



Rainer Schäfer
Radikale Weine

Schmeckt nach nassem Stein

Für beinahe sechzig Weingüter auf mehreren Kontinenten hat Stefan Dorst schon gearbeitet. Der Pfälzer war in den 1990er Jahren als einer der ersten *flying winemakers* in der ganzen Welt unterwegs. Vor einigen Jahren kehrte Dorst nach Landau in die Pfalz zurück und ist heute einer der experimentierfreudigsten Winzer Deutschlands.

Die ungebundenen Jahre in der Ferne haben ihn geprägt, Stefan Dorst meidet Strukturen, die ihn zu sehr einengen könnten. Der 51-jährige besitzt weder Weingut noch Weinberge, ist aber immer interessiert an neuen Geschmackserfahrungen. „Grundbesitz würde meiner Kreativität schaden“, sagt er. Unter dem Label „Dorst und Consorten“ erzeugt er Weine für „fortgeschrittene Genießer“.

Die Consorten sind wechselnde Winzer, mit denen Dorst mitunter nur kurz zusammenarbeitet, meist sind sie noch jung. Er wolle sein Wissen und seine Erfahrungen weitergeben, sagt Dorst, sich aber auch Anregungen holen.

Aktuell arbeitet er mit Georg Meier zusammen. Meier, Jahrgang 1984, ist detailverliebt, im Weinberg und Keller arbeitet er sehr penibel, um den Ausdruck seiner Böden herauszuarbeiten. Im pfälzischen Weyher verfügt er über ein spannendes Portfolio an Lagen, bewirtschaftet Weinberge mit Schiefer, Rotliegendem, Buntsandstein und Granit.

Darunter ist auch Weyherer Michelsberg, ein massiver Granithügel. Von zwei Steinmetzen ließen sich Dorst & Meier ein Granitfass liefern, das 1.100 Liter fasst und 1.570 Kilo wiegt. Um den Deckel mit 214 Kilo anzuheben, braucht es einen Gabelstapler. „Unser Ziel war es, das Granit zu potenzieren“, sagt Dorst. „Dabei wollten wir möglichst puristisch arbeiten.“

Die goldgelben Riesling-Trauben wurden im Granit spontan vergoren und sechs Monate darin ausgebaut. Das Fass stand dabei im Freien, tagsüber stiegen die Temperaturen an, nachts kühlten sie ab.

Das Ergebnis ist der Riesling 2G Doppelgranit, der nach reifem Apfel und Pfirsich duftet und sich am Gaumen komplex, ungemein druckvoll und gleichzeitig sehr fein zeigt. Neben einem angenehm kräuterig-phenolischen Akzent zeigt sich der doppelte Graniteinfluss vor allem in einer Note, die an nassen Stein erinnert. „Mehr Granit geht nicht“, sagt Stefan Dorst. 1.500 Flaschen wurden von diesem experimentellen Wein abgefüllt, es ist ein visionäres Riesling-Erlebnis.



Riesling 2G
Doppelgranit
2017, 18,90
Euro, Bezug
über www.dorstundconsorten.de

produkttest

Eine sehr spezielle Bürste

Dieses Produkt steht hier auch deshalb, weil niemand darauf kommt, was es ist. Es hat einen Griff, deshalb dachte ich zuerst an ein Massagegerät. Es handelt sich bei der Espazzola aber um eine sehr spezielle Bürste: Man spannt sie in eine Espressomaschine ein, ganz genau in die Brühgruppe einer Siebträgermaschine, schaltet diese ein und rüttelt am Griff, während das Wasser hineinläuft. Der Bürstenaufsatz mit seinen Wellen und Bögen entfernt alle Reste von Kaffee fett und -pulver.

Stolze 30 bis 40 Euro kostet dieses Spezialwerkzeug (www.espazzola.ch), und die Frage ist berechtigt: Wer um Himmels Willen leistet sich so einen Hygieneluxus? Die Antwort: Menschen, die sich eine Kaffeemaschine zum Preis eines E-Bikes kaufen und nicht nur wollen, dass sie einen perfekten Espresso produziert, sondern auch, dass sie das über Jahre tut und dabei auch ihr Chromblitzen nicht verliert. Und die dafür bisher nach der Verwendung anderer Bürsten im Radius von zwei Metern grundreinigten, weil der Schmodder überall hingespritzt war.

Durchaus möglich, dass Sie im Unterschied zu mir nicht zu dieser Gruppe gehören. Dann eignet sich der Brühgruppenreiniger aber immer noch als sehenswertes rätselhaftes „Objekt“.

Jörn Kabisch



Foto: Hersteller

Mit Ketchup, ohne Zimt

Es gibt kein anderes Grundnahrungsmittel, das derart talentiert darin ist, immer neue Aggregatzustände anzunehmen: die Kartoffel, der Formwandler unter den Lebensmitteln. Flüssig, matschig, glitschig, gebraten, gebacken – sie kann alles, darf alles. Am besten aber schmeckt sie in Stifte geschnitten, frittiert und gesalzen.

Pommes gehören zum Schwimmbadbesuch wie das Handtuch (nicht umsonst teilen sich die Wörter Pommes und Sommer so viele Buchstaben). Deshalb verkörpern sie auch im Winter noch kna-

ckig-ölige Sexiness. Sie helfen bei Seekrankheit, Liebeskummer und Kater, und ich würde mein Kind ohne zu zögern mit zweitem Namen Fritz nennen, wenn mir ein erster einfiele, der sich mit „Pomm“ abkürzen lässt.

Schwer auch, Pommes zu versauen. Aber es geht. Mit Firlanz wie Zimtketchup oder gar einem kompletten Austausch des Rohstoffes. Memo: Stifte aus Süßkartoffeln sind keine Pommes, sondern ein Dessert! Und Country Fries, Kartoffelecken, Wedges oder Spiralpommes nur alberne Variationen. *Franziska Seyboldt*

Rot soll alles sein

Ferien im Sommer, Barfußlaufen im Garten und Erdbeeren auf der Zunge – das ist ein Dreigestirn mit Botschaft: Das Leben ist schön. Nicht nur, dass die Erdbeere gut schmeckt, sie ist auch perfekt für den Verzehr in rauen Mengen: auf Geburtstagstorten, im Eisbecher oder einfach pur. Die kleinen gelben Nüsschen auf ihrer Oberfläche geben ihr den nötigen Biss. Die Erdbeere ist die Königin des Sommers.

Als ich klein war, prägte sie sogar meine Kleiderwahl. Rot sollte alles sein, rot wie die Erdbeere.

Auch Fertigeis, Joghurts und Süßigkeiten wählte ich immer in dieser Geschmacksrichtung. Doch die sind meist nur eine rosa verwässerte Erdbeerparodie, genau wie Import-Erdbeeren im Winter eher Konzept sind als Genuss.

Das ist in Ordnung. Denn noch ist ja Saison, noch scheint die Sonne stark genug, um die Beeren strahlend rot und ihr Aroma süß und fruchtig zu machen. In zwei Monaten wird das vorüber sein.

So erinnert die Erdbeere auch stets daran, dass es Dinge gibt, die man zur rechten Zeit tun muss. *Johanna Kleibl*

Sommeressen? Nein, den Sommer essen!



Aus dem Schlaraffenland
Foto: Kniel
Synnatzschke/plainpicture

Es gibt Gerichte, die sind so sehr mit dem Sommer verbunden, wie es Gans, Lebkuchen und Stollen mit Weihnachten sind. Fünf Würdigungen

Ritsch-ratsch, Tüte auf

Die **Fruchtkaltschale**, überhaupt die kalte Suppe, ist ein uraltes Gericht. Wahrscheinlich stammt sie aus der Zeit, als die Menschen noch über keinerlei Möglichkeiten verfügten, Wasser zu erhitzen. Sehr alt also.

Zugleich dürfte die Kaltschale eines der ersten Gerichte gewesen sein, das mit der Absicht entwickelt wurde, der Hausfrau –

denn fast nur um die ging es ja, wenn es früher darum ging, irgendwas mit Lebensmittelzubereitung zu machen – die Arbeit zu erleichtern. Die Geschichte der Instant-Kaltschale ist also auch schon wieder recht alt.

Was aber durch all die Zeiten geblieben ist: So eine Instant-Kaltschale – knister, ritsch-ratsch, Tüte auf, schhhhh, Inhalt in Schüssel, Wasser drauf, rühren, fertig – ist

ein wunderbares Sommergericht, kühl und erfrischend, wenn auch nur 2,1 Prozent gefriergetrocknete Sauerkirchstücke darin sind wie in der „Komet Fruchtkaltschale Sauerkirsche“.

Fühlen Sie sich ermuntert und bereiten Sie eine zu. Sie werden sich schon beim ersten Löffel sommerlich leicht fühlen.

Felix Zimmermann

Ein mentaler Italienurlaub

Vorhin erst wieder, in der Mittagspause, habe ich ein **Stracciatella-Eis** gegessen, eine Kugel im Hörnchen. Und da war es wieder, das Gefühl, in diesem Moment nicht in Berlin zu sein, sondern am Lago Maggiore in Italien.

Zugegeben, in Italien rollen sie die Kugel Eis nicht so peinlich streng auf die Waffelöffnung wie in Deutschland. Sie schie-

ben – man könnte es schmieren nennen, wenn das nicht eine Riesensauerei suggerieren würde – das Eis mit einem Spatel auf einen trapezförmigen Waffelzapfen, einen Zapfen, der die eher selten zutreffende Bezeichnung „eine Tüte Eis“ mal so was von verdient.

Eine Kugel Stracciatella ist ein mentaler Italienkurzurlaub. Dafür braucht es natür-

lich die genau richtige Mischung aus Vollmilch und Schokoraseln. Fatal, wenn von einem nicht genug da ist, besonders fatal, wenn es zu wenig Schokolade ist. Ob die Mischung perfekt ist, erkennt man übrigens daran, dass man sich zwar über jedes Schokostückchen aufs Neue freut, dass man aber keine nagende Angst verspürt, es könnte das letzte gewesen sein. *Hanna Voß*

Olé, oléoléolé!

Mitten in der Ära des Smoothies, in der alles in den Mixer darf, was bei drei noch an den Bäumen hängt, droht dieses Gericht zwischen die Schneidblätter zu geraten. Erinnert sich noch jemand an **Gazpacho**? Genau, die kalte Tomaten-Paprika-Suppe aus Spanien. Nicht einfach nur flüssiges Gemüse, richtig gemacht die Oléoléoléolé-Version

Ich bereite sie in den kühlen Morgenstunden zu: Paprika, Gurken, Tomaten und Stangensellerie kommen zusammen in den Mixer. Und als Geschmacksbooster Chili, getrocknete Tomaten, Anchovis, Sojasauce oder ein Schuss Wodka, ach was, am besten von allem etwas. Für Sämigkeit und zur Abrundung kommt noch trockenes Brot dazu. Gazpacho muss ziehen, um richtig Ge-

schmack zu entwickeln – drei Stunden mindestens. Für ein bisschen Crunch kann man Schinken chips drüberstreuen, frittierte Algen aus dem Asiamarkt oder selbst eine Handvoll Kapern in Öl ausbacken. Dauert drei Minuten. Das Tolle an der Suppe: Sie macht Heißhunger, auch in flimmernder Hitze. Man sollte einen nächsten Gang parat haben. *Jörn Kabisch*