

Spätburgunder harmoniert mit Beifuß

Ute Mangold, Steffen Michler, Martin Scharff: Wilde Kräuter – Feine Weine

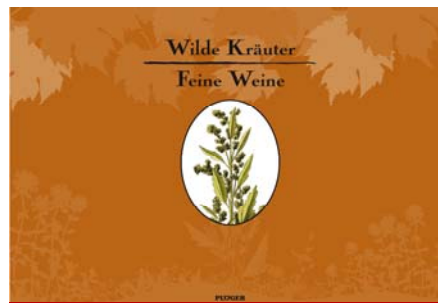
Von Ulla Robbe

Aus dem gleichen Grund, aus dem man besser nicht hungrig Lebensmittel einkaufen sollte, empfiehlt es sich, das Buch „Wilde Kräuter – Feine Weine“ nicht mit leerem Magen zu lesen, denn beides steigert ungemein den Appetit. In dem Buch zum Beispiel die Seiten 32/33 mit Rezept und Foto von der „Klassischen Freilandgans mit Kartoffelknödel und karamellisiertem Rotkohl“. Das Besondere an dem Gericht: Es wird mit Beifuß zubereitet.

38 genießbare Wildkräuter stellt Ute Mangold, Ökologin und Kräuterexpertin, in diesem reich illustrierten Buch vor. Dazu gibt sie Tipps zum Sammeln gesunder Wildkräuter in der freien Natur. Jedes der Kräuter hat spezielle Ansprüche an die Bodenbeschaffenheit, die sich auch in vielen Weinlagen widerspiegeln. Aus den entsprechenden Weinlagen werden zu den Gerichten die passenden Weine vorgestellt. Kulinarische Kräuter-Kreationen aus seinem Gourmetrestaurant in der Wartenberger Mühle in der Pfalz präsentiert Sternekoch Martin Scharff. Abgestimmt auf die jeweiligen Aromen

schlägt Sensorikexperte Dr. Steffen Michler Weine vorzüglicher Terroirs in der Pfalz vor.

Zur Freilandgans mit Beifuß, Knödel und Rotkohl empfiehlt Michler den Spätburgunder Rotwein QbA 2006 aus der Lage „Im Sonnenschein“ vom Wein- und Sektgut Wilhelmshof – ein fruchtiger Spätburgunder mit diskretem Holzeinsatz.



Der Beifuß liebt Böden mit wenig Säure; Sand und Kalk sind ihm willkommen. Die berühmte Siebeldinger Weinlage „Im Sonnenschein“ mit Muschelkalk und sandigen Böden ist auf den kalkreichen Stellen optimal für Spätburgunder, der – mit Beifuß kombiniert – die Tiefgründigkeit der Aromatik fördert.

Über Beifuß erfährt der Leser darüber hinaus, dass ein naher Verwandter der Wermut ist, aus dem

Absinth gebrannt wird. Junge, zarte Beifußtriebe, die im Sommer unschwer an Wegrändern zu finden sind, sollten noch vor der Blüte Ende Juni geerntet werden, denn später werden sie holzig und bitter. Erst getrocknet entfalten sie ihr richtiges Aroma. Der Beifuß ist eine alte Gewürzpflanze, deren Bitterstoffe den Fettstoffwechsel anregen. Er sollte immer mitgaren, da er sein Aroma erst durch Hitze entfalten kann.

Wilde Kapern aus Gänseblümchen, Crêpe mit Holunderblüten, Salat aus Ahornblüten – frische Kräuter und saisonale Zutaten liegen im Trend. „Die Landschaft ist voller Köstlichkeiten“, weiß Ute Mangold: „Auf Wiesen und Auen, in Weinbergen wachsen vielfältig verwertbare, gesunde und dekorative Zutaten für Salate, Suppen, Hauptspeisen und Desserts.“

Ute Mangold (Texte) / Steffen Michler (Weineempfehlungen) / Martin Scharff (Rezepte): Wilde Kräuter – Feine Weine, mit Kräuterillustrationen nach alten Stichen aus dem 19. Jh., Hardcover, bibliophile Ausstattung, Lesebändchen, Plöger Verlag/Annweiler 2008, 154 Seiten, 19,80 Euro

Frankreich: Wein wie Pornographie behandeln?

Man kann es kaum glauben. Es gibt offenbar ernsthafte Bestrebungen in Frankreich, Weininformationen und Weinwerbung auf eine Stufe mit Pornographie zu stellen und dementsprechend gesetzlich zu beschränken. Noch schlimmer: Weinblogs wie der „Drink Tank“ spekulieren bereits, dass Frankreich ein „Testballon“ für ganz Europa sein könnte. Entsprechende Bestrebungen auf europäischer Ebene sind jedenfalls nicht neu.

Wie ernst müssen wir diese Gefahr nehmen? Wird mit diesen Meldungen nur eine neue Sau durchs Dorf getrieben? Wenn in Blogs z. B. schon getitelt wird: „Deutschland steht vor der Einführung eines Werbeverbotes für Alkohol“, ist das wohl eher unter Orakelei als unter journalistisch fundiert recherchierter Meldung einzuordnen.

Dennoch: Fest steht, dass die Existenz von seriösen Informations-

quellen wie Wein-Plus oder Weinzeitschriften kaum noch denkbar wäre, wenn mit einem Verbot ernst gemacht würde. Was auch dem Kampf gegen Alkoholmissbrauch einen Bärendienst erweisen würde. Gerade die Genuss-Medien unterstützen und erziehen schließlich zu einem vernünftigen, genussorientierten Umgang mit Alkohol statt zu Komasaufen und Flatratetinken.

Quelle: Wein-Plus