

REINER WEIN



Ran an die Rhône

VON STUART PIGOTT

Côtes du Rhône ist nach wie vor einer der beliebtesten französischen Rotweine in Deutschland, hat aber leider ein ziemlich altmodisches Image. Es ist Jahre her, dass man nach dem neuesten Film von Truffaut oder Chabrol regional-französisch aß und dazu einen großzügigen und günstigen Côtes du Rhône trank. Viele praktizieren das immer noch (wenn auch mit anderen Filmen), aber nur wenige junge Menschen scheinen diese Rotweine für sich zu entdecken. Das ist schade, weil der Süden Frankreichs in puncto Wein der dynamischste Teil der Grande Nation ist. Lange stand das Languedoc im Fokus dieser Entwicklung, aber inzwischen ist es die südliche Rhône. Dort gibt es viele gute Weinbergslagen, aus denen lange nur rustikale Weine erzeugt wurden, und wenn sie nicht gerade zu einer der bekannten Appellationen Châteaufort-du-Pape oder Gigondas gehören, sind diese neuen Weine nicht teuer.

Auch wenn gute Rhône-Weine häufig in neuen Eichenfässern reifen, um einflussreichen Weinkritikern und modebewussten Weintrinkern zu gefallen, ist das eigentlich gar nicht notwendig. Die allermeisten dieser Weine verfügen über so viel Fruchtaroma, Fülle und Gerbstoff, dass sie die Stütze des Holzge-

Auch wenn gute Rhône-Weine häufig in neuen Eichenfässern reifen, um wichtigen Kritikern und modebewussten Weintrinkern zu gefallen, ist das eigentlich gar nicht notwendig.

schmacks nicht brauchen. Schlichte Betonrassen stellen in der Region ein wichtiges Element der Ausbaubau-tradition dar und werden von immer mehr Winzern eingesetzt, da sich der Wein darin entfalten kann, ohne seine Frische zu verlieren. Die guten Rotweine der Rhône verfügen oft über 14 Prozent und mehr Alkohol. Bei ausreichend Frische zeigt sich dies als Geschmeidigkeit, andernfalls wirkt der Wein jedoch schnell breit und schwer. In der Vergangenheit war das eine häufige Schwäche, während die neuen Winzer heute sehr genau auf diesen Punkt achten.

Der 2007er „Première Côte“ von der von Stéphane Védeau neugegründeten „La Ferme du Mont“ (7,20 Euro bei www.selezionivini.de, Telefon 0 89/05 11 59 73) ist ein Paradebeispiel für modernen Côtes du Rhône mit viel Kirscharoma und Kräutlerfrische, fleischigem Körper und sanfterem Finale. Trotz 14,5 Prozent Alkoholgehalt wirkt er nicht schwer, genau wie der 2006er „Le Ponnart“ aus gleichem Haus (8,90 Euro bei selezionivini.de), der ebenfalls zu 60 Prozent aus der an der südlichen Rhône vorherrschenden Grenache-Traube besteht. Obwohl dieser zweite Wein viel mehr Gerbstoff hat, wirkt er geschliffen und harmonisch und der üppige Duft nach allerlei roten und schwarzen Beeren sehr ansprechend.

Wie weit dieser Bogen gespannt werden kann, zeigt der neue Rhône-Rote von Corinna Kruses Weingut Martinelle, der 2008er „Beaumes de Venise“ (17 Euro bei selezionivini). Bereits der einhüllende Duft von schwarzen Früchten, vor allem reifen Pflaumen und Brombeeren, beeindruckt sehr. Dies setzt sich geschmacklich enorm geschmeidig und fein fort, wobei eine delikate Frische den Wein geradezu unvergesslich macht.

Die Fleischbeschau

Carnivoren, aufgepasst! Was sind die wichtigsten Rinderrassen, wo werden sie gezüchtet, und welche geben die besten Steaks: ein Glossar über Arten, Geschmack und Aroma samt Tipps zum Braten.

VON URSULA HEINZELMANN

Bereits vor der aktuellen Steakhause-Mode waren Rassen wie Charolais, Galloway oder Limousin nicht nur Carnivoren ein Begriff. Doch worin unterscheiden sich die Sorten wirklich? Und ist tatsächlich allein die Rasse der Tiere ausschlaggebend für Zartheit, Saftigkeit und Aroma auf dem Teller? Wir stellen die wichtigsten Vertreter vor und erklären, worauf es außerdem ankommt, damit die Muskeln der Wiederkäuer zum Genuss werden. Aber zuerst noch ein Wort zum Steakhause-Trend: Auch wir mögen schnell gebratenes oder gegrilltes Fleisch – aber ein Rind besteht nicht nur aus Steaks, sondern einer Vielzahl an unterschiedlichen Stücken. Und für die gibt es eine Fülle an überlieferten Zubereitungen, mit denen viele von uns aufgewachsen sind: von Brühen, Suppen und Schmorgereichten bis hin zu den Sonntagsbraten. Wann macht endlich jemand ein Suppen- und Bratenhaus auf?

Rinderrassen:

Bis ins 19. Jahrhundert hinein waren Rinder gewissermaßen Alleskönner, also Arbeitstiere, Milch- und Fleischquelle – und die alten Landrassen durch natürliche Selektion an die örtlichen Gegebenheiten angepasst. Dann wurden zuerst in Großbritannien, wenig später aber auch auf dem europäischen Kontinent Spezialisten gezüchtet, muskelbepackte Fleisch- und mit Rienseneutern bewehrte Milchrassen. Doppelnutzungsrasen hingegen schlagen zwar keine Mengenrekorde am Melkstand, sind aber oft robuster und anspruchsloser.

Charolais: Fleischrasse aus Mittelfrankreich, schnellwüchsig, bildet relativ wenig Fett, seit 1959 auch in Deutschland, in der DDR mit Fleckvieh zu den heutigen Uckermarkern gekreuzt. Eher langfaseriges Fleisch, das deshalb besonders gut gereift sein sollte.

Limousin: Fleischrasse aus den kargen Mittelgebirgen Südwestfrankreichs, seit 1975 auch in Deutschland gehalten, widerstandsfähig mit hoher Fleischausbeute.

Galloway: grundsätzlich hornlose, sehr alte Fleischrasse aus dem Südwesten Schottlands, dementsprechend robust und anspruchslos, zur Landschaftspflege und ganzjährigen Freilandhaltung geeignet, mit feinfaserigem, gut marmoriertem Fleisch.

Angus: ebenfalls hornlose und widerstandsfähige sowie besonders gutmütige Fleischrasse aus Schottland. Vor etwa fünfzig Jahren entstand aus diesem schwarzen Aberdeen Angus durch Kreuzung mit deutschen Zweinutzungsrasen das



Steak der Spitzenklasse: Ein argentinisches Rinderfilet muss nur kurz auf den Grill, um sein Aroma zu entfalten.

Foto: Daniel Pilar

etwas größere deutsche Angus, mit mürbem, aromatischem Fleisch.

Highland Cattle: äußerst pittoreske, keinesfalls für die Intensivmast geeignete Robustfleischrasse mit geschwungenen Winklerhörnern, von der heute in Deutschland mehr Exemplare weiden als in ihrem Ursprungsgebiet, dem schottischen Hochland und den vorgelagerten Inseln. Sehr feinfaseriges und somit zartes Fleisch.

Hereford: ursprünglich ein Arbeitsrind aus der gleichnamigen Grafenschaft im Westen Englands, um 1800 mit einer Rasse aus Flandern gekreuzt und heute eine weltweit beliebte Fleischrasse, widerstandsfähig und anpassungsfähig, sowohl gute Futtermittelverwerter als auch intensivmastauglich – gute Steakrasse.

Fleckvieh: „frohwüchsig“ Doppelnutzungsrasse, die ursprünglich aus dem Berner Oberland stammt und gegenwärtig als „Simmental“

Charolais wirkte eher zurückhaltend im Aroma; Simmental fest, aber substanzreich.

er“ Erfolge in Gastronomiekreisen feiert. Gut marmoriert, aber etwas größer in der Faser und tendenziell etwas fester im Biss.

Hinterwälder: sehr alte, genügsame Doppelnutzungsrasse, zusammen mit den etwas größeren, für die flacheren Lagen zuständigen Vorderwäldern traditionell die Spezialisten der Schwarzwaldhänge. Die kleinen Tiere sind hervorragende Futtermittelverwerter und bieten

eine verhältnismäßig hohe Milchleistung sowie Fleischausbeute bei sehr hoher Qualität.

Limpurger: auch Leintäler genannt, nach dem Dreißigjährigen Krieg aus einer Kreuzung von rotem Landvieh und Allgäuern entstandene robuste Doppelnutzungsrasse, deren feinfaseriges, saftiges Fleisch heute besonders als „Bœuf de Hohenlohe“ ein verdientes Comeback feiert.

Nicht berücksichtigt sind an dieser Stelle Bison und Wagyu, da sie gewissermaßen das Spektrum des „normalen“ Rindfleischs (auch preislich) sprengen; Bison als Wildrind hat extrem mageres und trotzdem aromatisches Fleisch, während Wagyu (die Rasse des legendären japanischen Kobe-Rindes) geschmacklich ausgesprochen fettbestimmt ist.

Fleischaroma: Entwickelt sich anders als Pflanzenaromen erst durch Reifung und Erhitzen, vor allem durch die Oxidation und Spaltung von Fettsäuren – bei sehr magerem, nicht lange gereiftem Fleisch lassen sich Rind und Lamm sensorisch nur schwer unterscheiden.

Fett: Ohne Fett herrscht trockene Langeweile auf dem Teller. Zu unterscheiden sind einerseits das auffällige Aufgefett, das auf den Muskeln liegt, eine wichtige Rolle bei der Reifung spielt (weil der Tierkörper sich nach dem Schlachten solcherart geschützt langsamer abkühlt) und grundsätzlich mitgebraten werden sollte, sowie andererseits das teilweise beinahe unsichtbare eingelagerte Fett, die sogenannte Marmorierung, die für Saftigkeit und Aroma sorgt.

Fleischreifung: Maßgeblich entscheidend für Zartheit, Saftigkeit

und Aroma. Bis in die 1960er Jahre war die Trockenreifung, also das temperaturkontrollierte Abhängen von ganzen Tierhälften oder -vierteln, allgemein üblich. Seither hat sich jedoch das sogenannte Wet-Aging durchgesetzt, bei dem das Tier nach dem Auskühlen direkt in die einzelnen Zuschnitte zerlegt wird und diese dann in Plastikbeuteln vakuumiert reifen. Das hat Vorteile für den Transport, verhindert Feuchtigkeits- bzw. Gewichtsverluste und führt zu einer weichen/zarten Konsistenz. Die Befürworter der klassischen Trockenreifung (die höhere Endpreise bedingt) bemängeln bei vakuumgereiftem Fleisch den säuerlichen, etwas metallisch wirkenden Einheitsgeschmack und die geringere Saftigkeit.

Rind von Stier bis Ochse: Das meiste Steakfleisch stammt von Jungbullen (syn. Jungstieren), nichtkastrierten männlichen Rindern, die nach meist intensiver Mast mit 14 bis 22 Monaten geschlachtet werden. Feinfaseriger und feiner von Fett durchzogen (aber niedriger in der Fleischausbeute) ist jedoch das Fleisch von Färsen (syn. Kalbin), jungen weiblichen Tieren, die noch nicht gekalbt haben, oder Ochsen, kastrierten männlichen Tieren. Letztere bieten noch kräftigeres Fleisch.

Mast: Ochsen und Färsen legen bei der Mast langsamer zu als Bullen, geeignete Rassen lassen sich dabei aber aufgrund ihres größeren Fetteinlagerungspotentials auf der Weide oder mit Grünfütterung halten. Doch konventionell gilt: Je schneller das Rind zunimmt, desto rentabler die Zucht, daher folgt nach Weidehaltung oder Grünfütterung meist eine Intensivmast mit energiereichem Kraftfutter aus Ge-

treide, Mais oder Soja. Die sogenannten Feedlots in den Vereinigten Staaten sind ursprünglich in den großen Schlachtstädten wie Kansas City oder Chicago entstanden, weil die Rinder nach dem Treck von den Weiden im Mittleren Westen zu ausgemergelt zum Schlachten waren. Allerdings sind Wiederkäuermägen auf Raufuttermittel ausgelegt, und es ist fraglich, wo die Grenze zwischen Kraftfütterung und artfremder Ernährung liegt. Sicher ist, dass sehr viel süßes Fett am Fleisch auf Intensivmast deutet, während extensive Weidemast beinahe rauchige, terroirgebundene Aromen hervorbringen kann.

Geschmackstest: Direkte Geschmacksvergleiche unter dem Gesichtspunkt Rasse sind schwierig, weil dann alle anderen Parameter identisch sein sollten, wie etwa Geschlecht und Alter des Tieres, Art und Intensität der Fütterung sowie Reifung des Fleisches und Zuschnitt. Ein Test von zehn verschiedenen Rib-Eye-Steaks beziehungsweise Entrecôte ergab folgende Eindrücke: Charolais wirkte ziemlich grobfaserig und eher zurückhaltend im Aroma, während Simmental fest, aber substanzreich schien. Amerikanisches und argentinisches Angus boten Musterbeispiele für ein Steak der Spitzenklasse, mit viel Biss und aromatischem Fett, die deutsche Variante ein wenig feiner. Richtig spannend wurde es jedoch beim trocken abgehängenen Hereford aus Irland, das angenehm mürbe und geschmacksintensiv war. Noch charaktervoller zeigten sich Highland Cattle (aus Brandenburg) und Hinterwälder (aus dem Müntertal), beide sehr zart und feinfaserig. „Saubere, ursprünglich und natürlich – so stelle ich

mir das Steinzeiterlebnis Fleisch vor“, sagte jemand begeistert am Tisch.

Ein Steak braten: Ein Steak sollte mindestens drei Zentimeter dick sein (besser eine dicke Scheibe als mehrere dünne braten und danach quer in dicke Streifen aufschneiden). Fleisch mindestens 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen, gegebenenfalls aus der Vakuumverpackung nehmen, mit Küchenschneidwerkzeug tupfen. Mit nicht ganz feinem Salz und frisch gemahlenem (oder noch besser im Mörser zerriebenen) schwarzen Pfeffer kräftig würzen. Mit viel sichtbarem Fett besetztes Fleisch (wie etwa US-Beef) braucht viel Hitze, damit es eine schöne Kruste bildet, die einen geschmacklichen Kontrapunkt zum süßlichen Fett darstellt: Also eine schwere Pfanne (glatt oder mit grillartigen Furchen) sehr stark aufheizen, wenig Fett (Öl, Butterschmalz) hineingeben und – zisch! – das Fleisch. Wenn die erste Seite gut gebräunt ist, wenden, Hitze eventuell etwas reduzieren. Die meisten Steaks schmecken *medium rare* oder *medium* am besten, alles, was nicht Filet oder Entrecôte ist, wird oberhalb dieses Gargrades schnell zäh.

Wie erkennt man den richtigen Garpunkt? Faustregel: Je fester sich das Fleisch beim Druck mit dem Daumen anfühlt, desto weiter ist es gegart. Allerdings hängt viel von der Fleischqualität und dem Zuschnitt ab, und besonders ein trocken gereiftes Steak aus Weidehaltung gart sehr schnell. Also besser kürzer als länger braten (fünf Minuten pro Seite bei ei-

Bezugsquellen

Wer Steaks in Gastronomiequalität sucht, liegt bei Versandfirmen wie „Otto Gourmet“ (als Tiefkühlware, www.otto-gourmet.de) oder Gourmetfleisch (als Frischware, www.gourmetfleisch.de) richtig. Doch es lohnt sich, nach Höfen in der Umgebung zu suchen, wie etwa dem Melchhof nördlich von Berlin (Highland Cattle, www.melchhof.de) oder Gut Fahrenbach im nordhessischen Witzenhausen (Aberdeen Angus, www.gutfahrenbach.de). Der Volltreffer ist jedoch ein guter Fleischerladen, der seine eigenen Lieferanten kennt und pflegt und das Fleisch selbst reifen lässt wie etwa die Biometzgerei Spahn in Frankfurt-Bornheim (Angusrind, www.biospahn.de). heinz.

nem drei Zentimeter dicken Steak sind eine kritische Grenze) und ganz einfach schummeln: das Fleisch am Rand einschneiden und schauen, wie weit es ist. Im heißen Ofen kann man es noch etwas nachziehen lassen, wenn es bereits genug Kruste hat: auf einem warmen Teller mit Folie abgedeckt am Herdrand (oder im gerade warmen Ofen) mindestens zehn Minuten ruhen lassen, damit sich der Saft verteilt.

Fleisch mit weniger sichtbarem Fett (besonders das kurzfasrige, mürbe vom Highland oder Hinterwälder, aber auch Angus-Rumpsteak aus Weidehaltung) wird aromatischer, wenn man es bei „normalen“ Temperaturen mit Butter brät.

HIER SPRICHT DER GAST

„Die Bank“ in Hamburg

VON JÜRGEN DOLLASE

Die Bewertungen in den Restaurantführern sind manchmal ziemlich seltsam. Denn oft scheinen sie sich bei weitem nicht so konsequent an den Küchenleistungen zu orientieren, wie man das eigentlich erwarten sollte. Ein Musterbeispiel dafür ist Fritz Schilling, Chefkoch im Hamburger Restaurant „Die Bank“. Der Acht- und fünfzigjährige zählt zu den großen Namen der deutschen Kochszene der achtziger und neunziger Jahre. In den legendären „Schweizer Stuben“ in Wertheim wurde er zum Beispiel mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Aber Schilling hat sich in der Rolle des Starkochs nie so wohl gefühlt wie manche Kollegen. Er nahm eine Stelle als Küchenchef bei „Käfer“ in München an und kam dann im Jahr 2005

nach Hamburg. In beiden Fällen ging und geht es nicht um großartige Gourmet-Küche, sondern um eine klare gastronomische Aufgabe, an einem spezifischen Publikum orientiert. Nimmt man dem Meister das übel? Meint man ein Kritiker vielleicht, da würde einer seine Seele als Koch verkaufen? Man kann es auch anders sehen.

Das Restaurant befindet sich in der ersten Etage im Schalterraum einer ehemaligen Bank mitten im Hanseviertel, dem Luxus-Einkaufs-quartier Hamburgs. Das prächtige Gebäude an den Hohen Bleichen wurde im Jahre 1897 für die Hypothekbank errichtet und hat im Innern trotz moderner Umbauten viel von der Strenge alter Bank-Innenräume behalten. Ein kleiner Gag am Rande sind einige erhaltene Tresore, die nun zum Beispiel

die Weinsammlung beherbergen. An diesem Mittag besteht der Großteil des Publikums aus Geschäftsleuten, dazu kommen ein paar einheimische Einkaufsbummler und wenige Touristen. Das kulinarische Angebot ist nicht sehr groß und richtet sich offenbar an Gäste, die die klassische Kombination „Vorpeise plus Hauptgericht und vielleicht ein Dessert“ bevorzugen.

Das Essen beginnt mit einer „Bouillabaisse von Edelfischen mit Sauce Rouille“ (8,50 Euro), die daran erinnert, dass Fritz Schilling schon immer als ein großer Köchler im südfranzösisch-mediterranen Fach galt. Die vom Safran leicht gelbliche Suppe hat eine kräftige Würze, die aber nie vordergründig, sondern tief und transparent schmeckt und eine leichte Schärfe besitzt. Das Wichtigste ist jedoch, dass die rund sechs Fischsorten (trotz einer insgesamt etwas festen Garung) noch klar voneinander unterscheidbar



sind und auch die rosafarbene Knoblauchsauce zurückhaltend aromatisiert wurde. Insgesamt wirkt die Suppe souverän gemacht. Dieser Eindruck verstärkt sich noch bei den „Tortellini mit Poularden-Zucchini-Füllung auf Steinpilzbutter“ (12,50 Euro, aus dem „Schal-terpause“ genannten Mittagsme-

nü). Die frischen Nudeln haben einen hohen Ei-Anteil, die Füllung ist fein und originell, und über dem Teller liegt ein deutlicher Duft von den Steinpilzwürfeln in der Sauce. Alles zusammen ergibt einen unkomplizierten Wohlgeschmack – was eben auch daran liegt, dass gute Produkte in bester Zubereitung angeboten werden. Dieses Niveau macht sich auch beim „Filet vom Wildsteintbutt auf Erbsencoulis mit Pfifferlingen und Sherryessig-Butter“ (25 Euro) bemerkbar. Der makellose Fisch bekommt durch Erbsen und Pfifferlinge eine leicht individuelle, herbstliche Frische als Begleitung. Dass abermals eine Buttersauce zum Einsatz kommt, muss Freunde einer leichten Küche nicht beunruhigen, die Menge hält sich in sehr vernünftigen Grenzen.

Das „Kotelett vom Iberico-Eichelschwein in Salbei gebraten mit gefüllter Manchego-Zwiebel und Balsamessig-Jus“ (21,50 Euro) könnte eine Spur zarter sein, was aber in diesem Falle das Aroma nicht

wesentlich beeinflusst. Die beste Wirkung kommt übrigens nicht vom Balsamico-Jus oder der klassischen Salbei-Begleitung, sondern von der wundervoll gratinierten, großen Zwiebel mit ihrer milden Würze. Als offene Weine gibt es nur zwei, die allerdings zum Essen so gut wie immer passen: ein 2007er Sylvaner vom Weingut Rudloff in Franken (0,2 Liter für 7,50 Euro) sowie ein 2006er Spätburgunder „JS“ vom Weingut Stodden an der Ahr (9,50 Euro). Nach einem sehr ordentlichen Schokoladenkuchen mit Zwetschgen, konfierten Holunderbeeren und Vanilleis fällt das Fazit ganz klar aus: Fritz Schilling konzentriert sich mit viel Augenmaß und ohne jeden Firlefanz auf eine rundum gut schmeckende, eher an klassischen Werten orientierte Küche. Wäre er ein junges Kochtalent, würden ihn alle loben. Aber so etwas bekommt eben kein junges Talent hin, sondern nur ein Altmeister. „Die Bank“, Hohe Bleichen 17, Hamburg, Telefon 0 40/2 38 00 30. Küche durchgehend von 11.30 Uhr bis 23 Uhr. An Sonn- und Feiertagen geschlossen. Internet: www.diebank-brasserie.de.