

# DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 19,50  
Heft 8 August 2018 Deutschland € 9,95



DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

## Liebeserklärung an Mallorca

Die besten neuen Restaurants,  
Koch des Monats Fernando  
Arellano. Plus Tipps  
für die Nachbarinseln

DEUTSCHE VITA  
Ausflug ins Alte Land

KREUZFAHRTEN  
Die neuen Luxusschiffe

PORTUGAL  
Vohnen auf Weingütern

Raffinierte Rezepte  
für Sommergemüse

## Grüne Küche

EXTRA: Praktischer Info-Guide zum Herausnehmen! Mit allen Adressen für Ihre Reise



**F**  
Alle Hotels &  
Restaurants  
getestet und  
bewertet



# FRUCHTPERLEN

Wein und Sekt aus Apfel, Birne oder Kirsche sind die neuen Stars auf der Tafel. Ehrgeizige Obstwinzer wie Jörg Geiger aus Schwaben oder Eric Bordelet aus der Normandie präsentieren zehn komplexe Prickler mit Tiefgang – wunderbar solo oder zum Menü!

TEXT: RAINER SCHÄFER, FOTOS: MICHAEL HOLZ

**M**it großen Überraschungen ist beim Getränkeangebot eher nicht zu rechnen. Wie in einer Endlosschleife wiederholen sich in vielen Restaurants dieselben Abläufe: ein Glas Winzersekt oder Champagner zum Auftakt, danach Weine aus bekannten Anbaubieten, bewährte Klassiker vom Aperitif bis zum Dessertwein.

Sommeliers wie Billy Wagner sind dabei, diese eingetretenen Wege zu verlassen: Warum nicht einmal Obstwein empfehlen? Der könne ein „sehr eloquentes Getränk sein“ und sei eine noch weithin unterschätzte Bereicherung der Karte. Der wortgewaltige, Konventionen ignorierende Fachmann vom Berliner Restaurant „Nobelhart & Schmutzig“ macht sich für „Vergorenes aus Obst“ stark. „Es muss nicht immer Wein sein, man kann aus Obst was richtig Tolles machen“, sagt Wagner, der einen „europaweiten Trend“ beobachtet. Meist seien es kleine Betriebe, die mit handwerklichem Geschick aus heimischen Obstsorten Erstaunliches erzeugten.

Einer der bekanntesten deutschen Fruchtwinzer ist Jörg Geiger aus dem schwäbischen Schlat, der bereits vor über 20 Jahren begann, regional verwurzelte Sorten von den Streuobstwiesen wie die Champagner-Bratbirne zu verarbeiten. Geiger belebte damit auch eine uralte Kultur: Über Jahrhunderte war es üblich, Obst zu Most zu vergären, dann geriet diese Tradition in Vergessenheit. Mit großer Kunstfertigkeit schafft Geiger elegante und feinfruchtige Obstweine, die bei oft niedrigem Alkoholgehalt viel Geschmack bieten.

In Hessen liefern Produzenten wie Andreas Schneider vom Obsthof am Steinberg hochwertige moussierende Apfelweine, die man eher in der Normandie vermuten würde, der Heimat des Cidre.

Auch im Berliner Umland, im übrigen Brandenburg und sogar in der Uckermark (Gutshof Kraatz) ist eine rege Szene von Obstfans am Keltern – nördlich des 50. Breitengrads, der lange als Grenze des Weinbaus galt, reifen Äpfel und Birnen verlässlicher als Trauben.

Noch weiter im Norden und Nordosten haben sich in Skandinavien und im Baltikum Zentren der einfallsreichen Obstveredelung gebildet. Auf Gut Frederiksdal an der Westspitze der Insel Lolland entstehen aus der kleinen schwarzen Stevnsbær-Kirsche ungewöhnliche Weine, die gängige Geschmackserfahrungen sprengen. Die lange Vegetationsperiode unter dem Licht der dänischen Ostsee verleiht den Früchten einen besonders aromatischen Geschmack.

Ob in Dänemark, Estland, der Bretagne oder in Irland, überall wird mit gewachsenem Anspruch und Können Obst verarbeitet. Die guten Erzeuger, weiß Billy Wagner, hätten gelernt, „nicht die Reste, sondern das Beste zu vergären“. Die allerfeinsten Früchte kommen oft aus Lagen mit besonders alten Beständen, mancher Baum zählt weit über 100 Jahre. Inzwischen betreiben einige Obstveredler einen Aufwand, den man nur von Spitzenwinzern kennt: Die Gärten werden biodynamisch bewirtschaftet, die Früchte sorgfältig ausgewählt, von Hand gepflückt und spontan in Eichenfässern vergoren. Spezialisten wie Eric Bordelet in der Normandie stellen sogar die unterschiedlichen Bodenarten in ihren Obstweinen

heraus. Sein „Sydre“ vom Schiefer schmeckt anders als der vom Granit. Ein Einzellagen-Grand-Cru von der Birne, wie ihn Bordelet kreiert, war vor Kurzem noch nicht denkbar.

Überhaupt galt der Gedanke als anmaßend, ein Apfel-, Birn- oder Kirschbaum könne die aromatische Kraft und Finesse eines Rebstocks erreichen und sogar übertreffen. Diese Annahme widerlegen die besten Obstwinzer eindrucksvoll – sie zeigen, dass sich auch mit Obst önologische Kunststücke vollführen lassen. Längst werden nicht nur aus Äpfeln und Birnen Spezialitäten gekeltert, das Spektrum der Früchte erweitert sich laufend: Mit Brombeeren, Johannisbeeren, Quitten oder Rhabarber wird experimentiert, der Bretonen Sasha Crommar setzt seinem Cidre Esskastanien zu, Jörg Geiger einem Secco Eichenlaub für Würze und Konservierung.

So entstehen Obstweine mit einer aromatischen Vielfalt und Ausdruckskraft, die Sommeliers neue Möglichkeiten im *food pairing* eröffnen. Man könne unerwartete Akzente setzen, statt „immer nur das Thema Wein zu deklinieren“, sagt Billy Wagner und schwärmt von Birnenschaumweinen zur Gemüseküche oder Cidre zum angegrillten Schweinenacken mit Öl aus Koriandersaat. Wagner macht eine „richtige Aufbruchsstimmung“ aus, die sich vom Baltikum über Deutschland, England und Frankreich bis nach Spanien verbreite. Kommt nach der Craft-Beer-Welle nun also die Fruchtwein-Euphorie? Zumindest für Billy Wagner steht fest: Vergorenes aus Obst, das ist „das nächste große Ding“.

## FREDERIKSDAL

Kirsebær og Pære Sparkling, 11 Vol.-%,  
€ 26 (0,75 l), [www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

### WONACH SCHMECKT ER?

Erstaunlich, was man aus Sauerkirschen gewinnen kann! Der Schaumwein zeigt sich herb-frisch und mit leichten Gerbsäuren am Gaumen, wo er sich mit beinahe unverschämter Lust und Verspieltheit breitmacht. Kein Schmeichler, hat Kanten und viel Charakter.

### WOZU PASST ER?

Macht sich gut am Grill zu Gemüse und Fleisch oder zu Salzmandeln und Roquefort. Der avantgardistische Obstschäumer beeindruckt aber auch als Solist.

### WER MACHT IHN?

Frederiksdal auf der kleinen dänischen Insel Lolland ist das erste und bislang einzige Gut der Welt, das sich auf die Herstellung von Kirschweinen spezialisiert hat. Die hocharomatische Stevnsbær, die als eine der besten Sauerkirschen gilt, wird für den Schaumwein mit 40 Prozent Saft von Lucas-Birnen verschnitten. Der Most vergärt mit eigenen Hefen und wird bei der Abfüllung mit gutem Likör, der im Holzfass reifte, dosiert.

## FINNBARRA

Dry Irish Craft Cider, 5,5 Vol.-%,  
€ 3,39 (0,5 l), [www.ciderandmore.de](http://www.ciderandmore.de)

### WONACH SCHMECKT ER?

Die komplexe und etwas malzige Nase zeigt gleich, wo es langgeht: Dieser Cider ist kein Kuschelhäuschen. Trocken und geradlinig geht er seinen Weg mit einer straffen Säure, die Äpfel der Sorte Dabinett verleihen ihm feine Phenole.

### WOZU PASST ER?

Wenn der eine sein Feierabendbier trinkt, genießt der andere seinen Craft Cider aus der Halbliterflasche. Trocken und animierend herb, ist er ein perfekter Durstlöcher an Sommerabenden.

### WER MACHT IHN?

Die irischen Cider-Spezialisten von Finnbarra zeigen seit 2010 eindrucksvoll, dass nicht nur aus der Bretagne und der Normandie anspruchsvolle Apfelweine kommen.

## OBSTHOF AM STEINBERG

2016 Apfelicidre Kaiser Wilhelm,  
4 Vol.-%, € 12,50 (0,75 l),  
[www.obsthof-am-steinberg.de](http://www.obsthof-am-steinberg.de)

### WONACH SCHMECKT ER?

Die feine Nase erinnert an weiße Blüten, frischen Apfelpfannkuchen und Honig, in der Struktur ist er geschliffen, im Ausdruck sehr klar und vollmundig-fruchtig. Das gelungene Wechselspiel zwischen Süße und Säure verleiht ihm Spannung und verspielte Eleganz.

### WOZU PASST ER?

Er ist ein patenter Aperitif, begleitet aber auch gekonnt Vorspeisen, Spargel, hessische Grüne Soße und sogar asiatische Currys.

### WER MACHT IHN?

In der Peripherie von Frankfurt am Main erzeugt Andreas Schneider seriöse Fruchtweine, die keinerlei Ähnlichkeit mit dem klischeebelasteten hessischen Ebbelwoi aufweisen. Schneider kultiviert auf Streuobstwiesen über 150 Sorten Birnen und Äpfel, die vom Aussterben bedroht sind. Zu ihnen gehört auch Kaiser Wilhelm, eine Apfelsorte, die zu den Roten Renetten gezählt wird. Die Früchte für den Apfelicidre stammen von über 90 Jahre alten Bäumen.



## KYSTIN

Cuvee XVII, 4 Vol.-%, € 11,50 (0,75 l),  
www.weinhalle.de

### WONACH SCHMECKT ER?

Ein außergewöhnlicher Schaumwein, der bernsteinfarben ins Glas fließt und nach Nüssen und Kastanien duftet. Würzig und dicht am Gaumen, wirkt belebend und delikat mit feinen Perlen und pikant-herben und rauchigen Akzenten. Sehr eigen durch den nussigen Kastanienton.

### WOZU PASST ER?

Ein Traum von Cidre für den Sommelier und eine sichere Wahl zu Fleisch (Wildschwein, asiatisch gewürztes Rind und Entenbrust) und Röstaromen; aber auch zu gegrillten Jakobsmuscheln und zum Dessert wie karamellisierte Apfeltarte mit Nüssen.

### WER MACHT IHN?

Sasha Crommar zählt zu den besten französischen Cidre-Erzeugern. 16 bretonische Apfelsorten bilden seine Edel-Cidre-Cuvée XVII, der siebzehnte Zusatz ist die aromatische Esskastanie aus Redon. Crommar experimentierte jahrelang, bevor der Cidre seinen Ansprüchen genügte. Eine gewagte, aber stimmige Komposition. Im großen Champagnerglas servieren.

## KIRCHMAYR

Birnenschaumwein, 7 Vol.-%,  
€ 9,70 (0,75 l), www.grubis-weine.de

### WONACH SCHMECKT ER?

Ein filigraner, eleganter Schaumwein, das Bukett lädt ein mit appetitlicher Birnenfrucht, im Mund entfaltet sich eine milde Perlage. Voll im Geschmack, dabei leicht und bekömmlich, beinahe schwebend mit nur sieben Prozent Alkohol.

### WOZU PASST ER?

Kein Sommer ohne Birne, heißt es im österreichischen Mostviertel. Man versteht sofort, warum, und holt die Aperitif-Gläser. Passt gut zu weißem Fisch mit Gemüse, zu Sorbet und Desserts wie Zabaione, ein Genuss zu Streusel-, Apfel- und Birnenkuchen.

### WER MACHT IHN?

Seit 40 Jahren erzeugt die Familie Kirchmayr im Mostviertel Wein und Birnenschaumwein. Alle Schritte bei der Versekung werden selbst ausgeführt. Das Obst stammt aus ökologisch bewirtschafteten Streuobstwiesen.

## VAN NAHMEN

Frucht-Secco 2017, alkoholfrei,  
€ 7,80 (0,75 l), www.vannahmen.de

### WONACH SCHMECKT ER?

Der alkoholfreie Secco riecht animierend nach Apfel und Sommerfrüchten – rheinischer Bohnapfel, Heidelbeere und Sauerkirsche wurden hier kombiniert. Im Mund mit guter Struktur, saftig, frisch und mit gut dosierter Säure. Unbeschwerter Genuss.

### WOZU PASST ER?

Als Aperitif zu empfehlen, aber auch zu kleinen Snacks, zu Früchten und Desserts wie Rhabarber-crumble.

### WER MACHT IHN?

Die renommierte Kelterei im münsterländischen Hamminkeln begann 1930 mit der Herstellung von Obstsaften. Seit 2007 ist der Familienbetrieb auf hochwertige sortenreine Säfte spezialisiert. Die Most-Äpfel kommen von ökologisch bewirtschafteten Streuobstwiesen. Die Frucht-Seccos stehen ebenfalls in dieser Tradition. **II**

