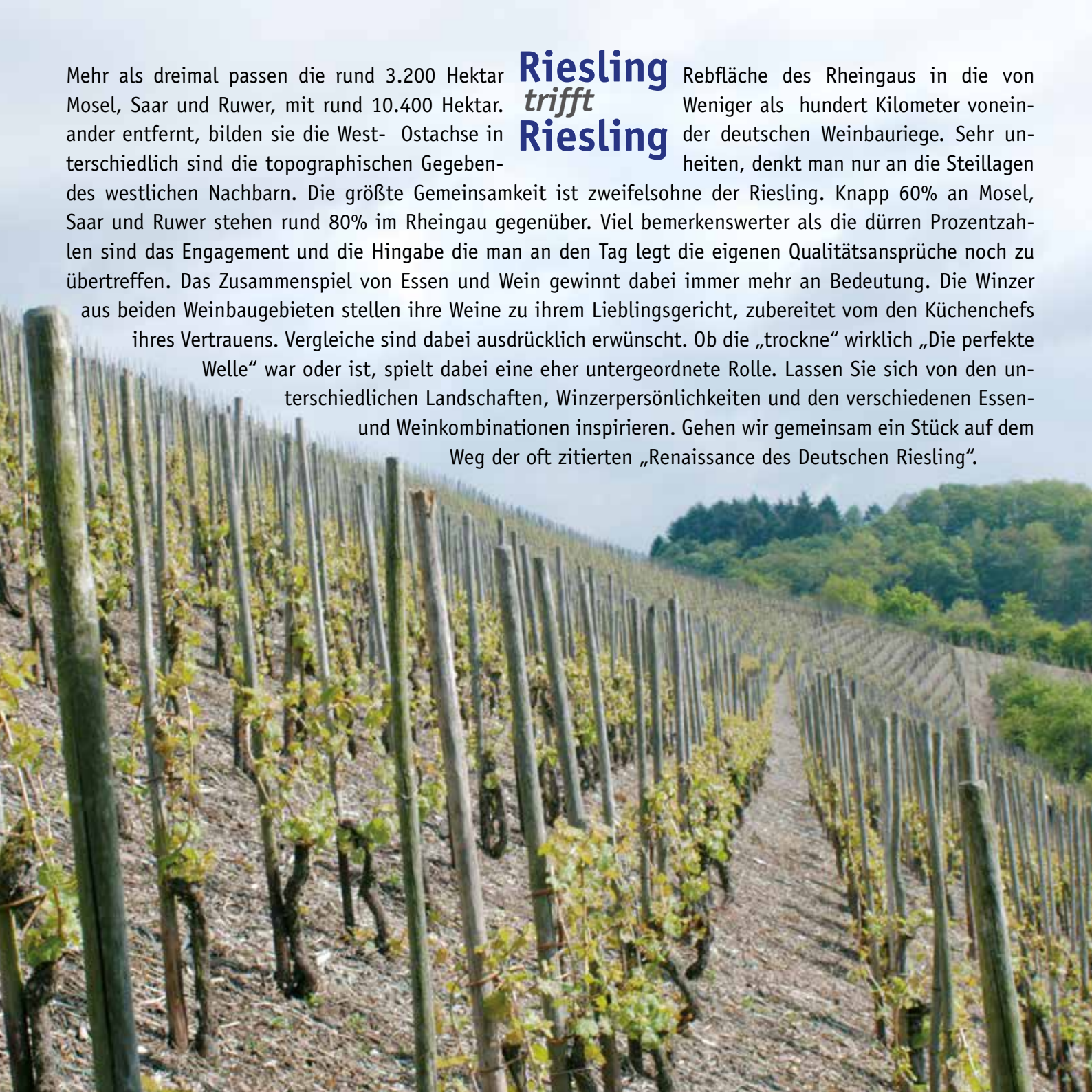
Wein

Essen Kultur

KALENDER 2006

Riesling *trifft* Riesling

Mehr als dreimal passen die rund 3.200 Hektar Rebfläche des Rheingaus in die von Mosel, Saar und Ruwer, mit rund 10.400 Hektar. Weniger als hundert Kilometer voneinander entfernt, bilden sie die West- Ostachse in der deutschen Weinbauriege. Sehr unterschiedlich sind die topographischen Gegebenheiten, denkt man nur an die Steillagen des westlichen Nachbarn. Die größte Gemeinsamkeit ist zweifelsohne der Riesling. Knapp 60% an Mosel, Saar und Ruwer stehen rund 80% im Rheingau gegenüber. Viel bemerkenswerter als die dürren Prozentzahlen sind das Engagement und die Hingabe die man an den Tag legt die eigenen Qualitätsansprüche noch zu übertreffen. Das Zusammenspiel von Essen und Wein gewinnt dabei immer mehr an Bedeutung. Die Winzer aus beiden Weinbaugebieten stellen ihre Weine zu ihrem Lieblingsgericht, zubereitet vom den Küchenchefs ihres Vertrauens. Vergleiche sind dabei ausdrücklich erwünscht. Ob die „trockne“ wirklich „Die perfekte Welle“ war oder ist, spielt dabei eine eher untergeordnete Rolle. Lassen Sie sich von den unterschiedlichen Landschaften, Winzerpersönlichkeiten und den verschiedenen Essen- und Weinkombinationen inspirieren. Gehen wir gemeinsam ein Stück auf dem Weg der oft zitierten „Renaissance des Deutschen Riesling“.



DEZEMBER
DÉCEMBRE · DECEMBER
JANUAR
JANVIER · JANUARY
NOVEMBER
NOVEMBRE · NOVEMBER
FEBRUAR
FÉVRIER · FEBRUARY
OKTOBER
OCTOBRE · OCTOBER
MÄRZ
MARS · MARCH
SEPTEMBER
SEPTEMBRE · SEPTEMBER
APRIL
APRIL · APRIL
AUGUST
AOÛT · AUGUST
MAI
MAI · MAY
JULI
JUILLET · JULY
JUNI
JUIN · JUNE
XII
I
II
III
IV
V
VI
VII
VIII
IX
X
XI

DEZEMBER2006 DÉCEMBRE DECEMBER

1	Vendredi Freitag Friday	
2	Samedi Samstag Saturday	
3	Dimanche Sonntag Sunday	1. Advent
4	Lundi Montag Monday	
5	Mardi Dienstag Tuesday	
6	Mercredi Mittwoch Wednesday	
		49. Woche
7	Jeudi Donnerstag Thursday	
8	Vendredi Freitag Friday	
9	Samedi Samstag Saturday	
10	Dimanche Sonntag Sunday	2. Advent
11	Lundi Montag Monday	
12	Mardi Dienstag Tuesday	
13	Mercredi Mittwoch Wednesday	
		50. Woche
14	Jeudi Donnerstag Thursday	
15	Vendredi Freitag Friday	
16	Samedi Samstag Saturday	
17	Dimanche Sonntag Sunday	3. Advent
18	Lundi Montag Monday	
19	Mardi Dienstag Tuesday	
20	Mercredi Mittwoch Wednesday	
		51. Woche
21	Jeudi Donnerstag Thursday	
22	Vendredi Freitag Friday	*Winteranfang*
23	Samedi Samstag Saturday	
24	Dimanche Sonntag Sunday	4. Advent · Heiligabend
25	Lundi Montag Monday	**1. Weihnachtstag**
26	Mardi Dienstag Tuesday	**2. Weihnachtstag**
27	Mercredi Mittwoch Wednesday	
		52. Woche
28	Jeudi Donnerstag Thursday	
29	Vendredi Freitag Friday	
30	Samedi Samstag Saturday	
31	Dimanche Sonntag Sunday	Silvester

Fred Prinz,
Hallgarten im Rheingau

Rebfläche: 5,6 Hektar
Jahresproduktion: 50.000 Flaschen
Beste Lagen:
Hallgartener Schönhell, Hallgartener Hendelberg und Hallgartener Jungfer
Rebsorten: 90% Riesling,
10% Spätburgunder
Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Der Hallgartener Hendelberg Sanft bedeckt der Schnee die Schieferböden dieser Lage. Sie kommen in den verschiedensten Farben vor, von grau, grün bis zu blau-lila. Die nach Süd-Südwesten ausgerichteten Hänge haben Steigungen bis zu 40%.

Wein, Geschichte(n) und Persönlichkeiten

Ohne zu übertreiben kann man vom Weingut Fred Prinz behaupten, daß es über seine exzellenten Weinqualitäten hinaus sehr ungewöhnlich ist. Es hat fast nichts, was ein „normales" Weingut hat, so beispielsweise keine lange Geschichte oder etwa alte Gemäuer. Fred Prinz begann 1991 im Nebenerwerb mit gerademal 1,6 Hektar. Einige Jahre war er im Rüdesheimer Weingut Georg Breuer die rechte Hand von Bernhard Breuer. Bevor er sich im Jahre 2004 im Haupterwerb dem Wein widmete, war er beim Staatsweingut Kloster Eberbach für die Produktion verantwortlich. Mittlerweile hat sich das Weingut auf 5,6 ha vergrößert. An seiner Art Weine zu machen hat sich indes nichts geändert. Nach wie vor wird mit gleicher Sorgfalt für beste Qualität gearbeitet. „Meine Weine sollen Charakter, Mineralität, Eleganz und Alterungsfähigkeit haben", so seine sich selbst auferlegte Maxime. Und seiner Zeit war er schon immer ein bißchen voraus: Fred Prinz hat schon in seinen Anfängen als Winzer das gemacht, was heute trendy unter „garage-winery" verstanden wird, als es diesen Begriff hierzulande noch gar nicht gab. Seit dem 1. Januar 2005 ist das Weingut Fred Prinz Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweinsgüter (VDP).

Kazuya Fukuhira's Gerichte verleugnen nicht seine Herkunft. Der lange in Deutschland lebende Japaner versteht es vorzüglich, die beiden Kontinente Asien und Europa kulinarisch zu vereinen. Nicht in einem Restaurant, sondern als Caterer im Unternehmen Consortium mit seinen Partnern Rolf Laudenbach und Egbert Engelhardt. Wer ihn nicht als Gast bei einem der vielen Kunden des Consortiums erlebt hat, hat andere Möglichkeiten: auf der Riesling Gala, dem Höhepunkt der Glorreichen Rheingau Tage im November oder auf einer der großen Veranstaltungen des Rheingau-Musik-Festivals.

Eingemachte Gewürzente
auf Wurzelgemüsekonfit in Ingwer-Sternanis-Sauce

Zutaten

Ente: 4 Entenkeulen, 100 g Möhren, 100 g Petersilienwurzel, 100 g Echalotten, 100 g Lauch, 50 g Ingwer, 1 rote Chilischote, 15 g grobes Meersalz, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 EL Korianderkörner, 1 Stange Zimt, 4 Sternanis, 4 Lorbeerblätter, 3 EL Gänseschmalz, 0,5 l reifen Rheingau-Riesling.

Wurzelgemüsekonfit: 400 g Möhren, 400 g Petersilienwurzel, 400 g Echalotten, 400 g Gänseschmalz, 1/2 Zimtstange, 2 Sternanis, 2 Lorbeerblätter, grobes Meersalz.

Sauce: 0,1 l Geflügel- oder Kalbsjus, 50 g Butter.

Zubereitung

Ente: Die Fleischseite der Entenkeule am Knochen entlang einschneiden. Danach die leicht zerstoßenen Gewürze über die Fleischseite streuen. Circa 1 Stunde ruhen lassen. In einem Bräter die kleingeschnittenen Gemüse verteilen und die Entenkeulen mit der Hautseite nach oben hineinlegen. Über die Ente die Gewürze, den Riesling und das Gänseschmalz geben und zudecken. Im 200°C vorgeheizten Ofen circa 80-90 Minuten schmoren lassen. Wenn die Entenkeule leicht von der Fleischgabel fällt ist sie fertig.

Sauce: Die Entenkeulen herausnehmen. Den Fond weiter einkochen lassen bis circa 150–200 ml entstehen. Dann durch ein Sieb passieren, den Geflügel- oder Kalbsjus zugeben und nochmals abschmecken und zum Servieren mit kalter Butter aufschäumen.

Gemüse: Das Gemüse schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Mit Meersalz circa 15 Minuten marinieren. In einem kleinen Topf das Gänseschmalz mit den Gewürzen erhitzen. Das Gemüse dazugeben und bei mittlerer Hitze dünsten.

Anrichten: Die Entenkeulen mit der Fleischseite nach unten in eine Auflaufform geben. Mit Gänseschmalz (von der Gemüsezubereitung) auffüllen, so daß die Entenkeulen bis auf die Haut im Gänseschmalz liegen. Bei 190°C Oberhitze knusprig backen. Die Entenkeulen und Gemüse auf dem Teller anrichten, mit einem Handmixer die Sauce mit kalter Butter aufschäumen und über das Gemüse napieren.

Kazuya Fukuhira, Consortium-Gastronomie, Wiesbaden