

Mit Löffel und Pipette dem Genuss auf der Spur

Bei der Weinmacher-Tour im Heckengäu mit Sommelier Bertram Haak können die Teilnehmer auch ihre persönliche Lemberger-Cuvée assemblieren

Im Grunde ist alles ganz einfach: Es soll schmecken. Aber dass eine Speise oder ein Wein den Geschmack entfalten, den man eben besonders daran schätzt, ist dann doch wieder eine komplexe Angelegenheit. Wie man sich diese sinnlichen Zusammenhänge erschließt und das Geschmackserlebnis kultivieren kann, zeigt Bertram Haak bei der Weinmacher-Tour durch das Heckengäu, die in Kürze beginnt.

VON BERNHARD ROMANOWSKI

ROSSWAG. Haak ist es als Sommelier und Markenbotschafter der Lembergerland Kellerei in Roßwag per se ein Anliegen, die Leute für Wein und Genuss zu begeistern, und er hat sich dazu wieder etwas Besonderes einfallen lassen, nämlich einen Cuvée-Workshop, bei dem die Teilnehmer ihren eigenen Wein kreieren können. Plankiert wird dieser Abend von gutem Essen und Musik, die ihrerseits dazu beitragen, die edlen Tropfen noch vielfältiger und mit allen Sinnen erlebbar zu machen.

Die Gerätschaften, die dabei zum Einsatz kommen, wirken auf unbedarfte Beobachter erstmal wie Utensilien aus dem Chemielabor, denn da sind Messbecher, Glaskolben und Kipp-Pipetten dabei. „Bevor diese aber zum Einsatz kommen, wird erst einmal ein Löffelgericht kredenzt“, erläutert Haak und nennt Zutaten wie Kartoffelbrei, Kräuter und geräucherte Forelle die einzeln und dann in Kombination genossen werden, bevor eine ganz ungewöhnliche weitere Zutat zusammen mit Croûtons hinzugefügt wird, die hier noch nicht verraten werden soll, und das Ganze geschmacklich abrundet. So wird der Geschmacksweg von der Betonung der Einzelteile hin zum fertigen Gericht vollzogen.

Das lässt sich auch anhand von Klängen demonstrieren und dazu kommt auch die Bratsche, die Haak zu spielen weiß, ins Spiel. „Wenn ich den Besuchern den Aufbau eines Streichquartetts wie La Finesse, die ja häufiger im Lembergerland zu Gast sind, erläutere, dann lässt sich daran auch



Bertram Haak eröffnet den Gästen als Sommelier, Weinbotschafter und Musiker die Welt der edlen Rebensäfte auf ganz eigene Art. Foto: Romanowski

der Aufbau der Komplexität eines Musikstücks zeigen. Da treten in der Gesamtkomposition plötzlich Tiefe und Volumen zutage wie bei einer fertigen Speise“, erklärt der 57-Jährige beim Besuch der VKZ in der Roßwager Kellerei. Auf diese Art eingestimmt werden die Teilnehmer des Weinmacher-Workshops dann an den Rebensaft und seine unterschiedlichen Facetten herangeführt. Dazu werden drei Rohweine der

Sorte Lemberger mit ihren Unterschieden gemäß Herkunft und Kellerausbau die Basis bilden, von denen eine thermisch vinifiziert wurde, eine weitere in Maischegärung entstanden ist und die dritte im Barrique (Eichenfass) ausgebaut wurde.

Von den drei roten Rohweinen ist also einer fruchtig, einer würzig und einer hat einen rauchigen Geschmack. Haak: „Die Leute sind oft überrascht, wie unterschied-

lich die Roh-Lemberger schmecken können.“ Diese Rohweine werden dann mit Weinen anderer Rebsorten cuvettiert, und zwar in mehreren Schritten und mit jeweils ganz verschiedenen Geschmacksergebnissen der einzelnen Cuvée – der Begriff steht im deutschsprachigen Raum als Synonym für „Verschnitt“ und wird auch als Mariage oder Mélange bezeichnet. „Ein Cuvée ist mehr als die Summe seiner Teile, nämlich

ein spannendes Genusserlebnis und einzigartig wie die Kulturlandschaft der Region, aus der die Weine stammen“, ergänzt Haak. Demnach sei die Enz-Landschaft „die Partitur des Lembergers“, die seinen Charakter bestimme, so der musikalische Weinbotschafter. Den eigenen Wein können sich die Teilnehmer auch als Sondereditionen (ab einer Mindestabnahmemenge von zwölf Flaschen für 225 Euro) in schicke, gedrungene Bordeaux-Flaschen mit personalisiertem Etikett abfüllen lassen. Hungern muss an diesem Abend aber auch niemand, denn dazu sind ja die Heckengäu-Köche mit im Boot. Sie werden, jeder auf seine Art und nach seiner Fassung, das Essen für den Weinmacherabend zubereiten. Regionalität und Frische stehen hier neben dem guten Geschmack im Vordergrund. Zum Abschluss des Abends wird ein Käseteller mit zwei verschiedenen Weißweinsorten serviert. Die Veranstaltung richtet sich laut Haak nicht nur an beschlagene Weinkenner, sondern eröffnet auch unerfahrenen Gästen die Welt des Weingenußes.

Weinmacher-Tour 2019

Kulinarisch durchs Heckengäu

Der erste dieser Abende der Weinmacher-Tour findet am Mittwoch (10. April) im Restaurant „Koppes Tafelhaus“ in Bietigheim-Bissingen statt, wo Markus Koppe für die Gäste kocht und Reservierungen dazu unter Telefon 07142/918040 entgegennimmt. Der Workshop beginnt ebenso wie die folgenden in Calw (8. Mai im Restaurant „Zum Alten Calwer“), in Warmbronn (9. Mai im „Grünen Baum“), in Böblingen (21. Mai im „Paladion“), in Dätzingen (4. Juni im Gasthaus Engel), in Aidlingen (6. Juni im „Waldhorn“) und in Gärtlingen (7. Juni im „Kerzenstüble“) um 19 Uhr. Die Teilnahmegebühr für einen Abend inklusive Assemblage und Menü beträgt 88 Euro. Die Zahl der Teilnehmer ist auf zehn Personen beschränkt. Um eine Anmeldung beim jeweiligen Heckengäu-Koch wird daher gebeten.

Mit Löffel und Pipette dem Genuss auf der Spur

Bei der Weinmacher-Tour im Heckengäu mit Sommelier Bertram Haak können die Teilnehmer auch ihre persönliche Lemberger-Cuvée assemblieren

Im Grunde ist alles ganz einfach: Es soll schmecken. Aber dass eine Speise oder ein Wein den Geschmack entfalten, den man eben besonders daran schätzt, ist dann doch wieder eine komplexe Angelegenheit. Wie man sich diese sinnlichen Zusammenhänge erschließt und das Geschmackserlebnis kultivieren kann, zeigt Bertram Haak bei der Weinmacher-Tour durch das Heckengäu, die in Kürze beginnt.

VON BERNHARD ROMANOWSKI

ROSSWAG. Haak ist es als Sommelier und Markenbotschafter der Lembergerland Kellerei in Roßwag per se ein Anliegen, die Leute für Wein und Genuss zu begeistern, und er hat sich dazu wieder etwas Besonderes einfallen lassen, nämlich einen Cuvée-Workshop, bei dem die Teilnehmer ihren eigenen Wein kreieren können. Plankiert wird dieser Abend von gutem Essen und Musik, die ihrerseits dazu beitragen, die edlen Tropfen noch vielfältiger und mit allen Sinnen erlebbar zu machen.

Die Gerätschaften, die dabei zum Einsatz kommen, wirken auf unbedarfte Beobachter erstmal wie Utensilien aus dem Chemielabor, denn da sind Messbecher, Glaskolben und Kipp-Pipetten dabei. „Bevor diese aber zum Einsatz kommen, wird erst einmal ein Löffelgericht kredenzt“, erläutert Haak und nennt Zutaten wie Kartoffelbrei, Kräuter und geräucherte Forelle die einzeln und dann in Kombination genossen werden, bevor eine ganz ungewöhnliche weitere Zutat zusammen mit Croûtons hinzugefügt wird, die hier noch nicht verraten werden soll, und das Ganze geschmacklich abrundet. So wird der Geschmacksweg von der Betonung der Einzelteile hin zum fertigen Gericht vollzogen.

Das lässt sich auch anhand von Klängen demonstrieren und dazu kommt auch die Bratsche, die Haak zu spielen weiß, ins Spiel. „Wenn ich den Besuchern den Aufbau eines Streichquartetts wie La Finesse, die ja häufiger im Lembergerland zu Gast sind, erläutere, dann lässt sich daran auch



Bertram Haak eröffnet den Gästen als Sommelier, Weinbotschafter und Musiker die Welt der edlen Rebensäfte auf ganz eigene Art. Foto: Romanowski

der Aufbau der Komplexität eines Musikstücks zeigen. Da treten in der Gesamtkomposition plötzlich Tiefe und Volumen zutage wie bei einer fertigen Speise“, erklärt der 57-Jährige beim Besuch der VKZ in der Roßwager Kellerei. Auf diese Art eingestimmt werden die Teilnehmer des Weinmacher-Workshops dann an den Rebsaft und seine unterschiedlichen Facetten herangeführt. Dazu werden drei Rohweine der

Sorte Lemberger mit ihren Unterschieden gemäß Herkunft und Kellerausbau die Basis bilden, von denen eine thermisch vinifiziert wurde, eine weitere in Maischegärung entstanden ist und die dritte im Barrique (Eichenfass) ausgebaut wurde.

Von den drei roten Rohweinen ist also einer fruchtig, einer würzig und einer hat einen rauchigen Geschmack. Haak: „Die Leute sind oft überrascht, wie unterschied-

lich die Roh-Lemberger schmecken können.“ Diese Rohweine werden dann mit Weinen anderer Rebsorten cuvettiert, und zwar in mehreren Schritten und mit jeweils ganz verschiedenen Geschmacksergebnissen der einzelnen Cuvée – der Begriff steht im deutschsprachigen Raum als Synonym für „Verschnitt“ und wird auch als Mariage oder Mélange bezeichnet. „Ein Cuvée ist mehr als die Summe seiner Teile, nämlich

ein spannendes Genusserlebnis und einzigartig wie die Kulturlandschaft der Region, aus der die Weine stammen“, ergänzt Haak. Demnach sei die Enz-Landschaft „die Partitur des Lembergers“, die seinen Charakter bestimme, so der musikalische Weinbotschafter. Den eigenen Wein können sich die Teilnehmer auch als Sondereditionen (ab einer Mindestabnahmemenge von zwölf Flaschen für 225 Euro) in schicke, gedrungene Bordeaux-Flaschen mit personalisiertem Etikett abfüllen lassen. Hungern muss an diesem Abend aber auch niemand, denn dazu sind ja die Heckengäu-Köche mit im Boot. Sie werden, jeder auf seine Art und nach seiner Fassung, das Essen für den Weinmacherabend zubereiten. Regionalität und Frische stehen hier neben dem guten Geschmack im Vordergrund. Zum Abschluss des Abends wird ein Käseteller mit zwei verschiedenen Weißweinsorten serviert. Die Veranstaltung richtet sich laut Haak nicht nur an beschlagene Weinkenner, sondern eröffnet auch unerfahrenen Gästen die Welt des Weingenußes.

Weinmacher-Tour 2019

Kulinarisch durchs Heckengäu

Der erste dieser Abende der Weinmacher-Tour findet am Mittwoch (10. April) im Restaurant „Koppes Tafelhaus“ in Bietigheim-Bissingen statt, wo Markus Koppe für die Gäste kocht und Reservierungen dazu unter Telefon 07142/918040 entgegennimmt. Der Workshop beginnt ebenso wie die folgenden in Calw (8. Mai im Restaurant „Zum Alten Calwer“), in Warmbronn (9. Mai im „Grünen Baum“), in Böblingen (21. Mai im „Paladion“), in Dätzingen (4. Juni im Gasthaus Engel), in Aidlingen (6. Juni im „Waldhorn“) und in Gärtlingen (7. Juni im „Kerzenstüble“) um 19 Uhr. Die Teilnahmegebühr für einen Abend inklusive Assemblage und Menü beträgt 88 Euro. Die Zahl der Teilnehmer ist auf zehn Personen beschränkt. Um eine Anmeldung beim jeweiligen Heckengäu-Koch wird daher gebeten.