

Reiner Wein

Alles eine Frage des Timings

Beim einen Wein ist man zu früh dran, beim anderen zu spät, muss Stuart Pigott erfahren

Beim Wein ist in vielerlei Hinsicht von entscheidender Bedeutung, was Karl-Theodor von Guttenberg im Vorwort seiner verhängnisvollen Doktorarbeit einst mit Rückgriff aufs Altgriechische den „kairos“ nannte – den günstigen Moment. Für den Weinkritiker ungünstig ist, wenn er eben diesen verpasst. Dann stößt der Experte bisweilen sogar an die Grenzen der Kunst; so jedenfalls erging es mir kürzlich.

Am häufigsten werden ja sowohl von Fachleuten als auch von Weinfreunden junge Weine verkostet, und beim Weißwein bedeutet das jetzt meistens: Weine aus dem Jahrgang 2013. So war es auch auf der Weinmesse VieVinum in Wien am Stand des Weinguts Martin & Anna Arndorfer in Strass/Kamptal. Plötzlich war da jedoch diese trübe, leicht bräunliche Flüssigkeit im Glas. „Das ist unser 2013er Grüner Veltliner ‚Strasser Weinberge‘, und er hat keinen Schwefel“, erklärte mir Anna Arndorfer sachlich.

„Ohne Schwefel“ klingt für viele Weintrinker gut, aber Wein „ohne“ schmeckt nicht wie das, was wir mit dem Wort „Wein“ normalerweise assoziieren. Eine kleine Menge schwefelige Säure (auf dem Etikett als „Sulfite“ deklariert) ist als Konservierungsstoff notwendig, um Duft und Geschmack frisch wirken zu lassen. Mit etwas Skepsis verkostete ich und stellte fest, dass es sich um einen noch gärenden Wein handelte (daher die heftige Trübung durch die Hefe), also das, was normalerweise „Federweißer“ genannt wird. Arndorfer erklärte, ihre Weine brauchten oft mehr als ein halbes Jahr für die Gärung, und diese Situation sei daher keine Seltenheit.

Das Problem ist aber, dass man als Winzer aus Erfahrung vielleicht erahnen kann, wie solch ein gärender Wein als fertiges Produkt schmeckt. Aber selbst einen Wein-

Auch ein Winzer kann nur erahnen, wie ein gärender Wein später mal schmeckt.

kritiker überfordert das. Nach Abschluss der Gärung wird diesem Wein etwas schwefelige Säure zugesetzt, um die oxidativen („alt“ wirkenden) Noten durch eine frische („junge“) Aromatik zu ersetzen. Die abgefüllten Arndorfer-Weine, die ich bisher kosten konnte, waren immer sehr interessant, und ich könnte wetten, dass dieser Wein auch so ausfallen wird, aber eine Wette ist keinesfalls eine kritische Meinung. Der 2012er Riesling Strasser Weinberge Reserve hingegen wirkt jetzt kühl und intensiv kräuterwürzig (14 Euro, www.225liter.de).

Wenige Tage zuvor war ich beim Weingut Nikolaihof in Mautern/Wachau nicht extrem früh, sondern wenige Tage zu spät dran: Der trockene 1995er Riesling „Vinothek“ (www.nikolaihof.at) wurde erst im April 2012 nach über 16 Jahren Lagerung im Fass abgefüllt; eine einmalige Situation beim Riesling weltweit. Aufgrund des Ab-Hof-Preises von 62 Euro lief der Verkauf zuerst langsam – bis der „Wine Advocate“, die von dem höchst einflussreichen Amerikaner Robert Parker gegründete Weinzeitschrift, den Wein Anfang Mai mit den maximalen 100 Punkten bewertete.

Danach war er sofort weg. Die Bewertung ist ein kleines Wunder, weil der Wein zwar sehr eigenständig und faszinierend ist, aber keine Spur mehr von der ansprechenden Frische eines jungen Weins hat. Sein Reiz liegt in der subtilen Würze, der animierenden Säure und dem Eindruck von Schwerelosigkeit. Bald wird der Jahrgang 1997 abgefüllt, aber auch er muss davor noch etwas schwefelige Säure bekommen. Daher kann ich trotz der Begegnung mit einer Fassprobe auch in diesem Fall nicht mehr als wetten, dass er ähnlich gut sein wird wie der 1995er.

Das süße Glück aus dem Glas

Als das Butterbrot abgeschafft wurde, lag das nicht an Käse, Schinken und Wurst. Die sorgten nur dafür, dass es seltener wurde. In die Rente geschickt wurde die mit blanker Butter bestrichene, mit etwas Salz und vielleicht noch Schnittlauch bestreute Stulle von einer damals großen Unbekannten: Nutella.

Die im Jahr 1940 von Pietro Ferrero im Piemont entwickelte Pasta Gianduja, die unter neuem Namen in Deutschland 1965 in den Handel kam, traf die jungen Leute mitten ins Herz. Angekündigt wurde der für lange Zeit von keiner Konkurrenz gefährdete Erfolg weder durch einen spürbaren Überdross an Honig- und Marmelade – den Hauptkonkurrenten unter den süßen Aufstrichen – noch von den Eszet-Schnitten, dünnen Schokoladentafeln, die als Brotbelag gedacht waren, meistens aber ohne diesen Umweg im Mund landeten. Höchstens frühe Italien-Urlauber mögen Bekanntheit gemacht haben mit zuckrigen Nougatpasten, die sozusagen als Vorhut des heute wohl berühmtesten italienischen Lebens-

Tb. Martin

mittels im Supermercato neben den Kondensmilchbüchsen standen. Der Siegeszug muss eher mit einer kleinen Zeitenwende zu tun gehabt haben, die sich in größeren Maßstäben kaum bemerkbar machte. Das allerdings verwundert nicht, denn die Generation Nutella ist eine gesättigte Generation. Die um 1960 Geborenen neigten nicht zu Aufruhr und Revolution. Wenn es denn doch so etwas wie einen Aufstand der Braven gab, dann galt er Muttis Küche oder einem noch wenig entwickelten Snack-Repertoire in Schule und Kino. Folgerichtig trugen viele von ihnen nach dem Ende ihrer von Nutella und der Augsburger Puppenkiste versüßten Kindheit und Jugend zum kulinarischen Aufschwung unseres Landes bei.

Gleichzeitig markiert die Ablösung des Butterbrots durch einen Aufstrich von ungleich mehr Geschmack und Substanz auch einen anderen Trend, der nur als bedauerlich zu bezeichnen ist. Denn den allgemeinen Niedergang des Brotes vermag auch der beste Aufstrich der Welt nicht wirklich aufzufangen. Gleichwohl können die Röstnoten von Nüssen zusammen mit Kakao und tüchtig Zucker die Enttäuschung über die gebackene Unterlage offenbar in Grenzen halten.

Wer von Nuss-Nougat-Creme spricht, meint Nutella. Doch bietet die stärkste Marke auch den größten Genuss? Ein Test. *Von Thomas Platt*

Haselnüsse, Kakao, Zucker: So schmeckt selbst schlecht gebackenes Brot.

Laut Deklaration besteht Nutella mehr als zur Hälfte aus Zucker, dann pflanzlichem Fett, Haselnüssen (13 Prozent), fettarmem Kakao, Magermilchpulver (7,5 Prozent), dem Emulgator Sojalecithin sowie Vanillin. Im Unterschied zur Konfitüre ist hier die Butter – oder

besser wohl die Margarine – quasi in die Rezeptur eingearbeitet, was den Aufstrich zu einem Verwandten der Erdnussbutter, der südamerikanischen Dulce de leche, des britischen Lemon Curd und der bretonischen Crème de Salidou au beurre salé werden lässt. Vor allem

Foto: Lucas Wähl

1. Slitti Ricciosa Crema da spalmare

Die Siegerin

Töne von junger Nuss und dunkler Schokolade. Ein milchig-cremig Mundgefühl vollendet diese Ausnahmecreme.

11,30 Euro, 19 Punkte

6. Caffarel Crema Gianduja

Die Kaffeehafte

Die Kunst, Nougat streichfähig zu machen, demonstriert der Turiner Traditionshersteller eindrucksvoll. Ist aber nichts für die Kleinen.

11,35 Euro, 17 Punkte

11. Rigoni di Asiago Nocciolata

Die Karamellige

Einem ausgewogenen Geschmack steht eine zähe Beschaffenheit gegenüber, die den Mund verkleben kann. Zuletzt bleibt ein schöner Karamellton.

2,59 Euro, 15 Punkte

16. Rapunzel Samba

Die Streichfähige

Eine Art süße Erdnussbutter, die mit Palmfett gestreckt wurde. Beliebt bei Kindern, die die leichte Bitternote von Kakao nicht mögen.

9,99 Euro, 13 Punkte

2. Odilla Chocolat Spalmabile al Cacao

Die Pragmatische

Tiefer Eindruck von Milchschokolade, röstige Nuss bester Piemontesischer Provenienz und Karamell ergeben eine Delikatesse.

9,90 Euro, 19 Punkte

7. Le Comptoir de Mathilde

Die Überraschende

In einer Konsistenz wie Schokoladenpuding erwartet man nicht jene Tiefe, die „Mathilde“ mit Haselnuss und Karamell erzeugt.

5,35 Euro, 17 Punkte

12. Venchi Crema Con Cacao E Nocciolo

Die Ölige

Die Konsistenz ist der Preis des kulinarischen Coups: Herbe Schokolade trifft auf Olivenöl. Für Gourmets, nicht für Kinder.

12,90 Euro, 15 Punkte

17. Leone Gianduioso

Die Zähne

Die Fähigkeit des Zuckers, Geschmack zu absorbieren, wird von dieser zähen Tubenware vorgeführt. Viel Nuss. Mit wenig, dafür aber gutem Kakao.

6,90 Euro, 13 Punkte

3. Confiserie Rabbel Nuxavelli Nero

Die Nussig-Süße

Das Konditoreierzeugnis aus dem Teutoburger Wald lotet die Nuss in ihrer ganzen Vielschichtigkeit aus; sogar Pistazie ist auszumachen.

5,95 Euro, 18 Punkte

8. Majani dal 1796 Crema Fiat Morbida

Die Harmonische

„Super“, sagte Martin, „wenn das differenziert genug ist“ – der um Mandel erweiterte Haseleindruck. Sehr glattes Mundgefühl.

12,95 Euro, 16 Punkte

13. Alnavit Schoko Creme

Die Süße

In Süße gesenktes Palmfett und Sonnenblumenöl, lediglich kommentiert von Nuss und Schokolade. Gewinnt noch auf gesalzener Butter.

2,95 Euro, 14 Punkte

18. Alnatura Nuss-Nougat Bio

Die Honige

Einer der Vorreiter der Bio-Produkte mit industriellem Touch. Eine Art Schokoladenhonig, in den versehentlich Nüsse geraten sind.

3,29 Euro, 11 Punkte

4. Galler Noisette

Die Prätigige

„Vollmilch-Nuss – wie durch den Thermomix gegagt“, meinte Martin zuerst. Emma Bortfeld fand großen Gefallen am feinen Schmelz.

9,40 Euro, 18 Punkte

9. Grashoff Chocolat

Die Ausgewogene

Ein Muster der Balance. Die dunkle Noisette-Interpretation bezieht Spannung durch Vanille und Haselnuss in Stückchen.

4,99 Euro, 16 Punkte

14. Ferrero Nutella

Die Marktführende

Sie scheint auf den ersten Eindruck hin optimiert. Dann gewinnt Süße die Oberhand und verweist Nuss und Infantilschokolade auf die Plätze.

3,46 Euro, 14 Punkte

19. Zentis Nusspli

Die Künstliche

Aromatisierte Margarine. Nach etwas künstlich wirkender Nuss verlagert sich der Eindruck endgültig zum Extrakt der Runkelrübe.

1,70 Euro, 10 Punkte

5. Schokovida Käthe

Die Nachdrückliche

Die hanseatische Manufakturware besitzt mit recht groß vermahlenen Haselnüssen und Mandeln ihre eigene Logik, mit aromatischem Nachdruck.

7,90 Euro, 17 Punkte

10. Brinkers It's my Life...

Die Cremige

„Tolle Konsistenz“, lobte der Koch. Das Fairtrade-Produkt gefällt mit feiner Cremigkeit, missfällt jedoch wegen zu viel Zucker.

3,99 Euro, 15 Punkte

15. Vivani Nuss Nougat Creme Bio

Die Hartleibige

Man könnte hier von einer Wippe sprechen, immer eins der Elemente Nuss, Schokolade und Zucker tritt zu Lasten der anderen hervor.

4,79 Euro, 14 Punkte

20. Ja! Nuss-Nougat-Creme

Die Unvollkommene

Ein nicht zu Ende gerührtes Gemisch auf der Basis von brennendem Karamellbonbon. Nur um einen Punkt vor Ost-Liebling „Nudossi“.

1,15 Euro, 9 Punkte

Hier spricht der Gast

Salz gegen Zucker: Warum ein Donut funktioniert wie ein Kartoffelchip

Fabian und Cornelius Lange speisen oft in den besten Restaurants. Jetzt testen sie die Teigringe von „Dunkin' Donuts“ – das Stück für 1,50 Euro.

Cupcakes. Cheesecakes. Muffins. Brownies. Chocolate Chip Cookies: Die amerikanischen Süßwaren-Backkultur findet im Mutterland von Frankfurter Kranz und Schwarzwälder Kirsche eine wachsende Fangemeinde. Immer mehr Fastfood-Unternehmen fühlen sich ermutigt, den deutschen Markt ins Visier zu nehmen; so folgte nach der salzigen Invasion durch McDonald's, Kentucky Fried Chicken, Pizza Hut, Subway & Co. die süße Welle. Unter anderem hofft neben Starbucks auch Dunkin' Donuts auf ein Stück vom großen Kuchen.

In Frankfurt am Main hat der Franchiser zum Beispiel im Souterain des Multi-Marken-Centers „MyZeit“ Stellung bezogen. Die Theke ist dank des Orange-Magenta-Designs von Dunkin' Donuts nicht zu übersehen. Doch wofür sollen wir uns entscheiden? Bei

dem bunten Sortiment fällt uns die Wahl schwer – im Gegensatz zum Besucher aus Brooklyn, der zwischen Rührung und Begeisterung schwankt, hat er doch gerade einen Botschafter seiner Kindheit ausfindig gemacht („Oh man, it's like in New York!“).

Rasch lässt er sich einen Sechserkarton (9,49 Euro) packen. Auch wir bestellen schließlich beim überaus freundlichen Personal einen Querschnitt von Klassik bis schillernd – ergänzen die Auswahl aber noch um den salzigen „Bagel of the Month“, à la Caprese, inklusive eines Kaffees. Leider hat Dunkin' Donuts hier keine Sitzgelegenheiten, so nehmen wir bei der Konkurrenz gegenüber Platz.

Als Vorspeise machen wir uns über die Caprese-Interpretation her, ein sanftes Laugengebäck, das außen fest, innen schaumig-weich ist und den zähen Biss eines Lau-

genbrötchens vermissen lässt. Dafür aber hat es, wie seine süßen Brüder, das vorschriftsmäßige Loch in der Mitte. Der Bagel ist mit reichlich Pesto bestrichen und mit süßer Balsamico-Essenz getränkt. Dazwischen wird eine Scheibe Fleischtomate und der Schnitz einer weißen Käsmasse (Mozzarella) eingeklemmt. Schmeckt deutlich besser als ein Schnell-Ess-Hamburger.

Doch nun geht es um die Kernkompetenz von Dunkin' Donuts: Wir öffnen unseren Wunderkarton und angeln das Einstiegsmodell „Sugar“ heraus, die Urmutter aller Donuts, ein enger Verwandter des deutschen Berliners. Sein feinporiger, leicht salziger Teig zeigt beim Zubeißen keinerlei Gegenwehr. Das Gebäck wirkt wattig und überzeugt durchaus.

Derweil haben am Nachbartisch zwei Kundinnen mit einer Sechserpackung Platz genommen. Eine

genbrötchens vermissen lässt. Dafür aber hat es, wie seine süßen Brüder, das vorschriftsmäßige Loch in der Mitte. Der Bagel ist mit reichlich Pesto bestrichen und mit süßer Balsamico-Essenz getränkt. Dazwischen wird eine Scheibe Fleischtomate und der Schnitz einer weißen Käsmasse (Mozzarella) eingeklemmt. Schmeckt deutlich besser als ein Schnell-Ess-Hamburger.

Doch nun geht es um die Kernkompetenz von Dunkin' Donuts: Wir öffnen unseren Wunderkarton und angeln das Einstiegsmodell „Sugar“ heraus, die Urmutter aller Donuts, ein enger Verwandter des deutschen Berliners. Sein feinporiger, leicht salziger Teig zeigt beim Zubeißen keinerlei Gegenwehr. Das Gebäck wirkt wattig und überzeugt durchaus.

Derweil haben am Nachbartisch zwei Kundinnen mit einer Sechserpackung Platz genommen. Eine

dingfüllung, dann dem „Blueberry Crunch“ mit seiner schwer defizienten, sehr süßen Nuss-Kokos-Zuckerkruste und einer Frucht-pudding-Creme im Inneren. Sie wirkt glitschig-glasig und wird von Kunstaroma dominiert. Der „Chocolate Coconut“ erinnert dank seiner abenteuerlichen Aromenmischung wiederum an „Bounty“ und Sonnenstudio. Der „Chocolate Frosted“ ist mit kakaohaltiger Fettglasur enttäuschend süß, der Kakao dient wohl nur als Farbbeleg, denn das zugesetzte Aroma lässt das Gebäck kurioserweise nach Nutella auf Golden Toast schmecken. Bleibt der „Lemon Frosted“, der uns mit seinem Cadmiumgelb schon im Karton fröhlich anstrahlt, womit seine wichtigsten Geschmackseigenschaften bereits beschrieben sind.

Nach ein, zwei Donuts wird deutlich, dass der Reiz des Ge-

bäcks im Kontrast des leicht salzigen, fettgebackenen Teigs mit der Zuckerkruste liegt. Das ist ähnlich wie bei Kartoffelchips, nur eben umgekehrt. Schon bald hat man einen spürbaren Schmalzrand um die Lippen, der aber – das muss man ihm zugutehalten – nicht nach Frittierfett schmeckt.

Den Kaffee serviert „DD“ in Styroporbechern, als Herausforderung für Zunge und Gaumen; er schmeckt herb, scharf und so bitter, dass er die Donuts übertönt. Insgesamt bleibt der Eindruck, dass die Vielfalt des Angebots der intensiven Farpalette geschuldet ist, die das Sortiment auszeichnet. Die Donuts buhlen in allen Farben des Regenbogens um die Kundengunst; ihre geschmackliche Kernaussage verändert sich dabei nur unwesentlich.

Dunkin' Donuts. Filialen in 50 Städten Deutschlands. Informationen unter: www.dunkin-donuts.de