2013
ESSEN WEIN KULTUR

Von Sommeliers, Winzern und Köchen, ein Dreiecksverhältnis

Für die Berufsbezeichnung Sommelier, weiblich: Sommlière, steht in der Deutschen Sprache ein eher schlichter Begriff: Weinkellner. Wenn es um die passenden Weine zu einem Menu geht, ist er oder sie gefragt. Im Hinblick auf das fast unüberschaubare weltweite Weinangebot, die unterschiedlichsten Zubereitungsarten von Speisen und deren Aromen, eine Herkulesaufgabe.

Zu einer möglichst perfekten Kombination sollte der Sommelier dazu noch die Vorlieben des Gastes mit einbeziehen. Immer beratend und nicht belehrend.

Die Allianz von Sommeliers, Winzern und Köchen, die in diesem Buchkalender vorgestellt werden, möchte zeigen, wie sie sich die Harmonie von Speisen und Weinen vorstellen.

Man sollte sich unbedingt dem Selbstversuch unterziehen, die saisonalen Gerichte nachzukochen, um sie zusammen mit den empfohlenen Weinen zu genießen.

IMPRESSUM

Herausgeber:

ernstdesign
Alfred Ernst Designer AGD
Schloss Vollrads
D-65375 Oestrich-Winkel

Telefon 06723 · 47 26 · Telefax 06723 · 77 63

www.alfred-ernst-design.de
info@alfred-ernst-design.de

Jegliche Arten von Vervielfältigungen nur mit
ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers

Konzeption, Gestaltung, Fotografie:

Alfred Ernst
Urheberrecht-Nr. 153 47 30 VG Bild-Kunst

Herstellung und Druck:

Münster druck design GmbH, D-65375 Oestrich-Winkel
www.muenster-druck-design.de

Die Rezepte der monatlichen Gerichte
finden Sie im beigelegten Rezeptheft.

Die Kontaktadressen der Weingüter und Restaurants
finden Sie im Anhang

Die Gastronomie

Hotel - Restaurant Adler *
Reichenbacher Hauptstraße 18
D-77933 Lahr / Reichenbach
Telefon +49 (0) 7821 · 90 63 90
Telefax + 49 (0) 7821 · 90 63 933
adler@adler-lahr.de
www.adler-lahr.de

Restaurant
„Zum Goldenen Engel“
Marktplatz 3
D-55237 Flonheim
Telefon +49 (0) 6734 · 91 39 30
info@zum-goldenen-engel.com
www.zum-goldenen-engel.com

Restaurant Lafleur *
Palmengartenstraße 11
D-60325 Frankfurt am Main
Telefon +49 (0) 69 · 900 29-100
Telefax +49 (0) 69 · 900 29-155
Mail info@restaurant-lafleur.de
www.restaurant-lafleur.de

Hotel am Schlossgarten *
Schillerstrasse 23
D-70173 Stuttgart
Telefon +49 (0) 711 · 20 26-0
Telefax + 49 (0) 711 · 20 26-888
anfrage@hotelschlossgarten.com
www.hotelschlossgarten.com

Restaurant „ENTE“ *
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4
D-65183 Wiesbaden
Telefon +49 (0) 611 · 133-666
ente@nassauer-hof.de
www.nassauer-hof.de

Restaurant „Historisches Eck“ *
Watmarkt 6
D-93047 Regensburg
Telefon +49 (0) 941 · 46 52 47 34
Telefax +49 (0) 941 · 46 52 47 35
info@historisches-eck.de
www.historisches-eck.de

Landhotel Mühle zu Gersbach
Zum Bühl 4
D-79650 Schopfheim-Gersbach
Telefon +49 (0) 7620 · 90 40-0
Telefax +49)0) 7620 · 90 40-55
hotel@muehle.de
www.muehle.de

Wein- & Tafelhaus *
Moselpromenade 4
D-54349 Trittenheim
Telefon +49 (0) 6507 · 70 28 03
Telefax + 49 (0) 6507 · 70 28 04
info@wein-tafelhaus.de
www.wein-tafelhaus.de

FAVORITE Parkhotel *
Hotel - Gastronomie - Catering
Karl-Weiser-Strasse 1
D-55131 Mainz
Telefon +49 (0) 6131 · 80 15-0
Telefax +49 (0) 6131 · 80 15-420
empfang@favorite-mainz.de
www.favorite-mainz.de

Schlosshotel Hugenpoet *
August-Thyssen-Straße 51
D-45219 Essen-Kettwig
Telefon +49 (0) 2054 · 12 04-0
Telefax +49 (0) 2054 · 12 04-50
info@hugenpoet.de
www.hugenpoet.de

Parkhaus Hügel
Freiherr-vom-Stein-Straße 209
D-45133 Essen
Telefon +49 (0) 201 · 47 10 91
Telefax +49 (0) 201 · 44 42 07
info@parkhaus-huegel.de
www.parkhaus-huegel.de

Hotel · Landgasthof
Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4
D-56338 Braubach
Telefon +49 (0) 2627 · 98 20
Telefax +49 (0) 2627 · 88 02
info@zum-weissen-schwanen.de
www.zum-weissen-schwanen.de

** Acht Restaurants mit einem Michelinstern ausgezeichnet!*

Die Weingüter

Weingut Gerhard Aldinger
Schmerstraße 25
D-70734 Fellbach
Telefon +49 (0) 711 · 58 14 17
Telefax +49 (0) 711 · 58 14 88
info@weingut-aldinger.de
www.weingut-aldinger.de

Battenfeld-Spanier,
Hohensülzen
www.battenfeld-spanier.de

Weinverkauf:
Kühling-Gillot
Ölmühlstraße 25
D-55294 Bodenheim
Telefon +49 (0) 6135 · 23 33
Telefax +49 (0) 6135 · 64 63
kontakt@ battenfeld-spanier.de

Weingut Beurer
Lange Straße 67
D-71394 Kernen - Stetten im Remstal
Telefon +49 (0) 71 51 · 42 190
Telefax +49 (0) 71 51 · 41 878
info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

Weingut Franz-Josef Eifel
Engelbert-Schue-Weg 2
D-54349 Trittenheim
Telefon +49 (0) 6507 · 70 00 9
Telefax +49 (0) 6507 · 71 39
info@fjeifel.de
www.fjeifel.de

Weingut Frey
Spanierstraße 9
D-76879 Essingen
Telefon +49 (0) 6347 · 82 24
Telefax +49 (0) 6347 · 72 90
info@ weingut-frey.com
www.weingut-frey.com

Gut Hermannsberg
Ehemalige Weinbaudomäne
D-55585 Niederhausen-Nahe
Telefon +49 (0) 67 58 · 92 50-0
Telefax +49 (0) 67 58 · 92 50-19
info@gut-hermannsberg.de
www.gut-hermannsberg.de

Weingut Albert Kallfelz
Hauptstraße 60-62
D-56856 Zell-Merl/Mosel
Telefon +49 (0) 6542 · 93 88 -0
Telefax +49 (0) 6542 · 93 88 -50
info@kallfelz.de
www.kallfelz.de

Weingut Alexander Laible
Unterweiler 48
D-77770 Durbach
Telefon +49 (0) 781 · 28 42 38 0
Telefax +49 (0) 781 · 28 42 18 0
info@weingut-alexanderlaible.de
www.weingut-alexanderlaible.de

Weingut Matthias Müller
Mainzer Straße 45
D-56322 Spay
Telefon +49 (0) 2628 · 87 41
Telefax +49 (0) 2628 · 33 63
info@weingut-matthiasmueller.de
www.weingut-matthiasmueller.de

Weingut Max Müller I
Hauptstraße 46 / Untere Altstadt
D-97332 Volkach
Telefon + 49 (0) 9381 · 12 18
Telefax + 49 (0) 9381 · 16 90
info@max-mueller.de
www.max-mueller.de

Weingut Josef Spreitzer
Rheingaustraße 86
D-65375 Oestrich-Winkel
Telefon +49 (0) 6723 · 26 25
Telefax +49 (0) 6723 · 46 44
info@ weingut-spreitzer.de
www.weingut-spreitzer.de

Weingut Ziereisen
Markgrafenstraße 17
D-79588 Efringen-Kirchen
Telefon +49 (0)7628 · 28 48
Telefax +49 (0)7628 · 94 16 62
kontakt@ziereisen.de
www.weingut-ziereisen.de

Markus Del Monego

Markus Del Monego

Er ist „der“ deutsche Vorzeigesommelier. Als einziger deutscher Weltmeister der Sommeliers hat er mit seinem Abschluss als „Master of wine“ 2003 noch eins draufgesetzt. Der Mensch Del Monego gibt sich eher unprätentiös. Seine Art, Weine nahezubringen, ist unkompliziert, auf hohem Niveau und doch allgemeinverständlich. Der Unterhaltungswert ist dabei mit einbegriffen.

Die ersten Kontakte mit Wein hatte er mit 17 Jahren bei einem Aushilfsjob im damaligen Möwenpick in Weil am Rhein, seiner Heimatstadt. Eine Geschichte aus dieser Zeit erzählt er sehr gerne. Hatte sie doch einen entscheidenden Einfluss auf seinen Berufsweg. Ein Amerikaner, der einen 1970er Château Talbot bestellte, welcher offensichtlich nicht seinem Geschmack entsprach, rührte deswegen einen Löffel Zucker in den edlen Tropfen. Del Monego war darüber so entsetzt, dass er den Service nicht fortsetzen wollte. Seine erfahrene Restaurantchefin belehrte ihn über den König Kunde und schickte ihn an den Tisch zurück. Und sie tat noch etwas Kluges: sie schenkte ihm ein Weinseminar und legte damit den Grundstein für seine spätere internationale Karriere.

Der ihm dort mitgegebene perfekte „Dienst am Gast“ war prägend für ihn, woraus sich ein beispielhafter Dienstleister in Sachen Wein entwickelte. Ein Beispiel für seine Auffassung von Service: „Das Salatbüffet im Möwenpick musste ständig aufgefrischt werden. Der Gast, der um fünf vor zehn kam, hatte genau so das Recht auf einen knackigen Salat wie alle anderen“.

Markus Del Monegos Haupt-Anliegen ist es, „Menschen für Wein zu begeistern und sie ein bisschen glücklicher zu machen.“ Und er ergänzt: „Ich bin begeistert von der Möglichkeit, mit den Sinnen zu arbeiten und diese Sinneserlebnisse zu kommunizieren.“

Wer nun glaubt, dass er, der täglich die Möglichkeit hat, die besten und bekanntesten Weine der Welt zu verkosten, eine Lanze für teure, komplizierte Weine bricht, irrt gewaltig. „Jeder Wein, der schmeckt, ist gut, vorausgesetzt, er ist sauber gemacht“, sagt er. Natürlich haben sich bei ihm im Laufe der Jahre viele Eindrücke von großen Weinen gesammelt. „Es sind reife Weine, die trotz ihres Alters Frische und Stabilität zeigen, die Qualität und Potential haben“, weiß er und betont: „Davor habe ich sehr große Ehrfurcht.“

Von sich selbst sagt er, dass er keinen Lieblingswein habe. Natürlich trinkt er gerne Weine aus seiner badischen Heimat. „Eigentlich ist immer der mein Lieblingswein, den ich gerade trinke“, sagt er salomonisch. So ist seine Antwort nach der besonderen Vorliebe für bestimmte Weinanbaugebiete nicht verwunderlich: „Ich mag jedes Weinanbaugebiet, das gute Weine macht, das innovativ ist, ohne die Tradition über Bord zu werfen. Die deutschen Anbaugebiete liegen mir sehr am Herzen, vor allem die, die ihr Potential ausschöpfen.“

Weine und Speisen und deren Kombination ist Alltag für ihn. „Die Harmonie der beiden ist wichtig“, sagt er, „doch auch die, die vermeintlich nicht zusammenpassen, sind interessante Verbindungen. Sie stoßen neue Dimensionen auf. Entscheidend ist natürlich auch die Situation, in der man diese Geschmackshochzeit erlebt.“

Markus Del Monego ist ständig in Sachen Wein unterwegs: er berät Privatkunden bei der Einrichtung ihres Weinkellers, Kellereien in Marketing-Fragen, Handelsunternehmen in punkto Qualitätssicherung, Sortimentsgestaltung, und auch „über den Wolken“ ist er tätig, als Sommelier für die Lufthansa. Da die Weine in 10.000 Meter Höhe anders schmecken als am Boden, eine sehr sensible Angelegenheit.

Kontakt

caveCo GmbH
Heinrich-Held-Str. 37
D-45133 Essen
Telefon +49 (0) 201 · 84 201-30
Telefax +49 (0) 201 · 84 201-930
Mail: info@caveco.de
www.delmonego.de

Januar 2013

JANVIER · JANUARY

JANUAR 2013 JANVIER · JANUARY

1	Dienstag Mardi Tuesday	Neujahr	
2	Mittwoch Mercredi Wednesday		1
3	Donnerstag Jeudi Thursday		
4	Freitag Vendredi Friday		
5	Samstag Samedi Saturday		
6	**Sonntag** Dimanche Sunday	Heilige Drei Könige	
7	Montag Lundi Monday		
8	Dienstag Mardi Tuesday		
9	Mittwoch Mercredi Wednesday		2
10	Donnerstag Jeudi Thursday		
11	Freitag Vendredi Friday		
12	Samstag Samedi Saturday		
13	**Sonntag** Dimanche Sunday		
14	Montag Lundi Monday		
15	Dienstag Mardi Tuesday		
16	Mittwoch Mercredi Wednesday		3
17	Donnerstag Jeudi Thursday		
18	Freitag Vendredi Friday		
19	Samstag Samedi Saturday		
20	**Sonntag** Dimanche Sunday		
21	Montag Lundi Monday		
22	Dienstag Mardi Tuesday		
23	Mittwoch Mercredi Wednesday		4
24	Donnerstag Jeudi Thursday		
25	Freitag Vendredi Friday		
26	Samstag Samedi Saturday		
27	**Sonntag** Dimanche Sunday		
28	Montag Lundi Monday		
29	Dienstag Mardi Tuesday		
30	Mittwoch Mercredi Wednesday		5
31	Donnerstag Jeudi Thursday		

Weingut **Beurer** *Kernen-Stetten im Remstal, Württemberg*

Im Jahre 1997 begann mit dem Austritt aus der Genossenschaft eine neue Zeitrechnung im Weingut Beurer und auch die Erfolgsgeschichte des 10 Hektar großen Gutes im Remstal.

80% der Rebflächen sind mit weißen Rebsorten bestockt, 60% mit Riesling. Jochen Beurer betreibt konsequent ökologischen Weinbau. Der Betrieb ist zertifiziertes Bio-Weingut nach den Ecovin-Richtlinien. Zudem ist er Mitglied bei Demeter. Betriebe, die nach diesen Richtlinien arbeiteten, übertreffen die Anforderungen an den üblichen Bio-Weinbau noch um einiges: Damit ist nicht nur der Verzicht auf Pestizide und chemische Pflanzenschutzmittel verbunden. Mit speziellen Kompostpräparaten werden die Böden gestärkt und die Reben aktiviert. Der Jahrgang 2012 wird den ersten Demeter-Wein verkörpern. Derzeit gehören der Vereinigung 45 Weinbaubetriebe an.

Jochen Beurer setzt auf Spontangärung mit weinbergseigenen Hefen, auch und gerade deswegen, um die spannenden Unterschiede der heimischen Böden in die Flasche zu bringen. Die Weine sind keine Sprinter – eher Langstreckenläufer. Er lässt seinen Weinen im ganzen Herstellungsprozess die nötige Zeit. Sie werden erst kurz vor dem Herbst gefüllt und haben Lagerpotential. Die Rotweine, maischenvergoren, baut Jochen Beurer im großen, teilweise gebrauchten Holzfass, die Spätburgunder im Barrique aus.

Ein Blick auf die Liste der Restaurants, in denen die Beurerschen Weine gelistet sind, macht klar, dass ökologisch hergestellte Weine schon lange keine Nischenprodukte mehr sind.

Weinempfehlung zum Gericht:
2010 Beurer Riesling Eiswein

Jochen Beurer

„Der Winzerberuf wurde mir in die Wiege gelegt", sagt Jochen Beurer, „die richtige Liebe zum Beruf und das Gespür für die Natur kam jedoch erst in der Ausbildung", ergänzt er. Nach seiner Winzerlehre und der Technikerschule in Weinsberg erweiterte er sein Wissen im Weingut Elisabetta Foradori im Trentino, das ausschließlich biodynamisch arbeitet.

Sein Motto: „Alles, was man zum Weinmachen braucht, ist in und auf der Traube", setzt er sehr konsequent um. Das passt ganz zu seinem Naturell und seinen Weinen. „Er erzeugt kompromisslose Weine mit Ecken und Kanten", so beschreibt es der Weinführer Gault Millau. Er selbst nennt das Ganze „antiautoritären Weinbau". Gerne zeigt er Besuchern seine Weinberge mit den Wildkräutern und erklärt die unterschiedlichen Böden. Oder seinen Museumsweinberg, in dem er alte Rebsorten wie Heunisch, Putzschere, Kleinweis oder Gelber Orleans angelegt hat. „Das Remstal und auch Kernen-Stetten ist schon ein besonderes Stück Erde", schwärmt er, „hier kann man auf dem kleinsten Raum eine geologische Zeitreise unternehmen."

Genauso leidenschaftlich ist er beim Kochen. Fleischgerichte und selbst kreierte Terrinen sind da seine Stärke. Den passenden Wein dazu auszusuchen, „auch mal einen, der vielleicht polarisiert", sagt er, „ist sehr spannend. Man sollte da auch mal etwas wagen." Das hat er, wenn auch in extremerer Form als Europameister im BMX-Radfahren bewiesen. Überhaupt ist er neben seiner Arbeit im Weingut sehr aktiv. Im Urlaub geht es mit dem Wohnmobil mal in den hohen Norden oder nach Frankreich. Mit weiteren vier Kollegen engagiert er sich bei „Junges Schwaben" (Untertitel: „Winzer, Weine, Originale"). Damit verknüpfen sie die Attribute: Ehrlichkeit, Handwerk, Aufrichtigkeit, Naturliebe und Streben nach höchstmöglicher Qualität.

Der Museumsweinberg

Stettener Pulvermächer und die Y-Burg

Polenta von Golden Assam Tee mit Quitten und Quittensorbet

Erika Bergheim

Dass kreatives Kochen nicht nur beschaulich am Herd stattfindet, ist Alltag und erhöht gleichzeitig die Freude am Beruf für Erika Bergheim. Die sympathische Köchin führt eine Mannschaft, die für das Gourmetrestaurant Nero, das Hugenpöttchen mit seiner Landhausküche und auch für die Bankettveranstaltungen Gerichte zubereitet. Da wird allen einiges abverlangt. „Ich mag die Teamarbeit", sagt sie. „Hier kann ich mich einbringen, und mit gegenseitigem Geben und Nehmen lernen wir alle voneinander. Daraus erwächst ein Ergebnis, auf das wir alle sehr stolz sein können."

Seit zehn Jahren ist sie nun Küchenchefin im Schlosshotel, wo sie schon einmal von 1985-1987 als demi chef de cuisine am Herd stand. Als sie 2009 ihren Michelin-Stern bekam, erkundigte sich ein Reporter, wie wichtig ihr der Stern sei: „Keine Frage", meinte sie, „er ist gut für meine Karriere und auch für mich selbst. Dass das Mädchen aus Essen-Borbeck mal einen Stern erkocht – das hätte man nicht für möglich gehalten." Sie sieht darin auch eine Verpflichtung und zugleich Motivation. „Immer wieder aufstehen und auch an den Nachwuchs denken" ist ihr passendes Motto dazu.

Als Küchenchefin ist sie für das Komponieren ihrer klar strukturierten Menues gefragt. „Wir bereiten unsere neuen Gerichte lange vor", erzählt sie. „Ich möchte, dass unsere Gäste nicht nur genießen, es soll auch ein besonderes Erlebnis für sie werden." Als Bio-Fan legt sie Wert auf die entsprechenden Grundprodukte. Leicht und von Aromen bestimmt sind die Gerichte. Selbstredend gibt es auch ein vegetarisches Menue.

Außerhalb des Berufes lässt sie es eher geruhsam angehen. Beim Wandern oder einem Spaziergang kann sie abschalten und entspannen. Auch ein gutes Glas Wein, das sie mit ihrem Mann genießt, kann dazu beitragen.

Schlosshotel Hugenpoet *Essen-Kettwig*

„Schloss Hugenpoet ist ein magischer Ort", so einfach ist die Erklärung von Erika Bergheim, warum sie gerade hier Küchenchefin werden wollte. Das Wasserschloss aus dem 17. Jahrhundert bietet mit seinen 31 Zimmern und Suiten den gediegenen Komfort eines 5-Sterne-superior-Hotels. Es gehört zu den architektonischen Kostbarkeiten des Ruhrtales. Seit dem Jahr 1995 liegen die Geschicke des Schlosshotels Hugenpoet in den Händen von Michael und Petra Lübbert. Beide lieben sie es, ein Stück Kulturgeschichte lebendig zu halten und für Gäste erlebbar zu machen. Bis das ihren Vorstellungen entsprach, waren größere Investitionen notwendig: Die Zimmerkapazität wurde erweitert, moderne Technologie zog ein; in der Remise entstand das neue Restaurant „Hugenpöttchen", und die Räumlichkeiten erhielten ein zeitgemäßes Ambiente. Zeitgleich eröffnete man das Gourmetrestaurant „Nero". Im März 2007 wurde die Hotelbar „Baronie" eröffnet und im Oktober kam mit der Villa „Türmchen" eine weitere Suite in der Vorburg dazu. Das Schlosshotel bietet außerdem einen umfassenden Catering-Service „Lork & Lecker".

2013

ESSEN WEIN KULTUR

* REZEPTE *