

Wein - authentisch

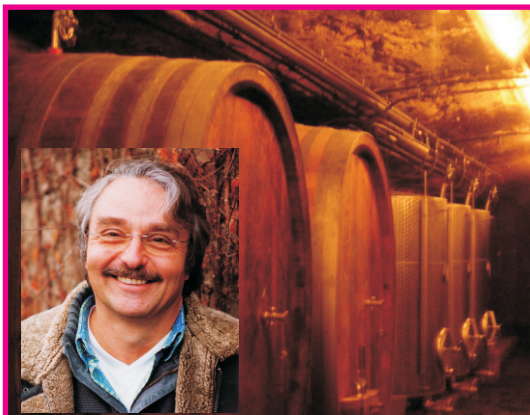
Was verlangen wir von einem Wein? Dass er schmeckt! Aber Geschmack ist verschieden. Trotzdem gibt es Tendenzen, Moden. Denken wir an die 60iger und 70iger Jahre, da mußte es für die meisten lieblich-süß sein. Dann gab es die Skandale mit künstlichem, kriminellem Süßen, auch Glykol ... Nun war lieblich "out", trocken "in" ... Verkaufshit wurde der Pinot Grigio. Sie sehen: was der Mehrheit schmeckt, ist dem Wandel unterworfen. Aktuell wird fruchtiger Wein geliebt. Nun ist nicht jeder Wein von Natur aus fruchtig, erst recht kein Wein schlechter, unreifer, fauler, ungesunder Trauben. Und obwohl es viele solcher Trauben gibt, ist man heutzutage in der Lage, daraus süffige Weinchen zu machen. Industrielle Verarbeitung mit hunderten von Mitteln macht es möglich! Konsequenterweise sind Discounter die größten Weinverkäufer.

Die Mehrheit der Weinkonsumenten trinkt fruchtige, gesüßte, oder mit Vanille u.ä. aromatisierte Industrieweine. Nur wer bewusster isst und trinkt, wer Spaß an Verschiedenem, an Experimenten, an anderen Geschmackserfahrungen hat, der hat sich vom allgemeinen Massengeschmack emanzipiert und trinkt anders. Der hat auch entdeckt, dass es mehr gibt im Wein als seine Frucht. Wer sich ein wenig mit Wein beschäftigt, erkennt, dass entscheidend für einen guten Wein seine charakteristische Prägung durch Rebsorte, Jahrgang, Region, Boden, Mühlen bei Lese und Weinbereitung durch den Winzer ist. Authentisch nennen wir zudem solche Weine, wenn sie typisch für das Anbaugebiet sind und natürlich erzeugt wurden. Das sind die Weine, denen wir uns verschrieben haben. In unserem Journal erfahren sie einiges über solche Weine, diesmal über Silvaner, Chianti ...

Küche - authentisch

Für ein Restaurant einer engagierten Weinhandlung lag es von Anfang an nahe, zu authentischen Weinen zu kochen. In Kenntnis der Küche der europäischen Weinbauregionen haben wir stets typisch gekocht. Dabei waren wir nur zu Beginn Sklave von Rezepten. Schnell liebten wir die freie Interpretation. Besonders auch deshalb, weil unsere Küche die präsentierten Weine in ihrer jeweiligen Verfassung optimal begleiten sollte. Dass wir das gut machten, haben uns besonders auch die Winzer unserer kulinarischen Weinproben bestätigt: Ihre Weine wurden selten so gut begleitet wie bei uns.

Nachdem wir uns in den Küchen der Weinwelt ausgetobt haben, gehen wir nun noch einen Schritt weiter. Wir beschäftigen uns, angeregt durch Diskussionen bei Slow Food, seit zwei Jahren mit einer regionalen Küche im Ruhrgebiet. Nicht nur gute Weine haben eine Heimat, auch wir selbst sollten sie haben! Dabei können wir vorherrschend derbe Eintöpfe der Westfalen und der Zuwanderer nicht unkritisch übernehmen. Kreativität ist gefragt! Nun, wenige Monate vor dem offiziellen Kulturhauptstadtjahr 2010, sind wir bereit, eine moderne, kreative, hochwertige und dennoch authentische Küche des Ruhrgebiets zu präsentieren. Ab dem Herbst bieten wir sie an in Form von Menüs und Kochkursen, und zwar nicht allein. Denn wir befinden uns in guter Gesellschaft, mit einigen inzwischen befreundeten Spitzenköchen der Region.



Holzfass. Für die Weinerzeugung und auch für seinen Transport ist es lange unersetzbar gewesen. Es gibt sie in verschiedensten Größen. Nur das kleine Barrique hat eine kurze Lebensdauer, weil über ein Toasten der Fassdauben später Karamell- und Röstaromen in den Wein übergehen sollen, und diese Aromen verflüchtigen sich. Viel Tradition haben jahrzehntlang benutzte größere Holzfässer. In einigen Weinbauregionen ist der Ausbau von Rotweinen darin vorgeschrieben. Aber auch wenn die Nutzung nicht vorgeschrieben ist, viele Winzer schwören auf deren Vorteile. Insbesondere geht es darum, dass die Weine über die Poren des Holzes atmen, dass die Weine also im Holzfass reifen. Das hat besonders bei Burgunderrebsorten deutliche Vorteile (wobei da auch feine Holzaromen dem Wein guttun). Manche schwören aber auch bei zarten Rebsorten, wie dem Riesling, auf den Fassausbau. Spitzenwinzer wie Reinhard Löwenstein (Bild) bauen den Bestand an mittel-großen Holzfässern wieder aus, nachdem sie sich vor Jahren vom Holz fast verabschiedet hatten. Insbesondere die Winzer, die sich dem Naturweincharakter verschieben haben, wenden sich wieder verstärkt dem Holzfass zu, insbesondere für ihre Spitzenweine.

Fleur de Sel

Natursalze sind in Mode gekommen. Das ist gut so. Denn Kristall- und Meersalze sind etwas anderes als übliches Kochsalz. Die Salzindustrie bestreitet das. Natürlich! Salz ist im wesentlichen Natriumchlorid. Nur: das Natursalz enthält darüber hinaus lebenswichtige Spurenelemente und entspricht dem Salzhaushalt unseres Körpers. Das Kochsalz hingegen ist "gereinigt", die Industrie verkauft die Spurenelemente lieber anderweitig, andererseits reichert sie ihr Salz an mit umstrittenem Fluor und Jod und obendrein mit nicht deklarierungspflichtigen Stoffen, die die Streu- und Rieselfähigkeit verbessern. Kochsalz hat nichts mit natürlichem Salz zu tun. Obendrein schmeckt es anders (Industriesalz schmeckt unharmonisch mit scharfer, bitterer Note). Wir empfehlen Ihnen daher - für den täglichen Gebrauch - Meer- und Siedesalz zu nutzen.

Fleur de Sel hingegen ist etwas Besonderes. Es entsteht an der Wasseroberfläche von Salinen: Durch Sonneneinstrahlung bildet sich eine sehr feine Schicht von Salzkristallen, die sehr aufwendig abgetragen werden muss (daher der höhere Preis). Das Besondere ist vor allem die Feinheit der Salz-Kristalle. Auch sollen die Spurenelemente im Fleur de Sel in höherer Konzentration vorkommen als im übrigen Meersalz. Allerdings reden die Salzproduzenten nicht offen darüber, weil es bei der EU eine Norm für den Anteil an Natriumchlorid gibt. Aber schon die Feinheit dieses Salzes macht es geeignet, es nicht zum Kochen, sondern zum Würzen einzusetzen; Also: erst Gemüse, Fleisch, Fisch etc. normal zubereiten (Natursalz!), dann - vor dem Servieren - einen Hauch Fleur de Sel darüber streuen. Das gibt ganz neue Geschmacksergebnisse im Mund. Wird Fleur de Sel also zum "Finishing" eingesetzt, liegt es nahe, es auch - fertig konfektioniert - ein wenig mit Kräutern oder Gewürzen zu verfeinern.

Bei uns finden Sie Meer-, Siedesalz und verschiedenste Fleur de Sel (auch aromatisierte) nicht nur in unserer Julius-Küche, sondern auch - für Sie - im Laden zum Kauf.

Weinjournal

2009
August
September
Oktober

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Weinhandel
Julius Meimberg
und
Wein-Restaurant "Julius"

Bahnhofstr. 62 - 44623 Herne
(Ecke Viktor-Reuter-Str. 2a)
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00

weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:
Mo. - Fr.: 10 - 19 Uhr,
Sa.: 10 - 16 Uhr

und nach telefonischer Vereinbarung