

WEINWELT



ISTANBUL
Das Weintor zum Orient

**GENERATIONS-
WECHSEL**

Die jungen Wilden von der Rhône

NACHHALTIGKEIT

Das BIO von morgen???

**HEISSER
JAHRGANG**

Amarone 2007

**MEDAILLEN-
WEINE**

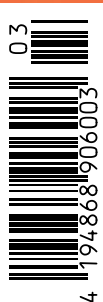
Die Sieger
vom Internationalen
Bio-Weinpreis



WINE & THE CITY

WIEN - STUTTGART - MAILAND - DRESDEN - ZÜRICH

PROSECCO · NACHHALTIGKEIT | BEWEGENDE GESCHICHTE: DOMINIO DE VALDEPUSA | ROSÉ | WINZER VON DER RHÔNE | WEINLAND TÜRKEI | STÄDTETRIPS | RHEINGAU
SCHWEIZ SFR 12,60 · ÖSTERREICH € 6,90 · LUXEMBURG € 7,20 · ITALIEN € 8,00 · SPANIEN € 8,00



Nora Breyer und Sebastian Kauper schmeißen ihr Restaurant mit Können und guter Laune



SELZEN MUT ZU RHEINHESSEN

Nora Breyer und Sebastian Kauper haben viel Erfahrung gesammelt in der Gastronomie und dann allen Mut zusammen genommen. In Selzen, in der rheinhessischen Hügellandschaft, eröffneten sie ein Restaurant ganz oben in einer alten Scheune. Ihre Spezialität heißt Persönlichkeit, wie wir bei unserem Testbesuch erfahren konnten. Die strahlende Chefin berät ausführlich und erklärt jedes Detail auf dem Teller und wird nicht müde, zu jedem Gang den passenden Wein aus der beachtlichen, nicht auf Rheinhessen beschränkten Karte ausfindig zu machen. Zum Zwiebelsüppchen mit Tatar vom Bio-Rind passte der trockene 2003er Silvaner aus dem Kapellenhof ausgezeichnet (pur wäre er etwas anstrengend gewesen), zum Kohl-Salat ließ sich Service-Naturtalent Breyer einen feinherben Cabernet Blanc einfallen, und zum Käse gab es einen herrlich duftigen Gewürztraminer

der Beerenauslese-Klasse. Bloß die Auslese vom Weingut Manz konnte mit der Feuerapfel-Marzipan-Dessertkreation nicht mithalten: Die Süße des Essens dominierte die zarte Frucht des Weines. Dass die Speisekarte sehr klein geraten ist und nur wenig Auswahl erlaubt, störte dagegen nicht: Schließlich ist Sebastian Kauper allein am Herd und es werden gerade fünf Tische bedient. Vor allem braucht der Küchenchef jede Minute, um die Gräten aus dem Hecht zu ziehen und diesen portionsweise als Filet zu reichen – was kaum ein anderes Restaurant wagt!

Kaupers Restaurant im Kapellenhof, Kapellenstraße 18a 55278 Selzen, ☎ 06737 8325 www.kaupers-kapellenhof.de info@kaupers-kapellenhof.de

Geöffnet: Freitag bis Dienstag ab 18 Uhr, Sonntag auch mittags.

Speisen + Weine: kreative Küche mit regionalem Einfluss, Hauptgerichte 26-29 Euro, Weinreise in Stationen zum Menü: 21 Euro.

TELLERRANDNOTIZEN: ANSICHTEN EINES FEINSCHMECKERS

MUFFIG AUF DEN ERSTEN SCHLUCK

Auf den ersten Blick ist die Sache ja klar – und im Übrigen durch die Normen des Internationalen Reklamations-Gesetzbuches geregelt. Wenn der Kellner einem den Probeschluck reicht, wenn die Sommelière den Wein entkorkt hat, dann müssen Sie herausfinden, ob der Wein in Ordnung ist. Was beim näheren Hinsehen aber nicht so einfach ist, wie es scheint: Manchmal wird die Bestellung viel zu kalt eingeschenkt und duftet nach nichts, dann wieder grübelt man hin und her, ob es sich denn nun wirklich um einen Korkfehler handelt oder ob Firne die Muff-Ursache sein könnte. Nicht alle verdorbenen Korken hinterlassen halt im Getränk einen eindeutig identifizierbaren Misston, manche sorgen dummerweise nur für leichte Abweichungen vom Normalzustand des Weines.

Doch als ob das nicht schon schwierig genug wäre, gibt es ja noch andere Fehler, die sich mit



den ersten Molekülen bemerkbar machen. So wie neulich, als wir zur Feier des Tages in einem Züricher Lokal Champagner bestellten und die zuständige Kellnerin – ihr offizieller Titel war Chef de Rang, einen Sommelier gab es nicht – den Champagner öffnete. Die Flasche könne, meinte sie gönnerhaft, einen Zapfengeschmack aufweisen, weshalb sie uns probieren lasse. (Zapfen sagen die Schweizer, wenn sie einen Korken meinen, das Problem bleibt aber auch in der Eidgenossenschaft dasselbe.) Nun, der Wein hatte keinen

“Zapfen”, sondern einen muffigen Altweinton. Dumpf kroch es uns in die Nase, das Zeug roch und schmeckte wie jahrelang in einem warmen Raum aufbewahrt. Überlagert, nicht mehr frisch, unangenehm. Aber eben nichts, was auf Kork hindeutete, weshalb unsere Reklamation auf Unglauben und Unverständnis stieß. Die gar nicht mal unfreundliche Dame war geeicht auf das Baumrindenproblem, hatte von anderen Mängeln noch nie gehört. Nach Rücksprache mit ihrem Chef brachte sie nach geraumer Zeit einen anderen – preiswerteren! – Schaumwein und erklärte, dass wir den vielleicht mehr mögen würden, weil er frischer sei als der erste. Vermutlich hielt sie uns insgeheim für Idioten, die einen wirklich guten Champagner nicht zu schätzen wissen, und buchte die Flasche doch unter Korkfehler ... Der zweite Versuch war übrigens erfolgreich, der Wein wirkte nicht überlagert, wir akzeptierten. Erst beim Nachschenken fiel uns irgendwann auf, dass

sich der Inhalt des Glases immer mehr eintrübte. Offenbar war das Degorgieren, das Entfernen der Hefe, nicht akkurat verlaufen, war etwas Trub in der Flasche verblieben. Ob das ein Grund fürs Reklamieren wäre, diskutierten wir zwar beim Essen – beschwert haben wir uns dann aber nicht mehr: Zwei Außer-der-Reihe-Umtauschaktionen am gleichen Abend hätten die Restaurant-Equipe komplett überfordert.

Falls Sie selbst mal in eine solche Situation geraten, entscheiden Sie nach Bauchgefühl. Mit allzu intensivem Rechthaben vermögen Sie ein ganzes Lokal und letzten Endes auch sich selbst durcheinander zu bringen. Mehr gewinnen, als sie durch eine leichte Champagnertrübung verloren haben, können sie dann auch nicht.

UNSER GASTRO-AUTOR WOLFGANG FASSBENDER TESTET SEIT ELF JAHREN ALLE RESTAURANTS, DIE WIR IN DER WEINWELT VORSTELLEN.