



Rainer Schäfer
Radikale Weine

Ein Naturwein, aber ohne Chaos

Auch ein wenig Trotz schwang mit, als Stefan Dorst in diesem Frühjahr seinen ersten Tek-Nat ankündigte: „Da habt ihr euren Naturwein“, schrieb er, der wohl schon ahnte, dass man darüber reden würde.

Als einer der ersten deutschen „Flying Winemaker“ war Dorst, Jahrgang 1966, auf mehreren Kontinenten als Weinmacher unterwegs. Inzwischen ist er sesshaft, lebt in Landau in der Pfalz und keltert dort eigene Weine – mit denen er immer den Anspruch verfolgt, sich vom Mainstream abzuheben. Denn Dost empfindet die meisten Konkurrenzprodukte als „langweilig“, hergestellt aus den immer selben „Zutaten aus der Zubereitungsküche“ und mit den beliebten Hilfsmitteln der chemischen Industrie. Deshalb beschäftigt er sich seit Langem mit Naturweinen, die spontan auf der Maische vergären, unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt werden.

Viele dieser Weine sind Dorst aber „nicht sauber genug“ – oft zeigen sie Fehltöne wie flüchtige Säure oder riechen nach Essig. „Naturwein muss nicht trüb, diffus und oxidiert sein“, sagt Dorst. Mit dem befreundeten Winzer Kai Fest, 31, ging er deswegen eine eigene Interpretation eines Naturweins an: Frisch und klar sollte der sein und auch nach der Rebsorte schmecken, aus der er gemacht wurde.

Seinen Tek-Nat, der Name steht für „technischen Naturwein“, wollte Stefan Dorst nicht sich selbst überlassen, wie es gerne praktiziert wird, sondern mit dosiertem Einsatz von Technik da eingreifen, wo es ihm notwendig erschien. Die 35 Jahre alten Grauburgunder-Reben stehen in einer Hanglage in Rohrbach bei Landau auf Kalk- und Lössboden. Gewöhnlich liest Stefan Dorst seine Trauben von Hand. Im vergangenen Sommer waren die Reben aber so gesund, dass sie am 31. August 2018 maschinell geerntet werden konnten.

Den Most füllte der Winzer für zwölf Tage in einen Edelstahlbottich und streute ein „paar Körner Hefe“ darauf, um eine saubere und vollständige Vergärung zu erreichen. Danach kam der Wein in ein gebrauchtes Barrique, 600 Flaschen wurden schließlich unfiltriert und schwefelfrei abgefüllt. Es sei „Naturwein, aber ohne Chaos“, sagt Dorst. Das Etikett ließ er vom Pfälzer Graffiti-Künstler Till Heim gestalten.

Der Tek-Nat ist ein Weißwein und hat doch eine nahezu rote Farbe, er riecht nach Birnenschale, Wildkirsche und Kräutern. Er ist straff gebaut, fruchtig, trocken und animierend, er zeigt einen äußerst geringen Trinkwiderstand, die Gerbstoffe und aparten Bittertöne sorgen am Gaumen für Betrieb. Er sollte nicht zu warm, bei 10 bis 12 Grad getrunken werden und schmeckt bestens zur Gemüseküche, Ratatouille und Pasta.



Tek-Nat
2018, 13,90 Euro, Bezug über weinhandlung-am-kleinen-platz.de

produkttest

Ein Design-Griff ins Klo

Am Tag, als Luigi Colani starb, kam eine neue Klobürste in meinen Haushalt, mit einem Sockel, so rund und geschwungen, als hätte sie jemand zu Colanis Ehren gestaltet. Diese Bürste bietet laut Versandhändler Proldee „italienisches Design zum sehr erschwinglichen Preis“ (17,90 € inkl. einem Wechselbürstenkopf) und „wirkt wie eine moderne Skulptur“ im Bad.

Doch nun die große Frage im Bauhausjahr 2019: Folgt die Form auch der Funktion? Das eigentliche Bürsten geht ordentlich, der Griff ist schön lang, könnte aber etwas mehr Gewicht vertragen. Will man aber irgendwann das gesammelte Restwasser ins Klo kippen, gibt es Probleme. Der Fuß der Bürstenskulptur ist praktisch nicht zu greifen, so groß und rund und glatt ist er. Auch sammeln sich am weißen Polypropylen schnell viele Fussel. Nein, dieses Design ist ein Griff ins Klo, das Luigi Colani in seinem (bestimmt für diesen Zweck vortrefflich biomorph-eckenfrei gestalteten) Sarg rotieren lassen würde.

Michael Brake

Es gibt Reis, Baby: In einem Kreuzberger Imbiss versammelt sich die senegalesisch-gambische Community
Foto: André Wunstorf



Die senegambischen Reistafeln von Berlin

In Europa musste unsere Autorin die Reisgerichte ihrer Kindheit lange Zeit vermissen. Erst in Berlin durfte sie wieder Superkanja, Yassa und Domoda mit Erdnusssauce schmecken

Von **Nyima Jadama**

Meinen ersten Reis aß ich im Alter von zwei Jahren. In vielen Volksgruppen meines Heimatlandes Gambia gilt Reis als das beste Lebensmittel für kleine Kinder – und auch ich bin mit zwei Portionen am Tag aufgewachsen, damit ich schnell wachse und gesund, groß und stark werde.

Ja, Gambia ist ein Reisland. Ob zum Frühstück, zum Mittag- oder Abendessen, alle unsere Haupt- und Lieblings Speisen werden mit Reis serviert: Superkanja (Okraschoten-suppe), Yassa (ein scharfes Zwiebelgericht), Domoda (mit Erdnusssauce), und, und, und. Dazu gibt es Fleisch, Fisch, Hühnchen oder Meeresfrüchte: Gambisches Essen ist scharf, sauer und reich an Geschmack.

Leider musste ich meine Ernährung komplett umstellen, als ich 2015 nach Deutschland kam. Klar, auch hier gibt es Reis, man kann ihn im Supermarkt kaufen. Doch kann ich ihn nicht auf die mir gewohnte Weise zubereiten. Mir fehlen die richtigen Zutaten, vor allem die ersten Jahre war es schwierig: Ich lebte im Dreiländereck Frankreich/Deutschland/Schweiz und die afrikanischen Läden in Lörrach und Freiburg hatten so gut wie keine der Zutaten, die ich brauchte. Keine Hibiskusblätter, keinen getrockneten Fisch, kein Maisporridge und auch nicht die Sorte „Maggiwürfel“, die in keinem westafrikanischen Essen fehlen darf. Ich musste meinen heißgeliebten Reis also durch deutsches Essen ersetzen.

Doch die Deutschen ernähren sich anders. Sie essen mehr Obst und Gemüse als tierische Produkte, gefühlt ist fast jeder hier ein Vegetarier. Es dauerte eine Weile, bis ich den Dreh raus hatte, mir deutsche Sachen zu kochen. Oft gab es dann Kartoffeln, Salat, Spaghetti, Obst oder Gemüsesuppen. Mein deutsches Lieblingsessen ist Kartoffelsalat: Er ist leicht zuzubereiten und echt lecker!

Mit meinem Umzug nach Berlin im Frühjahr wurde alles anders. Besser! Ein ehemaliger Lehrer, der jetzt in Italien lebt, schrieb mir im Facebook-Chat, ich sollte nach dem „Senegambia“ suchen – dem einzigen Restaurant in Berlin für Menschen aus Gambia und unserem Nachbarland Senegal, mit dem wir große Teile unserer Kultur teilen. Und ein Freund aus Hamburg schlug mir vor, es auch mal im Görlitzer Park zu probieren, wo viele Gambier ihre Zeit verbringen (womit sie das tun, war mir zu diesem Zeitpunkt nicht bewusst).

Einige Tage später gehe ich ins Senegambia, in Kreuzberg, nicht weit vom Kottbusser Tor. Es ist ein bewölkt und ziemlich windiger Frühlingssamstag, ein paar

Regentropfen fallen vom Himmel und der nur rund 30 Quadratmeter große Raum ist voller Menschen. Direkt über dem Eingang hängt eine große Speisekarte mit vielen Fotos. Alle meine Lieblingsgerichte gibt es hier! Ich bin so aufgeregt, dass es mich einige Zeit kostet, mich zu entscheiden, und bestelle schließlich Benachin: gebratenen Reis mit Rindfleisch, Maniok, Kohl, Hibiskusblättern und einigem mehr.

Das Senegambia ist mehr als ein Restaurant, es ist ein Treffpunkt für die senegambische Community Berlins, und während ich auf mein Essen warte, komme ich mit einigen Gästen ins Gespräch. Nina, eine Deutsche, ist mit zwei Freundinnen und ihrem fünfjährigen Sohn gekommen. „Ich weiß gar nicht, ob ich überhaupt noch eine Deutsche bin“, sagt sie. „Kulturell fühle ich mich mehr als Gambierin.“

Nina ist mit einem Gambier verheiratet und hat gelernt, mehrere gambische Gerichte zu kochen. „Mein Sohn liebt Do-

Die Deutschen essen mehr Obst und Gemüse als tierische Produkte, gefühlt ist fast jeder hier ein Vegetarier

moda. Aber hier schmeckt es noch besser“, erzählt sie und lächelt. Während wir reden, ist mein Benachin gekommen. Es schmeckt nach Heimat!

An einem anderen Tisch sitzt eine Gruppe Männer aus Gambia, dem Senegal und Nigeria. Sie hätten nie kochen gelernt, gestehen zwei von ihnen. Tatsächlich sind in den meisten Familien in Gambia Männer von allen Küchen-, Haushalts- und Erziehungsarbeiten „befreit“. Speziell bei traditionellen Völkern wie den Mandinka – zu dem ich gehöre – ist es infolge von sogenannten traditionellen Glaubenssätzen und einer missverstandenen Auslegung des Islams ein komplettes Tabu, dass sich Männer in den Verantwortungsbereich der Frauen einmischen. Viele Männer werden dadurch ziemlich bequem. Fern der Heimat müssen sie dann viel Geld für Essen in Restaurants ausgeben oder starten frustrierende Versuche, ihre eigenen Gerichte zu kochen, wobei sie sich währenddessen von ihren Familien am Telefon jeden Schritt erklären lassen.

Gleich am nächsten Tag besuche ich den Görlitzer Park. Ein unwirtlicher und etwas

bedrohlicher Ort, so mein erster Eindruck, denn der Eingangsbereich ist voller Polizeiautos und -hunde. Vielleicht gab es gerade eine Razzia gegen die Drogendealer hier.

Als ich durch den Park laufe, höre ich mehrere afrikanische Dialekte, darunter auch Stimmen, die exakt wie meine Muttersprache klingen. Sie führen mich zu einem großen, hageren Mann mit einem Fahrrad samt Anhänger, auf dem mehrere Töpfe mit Essen stehen: diverse senegambische Gerichte, aber auch welche für die deutschen Gäste, zum Beispiel Schawarma. Der Mann, den alle hier Baifall nennen, ist umringt von einer Gruppe Schwarzer Männer.

„Reis erinnert mich daran, wo ich herkomme“, sagt Fallou aus dem Senegal. Er verbringt den größten Teil seiner Freizeit nach der Sprachschule im Görlitzer Park. Und Ousman, ein Guineer, ist nicht nur zum Essen gekommen, sondern auch um Leute zu treffen. „zu Hause fühle ich mich oft einsam oder langweile mich“.

Die meisten seiner Kunden aber seien aus Gambia, sagt Baifall, der selbst Senegalese ist. Ich begleite ihn ein wenig durch den Park. Heute ist er der einzige Verkäufer hier, aber es gäbe noch andere, erzählt er: Mariam beispielsweise, eine Gambierin, die ihr Essen aus einem Kinderwagen verkaufe. Baifall denkt daran zurück, wie es begann. Vor einigen Jahren lebte er in einer Asylunterkunft in Kreuzberg, war arbeitslos, hatte keine Perspektive. Er sah, dass viele der jungen afrikanischen Männer ihre Tage mit Dealen und Rumhängen im Görlitzer Park verbrachten, auch, weil sie nicht arbeiten dürfen. „Ich wollte lieber Reis verkaufen als Drogen“, sagt Baifall und wurde mit seinem Verkaufsstand zum Pionier. Er hat nun eine Aufenthaltserlaubnis.

An einem normalen Tag läuft Baifall einmal kreuz und quer durch den Park, denn seine Töpfe sollen leer sein, wenn er abends wieder nach Hause geht. Wenn er nicht alles verkauft, verschenkt er die Reste an obdachlose Menschen, die in und um den Görlitzer Park leben.

Mittlerweile habe ich mich in Berlin eingelebt. Ich kenne nun mehrere Läden für westafrikanische Zutaten. Auch ins Senegambia und zu Baifall gehe ich immer mal wieder. Ich habe mich aber auch an das deutsche Essen gewöhnt. Salat esse ich inzwischen jeden Tag.

Die Namen der Interviewten wurden wegen deren teils unsicheren Aufenthaltsgenehmigungen geändert.

Übersetzung aus dem Englischen: Michael Brake