

ZU TISCH: WALD, FLUSS, LAND, MEER!

Auch in diesem Jahr haben wir vier Winzerinnen und Winzer gebeten, mit uns an die Töpfe zu gehen. Ein wenig Weihnachtsfeeling sollte auf die Teller kommen, abgestimmt auf die Weine der Protagonisten. Herausgekommen sind überraschende Gerichte, die zwar anspruchsvoll, aber dennoch einfach nachzukochen sind – und immer mit persönlicher Handschrift! **Text: Harald Scholl, Nicole Harreisser, Fotos: Lukas Lienhard**



Wie gut sich die Winzerinnen und Winzer an den Töpfen, Pfannen und Tellern verstanden, ist in einigen Making-of-Videos zu sehen. Einfach mit der Kamera des Smartphones auf den QR-Code gehen und die Videos direkt ansehen oder über den Link www.vinum.eu/weihnachtsvideos

Sektkellerei Reinecker

* Die Familie Reinecker ist seit mehreren Generationen im Markgräfler Land verwurzelt, der Weinbau spielte schon früh eine zentrale Rolle. Richtig fokussiert wurde es 1987, als Vater Herbert Reinecker damit begann, alle Weine zu Sekt weiterzuverarbeiten, und mit seiner Frau Christina konsequenterweise die Sektkellerei Reinecker gründete. Die Qualität der eigenen Sekte war so hoch, dass sich immer mehr Winzer fanden, die ihre Weine von Reinecker versekten liessen. Das ist bis heute die Kernkompetenz im Hause Reinecker, es werden für unzählige Weinbaubetriebe Weine zu Sekt gemacht, darunter auch die bekanntesten Namen des badischen Weinbaus. Daneben wurde aber auch das eigene Portfolio immer weiter ausgebaut, rund 40 000 Flaschen eigener Sekt entstehen heute in den modernen Produktionshallen. Seit 2017 arbeiten die Reineckers ökologisch, ungefähr zu der Zeit stiegen auch die Kinder Steffen und Katja in den elterlichen Betrieb ein. Heute arbeitet die ganze Familie gemeinsam im Betrieb, die Verantwortung geht sukzessive auf die Kinder über.

Eine wirkliche Besonderheit im Hause Reinecker ist die Typizität der Weine, vor allem bei den drei Lagen-Sekten ist das deutlich schmeckbar. Der Feuerbacher Steingässle Pinot Noir Extra Brut mit gekonnt dosiertem Holzeinsatz, vielschichtiger, komplexer Aromatik und feinperlendem, elegantem Mousseux ist dabei immer wieder der Primus inter Pares. Er zeigt auch, warum es sich lohnt, von diesen Sekten ein paar Flaschen mehr in den Keller zu legen. Aktuell ist der 2016er der wahrscheinlich ausgewogenste, der 2017er beginnt sich zu öffnen (und wurde gerade zum Sekt des Jahres im VINUM Weinguide gewählt), und der 2018er ist ein Versprechen für die Zukunft.



Das Gericht

* Ein italienisch inspiriertes Pastagericht brachte Katja Reinecker auf den Tisch – da spielte der Einfluss ihres italienischstämmigen Freundes eine tragende Rolle. So unkompliziert mag Katja Weihnachtsküche, denn so bleibt Zeit für das Wesentliche: Feiern mit den Liebsten!

OFENLACHS AUF LINGUINE

Zutaten für 4 Personen

- 4 Lachstranchen ohne Haut à 80 g
- 3 Zwiebeln (feine Würfel)
- 3 Karotten (feine Würfel)
- 300 g Linguine
- 200 g gemischte Pilze (Austernpilze, Champignons etc.)
- 1 Bio-Zitrone (unbehandelt)
- 1 Bund frischer Dill
- Ca. 400 ml Sekt zum Ablöschen
- Salz, Pfeffer, Butter zum Anbraten, Olivenöl



ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Karotten putzen und in feine Würfel schneiden, die Pilze in feine Streifen. Als Marinade für das Lachsfilet Olivenöl, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zwiebeln und feingehackten Dill miteinander vermischen und beiseitestellen. Ofen auf 120 Grad Celsius vorheizen. Die Lachsfilets beidseitig eine Minute in der Pfanne scharf anbraten, sie sollen in der Mitte noch glasig sein. Dann die Filets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und grosszügig mit der Marinade einstreichen. Jeweils eine Zitronenscheibe und einen Stängel Dill auf die Filets legen. Anschliessend für ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Linguine nach Packungsanweisung garen. Zwiebeln anbraten (für Extra-Aroma in der gleichen Pfanne wie den Lachs), Karotten zugeben und mit Sekt ablöschen. Nach einigen Minuten Pilze zugeben und nochmals mit Sekt ablöschen. Mit Dill, Salz und Pfeffer würzen. Pasta zugeben, in der Pfanne schwenken und gut vermischen. Pasta auf einem Teller anrichten und das Lachsfilet oben auflegen.

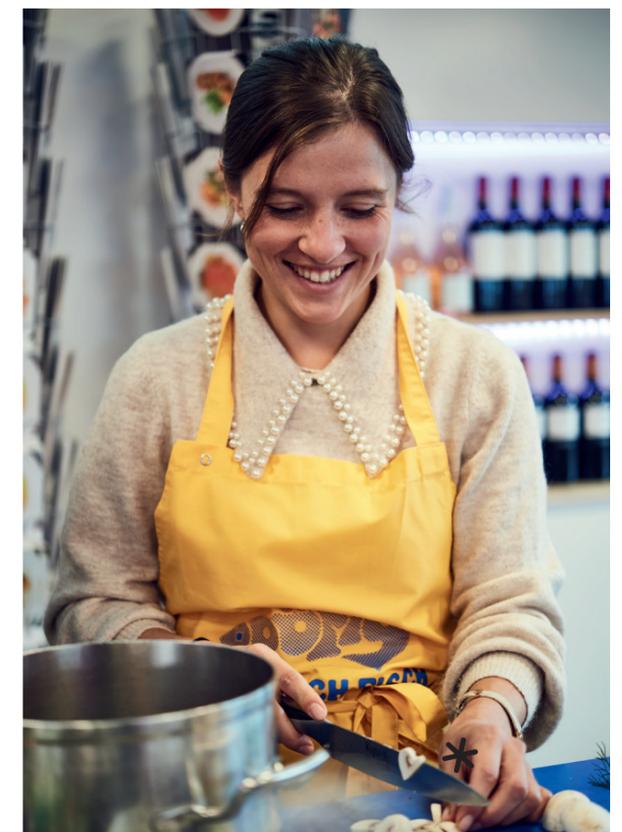


Der Wein

Pinot Noir Feuerbach Steingässle Extra Brut 2018

Die Geschichte der Lage Feuerbacher Steingässle ist schnell erzählt: Dem Besitzer war sie zu kalt, der Pinot Noir wurde nie richtig reif. Herbert Reinecker griff zu, für Sekt ist dieser Nachteil perfekt, schliesslich braucht es Säure. Der Sekt ist glasklar und präzise, hat etwas Frucht, dann Brioche, perfekte Balance, sanft-cremige Textur und einen enormen Nachhall. Reift auch auf der Flasche exzellent, braucht jetzt etwas Luft.

www.sektkellerei-reinecker.de



* Weingut Adank

Das Weingut der Familie Adank liegt in Fläsch, Kanton Graubünden, und wurde im Jahr 1984 gegründet. Heute sind Hansruedi und Rezia Adank für den Aussenbetrieb verantwortlich, das Sagen im Keller hat seit 2018 der Sohn Patrick. Rund neun Hektar Rebfläche werden bewirtschaftet, das reicht für etwa 60 000 Flaschen pro Jahr. Angebaut werden vorwiegend Pinot Noir, Chardonnay und Sauvignon Blanc, die wichtigsten Lagen sind Herrenacker und Spondis, ausgebaut werden sowohl Stillweine wie auch Sekte. Familie Adank arbeitet schon seit Jahren biologisch und befindet sich jetzt in Umstellung für die Zertifizierung.

Viele der Ideen hat Patrick während seiner Ausbildung aufgeschnappt. Nachdem er in Geisenheim, Dijon und Bordeaux studiert hatte, kam er voller Elan in den elterlichen Betrieb. Er arbeitete im Burgund, unter anderem bei Sylvain Cathiard in Vosne-Romanée und Etienne Sauzet in Puligny-Montrachet, bei Bérèche et Fils in der Champagne, einige Zeit in Rheinhessen bei Klaus Peter Keller und natürlich auch in Übersee, die Fromm Winery in Neuseeland war ebenfalls Station. Durch diese vielen Erfahrungen brachte er einige Inputs mit nach Hause. Vor allem die Idee für den Schaumwein Brut nach der «Méthode champenoise» entstand sozusagen unterwegs. Glücklicherweise haben Patricks Eltern immer ein offenes Ohr für seine Ideen und können durch ihre Erfahrung wertvolle Inputs bei der Umsetzung geben. Ein Familienverbund, der alle Entscheidungen im Team trifft.



Das Gericht

In seiner knappen Freizeit steht Patrick Adank oft am Herd, Kochen ist für ihn Entspannung pur. Besonders mag er aufwändige vegetarische Küche, er schreckt auch nicht davor zurück, sein eigenes Miso zu machen. Der Erfolg gibt ihm Recht.

BÜNDNER-TABOULEH MIT FENCHEL



Zutaten für 4 Personen

- 4 Knoblauchzehen
- je 2 EL frischer Zitronensaft, Gochujang, Soja-Sauce, Ahornsirup
- 2 TL Sesamöl
- 2 Fenchel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL gerösteter Sesam
- 1 Tasse Gerste
- 3 Tassen Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- je 3 EL frischer Zitronensaft, Olivenöl
- 2 EL Weissweinessig
- je ½ EL Agavendicksaft, grobkörniger Senf
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 1 Handvoll grüne Bohnen
- Zum Anrichten: Radieschen in Scheiben, eingelegte rote Zwiebeln, Kresse



ZUBEREITUNG

Knoblauch klein hacken und mit dem Zitronensaft in einer Schüssel fünf Minuten ziehen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben. Fenchel waschen und vierteln. Den Fenchel in Sonnenblumenöl ringsherum anbraten. Danach die Hitze reduzieren. Die Gochujang-Sauce zum Fenchel geben, die Fenchelstücke sollten komplett ummantelt sein. Bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten braten. Mehrfach umrühren. Für die Gerste die klein gehackte Zwiebel in einem Topf anbraten. Die Gerste zugeben und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und in ca. 20 Minuten bissfest garen. Olivenöl, Weissweinessig, Zitronensaft, Agavendicksaft, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermischen. Die Bohnen waschen und in ca. 3 cm grosse Stücke schräg schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch klein hacken und mit den Bohnen in die Pfanne geben. Kurz anbraten. Die Bohnen sollen noch knackig sein. Gerste mit Vinaigrette und kleingehackter Petersilie mischen und auf einem Teller anrichten. Einige Bohnen und Radieschen in dünnen Scheiben auf der Gerste verteilen sowie zwei Stücke Fenchel. Zuletzt mit den eingelegten Zwiebeln, der Kresse und den Sesamsamen garnieren und sofort servieren.



Der Wein

Fläscher Chardonnay 2021

In der Schweiz mindestens so gesucht wie die Weine des Fläscher Nachbarn Gantenbein. Zu Recht! In der Nase mit weisser Steinfrucht, frische Fassbutter, sehr zurückhaltend, fein, elegant. Auch im Mund mit zarter Frucht, Nashi-Birne, nicht aufdringlich, zarte, leicht salzige Würze. Ein Wein in nahezu vollkommener Balance, der vor allem bei eleganter Gemüseküche seine vornehme Klasse beweist.

www.adank-weine.ch



Kühling-Gillot

Gemeinsam mit ihrem Ehemann Hans Oliver Spanier ist Carolin Spanier-Gillot für zwei der erfolgreichsten deutschen Weingüter verantwortlich: Kühling-Gillot und Battenfeld-Spanier. Beide Weingüter sind mit fünf Sternen ausgezeichnet, ihre besten Rieslinge stehen jedes Jahr an der Spitze sämtlicher Verkostungslisten. Besonders bemerkenswert ist dabei, dass beide Weingüter biologisch bewirtschaftet werden. Aus Sicht des Ehepaares ist genau das aber kein Hinderungsgrund, sondern Voraussetzung, um grosse Weine zu produzieren. Wichtiger scheint beiden das Thema Reife zu sein, ein grosser Reifekeller stellt sicher, dass alle Weine dann auf den Markt kommen, wenn sie wirklich auf dem Höhepunkt sind. Denn die Reife macht den Unterschied von einem guten zu einem herausragenden Wein, so das Credo. Auf 1800 Quadratmetern Fläche im unterirdischen, naturkühlen Keller reifen die Weine beider Häuser. Eine gewaltige Investition für die Zukunft, um Weine zum perfekten Zeitpunkt auf den weltweiten Markt bringen zu können. Diese dritte Dimension im Weinbau schliesst nahtlos an das Thema Kulinarik an, beide wollen ihre Weine auf den Karten der besten Restaurants der Welt sehen. Auch da scheinen Caro und HO, wie sie in der Weinwelt genannt werden, wieder einmal alles richtig gemacht zu haben.



Das Gericht

Kochen ist weit mehr als nur ein Hobby für Carolin Spanier-Gillot. Auf ihrem Weingut hat sie mit den «Liquid Life»-Veranstaltungen ein hochkarätiges Kochevent etabliert, zu Geburtstagen dürfen sich alle Mitarbeiter des Weinguts ein Essen wünschen, das die Chefin persönlich zubereitet. Die Frau weiss also, was sie kocht!

GEBRATENER ZANDER AUF LINSENSALAT

Zutaten für 4 Personen

0,7l Kalbsfond	1 Schalotte
3 Schalotten	170 g Butter
90 g braune Linsen	125 ml Weisswein
140 g rote Linsen	80 ml Fischfond
110 ml Weisswein	2 EL Wermut
2 TL Süsswein	2 EL Süsswein
2 TL Aceto balsamico bianco	12 TL Weissweinessig
140 g kleine Gemüsewürfel (Möhren, Sellerie, Lauch)	Speisestärke
4 Zanderfilets à 80 g	
Ferner	
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Mehl, Ei, Mehl, Frittieröl (Erdnussöl)	



ZUBEREITUNG

Für den Linsensalat den Kalbsfond erhitzen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Linsen werden in 2 Töpfen gekocht, weil die Kochdauer unterschiedlich ist. Für die braunen Linsen die Hälfte der Schalottenwürfel in 1 TL Olivenöl anschwitzen, Linsen dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Löschen Sie sie mit jeweils der Hälfte von Weisswein, Nierstein-Auslese, Kalbsfond und Essig ab, würzen Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer und lassen Sie die Linsen 40 Minuten lang köcheln, dabei ab und zu umrühren.

Mit den roten Linsen genauso wie mit den braunen Linsen verfahren, wobei diese lediglich eine Kochzeit von 15 Minuten haben. Nun sollten die Linsen nur noch so viel Fond aufweisen, dass sie gerade gebunden sind. Braten Sie die Gemüsewürfel in den verbleibenden 2 TL Olivenöl an, dann würzen und vermengen Sie sie mit den Linsen in einer Schüssel. Der Linsensalat kann lauwarm serviert werden. Für die Beurre Blanc Schalottenwürfel in 10 g Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Wein, Fond, Wermut und Essig ablöschen, bei starker Hitze auf etwa 70 ml einkochen. Dann durch ein feines Sieb gieszen. Unmittelbar vor dem Servieren wieder aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und die in Flöckchen geschnittene eiskalte Butter mit dem Schneebesen unterrühren. Die Sauce nicht mehr kochen lassen. Die Zanderfilets oder den anderen Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl auf beiden Seiten kurz braten, sie sollten innen noch glasig sein.



Der Wein

Riesling Nierstein 2016

Ein Beispiel für die gereiften Weine aus dem weingutseigenen Reifekeller. «Nur» ein Ortswein, der zeigt was alles drinstecken kann. Geradezu opulente Nase, helles Karamell, Zitrone, reife Birne, warme Gewürze. Im Mund mit salzigem Schlift, cremig am Gaumen. Absolut geradlinige Struktur, Präzision par excellence. Ein Komplexitätsmonster!

www.kuehlingandbattenfeld.com



Weingut Anton Schöfmann

Bodenständig und absolut naturverbunden, so sieht sich Anna Schöfmann selber. Daneben hat sie eine Schwäche für schöne Restaurants und umfangreiche Weinkarten, wie sie zugibt. Ideale Voraussetzungen also, um bei der VINUM-Kochwerkstatt mitzutun. Gerade mal ein halbes Jahr ist das eigene Weingut von Anna und Laurenz Schöfmann alt, ganze zwei Weine haben die Geschwister bisher gemacht. Die Weine stammen aus Haugsdorfer Weingärten, die beiden Erstlingswerke wurden auch im Presshaus in der Haugsdorfer Kellertrift produziert. Diesen Keller bekamen Laurenz und Anna vor zwei Jahren von ihrem Opa Anton geschenkt; hier setzten sie ihr Weinprojekt um. Die Idee war es, einen Wein von der Traube bis zur Abfüllung in dieser alten Kellergasse zu produzieren, ganz wie früher, mit so wenig externen Einflüssen wie möglich. Ausserdem gefiel es den beiden jungen Leuten, den Familien-Keller wieder zum Weinmachen zu nutzen. Der Name der Rotwein-Cuvée (Rebsorten: Blaufränkisch und Zweigelt) ist Trift 34, die Adresse des geerbten Kellers.

Laurenz und Anna sind beide noch am Anfang ihres Berufslebens. Laurenz absolviert gerade ein Praktikum bei der österreichischen Winzerlegende Ernst Triebauer, Anna hat «International Wine Business» studiert und arbeitet hauptberuflich bei Vinea Wachau. Trotzdem wollten beide ein eigenes Weingut, mit Schöfmann & Schöfmann haben sie genau diesen Traum umgesetzt.



Das Gericht

Als Zwischengang wäre das Gericht von Anna Schöfmann fast ein wenig verschenkt. Obwohl die Zutaten eher einfach wirken, sind sie im Zusammenspiel von beträchtlicher Raffinesse. Vor allem wenn das Ganze wie in diesem Fall von einem kraftvollen Rotwein begleitet wird.

KÜRBIS GNOCCHI MIT STEINPILZEN UND SALBEI

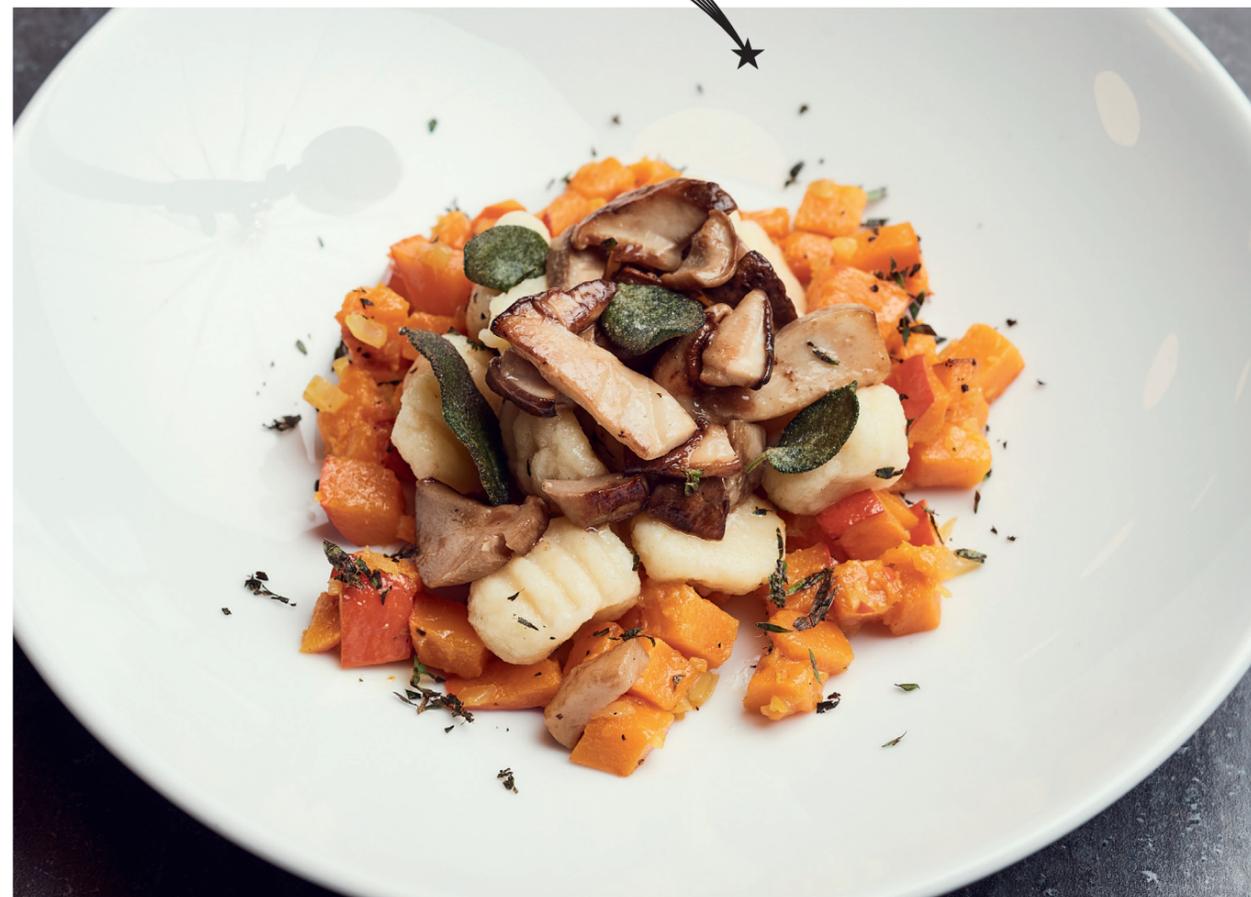
Zutaten für 4 Personen

- 450 g** mehlig Kartoffeln
- 150 g** Mehl Typ 480/Spätzlimehl
- 45 g** Butter
- 1-2** Eier
- Salz, Muskatnuss
- 150 g** Hokkaidokürbis
- ½** Zwiebel
- 400 g** Steinpilze
- Frischer Thymian
- Frischer Salbei
- Olivener Öl, Butter, Weisswein, Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen, einige Minuten ausdämpfen lassen und danach mit Mehl, Eier, Muskatnuss, Salz zu einem Teig verkneten. Daraus kleine Kugeln formen, dabei die Hände immer wieder mit Mehl bestäuben, da der Teig sehr klebrig ist, und mit dem Gabelrücken leicht andrücken. Für wenige Minuten im leicht köchelnden Wasser ziehen lassen, bis die Gnocchi aufschwimmen. Den Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden und die Zwiebel fein hacken, beides in Olivenöl kurz anrösten und mit Weisswein ablöschen. Die Gnocchi und den Thymian vorsichtig mit dem Kürbis mischen. Anschliessend die Steinpilze in Butter anbraten, abschmecken. Mit den Gnocchi und Salbeiblättern anrichten.



Der Wein

Cuvée Trift 34 Haugsdorf 2020

Ein Wein, dem man anmerkt, dass er kein Zufallsprodukt ist. Auch wenn er der erste gemeinsame Rotwein der Geschwister ist. Dunkles, fast schwarzes Rot. Duftet nach Kirsche, schwarzer Schokolade, zart ätherisch. Dasselbe Bild auf der Zunge, eher kühl und schlank als opulent, hohe Trinkanimation. Leicht gekühlt servieren!

www.schoefmann-schoefmann.at

