchten ein Drehmoment von 620 Newtonmeter auf die Hinterachse, den Spurt von Null auf Hundert bewältigt das „Einsteigermodell in die Welt der S-Klasse“ in 6,8 Sekunden. Bei 250 km/h riegelt ein elektronischer Begrenzer den Schub nach vorn ab. Ein reeller Verbrauch um die 7 Liter ist wenig für solch ein Luxus-Auto. Im Cockpit sind analoge Rundinstrumente und geschwungene Linien optisch förderlich, die königliche Verarbeitung edler Materialien wie Leder und Wurzelholz lässt nicht die geringste Kritik zu. Dem Zielanspruch des Interieurs – höchster Komfort und gediegenes Ambiente zu garantieren – sind die Designer und Ingenieure gerecht geworden.

Fazit: Von den imposanten Dimensionen und der geschwungenen Linienführung kommt sie ganz nah ran an den Maybach. Den baut Daimler mittlerweile nicht mehr. Und könnte das nicht auch als eine weitere Lobeshymne auf das „beste Auto der Welt“ verstanden werden?

*Der Basispreis in Luxemburg für den S 350 BlueTEC (Stand Januar 2014) liegt bei 75.900,00 Euro, die von uns gefahrene Limousine mit den Optionen kostet 102.200,96 Euro TTC.*

## Der Weg zum Steak-Profi

*Für Steakliebhaber hat der Steak-Versandhandel Gourmetfleisch.de in Zusammenarbeit mit den besten Kochschulen die „Gourmetfleisch Beef Party“ entwickelt. Hier können Liebhaber alles über Steaks und die Zubereitung lernen.*

Das perfekte Steak gibt es nicht nur in der gehobenen Gastronomie. Jetzt kann jeder lernen, mit Premium-Beef richtig umzugehen. Bei der „Gourmetfleisch Beef Party“, die in ausgesuchten Kochschulen in ganz Deutschland angeboten wird, bekommt der private Gastgeber professionelle Tipps und erfährt Tricks rund ums Thema Steak. Von der Lagerung über die Temperatur bis zur Wahl des Bratfetts ist vieles zu beachten. Die Teilnehmer erfahren bei der „Beef Party“ alles Wissenswerte über Steaks: Wie man die Qualität erkennt, worin sich die verschiedenen Teile wie Rumpsteak oder Entrecôte unterscheiden und wie die Steaks geschnitten werden. Ein Profi-Koch zeigt, wie das Fleisch am besten zubereitet wird und wie das optimale Steak gelingt.



Weitere Informationen unter [www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de)

Jeder Teilnehmer bekommt mindestens 500 Gramm Premium-Beef, das so bisher nur der Spitzengastronomie vorbehalten war. Mit Unterstützung eines Profi-Kochs brät er die Steaks und genießt sie im Anschluss mit den anderen Kochschülern. Um das Gelernte auch zu Hause professionell in die Tat umsetzen zu können, erhält jeder Teilnehmer ein umfangreiches Bonuspaket mit einem Gourmetfleisch-Gutschein, einer Küchenschürze, Zubereitungshinweisen und vielem mehr. Außerdem bekommt jeder neue Steak-Profi sein persönliches Steak-Diplom. Wer auf der Suche nach dem besten Steak in seiner Nähe ist, kann auf [www.beef-party.de](http://www.beef-party.de) die nächstgelegene Kochschule in 16 Städten deutschlandweit finden und sich direkt zur „Beef Party“ anmelden.

wm

## Frühstücks-Tipp

### Ingwertee mit Honig

Winterzeit ist Erkältungszeit. Draußen ist es nass, kalt und dunkel. Kein Wunder, dass viele Menschen ständig erkältet sind. Dabei kann man mit altbewährten Hausmitteln das Immunsystem stärken und eine Erkältung abwenden. Das Genuss-Portal [www.diefruehstuecker.de](http://www.diefruehstuecker.de) zeigt wie es geht.

Wer die ersten Anzeichen einer Erkältung spürt, sollte sein Immunsystem mit einem Ingwertee, der Wunderknolle, und mit Honig, dem natürlichen Antiseptikum, unterstützen: Einfach etwas frischen Ingwer aufschneiden – für eine Tasse reichen 4 Scheiben. Wer es etwas schärfer mag, nimmt mehr Ingwer. Mit kochendem Wasser



übergießen und mit Honig verfeinern. Honig schmeckt nämlich nicht nur gut, sondern ist durch seine günstige Zusammensetzung auch ein bewährtes Hausmittel und hilft bei der Behandlung von allerlei Krankheiten. Wem der Ingwertee schnell langweilig wird, der kann den Geschmack variieren, indem er unterschiedliche Honigsorten verwendet, beispielsweise Akazienblütenhonig, Waldhonig oder auch Lindenblütenhonig.

Weitere Infos gibt es unter [www.langnese-honig.de](http://www.langnese-honig.de) und unter [www.diefruehstuecker.de](http://www.diefruehstuecker.de)

wm



# Vinalu-Spezialreportagen

## Sake 酒

### Eine Reise ins Land der aufgehenden Sonne (Teil 1)

*Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya*

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Seltener Junmai Nigori, ein ungefilterter Sake*



*Der knapp 3.800 m hohe Vulkan Fuji, der in der westlichen Welt gerne und nicht zu Recht Fujiyama genannt wird, thront in überirdischer Schönheit und einer derart vollendeten harmonischen Gestalt über Nippon, dass er folgerichtig zum Sitz der Götter auserkoren wurde und seit Jahrhunderten bei den Gläubigen im Land als heilig gilt. Und dass der Sake, dieser köstliche Reiswein aus Fernost, sein Scherflein dazu beiträgt, den göttlichen Erkenntnissen näher zu kommen, darf als gesichert gelten. (Bei klarem Himmel ist der Fuji sogar von Tokio aus zu sehen.)*



*Grüner Tee zum Essen, ein allgegenwärtiges Ritual in Japan*



*Phantasievolles Etikett einer Sake-Flasche*

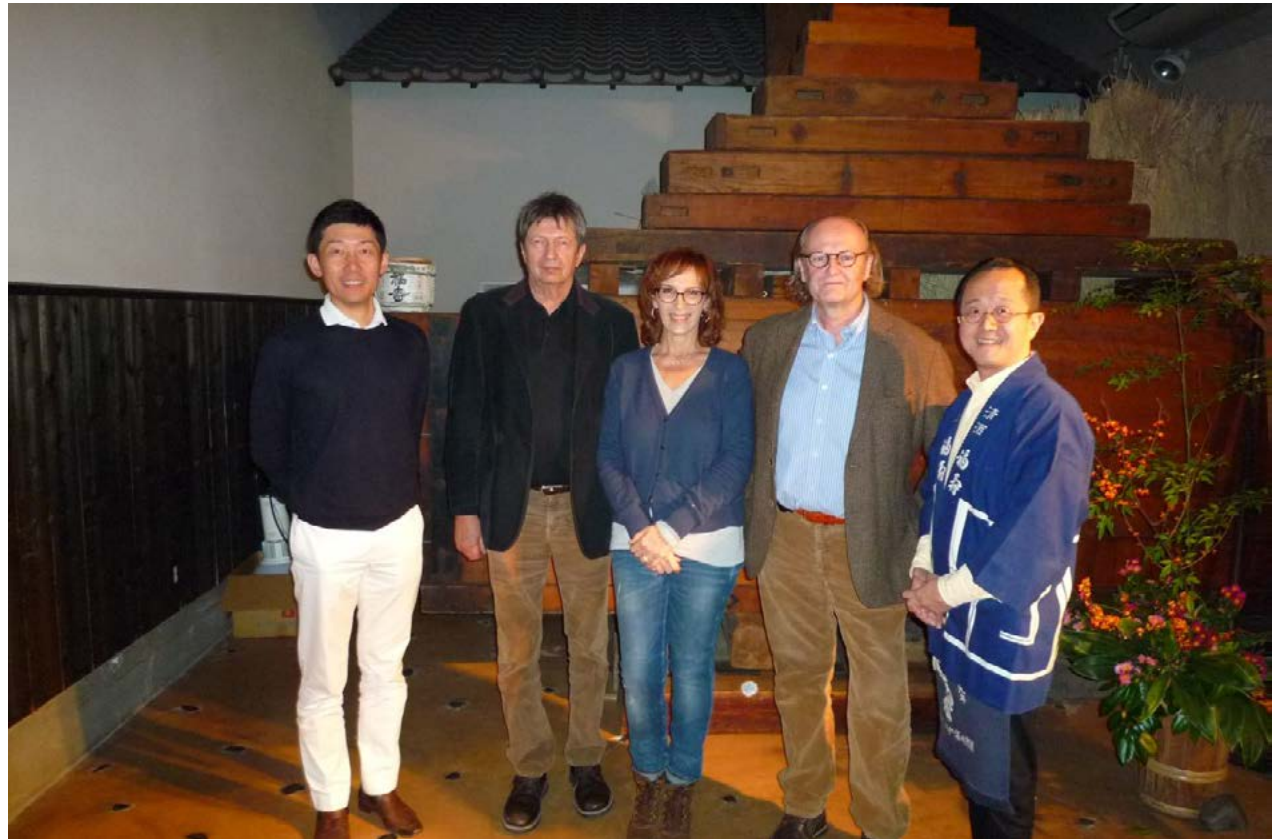
Von allen Ländern des fernen Ostens ist Japan für uns Europäer wohl eines der geheimnisvollsten. Auf einer zweiwöchigen kulinarischen Reise, bei der die Etappen der exotischen Tour jeweils darin bestanden, die besten oder bekanntesten Sake-Brauereien aufzusuchen, um danach gemeinsam mit den Besitzern und Braumeistern über die optimale Verbindung von Gerichten der traditionellen japanischen und französischen Küche mit den jeweils harmonisierenden Reisweinen zu befinden, konnten wir uns vom Streben nach Perfektion in dem sympathischen Land überzeugen. Der Reiswein Sake – das Wort spricht sich *SSSackee* aus, mit einem scharfen „S“ vorweg, einem kurzen „a“ vor einem „ck“ in der Mitte und einem langen „e“ am Ende, allerdings mit der Betonung nicht auf der zweiten Silbe, wie gelegentlich zu hören ist, sondern auf der ersten Silbe, wie wir vor Ort erfahren durften – hat je nach Aussprache mindestens drei weitere Bedeutungen, z. B. Alkohol, Eid und Lachs.

Der Name Reiswein ist eigentlich unzutreffend, da das Herstellungsverfahren eher dem Prozedere beim Brauen von Bier ähnelt, bei dem der Zucker vor dem Brauvorgang erschlossen werden muss, weshalb die Erzeuger von Sake auch nicht als Weinbaubetriebe firmieren, sondern schlicht und einfach Brauereien heißen. Damit können kleine handwerkliche Betriebe mit nur wenigen Arbeitern oder große Brauereien mit Dutzenden von Mitarbeitern gemeint sein. Allen gemeinsam ist die Tatsache, dass Sake nur während der kalten Jahreszeit, von Ende Oktober bis Ende März hergestellt wird. Die Produktion hängt mit dem Ende der Reisernte und mit dem langen Vergärungsverfahren zusammen. Jährlich wird ein Teil der Produktion aus neuem Reis gewonnen (was mit Beaujolais Nouveau oder Auxerrois Primeur zu vergleichen wäre). Genau wie beim handelsüblichen Reis wird bei den speziellen Sorten, die nur zum Zweck der Sake-Herstellung entwickelt wurden, zuerst die Hülle durch das maschinelle Abschälen entfernt. Dann wird das Korn poliert. Je mehr vom Reiskorn abgeschält wird, desto höher ist die Güte des Sake einzustufen.



*Zedernkugel und Sakabayashi-Geflecht über dem Eingang gehören zu jeder Sake-Brauerei*

Dai-Ginjo, die höchste Qualität des japanischen Reisweins, besteht aus Reis, der mindestens zur Hälfte poliert wurde. Optisch sieht das Reiskorn dann wie Tapioka aus. Bei der Qualitätsstufe Honjozo wurde das Korn zu 30 % abgeschält. Es leuchtet ein, dass ein Dai-Ginjo teurer sein muss als ein Honjozo. Wie beim Whisky ist beim Sake auch das Wasser mitentscheidend. Je nachdem, ob es aus einer Quelle oder einem Brunnen kommt, ob es weich, mineralstoffhaltig oder hart ist, desto unterschiedlicher präsentiert sich der Reiswein. Schlussendlich beeinflussen ebenfalls die Koji-Enzyme und die Hefe (Shubo) den Geschmack. Nach der Vergärung, wo aus Stärke Zucker und aus Zucker Alkohol entsteht, wird der Sake gefiltert, pasteurisiert und in Flaschen abgefüllt.



*Gruppenbild mit Braumeister Minatomoto, den **Vinalu**-Redakteuren Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt und Takenosuke Yasafuku, dem Präsidenten der ShuShinKan-Brauerei (von rechts nach links) (Foto: Romain Batya per Selbstauslöser)*





Anreisen mit dem 787-8 Dreamliner der ANA, der All Nippon Airways, nach Japan und ...



... und Entspannen in der Empfangshalle des Hotels „Meriken Park Oriental“ in Kobe

Vermutlich ging die Herstellung von Sake mit der Einführung des Nassreisbaus im 3. Jahrhundert v. Chr. Hand in Hand. Überliefert ist, dass Reis von Mädchen zerkaut und anschließend in Gefäße gespuckt wurde. Der in den Gefäßen vergorene Reis hatte nur einen geringen Alkoholgehalt und wurde wie Brei verzehrt. Das Ankaufen wurde ab dem 5. Jahrhundert mit der Verwendung von Pilzkulturen, die wahrscheinlich über Korea aus China importiert wurden, überflüssig. In alten Unterlagen wird von einem Bankett im Jahr 485 berichtet, bei dem Hofadlige an einem im Garten angelegten Bach saßen und Verse dichteten. Der Schöpfer eines gelungenen Gedichts durfte sich eine Schale Sake nehmen, die auf dem Bach vorbeischwamm. Bei Festen wurde Sake dem Rang nach ausgeschenkt und durfte erst nach der Darbietung eines Liedes getrunken werden. Auch nach Beförderungen und als Geste des Verlierers bei einem verlorenen Spiel wurde der Verzehr von Sake üblich. Die Herstellung des Sake war zunächst auf den Kaiserhof beschränkt und wurde nach und nach auf die Klöster übertragen. Die Verbreitung von Sake in der Bevölkerung bedeutete für die Herrscher zugleich eine beständige Einnahmequelle. Um den Reis für den Gärprozess vorzubereiten, werden die Reiskörner, wie erwähnt, zunächst poliert. Dabei werden die äußeren Kleischichten entfernt, bei hochwertigem Sake wird bis zu 50 % des ursprünglichen Volumens abgetragen. Das dabei entstehende Reismehl wird an Hersteller von Süßwaren und anderen Produkten verkauft. Nach dem Polieren wird der Reis gewaschen, um die Rückstände des Reismehls vom Polieren zu entfernen, und in Wasser eingeweicht. Er wird gedämpft, wodurch er eine feste Oberfläche und einen weichen Kern erhält. Ein Teil des Reises wird zur Herstellung von *Koji* verwendet. Er wird mit dem Schimmelpilz *Aspergillus oryzae* geimpft, dessen Enzyme die Umwandlung der Stärke in Glukose fördern. Der Koji wird mit gedämpftem Reis und Wasser in einen kleinen Tank gegeben,



Polierter Reis



Das Reismehllager von Chiyo Shuzo und **Vinalu**-Redakteurin Liliane Turmes.



Karte des Sake-Viertels in Saijo bei Hiroshima





Sake-Brauer-Utensilien

Nun beginnt der eigentliche Gärvorgang. In einem größeren Tank werden wieder Koji, Reis und Wasser gemischt. Dieser Mischung wird in drei Schüben im Abstand von jeweils einem Tag Amazake (noch nicht vollkommen vergorener süßlicher Sake) zugegeben. Der darauf folgende Gärprozess dauert 21 bis 25 Tage an. Während der Gärung entsteht ein Gemisch mit ungefähr 18 bis 20 Vol.-% Alkohol, das gepresst wird, um den klaren Sake zu erhalten. Wenn der Alkoholgehalt zu diesem Zeitpunkt zu hoch ist, wird er durch Zugabe von Wasser gesenkt. Der Sake wird anschließend in Tanks gefüllt, in denen er weitere sechs bis zwölf Monate reift. Bei preiswerten Sake-Sorten wird vor der Abfüllung hochprozentiger Alkohol zugegeben, um den Alkoholgehalt zu erhöhen. Nicht damit zu verwechseln ist die Zugabe einer geringen Menge Alkohol während des Gärprozesses. Sie dient der geschmacklichen Abrundung des Sake und wird auch bei hochwertigen Sorten angewendet. Zum Erhitzen wird eher Sake von durchschnittlicher Qualität verwendet, es erfolgt im Wasserbad bis zu einer Temperatur von höchstens 55 ° C. Hochwertiger Sake wird fast ausschließlich kalt bei etwa 7 ° C serviert.



Getrunken wird Sake aus kleinen Holzwürfeln (Masu), die gefärbt oder dekoriert sein können, aus flachen Trinkschalen oder aus kleinen Bechern.

Sake wird als Aperitif, aber auch während der Mahlzeit und als Digestif angeboten. Darüber hinaus ist er Bestandteil von Soßen und Marinaden der japanischen Küche. Er passt als Begleiter zu jeder internationalen Gastronomie.

Die Qualität von Sake verbessert sich nicht durch Lagerung.

*(Die Fortsetzung des Berichts über die Japanreise mit der Vorstellung der Sake-Brauereien und den Sake-Verkostungsnotizen folgt in Teil 2 Ende April 2014)*



Reissäcke trocknen in der Sonne.



Daisuke Hirai-San und seine Schwester Yasuyo Koga-Hirai-San von der Agentur „Japan2Lux – Lux2Japan“

Sponsoren, die die Japanreise der **Vinalu**-Redaktion unterstützt haben:

ANA, All Nippon Airways.

Logistik: Yasuyo Koga-Hirai-San von der Reiseagentur „Japan2Lux – Lux2Japan“ / TYProduction [www.lux2japan.com](http://www.lux2japan.com)



Vor Ort: Meiwa Corporation, c/o Daisuke Hirai-San [www.meiwa-kobe.com](http://www.meiwa-kobe.com)

Sake-Brauerei Fukuju in Kobe [www.enjoyfukuju.com](http://www.enjoyfukuju.com)

Sake-Brauerei Kiss of Fire in Ishikawa [www.jokigen.co.jp](http://www.jokigen.co.jp)

Sake-Brauerei Kano Shuzo in Ishikawa [www.jokigen.co.jp](http://www.jokigen.co.jp)

Sake-Brauerei Taniizumi in Noto [www.taniizumi.co.jp](http://www.taniizumi.co.jp)

Sake-Brauerei Chiyo Shuzo in Nara [www.chiyoshuzo.co.jp](http://www.chiyoshuzo.co.jp)

Sake-Brauerei ShuShinKan in Kobe [www.shushinkan.co.jp](http://www.shushinkan.co.jp)

Sake-Brauerei Kamotsuru in Higashi [www.kamotsuru.co.jp](http://www.kamotsuru.co.jp)



# Ein Hotel-Restaurant mit 150 Weinen im offenen Ausschank

## Der Zeltinger Hof ist eine Riesling-Fundgrube – das ist gewiss!

*Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya*

(Alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)

Schon um 1900 war der Zeltinger Hof eine Gaststätte mit Metzgerei, geführt von Fleischermeister Anton Mark. In der Folge übernahm Nicolas Neyses den Betrieb, der dann 1967 von den Eltern von Markus Reis, Helmer und Margarethe Reis aus Treis-Karden, erworben und 1976 durch das Gasthaus „Zeltinger Hof“ erweitert wurde. Die ersten Gästezimmer konnten in den 1980er Jahren vermietet werden. 1989 erfolgte der Ausbau zum Hotelbetrieb, und 1992 heiratete Markus Reis die staatlich geprüfte Bilanzbuchhalterin und Steuerfachfrau Birgit Reis, geb. Braun. Zwei Jahre später kaufte Helmer Reis das ehemalige Raiffeisenlager mit Wohnhaus in Zeltingen, und es entstand ein komfortabler Gästebereich.



Sohn Markus, der heutige Inhaber, arbeitete von 1993 bis 2001 als Küchenchef im Hotelbetrieb, und als der Vater Helmer Reis 2001 nur 59-jährig verstarb, trat Markus Reis 2004 in die Fußstapfen der Eltern. Mit den Jahren hat sich der „Zeltinger Hof“ stetig weiterentwickelt. Im Zuge der Zertifizierung zum Qualitätsbetrieb der Initiative MOSEL WeinKulturLand wurde die Positionierung zum „Gasthaus des Rieslings“ initiiert. Seither bilden die regionale Küche und das umfassende Weinangebot die Schwerpunkte des Anliegens, dem Gast ein herausragendes Mosel-Gastronomie-Erlebnis auf der Grundlage erstklassiger Qualität bei den Produkten und beim Service zu bereiten.



Bildquelle: Zeltinger Hof

Durch den Ankauf von leer stehenden Häusern im Ortskern und deren Außengestaltung mit Blumen und angemessener Beleuchtung beteiligt sich der „Zeltinger Hof“ aktiv an der Dorfentwicklung. Derzeit wurde zudem die alte Töpferei Zeltingens in der Nähe des Hotels angemietet, wo nun im Innen- und Schaufensterbereich ein Laden mit Moselprodukten eingerichtet wird. Ab dem laufenden Jahr werden die vorhandenen Zimmer durch drei Gästezimmer, ein Wellness-Penthouse, zwei Nostalgie-Hotelzimmer im Winzerhaus „Anno 1584“ und drei Appartements „Deluxe“ am Markusplatz ergänzt. Zugleich erfolgt eine Erweiterung durch zehn zusätzliche Zimmer in Reis'ens Weinreich. Ab 2018 ist der Bau eines 300 m<sup>2</sup> großen Wine-Wellness & Spa-Bereichs („Wellness für Romantiker“) geplant.





Das 3-Sterne-Hotel im alten Ortskern von Zeltingen-Rachtig an der Mittelmosel bietet gegenwärtig 23 gemütliche Zimmer und Suiten, teils in romantischem Fachwerkstil oder Landhaus-Ambiente, teils in modernem Wein-Design gestaltet. Ein aufmerksamer Service, eine frische regionale Küche und eine ungewöhnliche Weinauswahl runden das Angebot des Hotels ab, das mit seinem Restaurant und der Vinothek als Qualitätsbetrieb des MOSEL WeinKulturLandes mehrfach ausgezeichnet wurde.



*Mitten im Weinland Mosel mit seinen romantischen Fluss Schleifen, die sich durch die Landschaft mit den steilen Weinbergen winden, ist das malerische Weindorf Zeltingen mit dem Ortsteil Rachtig gelegen, in dem der Zeltinger Hof, das „Gasthaus des Rieslings“, zu Hause ist.*

Der Betrieb mit seinem gutbürgerlichen Restaurant mit Weinstube und angegliedertem Hotel, hat über 450 Weine im Angebot, darunter 150 im offenen Ausschank, die also glasweise geordert werden können. Das dürfte wohl einmalig in der Weinszene sein. Im Jahr 2013 wurde der Zeltinger Hof übrigens zum Gastgeber des Jahres nominiert.



*Hier der stilisierte Markus Reis mit Ausschnitten aus seiner mittlerweile über die Landesgrenzen hinaus berühmten WeinWand (wie man es hier schreibt)*



*2014 erhielt der „Zeltinger Hof“ den Gastro-Preis von Rheinland-Pfalz als bestes Weinrestaurant des Jahres.*







Der Hotelier und Gastronom Markus Reis ist ein rastloser „Tausendsassa“, eine Brutmaschine für Ideen in seinem Reich. Stillstand gibt es nicht.

„Ökologische Nachhaltigkeit ist für uns ein wichtiger Aspekt der Betriebsphilosophie“, sagt der Mitbegründer der Initiative *Regional Erste Wahl*, eines Zusammenschlusses ansässiger Hotellerie- und Gastronomiebetriebe und der Hotelfachschule Bernkastel-Kues. „Und nur mit zufriedenen Mitarbeitern kann die Zusammenarbeit bestmöglich funktionieren. Wir versuchen stets, unsere Mitarbeiter in die Unternehmensführung mit einzubinden, indem wir Wünsche, Anregungen und Probleme im Plenum diskutieren. Darüber hinaus schaffen wir eine familiäre Atmosphäre innerhalb des Hotelbetriebs durch verschiedene gemeinsame Veranstaltungen mit allen Mitarbeitern. Unser Hotel kann nur durch unsere Mitarbeiter an den Gast transportiert werden.“ Und weil der Schaffensdrang des Markus Reis selbst vor der Gestaltung der Speisekarte („*Dat kinne mir koche*“) nicht haltmacht, mögen hier einige seiner Kreationen moselfränkischer Zunge zitiert werden, die ein Luxemburger besser versteht als ein deutscher Zeitgenosse, der etwa aus Norddeutschland, dem Kölner Raum oder aus dem Ruhrgebiet anreist (und davon gibt es nicht wenige, die im „Zeltinger Hof“ ausgiebig, regelmäßig und gerne Station machen).



Da heißt es zum Beispiel:

*Mei Rächahaissi es imma naach gouht in Schuss ...  
Mit der gouhter Soop haste wida eppes Warmes im Leif ...  
Och die Wooscht maache mir selwer mit Äppelschmeer ...  
Mächste och en Diät? Eich och aber et is schwer wie en Sau, hei die verschiedn Ässe sullen goud sein dofir ...  
Denk dran, kën Fläsch drin ...  
Die sain och fir noochts noch im Kühlschränk ...  
Manschmaol mouß et och änfach maol e Schnitzel sein ...  
Scheen mell gekocht un e bissi saua ...  
En goude Schuss wor dat, bestimmt hat dä sai ägen Zielwaasa gesooft ...  
Alles verstanden?*





## „Vom Tellerwäscher zum Millionär“

### Die beispiellose Karriere der Nga Huong von der Spülfrau zur Küchenchefin und Betriebsleiterin



Die Küchenchefin Nga Huong stammt aus Hanoi, der Hauptstadt Vietnams. Als asylsuchender Flüchtling war sie mit ihrem Mann und zwei kleinen Söhnen an die Mosel gekommen und sollte eigentlich abgeschoben werden. Doch dann kam alles ganz anders.

Es geschah vor ungefähr zwei Jahrzehnten. Markus Reis arbeitete mit einem vietnamesischen Koch zusammen, der Nga Huong als Aushilfskraft an den Gastronomen vermittelte. Die damals 24-Jährige suchte dringend eine Arbeitsstelle und fand sie als Spülfrau im Zeltlinger Hof.

Reis erkannte das Potential der Asiatin, die bereits als Kind gerne in der Küche ihrer Mutter mitgeholfen hatte und ein natürliches Talent zum Kochen besaß. Er setzte sich dafür ein, dass das drohende Ausweisungsverfahren gegen die Asylantin aufgehoben wurde.

Heute ist sie die Küchenchefin und zugleich die Betriebsleiterin im Zeltlinger Hof. Ihr Beruf macht ihr Spaß, und sie ist überaus froh, an der schönen Mosel leben und arbeiten zu können. „Asiatisch koche ich täglich zu Hause. Im Betrieb wird Moselländisches mit einem Einschlag aus Hunsrück und Eifel gekocht“, sagt Nga, die am liebsten deftige Speisen und Wild zubereitet. „Kalbsbäckchen im Rotweinjus, paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzen oder der Bio-Sauerbraten mit Apfelkompott und Semmelknödeln sind Gerichte, die ich unseren Gästen gerne serviere.“

Bei den Moselweinen kennt sich Nga Huong etwas aus, sie selbst trinkt jedoch fast keinen Alkohol. „Zu Hause trinke ich grünen Tee, wie in Vietnam“, sagt sie.

Bei Markus Reis als Mitbegründer der Initiative „Regional Erste Wahl“ stehen die Verwendung regionaler Produkte und die Förderung der Kulinarik der Region im Vordergrund. Fleisch, Geflügel, Wild und viele andere Rohstoffe stammen aus der unmittelbaren Umgebung.

Als Begleiter zum Essen gefielen an diesem Abend am besten die 2012er Zeltlinger Sonnenuhr Riesling Spätlese feinherb mit Anklängen an Agrumen und Aprikose im sauberen Fruchtbukett, die sich am Gaumen mineralisch mit feiner Struktur und einem rassigen Abgang präsentierte, und die 2011er Graacher Himmelreich Riesling Spätlese feinherb mit ihrem dichten Fruchtbukett, das an Pfirsich und Aprikosen denken ließ, und der harmonischen, filigranen Struktur am Gaumen mit einem eleganten feinrassigen Abgang, süffig und dazu angetan, zum Nachfassen zu verleiten.



*Die hier „Zeltlinger SchieferTerrasse“ genannte, überaus repräsentative Darstellungsform, eine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen, eine Suppe inbegriffen, alles auf einer ovalen Schieferplatte in zwei „Stockwerken“ serviert, war ein Genuss.*



*Fischpfanne mit verschiedenen See- und Flussfischen in Rahmsoße und auf Saisongemüse*

Apropos Auswahl an Weinen im Zeltlinger Hof. Dazu Markus Reis: „Unsere Kunden können jeden Wein auf der Karte und alle Weine, die an unserer Weinwand in der vorderen Stube ausgestellt sind, zum Ab-Hof-Preis des jeweiligen Winzers erwerben. Alleinschon aus dem Grund finden sich regelmäßig Stammkunden aus dem nahen Ausland bei uns ein.“

>>> Zeltlinger Hof, Kurfürstenstraße 76, D -54492 Zeltlingen-Rachtig. Tel. (0049)(0)6532-9382-0  
Weitere Infos unter [info@zeltlinger-hof.de](mailto:info@zeltlinger-hof.de) und unter [www.zeltlinger-hof.de](http://www.zeltlinger-hof.de)



# Citroën Grand C4 Picasso

*Von Romain Batya*



Dank größerem Radstand wurde aus dem C4 Picasso der Grand C4 Picasso. Der Siebensitzer ist 17 Zentimeter länger und bietet wegen seiner kaum geneigten Dachlinie in der zweiten und dritten Reihe genügend Platz für die ganze Familie samt Hund und allem Gepäck.



Längere Strecken lassen sich mit voller Besetzung leicht bewältigen, nicht nur wegen der mittleren Sitzreihe, deren drei Sitze sich horizontal um 15 Zentimeter nach vorne verschieben lassen, um den Ein- und Ausstieg zu den hintersten Sitzen in der dritten Reihe zu erleichtern. Jugendliche und Erwachsene von normaler Statur sitzen ganz ordentlich auf den beiden ausklappbaren Einzelsitzen im Fond.



Die Federung kann als komfortabel bezeichnet werden. Neuankömmlingen bei der Marke mit dem Doppelbalken könnte sie als weich erscheinen. Nichtsdestoweniger ist das Fahrverhalten des Vans mit dem lichten Innenraum vorhersehbar und somit sicher. Besonders luxuriös reist es sich, wenn man die Ausstattungsstufe Exklusive für seinen Citroën gewählt hat. Als klassisches Familienauto ist der C4 Picasso geräumig, sein Innenraum besitzt die Fähigkeit, ausgesprochen variabel zu sein. Der Laderaum ist mit 645 Litern nicht knapp bemessen. Klappt man die Rückenteile der Sitze in der zweiten und dritten Reihe um, entsteht eine große Ladeluke wie in einem kleinen Lieferwagen.



Ein wenig Eingewöhnung ist vonnöten, wenn man es sich im komfortablen Fahrersitz gemütlich gemacht hat und den Blick über das futuristisch anmutende Cockpit schweifen lässt. Im Grand C4 Picasso gibt es wie in vielen weiteren Modellen von Citroën wenig Drehknöpfe und Druckschalter, stattdessen aber Touchscreen-Displays, deren Funktionsweise dem Fahrer etwas Übung in der Sache abverlangt.

>>>Der Basispreis für den Citroën C4 Picasso BlueHDi liegt bei 30.596,- Euro TTC. Der Preis des vorgestellten Testautos ist mit diversen Zusatzausstattungen bei 39.055,- Euro TTC angesiedelt (Angaben für Luxemburg, März 2014).



## Rüssels neue „Hasenpfeffer“-Stube im Landhaus St. Urban

*Am Flusslauf der Dhron in einem ruhigen Seitental an der Mittelmosel liegt zwischen den Weinbergen bei Trittenheim und den Wäldern des Hunsrück die Gourmetresidenz von Ruth und Harald Rüssel.*



*Das Landhaus St. Urban im Hunsrück* (Fotos: Romain Batya)

Vor zwanzig Jahren hat das Gastronomen-Ehepaar eine alte Mühle in ein Refugium des guten Geschmacks umgewandelt. Das „Landhaus St. Urban“ verbindet Tradition mit

Moderne, im Gourmet-Restaurant wird eine neue deutsche Küche zelebriert, die auf die Verwendung möglichst vieler Produkte und Rohstoffe aus der Region setzt.

>>> *Landhaus  
St. Urban,  
Büdlicherbrück 1,  
D-54426  
Naurath /Wald.*

*Weitere Infos unter  
[www.landhaus-st-urban.de](http://www.landhaus-st-urban.de)*



*Gutbürgerliches im Hasenpfeffer*

Seit einigen Monaten hat nun das zweite Restaurant im Landhaus St. Urban eröffnet. Die „Hasenpfeffer“-Stube mit seiner gutbürgerlichen Küche und dem exzellentem Preis-Leistungs-Verhältnis stellt das Pendant zum hauseigenen Gourmet-Tempel her. „Unsere neue, im modernen Landhausstil gehaltene Stube eignet sich besonders gut für Familienfeste. Wir können in dem zum Wasserlauf gerichteten, länglichen Saal bis zu 60 Gäste empfangen“, sagt die Hausherrin Ruth Rüssel. Im „Hasenpfeffer“ werden mit Feingefühl ersonnene ländliche Gerichte in

dezent rustikaler Atmosphäre angeboten. Natürlich können die Gäste von Mai bis Oktober auch auf der idyllischen Sommerterrasse am Forellenweiher dinieren.

Rüssels Landhaus St. Urban gilt als eines der beliebtesten Restaurants in Deutschland und ist mit 4.5 F im Feinschmecker, mit 18 Punkten im Gault Millau und mit einem Stern im Guide Michelin bewertet.



# Das Zagreb-Festival 2013

## Kroatienreise (Teil 1)

*Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya*

*(alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)*



Bildquelle: Esplanade

*Das Hotel Esplanade, Luxusherberge par excellence der VinoCom, des Festivals für Wein und Feinkost in Zagreb*

*Kroatiens Hauptstadt Zagreb ist zu beiden Seiten der Save gelegen, des größten Flusses im Land, hat rund 800.000 Einwohner – manche Zeitgenossen vor Ort sprechen auch von einer Million –, ist Mitglied der EU und verfügt zugleich über einen der modernsten Flughäfen der Welt. Es ist gesegnet mit Museen und Galerien, Kirchen und wunderbarer Architektur, schönen Parkanlagen ... und freundlichen Menschen. Kroatien ist eine Schönheit, das lässt sich nicht bestreiten, und die charmante Kapitale ist eine Stadt, die auf Anziehungskraft fasziniert. Vergangenheit und Gegenwart sind hier eine gedeihliche Verbindung eingegangen. Das Leben in den Straßen schäumt über von früh bis spät – im Winter, wenn ein kalter Wind weht und man besser ein paar Stufen hinabsteigt zu den Marktständen im Untergrund, wo man Wärme findet, und im Sommer, wenn man dort Kühle sucht und sich zugleich über das ganze Jahr Hunderte von Köstlichkeiten in all den kleinen Läden unter der Erde genehmigen kann.*





*Dolakmarkt in Zagreb*



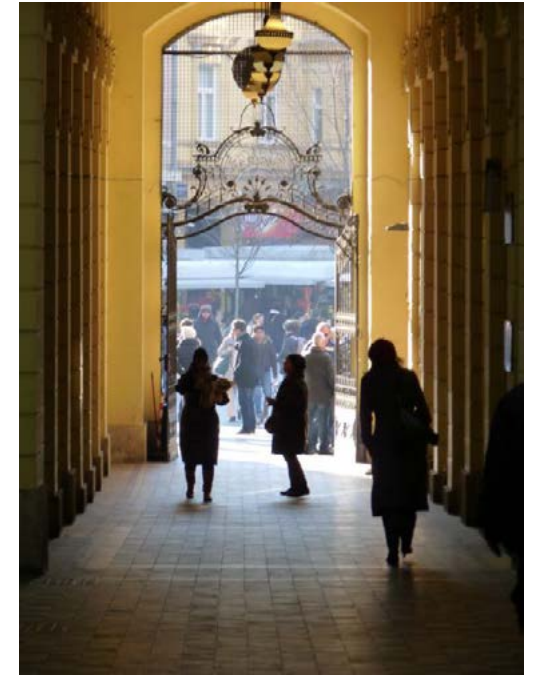
Bildquelle: Croatian Board of Tourism / Tomislav Šklopan



*Das Leben in den Straßen von Zagreb schäumt über von früh bis spät.*



*Strukli, das Nationalgericht*



*Deftiges auf dem Markt*





Ende November 2013 fand in Zagreb zum achten Mal das alljährliche Weinfestival VinoCom statt. Während eines langen Wochenendes gab sich die Wein-Elite des Landes in der Hauptstadt Kroatiens die Ehre und präsentierte zusammen mit Dutzenden Herstellern feinsten Delikatessen aus allen Teilen der Balkanrepublik einem genussbereiten Publikum ihre hervorragenden Produkte. Wie gewohnt fand die Veranstaltung im Esplanade statt, dem schönsten Hotel Zagrebs. Neben den fünf Konferenzräumen, die alle im Erdgeschoss mit dem großen Ballsaal gelegen sind, kamen für die mehr als 200 Weinbaubetriebe weitere Räumlichkeiten zum Einsatz. Im extra angebauten Festzelt, das die Besucher komfortabel über die nur während des Festivals überdachte Oleander-Terrasse erreichen konnten, hatten die Hersteller der exzellenten Feinkostprodukte ihre Ausstellungsstände eingerichtet. Hier wurden auch Vorträge über Kulinarik, kroatische Gastronomie und die Verbindung von Wein und Essen gehalten, die teilweise vom kroatischen Fernsehen übertragen wurden.



Wie Prof. Ivan Dropuljic, der Direktor des Wein- und Feinkostfestivals, mitteilte, blieb die Zahl der Aussteller im Vergleich zum Vorjahr unverändert, während die Besucherzahlen gestiegen sind. Obwohl VinoCom einen Panoramablick auf die



*Hotel Esplanade*



*Detail einer Fassade in Zagreb*

wirklich dynamische kroatische Weinszene erlaubt und der größte Teil des interessierten Publikums immer noch aus dem eigenen Land stammt, kann behauptet werden, dass die Weinmesse, die nicht nur Fachbesuchern zugänglich ist, internationalen Charakter hat.

„Wir haben im Hinblick auf die Weine ein riesiges Potenzial in Kroatien. Das rührt daher, dass die geographischen und geologischen Gegebenheiten durchweg unterschiedlich sind. Allein die Einteilung zwischen der südlichen Küstenregion und dem kontinentalen Binnenland (dazwischen liegt Bosnien und Herzegowina, Anmerkung der Autoren) bringt eine Vielzahl an unterschiedlichen Weinen hervor. Hinzu kommt der Hang der Kroaten, an den historischen Rebsorten des Landes festzuhalten, von denen es Dutzende gibt, die nur bei uns wachsen“, sagt Zeljko Suhadolnik, der Herausgeber des Weinmagazins „Svijet u Čaši“ und eines der Gründungsmitglieder des Festivals.



Dieses Jahr standen die Weine aus Dalmatien im Zentrum des Geschehens, besonders viele Weinerzeuger von der Insel Hvar (nördlich von Dubrovnik) waren in Zagreb mit dabei. Auch dalmatinische Erzeuger aus Konavle, von der Halbinsel Pelješac und der Insel Korčula konnten mit ihren Rot- und Weißweinen Freunde gewinnen.



Weitere Infos unter [a.kunej@siol.net](mailto:a.kunej@siol.net)



Alec Kunej vom Schokoladenwein-Erzeuger Alojz Kunej von Schloss Rajhenburg in Brestanica in Slowenien mit einem Schokoladenwein, der erst seit 2013 zum Programm des Weinguts gehört, das seit fünf Generationen Weinbau betreibt. Basis für den Schokoladenwein ist eine mittelschwere Rotwein-Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Cubin, Cabernet Dorsa, Acolon und autochthonen Rebsorten, die klassisch ausgebaut und mit gemahlener Milchschokolade mit einem Kakaogehalt von etwa 50 % vermählt wird. Der Schokoladenanteil im Reifetank beträgt rund 10 %. Nach einigen Wochen setzt sich die Kakaobutter von der Schokolade ab und befindet sich oben im Tank, da sie leichter als der Wein ist. Sie wird abgeschöpft, und das Verfahren wird wiederholt, bis der Wein den richtigen Schokogeschmack erreicht hat. Dann wird der Wein leicht gefiltert und auf die Flasche gezogen. Die Schokolade wird übrigens auf Schloss Rajhenburg selbst hergestellt, der ältesten Burg Sloweniens.

## Schätze im Glas und auf dem Teller

Das Festival in Zagreb ist alle Jahre wieder eine Reise wert  
Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt  
(alle Fotos von Romain Batya)



Die **Vinalu**-Redakteurin Liliane Turmes, eingerahmt von Prof. Ivan Dropuljić, Direktor des Wein- und Feinkostfestivals (links), und dem kroatischen Winzer Bozo Martinović vom Weingut Dubrovački Podrumi in Gruda bei Dubrovnik



Weitere Infos unter [istenic.desiree@gmail.com](mailto:istenic.desiree@gmail.com)



Der Istenič Brut Nature 2003 aus Slowenien wird hier von Magister Janez Istenič vom slowenischen Weingut Istenič Pjenušci aus Kraljevec Na Suti vorgestellt, das auch Weinberge in Kroatien besitzt und zu den besten Schaumweinerzeugern Sloweniens zählt. Der extrem lange (120 Monate) auf der Hefe gelagerte Schaumwein gefällt bereits durch seine goldgelbe Farbe. Er bringt Aromen von kandierter Ananas, Quittengelee und Nusskuchen mit leicht vegetabilen Nuancen von Kräutern der Provence ins Bukett und ausgereifte Noten von Agrumen und Quitten mit Anklängen an gelbes Kern- und Steinobst an den Gaumen, ist körperreich und zeichnet sich im Abgang durch ein markantes Säurespiel mit mittellangem Nachhall aus. Er passt gut zu Geflügel in heller Sauce und zu Desserts wie Apfeltorte oder Mirabellen-Quark-Soufflé.





Themenbereiche für **Vinalu** waren u. a. edelsüße Weine, Rheinrieslinge und Schaumweine. Die Erzeugung edelsüßer Weine erfolgt in Kroatien weitgehend nach dem in Italien als Ripasso bekannten Verfahren. Dabei werden die vollreifen Trauben getrocknet, bis der Saft in den Beeren teilweise verdunstet ist, was naturgemäß den Zuckergehalt steigen lässt. Das Resultat ist mit bestem Amarone oder edelsüßem Valpolicella vergleichbar.



Eine Produzentin von Williamsbirne



Schinken und Mortadella



Alecs Kunej (links) im Gespräch mit den **Vinalu**-Redakteuren Wilfried Moselt und Liliane Turmes



Die berühmte Kulenwurst



# Die von **Vinalu** beim Festival in Zagreb ausgewählten kroatischen Rieslingweine

*Von Wilfried Moselt*

*(alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)*

Der Riesling, die beste Weißweinrebsorte der Welt, bringt zumal in kühleren Gegenden, wo er über eine lange Reifezeit seine feinen Fruchtaromen entwickeln und in der späten Herbstsonne seine Reife vollenden kann, erstklassige Ergebnisse hervor. Er wird vor allem in Deutschland, Luxemburg und Österreich, mittlerweile aber auch in



Bildquelle: Deutsches Weininstitut

vielen anderen Ländern angebaut, so auch in Kroatien. International heißt die Rebsorte Rheinriesling (in Kroatien Rajnski Rizling), um Verwechslungen mit dem Welschriesling zu vermeiden, der rebsortenkundlich nicht mit dem Riesling verwandt ist. In Italien zum Beispiel heißt der Welschriesling Riesling Italico.



**Rajnski Rizling 2012**, Ivan Buhač, Hercegovačka 1, HR-32236 Ilok, [ivan.buhac@vk.t-com.hr](mailto:ivan.buhac@vk.t-com.hr). Weitere Infos unter [www.vino-buhac.com](http://www.vino-buhac.com)  
Kontakt: Domagoj Buhač

*Feinfruchtiges Bukett mit Anklängen an Aprikosen und Pfirsich, am Gaumen Nuancen von Bonbon anglais, gut strukturiert mit Zartbitternoten im Abgang. +*



**Rajnski Rizling 2012**, Vinarija Šafran, Breznica ID, HR-42225 Breznički Hum, [info@vinarija-safran.hr](mailto:info@vinarija-safran.hr). Weitere Infos unter [www.bvinarija-safran.hr](http://www.bvinarija-safran.hr)  
Kontakt: Josip Tržec

*Feinfruchtiges Bukett mit Anklängen an Aprikosen und Pfirsich, am Gaumen Noten von Bonbon anglais, gut strukturiert mit Zartbitternoten im Abgang. +*



**Rajnski Rizling Classic 2012**, Zdjelarević Vinarija d.o.o., Vinogradska 65, HR-35253 Brodski Stupnik, [zdelarevic@zdelarevic.hr](mailto:zdelarevic@zdelarevic.hr). Weitere Infos unter [www.zdelarevic.hr](http://www.zdelarevic.hr)  
Kontakt: Davor Zdjelarević

*Deutliches Süße-Säure-Spiel im Bukett und am Gaumen mit Anklängen an weiße Johannisbeeren und Schlehen, ein individueller süffiger Riesling vom Balkan. +*



**Rajnski Rizling 2012**, Kocijan, Štrigova 131, HR-40312 Štrigova, [vinarstvo1@gmail.com](mailto:vinarstvo1@gmail.com)  
Kontakt: Petar Kocijan

*Sauberes Fruchtbukett mit Anklängen an Aprikosen und Agrumen, am Gaumen ausgeprägte Petrolnote mit viel Frucht, süffig mit Schmelz und Nachhall. +*



**Rajnski Rizling 2012**, Bolfan Vinski VRH d.o.o., Gornjaki 56, HR-49263 Hrašćina, [bolfan@bolfanvinskivrh.hr](mailto:bolfan@bolfanvinskivrh.hr). Weitere Infos unter [www.bolfanvinskivrh.hr](http://www.bolfanvinskivrh.hr)  
Kontakt: Veronika Ujević

*Feinfruchtiges Bukett mit Anklängen an Aprikosen, Agrumen und Nüsse, am Gaumen Noten von Grapefruit und Zitrusfrüchten, gut strukturiert und nachhaltig. +*



**Rajnski Rizling 2012**, Cmrečnjak, Sveti Urban 273, HR-40312 Štrigova, [cmrecnjak1@net.hr](mailto:cmrecnjak1@net.hr). Weitere Infos unter [www.cmrecnjak.hr](http://www.cmrecnjak.hr)  
Kontakt: Rajko Cmrečnjak

*Im fruchtigen Bukett Anklänge an Mandarinen und Grapefruit, am Gaumen gut strukturiert mit Zartbitternoten im Abgang. +*

>>> Weitere Infos zum Festival unter [www.vino.com.hr](http://www.vino.com.hr), allgemeine Informationen über Kroatien unter [www.croatia.hr](http://www.croatia.hr)



## Spinat aus der Tiefkühltruhe

*Wer keine Lust mehr auf die üblichen Wintergerichte und Kohlsorten hat, greift für ein bisschen Abwechslung am besten in die Tiefkühltruhe, zum Beispiel zu Spinat, einem der beliebtesten Tiefkühlgemüse. Die Saison für die grünen Blätter ist eigentlich von Frühsommer bis Spätherbst. Doch niemand muss auf ihn verzichten. Denn auch tiefgekühlt enthält Spinat viele Vitamine und Nährstoffe, die wir brauchen.*

Eine heiße Suppe ist ein schöner und gesunder Aufwärmer. Mit Blattspinat aus der Tiefkühltruhe lässt sie sich ganz einfach zubereiten, zum Beispiel als köstliche Spinat-Crèmesuppe, verfeinert mit Zitronensaft. Dabei hat tiefgekühltes Gemüse oft mehr Vitamine und Nährstoffe als Gemüse, das einmal rund um den Erdball unterwegs war. Und ein weiterer Vorteil: Man verwendet nur, was wirklich gebraucht wird. Der Rest wandert einfach wieder in die Tiefkühltruhe. Spinat schafft aber nicht nur Abwechslung auf dem Speiseplan: Er ist außerdem reich an Eisen und Calcium und



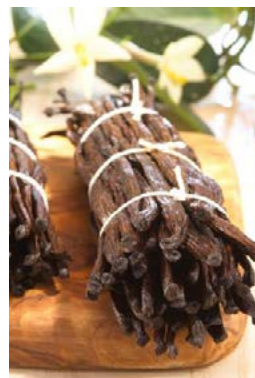
Weitere Infos unter [www.bogk.de](http://www.bogk.de)

enthält auf 100 g 38 mg Vitamin C. Das sind knapp 40 Prozent des Tagesbedarfs. Sichere und gesunde Lebensmittel aus Obst, Gemüse und Kartoffeln für die Verbraucher zu produzieren, das ist das Anliegen der Mitglieder des Bundesverbandes der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie. Als Repräsentant des sechstgrößten Wirtschaftszweiges der deutschen Lebensmittelindustrie bündelt der BOGK die politischen und wirtschaftlichen Interessen seiner Mitglieder und trägt sie mit einer Stimme nach außen, sowohl auf nationaler als auch auf EU-Ebene in Brüssel.

wm

## Vanille, nach Safran das zweit teuerste Gewürz der Welt

Mit ihrem Geschmack umschmeichelt Vanille den Gaumen und bringt süße Tiefe und eine warm-sahnige Note an Süßspeisen, Eis, Desserts und Gebäck. Die Sterneküche hat inzwischen diese Schote auch für pikante Speisen entdeckt und setzt damit Akzente bei Feingemüse wie Spargel oder Artischocke, bei Fisch, Krustentieren oder hellem Fleisch. Ihren unvergleichlichen Geschmack verdankt die Vanille einem reichen Spektrum an einer Vielzahl von Aromastoffen. Nur einer davon ist Vanillin: Der erstmals 1874 vom deutschen Chemiker Dr. Wilhelm Haarmann synthetisch hergestellte, naturidentische Würzstoff kann jedoch niemals das vollendete Bukett echter Vanille erreichen. Ursprünglich wuchs die Vanilleorchidee (*Vanilla planifolia*) in den tropischen Wäldern Mittel- und Südamerikas und war als „tlilxotchtli“, als „schwarze Blume“, den Azteken Speisewürze, Medizin, Zahlungsmittel und Aphrodisiakum zugleich. Bei ihren Eroberungszügen in der Neuen Welt entdeckten die spanischen Conquistadores das Gewürz und führten es als Vainilla („Schötchen“) in Europa ein. In ihrer ursprünglichen Heimat hatte die Vanilleorchidee die optimalen Wachstumsbedingungen. Auch war die Bestäubung der Blüten durch heimische Insekten und Kolibris gesichert. 1836 entwickelte der belgische Botaniker Charles Morren eine künstliche Methode, um



Vanilleblüten zu bestäuben. Das Verfahren gelangte schließlich auf die französische Überseekolonie, die Ile de Bourbon, das heutige Réunion. Dort hatte parallel ein findiger Sklavenjunge namens Edmond Albius bereits begonnen, mittels feiner Bambusstäbchen Pollen auf den Stempel der Blüte aufzubringen: Die perfekte Methode zur künstlichen Bestäubung der Vanilleorchidee war gefunden und somit das mexikanische Monopol gebrochen. Auch wenn heute das Hauptanbaugebiet für Vanille auf Madagaskar liegt, so trägt erstklassige Ware noch immer den alten Namen von Réunion gleich einem Prädikat: Bourbon-Vanille. Damit sich das Aroma der Vanille entwickeln kann, muss sie einem biochemischen Prozess (Fermentation) unterzogen werden. Nach dem Pflücken der reifen Kapsel Früchte werden diese mittels heißem Wasser oder Wasserdampf blanchiert und in Holzkisten oder Decken verpackt zum „Schwitzen“ gebracht. Ein Trocknungsprozess folgt im Wechsel der Schwitzkur, und es dauert mehrere Wochen, bis die Veredelung von der geschmacksneutralen Kapsel frucht zur dunkelbraunen duftigen Vanilleschote abgeschlossen ist.

Weitere Infos und Rezeptideen rund um die Vanille gibt es beim Gewürzspezialisten Fuchs unter [presse@fuchs.de](mailto:presse@fuchs.de) und unter [www.fuchs-gewuerze.de](http://www.fuchs-gewuerze.de)

wm



## „Relais & Châteaux“ feiert 60 Jahre

*Das Credo von „Relais & Châteaux“, einer weltweiten Vereinigung von Luxushotels, angefangen beim Schloss an der Loire über das Country Inn in South Carolina bis hin zum kaiserlichen Ryokan auf Honshu in Japan, lautet:*

*„Jedem Reisenden weit über den materiellen Luxus hinaus eine stetig bleibende Erinnerung gewährleisten.“*

Seit nunmehr 60 Jahren sind die vielen Mitglieder der gastronomischen Interessen-gemeinschaft dem genannten Grundsatz gerecht geworden. Heute geben sich an die 520 Mitglieder von „Relais & Châteaux“ in 60 Ländern der Erde jede erdenkliche Mühe, um ihren Kunden einen Aufenthalt der Extraklasse zu garantieren. Vor kurzem fand im Luxushotel „Le Place d'Armes“ in Luxemburg-Stadt die Vorstellung der neuen Ausgabe des R&C-Hotelführers statt. Zu diesem Zweck war Philippe Gombert, der aktuelle Präsident von Relais & Châteaux angereist. Er ging auf die neue Ausgabe des Hotelführers ein und stellte der spezialisierten

Presse das Gesamtkonzept seiner Vereinigung der Luxushotels und Top-Gastrotempel vor. Auch galt es, das einzige Luxus-Hotel des Großherzogtums, das mittlerweile zu „Relais & Châteaux“ gehört, zu beleuchten. Frau Malou Beck-Molitor, Besitzerin des Hotels, und Franck Leloup, Direktor des „Le Place d'Armes“, sowie Simonetta Mosconi vom Restaurant Mosconi (gilt auch als „Grand Chef“ bei R & C), dem zweiten von zwei R & C-Betrieben in Luxemburg, waren bei der Neuvorstellung des Hotelführers mit dabei. Gombert nutzte die Gelegenheit für einen Rundgang durch das schönste Hotel im Altstadtzentrum der Hauptstadt.

Des weiteren kam er darauf zu sprechen, die Welt des Weins aktiver in die Tätigkeiten von „Relais & Châteaux“ einzubinden. „Dutzende unserer Mitglieder besitzen ihr eigenes Weingut, das zum Hotelkomplex gehört. Hier haben wir einen neuen Ansatz, uns auf önologischer Ebene hervorzuheben“, sagte Philippe Gombert.

>>> Der neue Hotelführer von „Relais & Châteaux“ ist kostenfrei bei allen Mitgliedern der Vereinigung zu bekommen.

Weitere Infos unter [info@relaischateaux.com](mailto:info@relaischateaux.com) und [rc-deutschland@relaischateaux.com](mailto:rc-deutschland@relaischateaux.com)

rb



Blick in den Gourmettempel „Le Place d'Armes“ (Fotos: Romain Batya)



Luxemburgs R&C Mitglieder Malou Beck-Molitor, Simonetta Mosconi, Franck Leloup, zusammen mit Philippe Gombert (2.von links)



## News from the New York Wine &amp; Grape Foundation



*By Jim Trezise*

Direct-to-Consumer (DtC) wine shipments grew strongly in 2013, far exceeding growth through traditional retail channels, according to a report just released by Dire ShipCompliant and Wines & Vines. The volume of shipments increased by 9.3 % over 2012 levels to 3.47 million cases, and the value grew by 7.5 % to \$ 1.57 billion, though for the first time ever the average bottle price fell slightly (1.7 %) to \$ 37.78.

Small wineries (producing between 5,000 and 49,999 cases annually), like the vast majority in New York, produce only 5 % of all American wine but accounted for 48 % of all wines shipped, though the average price per bottle decreased by 7.5 % to \$ 37.33. The average price for Riesling wines, which comprise much of the volume in the Finger Lakes, is \$ 15.40 (down less than 1 %). Due largely to its population, New York State is the third largest state for consumers receiving DtC wines after California and Texas.

Happily, the number of states allowing DtC continues to increase, with Montana and Arkansas becoming the two most recent

additions and increasing the number to 45 states (90 %); still missing are Alabama, Mississippi, Oklahoma, South Dakota, and Utah.

For years, wine wholesalers did everything they could to preserve their monopoly and prevent consumer choice, but a landmark Supreme Court decision in 2005 was a key turning point in the road to freedom.

The Wine Market Council, headed by John Gillespie, recently did a study of high frequency ("core") wine drinkers, including whether they were drinking the same (68 %), more (21 %) or less (11 %) beer compared with the year ago. Of those drinking more, 55 % are drinking more craft beer, reflecting

explosion of craft beers around the country (including New York). While some in the wine industry view beer, spirits and cider as competitors for market share, I (and many others) see them as partners to encourage consumers to enjoy local farm-based craft beverages.

Incidentally, the WMC was holding its annual research conferences on January 28 in New York City, and the 31st in Santa Rosa. These were great marketing conferences which I highly recommended. Keuka Lake where I live is frozen for the first time in several years, due to the "polar vortex" which on one day earlier this week caused freezing temperatures in all 50 states (yes, even including Hawaii).

Years ago we always expected the lake to freeze, but now it's a special event, bringing out ice skaters, ice boaters, and ice fishermen in their little tents. Meanwhile, in California they're having the most severe draught in over a century, causing great concern among grape growers, other farmers, municipalities, and others.

I was pleasantly surprised when the PBS News Hour had a segment on this featuring our friend Karen Ross, now the Director of the California Department of Food and Agriculture after 10 years as president of the California Association of Winegrape Growers. What a nice surprise.

*Jim Trezise ist  
Präsident der New York  
Wine & Grape Foundation*



Belletristik

# Geständnisse

Roman

*Von Wilfried Moselt*

Wilfried Moselt ist Journalist/Chefredakteur, Diplomübersetzer und DLG-Weinprüfer, Verfasser mehrerer Sachbücher (u. a. Toskana; Wachau, Kremstal, Kamptal; Burgenland und Thermenregion; Wien und das Weinviertel) und Autor des Kriminalromans „Das gespaltene Zwerchfell“ und der Novellensammlung „Der Mann mit dem Pumaauge“. Das Buch „Geständnisse“ ist ein Dokument der Verblendungen und Verführungen, das von der Lust und der Gier der Menschen erzählt und von den Verbrechen, zu denen sie fähig sind. Es ist zugleich die Beichte der Elisabeth Rosski, die 2008 im Alter von 85 Jahren starb und drei Menschenleben auf dem Gewissen hatte. Der irdischen Gerichtsbarkeit hat sie sich nicht stellen müssen. Sie verließ diese Welt in Frieden – wie viele andere Mörder und Schlächter der Geschichte.

*Verlag Shaker Media, ISBN 978-3-86858-483-7, 294 Seiten, 15,90 EUR, Deutsch, Paperback, 14,8 x 21 cm. Zu beziehen über den Verlag oder über den Autor unter [moselt@t-online.de](mailto:moselt@t-online.de)*





## Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes Internet-Magazin für Wein und Genuss, erscheint sechsmal jährlich. Die Beiträge sind weitestgehend in deutscher Sprache abgefasst.

Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung:  
Liliane Turmes  
L-8398 Roodt-Eisch  
Telefon 00352-308470  
Telefax 00352-26102092  
Mail: [info@vinalu.lu](mailto:info@vinalu.lu)

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Chefredakteur:  
Wilfried Moselt

Stellvertr. Chefredakteur und Foto-Reporter:  
Romain Batya

Redakteurin & Sachverständige für Weinreisen:  
Liliane Turmes

Layout, Konzept und Design:  
Wilfried Moselt, Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe:  
*Hans Albers (ha),  
Romain Batya (rb),  
Hélène Latour (hl),  
Wilfried Moselt (wm),  
Jim Trezise,  
Liliane Turmes (lt)*

## COPYRIGHT

*Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya. © seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.*

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG  
OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME  
PER DETAILLIERTER E-MAIL

*Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.*

*Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. gegebenenfalls den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist.*

*Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich.*

*Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.*

***Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.***