

Essen & Trinken

AUFGETISCHT

TINA HÜTTL WAR IM NEU



BERNHARD LUDWIG

Klassische Gerichte reloaded

Manchmal entdeckt man ein Gericht oder einen Laden und kann plötzlich nicht genug kriegen davon. So geht es Tim Fischer, dem Chansonnier, der diese Woche schon wieder ins Restaurant „Neu“ will. Diesmal darf ich mit.

Er hat es erst kürzlich gefunden, vielleicht liegt es an der versteckten Lage – das „Neu“ ist in einer Backsteinremise in den Heckmann-Höfen untergebracht, durch die viele Touristengruppen laufen, doch wenige Berliner. Das Restaurant gibt es schon seit vier Jahren, seit zwei Jahren ist Sebastian Pfister Küchenchef. Er nimmt klassische Gerichte auseinander und interpretiert ihre einzelnen Bestandteile neu.

Tim Fischer schwärmt von „Himmel und Erde“, feine Blutwurst mit Apfel und Kartoffel, die gab es letzte Woche und auch diese, die Karte wechselt monatlich. Jetzt wählt er das 5-Gang-Überraschungsmenü für 64 Euro.

Man traut ihm gar nicht zu, dass er so gerne isst. Und kocht, wie er sagt. Die Figur scheint zarter als auf der Bühne, obwohl sein Körper jetzt nicht im hautengen Catsuit steckt, in dem er Zarah Leander mimit. Er trägt einen schmal geschnittenen Anzug, seine Wimpern sind lang und echt.

„Ich will mich nicht waschen, ich habe Durst“ – das ist ein Zitat und seine Antwort an den Sommelier des „Neu“, ob er zuerst eine Flasche Wasser bringen soll. Die beiden kennen sich von einer Party. „Er hat mich zum ersten Mal hierher geführt“, sagt Fischer.

Tim Fischer ist offen, erzählt viel, etwa, dass er nach der Show Bier trinkt. Und Weine erst dank des Sommeliers vom „Neu“ schätzen lernte.

Es macht Spaß, ihm zuzusehen, wie er das getrüffelste Steinpilz-Tiramisu, den Groß aus der Küche, genießt, weil gutes Essen für ihn noch etwas Besonderes ist. Fischer hat etwas Protestantisches. Er ist in Delmenhorst bei Bremen aufgewachsen, keine ganz glückliche Kindheit, den Eltern war er schon sehr früh wegen seiner Liebe zu Hildegard Knef und Marlene Dietrich fremd. „Das Gute darf nicht zur Gewohnheit werden“, sagt er und meint damit auch, dass man sich ein teures Maishähnchen als Suppenhuhn nur ab und an gönnen darf. Ein normales muss es auch tun.

Im „Neu“ ist das Essen außergewöhnlich. Meine gebratenen Jakobsmuscheln sind mit einem herb-süßlichen Kürbissorbet und einem Kürbisragout kombiniert, das mit Curry und Ingwer gewürzt ist und von einer schaumigen Joghurt-Espuma gekühlt wird.

Tim Fischer isst inzwischen ein Stück kross gebratenen Schweinebauch mit Apfelsenf. Die Beluga-Linsen, schätzt er, sind mit Balsamico, Rotwein und vielleicht sogar Kakaobohne abgeschmeckt. Vom Auxerrois, einer gerade wiederentdeckten Burgunder-Rebsorte, den der Sommelier vom Pfälzer Weingut Odinsthal mitgebracht hat, ist er begeistert. Es ist ein korperulenter Weißwein, der schöne Orangen- und Holzaromen hat.

Unsere Hauptgerichte – er ein 72 Stunden lang vakuumiert gegartes Steak, ich Seibling mit Schwarzwurzel-Mousse – sind kaum zu schaffen, die Portionen der einzelnen Gänge sind groß. Am Ende teilen wir uns aber noch ein Dessert, weil man hier nichts verpassen will: „Snickers Neu 2013“ heißt es. Der Küchenchef hat den Schokoriegel neu komponiert, mit den feinsten Zutaten: Valrhona-Schokolade, verflüssigt und mit etwas Maracuja gemischt, gibt die Pralinencreme, darunter liegt ein selbst gemachtes Karamell, das es auch als leichte Eis-Variante mit fein gehackten Erdnüssen gibt.

Letzte Woche führte Tim Fischer übrigens Alfred Birolek hierher. Die beiden sind seit Langem befreundet. Birolek, der als Gourmet ganz genau weiß, wo es in Berlin schmeckt, war schockiert, dass ihm das „Neu“ bisher entgangen war.

ISTOCKPHOTO



Geiler Hase, so steht es gold auf pink. Das Langohr-Konterfei zielt die Flaschen mit Grünem Veltliner und die Flaschen mit Gemischtem Satz, eine Art Reben-Potpourri aus einem Weingarten. Die Herrin des golden-geilen Hasen heißt Ingrid Groiss, der Hase ist ihr Logo. Erst seit drei Jahren macht Ingrid Groiss Wein; und sie macht ihn gut. Sie gilt in der Szene als Aufsteigerin mit besten Aussichten. Von Anfang an sorgten ihre Weine wie der „Gemischte Satz In der Schablau 2011“ für Aufsehen und wurden gut bewertet. „Der Gemischte Satz war bei uns immer Frauensache, den hat schon meine Oma angebaut. Als die Eltern den Weinberg aufgeben wollten, beschloss ich weiterzumachen“, sagt die österreichische Winzerin, die mit ihren 32 Jahren ziemlich jung in diesem Metier ist. Aber jung sind viele der Kolleginnen, die derzeit von sich reden machen; sie folgen den Pionierinnen, die vor Jahren schon den lange Zeit männerdominierten Weinbau aufmischten.

Ingrid Groiss trägt ein pinkes T-Shirt bei diesem Treffen von Nachwuchs-Winzern in Berlin. Doch von rosarot-naivem Denken findet sich keine Spur. Klein ist die Fläche, die sie auf dem elterlichen Weingut im Herzen des Weinviertels beackert, noch gering der naturnah ausgebaute Ertrag. „Im ersten Jahr waren es gerade einmal 10 000 Flaschen“, sagt die Quereinsteigerin, die vor ihrer Wein-Karriere Wirtschaftswissenschaften studiert hatte. Leidenschaft, Gefühl und Zielstrebigkeit zeichneten sie aus, sagt sie von sich selbst, und wie sie findet, ist das ein durchaus weiblicher Ansatz, Wein zu machen. Eine interessante These.

Szenenwechsel. Einmal um den halben Globus reist. Auch in Brasilien gibt es Weinberge. Und eine junge Winzerin mit erstklassigen Schaumweinen und einem femininen Ansatz. Wieder ist die Farbe Pink im Spiel. Patricia Poggere hat ihre Rosé-Spumantes lange Zeit gerne in rosafarbenen Barbietäschchen verkauft. Die wurden ihr in Rio de Janeiro und Sao Paulo zu Höchstpreisen abgenommen.

„Im Jahr 2006 habe ich angefangen, Wein zu machen. Ohne große Erfahrung, einfach nur aus Leidenschaft“, erzählt die 27 Jahre alte Winzerin. Später hat sie ihren Abschluss als Önologin in Bento Conchalves gemacht, der Weinhauptstadt des Landes. Ihr Verhältnis zum Wein ist unkompliziert und weniger mit Tradition belastet als hierzulande. „Wein muss Spaß machen. Ich frage mich immer, in welchen Momenten möchte ich Wein trinken, am Wochenende romantisch zu zweit, auf einer Party oder bei einem Essen mit Freunden“, erklärt Poggere, „für diese Situationen kriege ich die passenden Weine.“

Bis vor Kurzem war sie Winemakin des Weinguts Santo Emilio. Inzwischen ist Poggere zum Weingut Luiz Argenta in der Region Serra Gaucha gewechselt. „Wir sind eines der modernsten und schönsten Weingüter Brasiliens“, sagt Poggere. Und sie muss das wohl sagen, ist sie dort doch auch als Business Managerin engagiert. Produziert werden bei Luiz Argenta verschiedene Weinlinien. Natürlich gibt es die stylischen Espumantes wie den „La Brut Rosé“ nach der Métodico Tradizionale. „Mein Favorit ist die junge Linie

Geile Hasen, wilde Barbies

Junge Winzerinnen
drängen nach oben. Sie machen
Wein mit Gefühl. Und denken viel
über Image und Vermarktung nach.
Wein, finden sie,
soll Spaß machen, sich vor allem
aber auch verkaufen

VON UWE L. LEEMAN



Die Geradlinige:
Dorina Lindemann hat ein
Weingut in der südportugiesischen
Region Alentejo.



Keine Angst vor Kitsch:
Patricia Poggere managt das
brasilianische Weingut
Luiz Argenta.



Auf Großmutter's Spuren:
Ingrid Groiss baut im
Herzen des österreichischen
Weinviertels an.

„L. A. Jovem“, erzählt Poggere, „sie ist für Leute gedacht, die erst beginnen, die Welt des Weins zu entdecken. Die Weine sind weich und aromatisch und sollten nach einem Jahr getrunken werden. Und natürlich haben die Flaschen ein besonderes Design.“ Die Gewürztraminer-Flasche erinnert in seiner Form an das Burj al Arab, das zu den teuersten Hotels der Welt zählt. Und ihren „L. A. Jovem Rosé“ füllt sie in eine Flasche mit der Anmutung eines Parfüm-Flakons. Das komme an auf dem brasilianischen Markt, sagt Poggere. Andere Länder, andere Sitten, anderer Spaß.

Frauen haben auch längst die portugiesische Weinszene erobert. Und eine gebürtige Deutsche mischt dabei kräftig mit. Bei Dorina Lindemann spielt Tradition allerdings eine wichtige Rolle. Sie verfolgt einen geradlinigen Ansatz, läuft nicht modernen Weintrends hinterher. Die gebürtige Pfälzerin, die in Geisenheim Önologie studiert hat, kümmert sich auf ihrem 1997 gegründeten Weingut Quinta do Plansel in der südportugiesischen Region Alentejo ausschließlich um autochthone Rebsorten, also Trauben, die in der Region ihren Ursprung haben wie die Touriga Nacional, die wohl feinste Rotwein-Traube Portugals. Ihre Plansel Selecta Weine baut Lindemann vornehmlich rebsortenrein aus. Für ihre Linie Marques de Montemor wiederum kreiert sie spannungsreiche Cuveés aus eher unbekannteren Trauben wie Aragonez, Castelao, Alfrocheiro oder Touriga Nacional. „Wir haben so viele tolle Rebsorten, deren ganzes Potenzial noch gar nicht erkannt wurde. Meine Renner waren in diesem Jahr der Touriga Nacional und der Tinta Barracca“, erklärt Lindemann, die ihren Export nach Deutschland dank dieser Weine verdoppeln konnte. Im Gegensatz zu Global Playern wie Cabernet Sauvignon oder Sauvignon Blanc, die ihr nicht in die Flasche kommen, sind die autochthonen Vertreter heimisch in und typisch für eine Region, wo sie ihre ganz besondere Charakteristik entwickeln.

Journalistisch hatte sich die Schweizerin Chandra Kurt schon lange mit Wein beschäftigt, als Autorin hatte sie über 20 Weinbücher verfasst, unzählige Weine verkostet. Im Jahr 2008 beschloss sie dann, sich selber ans Wein-Machen zu begeben. Dafür tat sie sich mit der Walliser Kellermeisterin Madeleine Gay vom Weingut Provens Valais zusammen. „Unsere Idee war es, den Fokus auf alte, weniger bekannte Traubensorten zu setzen“, erläutert Kurt, „also auf Weine, die von der Tradition und Geschichte des Wallis und somit auch der Schweiz erzählen und nicht die immer gleichen beliebigen, aber international gängigen Chardonnays und Cabernets zu produzieren.“ Inzwischen haben die beiden Frauen mit Humagne Rouge, Humagne Blanche, Amigne, Petite Arvine, Diolinoire und einem Heida vier Weiß- und zwei Rotweine aus heimischen Rebsorten auf den Markt gebracht. Eine Hommage an die Walliser Weinkultur nennt Kurth die kleine, aber feine „Collection Chandra Kurt“. Ein Glimmerstück ist wohl der Heida, ein grünlicher bis bernsteingelber Wein mit intensivem, würzigen Aromen und prägnanter Säure, der es auf bis zu 14 Prozent Alkohol bringen kann. Und das, obwohl die kleiberigen Trauben ein eher karges Leben fristen. Denn sie wachsen im hintersten Wallis bei Visperterminen in 1 150 Metern Höhe auf einem der höchsten Weinberge Europas. Da sind bei der Lese Kraxelqualitäten gefordert.

Stellt sich die Frage, ob diese Damen nun, so unterschiedlich ihre Arbeitsansätze auch sind, weiblichere Weine produzieren? Ja, nein, vielleicht – auf jedem Fall haben sie Ideen, auf jedem Fall gehen sie kompromisslos ihren Weg. „Vielleicht arbeiten wir anders im Detail“, sagt Dorina Lindemann, „lassen uns mehr Zeit, verkosten länger und intensiver und bauen unsere Weine eher weicher und runder aus.“ Beschwören will sie das aber nicht.



NEU In den Heckmannhöfen, II. Innenhof
Oranienburger Str. 32, 10117 Berlin
Telefon: 66 40 84 27, Di-Fr 17-24 Uhr, Sa 12-24 Uhr



Der Chansonnier Tim Fischer hat Tina Hüttl
diesmal zum Essen begleitet.

BLZ/PAULUS PONIZAK, BLZ/JANJA KUHL