

Frankfurter Allgemeine

Magazin

NOVEMBER 2019
SPEZIAL
ESSEN UND TRINKEN



GESAMMELTE WERKE



PATEK PHILIPPE
GENEVE



DIE TWENTY~4 AUTOMATIK
BEGINNEN SIE IHRE EIGENE TRADITION

WEMPE
FEINE UHREN & JUWELEN

Hamburg Berlin München Hannover Frankfurt
Stuttgart Bremen Nürnberg Leipzig Köln Dresden
London Madrid Paris Wien New York wempe.com



Rubis flamboyant
Verwandelbares collier
Weiß- und Roségold, Diamanten,
ein Rubin im Kissenschliff von 25,76 Karat,
18 Rubine im Oval- und Kissenschliff von
30,40 Karat.

Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme seit 1906



NIE OHNE BOHNE



Lange führte uns der Weg zur Arbeit jeden Morgen an einem Café vorbei. Wir sind nie reingegangen, und doch lässt uns dieses Café nicht mehr los – wegen der Werbetafel, die vor der Tür stand, genauer wegen des Spruchs darauf: „Jedes Gähnen ist ein stummer Schrei nach Kaffee.“ Es ist ja seltsam, welche Wort-, Musik- oder Gedankenketten sich im Gedächtnis festsetzen, und bei uns war es nun eben dieser Satz. Vielleicht, weil wir morgens auf dem Weg zur Arbeit selbst jede Menge stumme Schreie ausstoßen, gerade in düsteren Novembertagen, die ja im Grunde ein einziger stummer Schrei nach Schlaf sind. Weil der meist nicht zu haben ist, wenn man ihn braucht, rückt eben die nächstbeste Lösung in den Blick: Kaffee. Welchen Aufstieg die Kaffeekultur erlebt hat, lässt sich schon daran sehen, dass der Kaffeespruch zum eigenen Genre gereift ist, mit Werken wie: Alles vor dem ersten Kaffee ist Notwehr. Oder: Der frühe Vogel kann den Wurm haben, ich nehm' den Kaffee. Und: Du hast drei Wünsche frei – Drei Kaffee, bitte. Auch wir gehen dem Kaffee in diesem Heft auf den Grund, nicht poetisch, sondern geschmacklich, indem wir dem Geheimnis des Kaffeeröstens nachspüren. Vor dem Kaffee aber widmen wir uns dem Essen. Wir steigen ganz oben ein, mit einem Porträt des Spitzenkochs Torsten Michel, Chef der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn. Wir tauchen mit dem schillernden Erzähler Joseph Wechsberg in die Kulinarik im alten Wien ein, tanzen gut gestärkt in neuer Mode durch Sevilla und erkunden die polnische Küche, wie sie in Berlin serviert wird. Als Weinbegleitung haben wir eine Revolte in der Rotweinwelt im Angebot, die sich, wirklich wahr, in Württemberg zugetragen hat. Nach so viel Essen hilft dann nur noch eines: Kaffee. Wer da mit dem Spruch ankommt, zu viel Kaffee sei ungesund, dem schleudern wir, nach streng subjektiver Auswertung aller wissenschaftlichen Erkenntnisse, den Satz entgegen, der dem Kaffee-Krösus Albert Darboven zugeschrieben wird, und der muss es schließlich wissen: „Kaffee ist nur dann schädlich, wenn Ihnen ein ganzer Sack aus dem fünften Stock auf den Kopf fällt.“ So ist es. Deshalb: Kaffee holen, Sessel suchen, Magazin lesen. Versprochen: Ins Gähnen werden Sie nicht kommen. *Bernd Steinle*

Verantwortlicher Redakteur:
Dr. Alfons Kaiser

Redaktionelle Mitarbeit:
Peter Badenhop, Sylvia Buchacher, Yavidan Castillo,
Dr. Daniel Deckers, Dr. Marco Dertwiler, Ariane
Dreisbach, Dr. Uwe Ebbinghaus, Leonie Feuerbach,
Stephan Löwenstein, Christine Scharrenbroch,
Peter-Philipp Schmitt, Yvonne Staat, Bernd Steinle,
Jakob Strobel y Serra, Florian Sturm, Karin Truscheit,
Jennifer Wiebking

Bildredaktion:
Christian-Matthias Pohlert

Art-Direktion:
Peter Breul

E-Mail Redaktion:
magazin@faz.de

Alle Artikel werden exklusiv für das „Frankfurter
Allgemeine Magazin“ geschrieben. Alle Rechte
vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH,
Frankfurt am Main.

Eine Verwertung dieser urheberrechtlich geschützten
Redaktionsbeilage sowie der in ihr enthaltenen Beiträge
und Abbildungen, besonders durch Vervielfältigung
oder Verbreitung, ist – mit Ausnahme der gesetzlich
zulässigen Fälle – ohne vorherige schriftliche
Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar.
Besonders ist eine Einspeicherung oder Verbreitung
von Inhalten aus dem Frankfurter Allgemeine
Magazin in Datenbanksystemen, zum Beispiel als
elektronischer Pressepiegel oder Archiv, ohne
Zustimmung des Verlags unzulässig.

Sofern Sie Artikel dieses Magazins nachdrucken, in
Ihr Internet-Angebot oder in Ihr Intranet übernehmen
wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der
F.A.Z. GmbH erwerben unter www.faz-rechte.de.
Auskunft erhalten Sie unter nutzungsrechte@faz.de
oder telefonisch unter (069) 75 91-29 01.

Redaktion und Verlag:
(zugleich ladungsfähige Anschrift für die im Impressum
genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten)
Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH
Hellerhofstraße 2-4
60327 Frankfurt am Main

Geschäftsführung:
Thomas Lindner (Vorsitzender)
Dr. Volker Breid

Verantwortlich für Anzeigen:
Ingo Müller, www.faz.media

Hersteller:
Andreas Gieth

Layout:
Verena Lindner, Anja Tschulena

Einzelhefte können zum Preis von € 5,- bei
media-solutions@faz.de bezogen werden.

Druck:
Prinovis GmbH & Co. KG – Betrieb Nürnberg
Breslauer Straße 300
90471 Nürnberg

IF YOU LIKE
WEIRD
 THIS IS
WONDERFUL



This is Ardbeg – big, bold and tasty in the extreme

International Whisky Competition 2019 WINNERS
 Best Single Malt Scotch 10 Years | Distillery of the Year 2019

Please enjoy responsibly
 massvoll-genießen.de



YVONNE STAAT verließ die Pfade der Politik, über die sie sonst für unsere Sonntagszeitung berichtet, um Andi zu porträtieren, einen Fettleibigen (Seite 30). Weil sie sich auch nach den Treffen mit ihm nicht vorstellen konnte, wie es ist, so viel Gewicht am Körper zu tragen, wagte sie ein Experiment: Auf den Bauch schnallte sie sich ihre Tochter, auf den Rücken einen Rucksack, den sie mit 25 Literpackungen Milch gefüllt hatte. Die Waage zeigte genau 100 Kilogramm an. Der Plan war, damit einen Vormittag lang durch die Stadt zu spazieren. Nach einer Stunde gab sie auf: Beine, Rücken, alles schmerzte.



MARCO DETTWEILER kümmert sich als Redakteur im Ressort Technik & Motor auch um die Themen Haushalt und Küche. Daher kennt er sich nicht nur mit Waschmaschinen und Pfannen aus, sondern auch mit Kaffeemaschinen. Er weiß, wie langsam ein Espresso durch das Sieb fließen und warum eine Mühle am besten keinen Totraum haben sollte. Was ihm bisher noch fehlte, war das Thema Rösten (Seite 44). Nun endete die Recherche dort, wo der Geschmack beginnt: bei der Bohne und wie sie geröstet wird.

FOTOS: WOLFGANG ELMER, FRANCOIS KLEIN, PRIVAT (2)

MITARBEITER

STEPHAN LÖWENSTEIN stieß in einer Zeitschrift, die der Liebe zum österreichischen Land und seiner Küche gewidmet ist, auf Joseph Wechsberg als Autor eines Kochbuchs von 1970. Der politische Korrespondent dieser Zeitung in Wien wollte mehr wissen und fand: einen musischen Abenteuerer und nostalgischen Feinschmecker. Aber auch: einen Schriftsteller mit Episoden im Geheimdienst. Und: einen Kollegen, der unter anderem für diese Zeitung schrieb. (Seite 40)



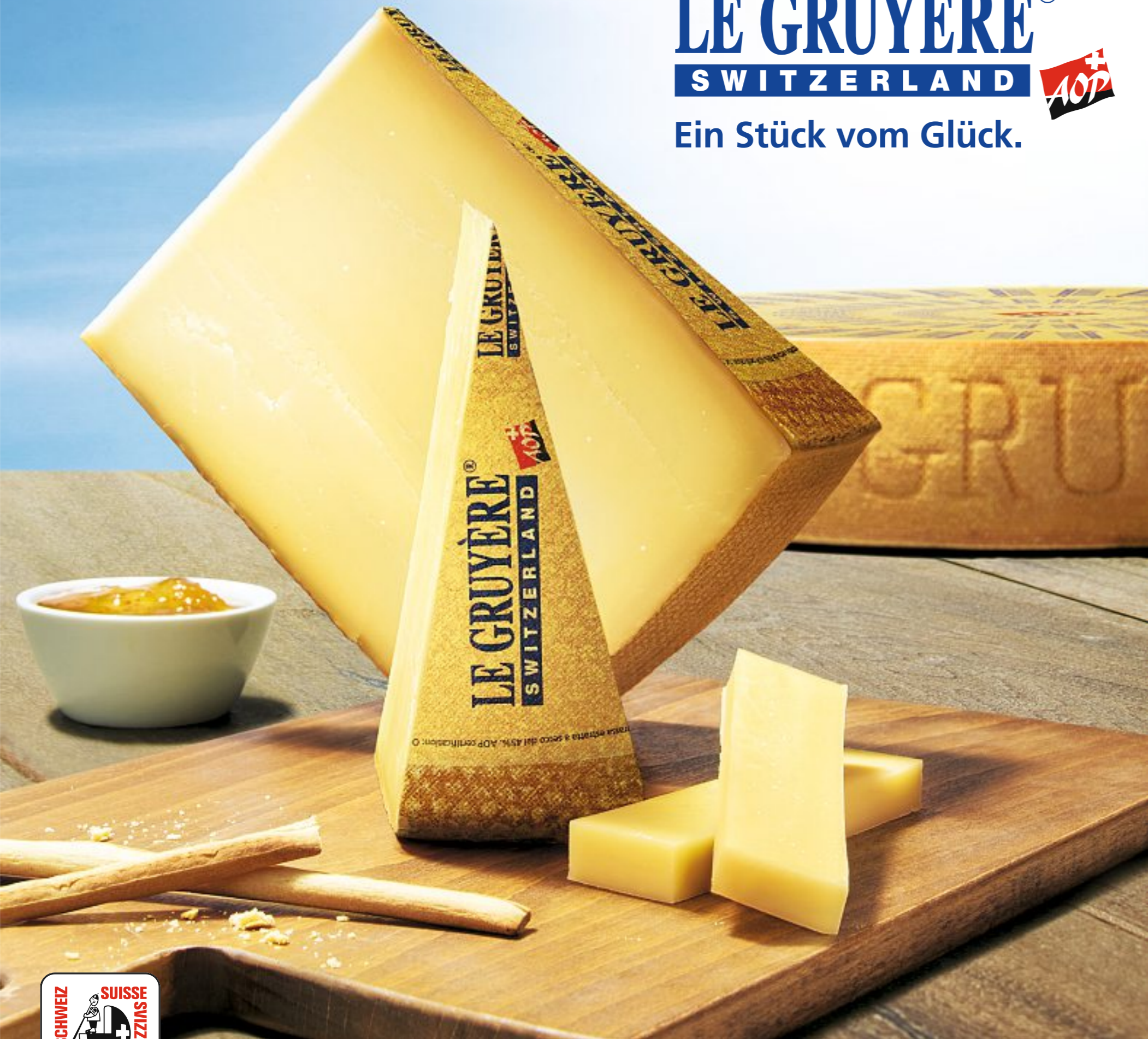
JAKOB STROBEL Y SERRA ist Restaurantkritiker dieser Zeitung und schreibt im Feuilleton jeden Freitag seine Kolumne „Geschmackssache“. Für uns hat er sich dem Sternekoch Torsten Michel angenähert, der es in der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn, dem traditionsreichsten Feinschmeckerlokal Deutschlands, geschafft hat, ein großes Erbe nicht nur zu bewahren, sondern auch zu mehren – eine hohe Kunst in der Welt der Spitzenküche. In seinem Porträt (Seite 16) erläutert Strobel y Serra, sonst als Redakteur des Reiseblatts auf allen Kontinenten unterwegs, wie dem Chef auch dieses Kunststück meisterhaft gelungen ist.



Glück kann so einfach sein.

Perfekter Moment für einzigartigen Genuss.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 
 Ein Stück vom Glück.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz. 
 www.schweizerkaese.de



Eines Tages wird es so weit sein: Dann wird es mit dem Abnehmen klappen. Andi will schließlich alt werden, statt sich zu Tode zu fressen. (Seite 30)



Auftritt in Sevilla, von links nach rechts: Michelle (Kleid von Anaïs Jourden, Tasche von Saskia Diez, Schuhe von Miu Miu), Maria (Kleid von Giambattista Valli) und Adriana (alles von Gucci) amüsieren sich in der Calle del Infierno, der lautesten Ecke der lautesten Feria von Andalusien. (Seite 20)



ZUM TITEL

Wonge Bergmann fotografierte das Gericht „Pilze aus dem Nordschwarzwald in Vin June mit sanft gegartem Eigelb vom Landhuhn, Blutreizker, Krauser Glucke, Pfifferlingen und Rötlichem Gallertrichter“ des Drei-Sterne-Kochs Torsten Michel im Restaurant „Schwarzwaldstube“ im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn.

- 12 CARLO DAL BIANCO
- 16 TORSTEN MICHEL
- 54 ALEXANDER HERRMANN
- 60 RICHIE BOSTOCK
- 62 ALEXANDRA WINKLER

NACHHALTIG Ein Frankfurter Start-up braut Bier aus alten Brotresten. *Seite 14*

WERTVOLL Für 1,5 Millionen Pfund wurde eine Flasche Single Malt Whisky versteigert. *Seite 14*

ANREGEND Joseph Wechsberg war ein Lebenskünstler und Kenner der alten Wiener Küche. *Seite 40*

REPRÄSENTATIV Küchen erscheinen in neuem Licht. Das hilft Herstellern wie Leicht. *Seite 46*

DEFTIG Ginge es nach Karol Kasierski, würden die Deutschen öfter polnisch essen. *Seite 56*

SCHARF Curry gehört in Sri Lankas Hauptstadt Colombo zu jeder Mahlzeit dazu. *Seite 58*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 14. Dezember bei.
Im Netz: www.faz.net/stil **Facebook:** Frankfurter Allgemeine Stil **Instagram:** @fazmagazin

FOTOS: YANDAN CASTILLO, XIOMARA BENNER, GETTY; ILLUSTRATION: THOMAS FUCHS

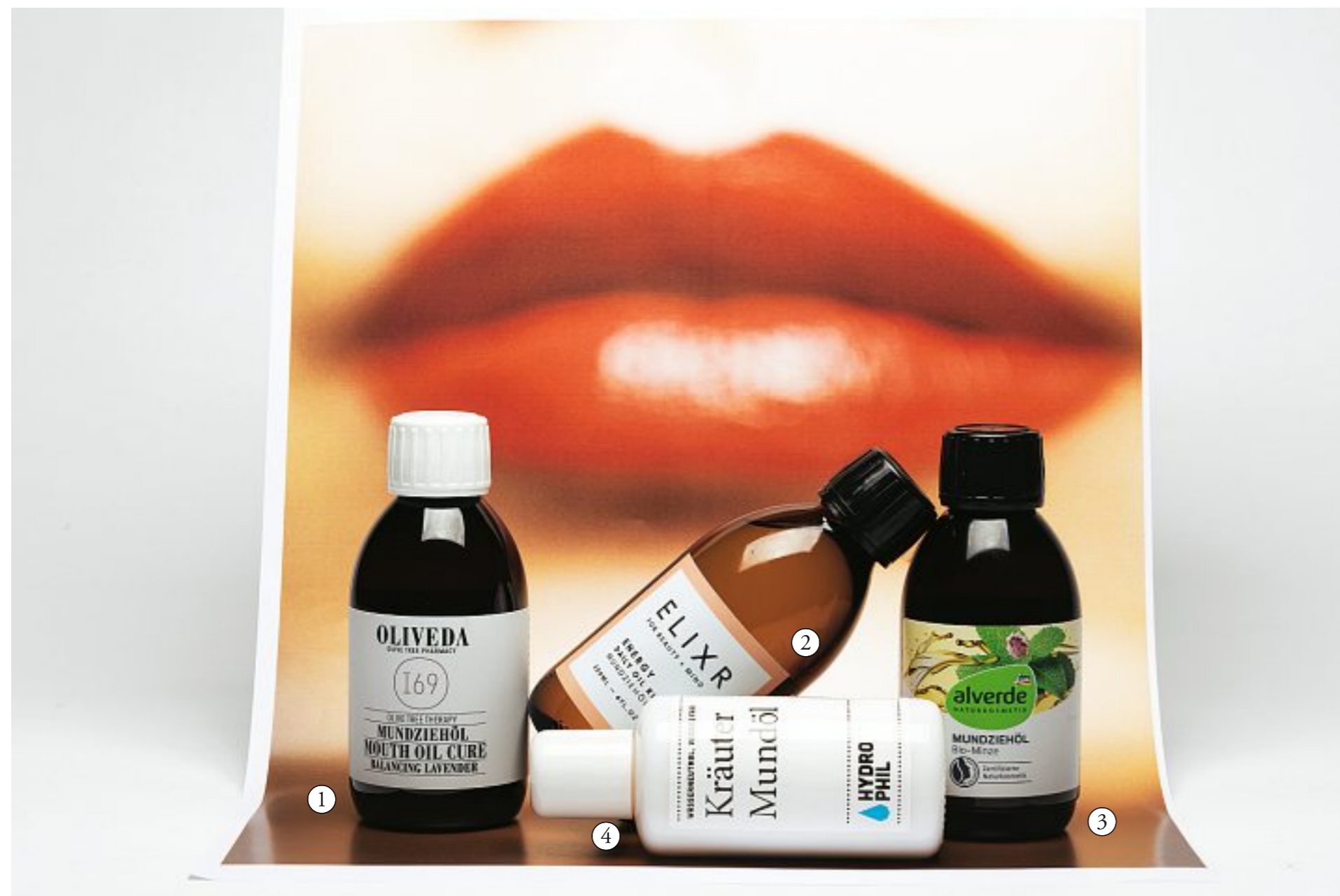


Einsame Insel: Fair Isle in der Nordsee ist nur bei gutem Wetter zu erreichen (Seite 48). Ein paar Dutzend Menschen leben dort in einem komplexen Sozialgefüge zusammen.



Schwäbische Revolution: Württembergische Weine hatten lange keinen guten Ruf. Dann machten sich einige Tüftler an neue Herstellungsverfahren für Rotwein. (Seite 34) Und auf geht's!

PRÊT-À-PARLER



MUNDGERECHT IN DIE VORWEIHNACHTSZEIT

Ein Heft über Genuss kurz vor Beginn der Zeit der Völlerei, und schon auf Seite zehn geht es nicht um Spekulationen oder um Rotwein. Statt dunkler Schokolade oder Martinigans ist hier ausgerechnet Mundziehöl abgebildet. Das sind Flüssigkeiten, die nicht nach Sonntagnachmittagen mit Keksen im Ofen riechen oder nach Besuchen auf dem Weihnachtsmarkt, sondern nach Terminen beim Zahnarzt. Es gibt gewiss Orte und Öle, die mehr Appetit machen. Aber auch einen Tag, den Menschen mit Verzicht und Achtsamkeit und Meditation beginnen, wie es jetzt eben viele tun, verbringen dieselben dann häufig doch recht hedonistisch. Morgens mag die Luft noch klar sein, da spült es sich leicht.

Und das geht folgendermaßen: Direkt nach dem Aufstehen, bevor man gegessen und getrunken hat, einen Esslöffel Öl im Mund verteilen, nicht schlucken! Stattdessen das Öl von der einen Seite zur anderen bewegen, durch die Zahnzwischenräume, über die Zunge hinweg. Menschen, die sich das mit beneidenswerter Geduld ganze 30 Minuten lang antun, heißen Gisele Bündchen, Gwyneth Paltrow, Elle Macpherson. Sie schaffen es angeblich täglich. Man muss die drei nur anschauen und wird annehmen, dass dieser seltsame Trend, der in den vergangenen Monaten im Zuge des Selbstfindungswahnsinns Fahrt aufgenommen hat, doch irgendetwas bringen könnte. Sicher, man könnte dafür auch Olivenöl nehmen.

Aber wer schon mit dem Vorsatz aufsteht, die nächsten Minuten Öl im Mund hin- und herzubewegen, für den stellt die Industrie auch eigene Produkte bereit, weil sie den Markt erkennt. Oliveda zum Beispiel stellt auf der Basis von Olivenöl Schönheitsprodukte her (1). Oder Hydrophil (4), erhältlich über Manufactum, das Sesamöl, Salbeiöl, Anisöl, Nelkenblütenöl und Kardamomöl verarbeitet. Mundziehöl gibt es aber auch bei dm: Bis in die Drogerie – ins Sortiment der Eigenmarke Alverde (3) – hat es der Trend schon geschafft. Und abseits des Mainstreams hat sich Elixr (2) gegründet, ein Unternehmen im Namen des Ölziehens. So ernst kann man es damit nämlich meinen. (jwi.) Foto Wolfgang Eilmes / Hintergrund Plainpicture

„DER TOD IST KEIN PUNKTUELLES EREIGNIS“

Herr Scheule, bald kann man in Regensburg „Perimortale Wissenschaft“ studieren. Was lernen Studenten bei Ihnen? Uns ist es wichtig, dass die Studenten zunächst eine Selbstkompetenz erwerben. Wenn sich jemand dauerhaft beruflich mit dem Tod beschäftigen will, braucht es die Auseinandersetzung mit der eigenen Sterblichkeit.

Und weiter?

Das Studium ist interdisziplinär. Es geht um medizinische und juristische Fragen rund um den Tod und um die gesellschaftlichen Strukturen, in denen Sterben, Tod und Trauer stattfinden. Aber auch darum, eine gute Traueransprache zu halten. All das dient einem Ziel: Die Studenten sollen lernen, Menschen im perimortalen Raum zu begleiten, also Sterbende und Trauernde, aber auch Profis,

die ihrerseits für Betroffene da sind. An die Fachleute in Krematorien, Friedhofsverwaltungen oder Bestattungsinstituten wird zu wenig gedacht. Sie haben wissenschaftliche Aufmerksamkeit und gute Begleitung verdient.

Den Begriff „perimortal“ habe ich vorher nie gehört. Das ist ein Kunstbegriff für dieses Studium. Als „perinatal“ bezeichnet man den Zeitraum um die Geburt herum. Ein verantwortliches Begleiten der Geburt setzt nicht erst mit



Rupert Scheule ist Professor für Moraltheologie an der Universität Regensburg.

den Wehen ein. So ist es auch mit dem Tod: Wir sterben viele kleine Abschiedstode. Auch für unsere Angehörigen ist das Thema mit der Beerdigung meist nicht erledigt. Der Tod ist ein komplexes, kein punktuell Ereignis.

Wo sehen Sie sonst noch Gemeinsamkeiten zwischen Tod und Geburt?

Ich war dabei, als Menschen verstorben sind und als meine Kinder geboren wurden. Beides sind harte biologische Prozesse, die uns Ähnliches abverlangen. Ich vermute deshalb, Frauen sind die talentierteren Sterbenden. Oder zumindest kann die Geburt ein Übungsfeld für das letzte große Abenteuer des Lebens sein: den Tod.

Die Fragen stellte Leonie Feuerbach.



WARUM AUSGERECHNET RIESLING?

Guter Sekt wird im Weinberg geboren. Schon die allererste Entscheidung ist somit eine der wichtigsten für die Qualität, die im Glas prickelt. Mit der Auswahl der richtigen Rebsorte sollte man es sich also nicht zu leicht machen.



Letzteres gelingt mit dem Riesling allerdings ausgezeichnet. Zugegeben, er ist ein echter Klassiker mit Charakter, edel und weltberühmt. Aber vielleicht ist das genau der Grund, weshalb sich der König der weißen Rebsorten so eigensinnig und anspruchsvoll gibt.

Denn um gut zu gedeihen, nimmt er sich gerne Zeit. Am liebsten in exklusiver Lage, so wie man sie im Rheingau, in Rheinhessen und der Pfalz findet. Hier ist das Klima ideal. Denn warme Tage und kühle Nächte hat der Riesling besonders gern.



Auch beim Boden zeigt er sich wählerisch. Erst wenn dieser tiefgründig, mineralstoffreich und durchlässig beschaffen ist und Wärme speichern kann, entfalten die Riesling-Reben ihre volle Klasse. Begegnet man diesem hochwertigen

Gewächs mit viel Geduld, Sorgfalt, hoher Handwerkskunst und stetiger Kontrolle bis ins letzte Detail, dann fällt einem die Entscheidung leicht. Für unsere Vertragswinzer und ehrgeizigen Kellermeister ist Riesling der ideale Wein.



Eine Herausforderung, der sie sich mit aller Leidenschaft widmen. Denn wenn man den Riesling so behandelt und pflegt, wie er es verdient, wird man am Ende fürstlich belohnt. Mit seiner niveaullvollen Eleganz, der kontinuierlich hohen Qualität und der für ihn so typischen fein-fruchtigen Aromafülle, mit der sich grandiose, rebsortenreine Cuvées kreieren lassen. Garant für ein Produkt, das einen großen Namen verdient.

Denn schließlich ist ein Sekt immer so gut wie sein Wein.



FÜRST VON METTERNICH. FÜRSTLICH GENIESSEN.

SO WEISS WIE EINST VICTORIA

Wer an Königin Victoria denkt, die Urgroßmutter von Elisabeth II., hat eine ganz in Schwarz gekleidete Matrone vor Augen. Die um ihren Mann Albert trauernde Monarchin ist in die Geschichtsbücher eingegangen. Dabei hat die junge Königin vor fast 180 Jahren die Brautmode für immer verändert: Victoria trat im Februar 1840 in einem strahlend weißen Seidensatinkleid vor den Altar der königlichen Kapelle des St James's Palace, was damals ganz und gar ungewöhnlich war. Und sie bestand darauf, dass niemand sonst Weiß trug an jenem Tag, außer ihre Brautjungfern. Bis dahin kleideten sich Bräute ausschließlich in starke Farben und in Kleider, die nach der Hochzeit weiter getragen werden konnten. Auch wenn schon gut 400 Jahre zuvor eine englische Königstochter (Philippa von England) in Weiß geheiratet haben soll – erst mit Victoria begann eine Brautmoden-Tradition, die bis heute andauert.

Und die nicht nur Modedesigner inspiriert: Der italienische Architekt und ehemalige Design-Direktor des italienischen Mosaikherstellers Bisazza, Carlo Dal Bianco, hat für die Porzellanmanufaktur Fürstenberg ein Service entworfen, das als Hommage an Königin Victorias weißes Gewand verstanden werden soll, „das zum Inbegriff von Eleganz und Tradition wurde“. Es ist Dal Biancos erste Arbeit mit dem Werkstoff Porzellan. Das Service Carlo mit seinen geometrisch präzisen Grundrissen und spielerisch geschwungenen Henkeln gibt es allerdings nicht nur in strahlendem Weiß, sondern auch kombiniert mit Grün-Nuancen und Goldtönen, mit einem platinfarbenen Rand oder auch mit einem orientalischen Muster, Rajasthan genannt, das der Hamburger Designer Peter Kempe eigens für Carlo entwickelt hat. (pps.)



Freiheit auf Knopfdruck: LGBTQ-Buttons verkünden in der Ausstellung „California Dreams“ die bunte Welt von San Francisco.

IF YOU'RE GOING TO BONN

„Es ist merkwürdig, aber von jedem, der verschwindet, heißt es, er sei hinterher in San Francisco gesehen worden“: Das Zitat von Oscar Wilde hat Armistead Maupin seinen „Stadtgeschichten“ vorangestellt, der Herzenselektüre vieler San-Francisco-Freunde. Die Stadt an der amerikanischen Westküste ist ein Sehnsuchtsort, der Phantasien und Hoffnungen beflügelt, der Träume weckt von einem besseren Leben: materiell, künstlerisch, gesellschaftlich, wirtschaftlich, technologisch. Es ist ein Ort, von dem fast jeder ein Bild im Kopf hat, und bei fast jedem ist es ein anderes Bild, geprägt von Filmen, Büchern, Musik oder Fernsehen, von Erzählungen und Erfahrungen. Die Ausstellung „California Dreams“ in der Bundeskunsthalle in Bonn will den vielen Gesichtern der viertgrößten kalifornischen Stadt gerecht werden: mit Goldrausch, Großem Erdbeben und Golden Gate Bridge, mit Hippie-Generation, Schwulenbewegung und Silicon-Valley-Pionieren.

Ihr Leitmotiv ist die Migration. In einem chronologisch arrangierten Rundgang durch vier Jahrhunderte Stadtgeschichte wird offensichtlich, wie stark die Einwanderer immer wieder ihr neues Zuhause beeinflusst und verändert haben. Dabei bleiben die dunklen Seiten der verschiedenen

Phasen der Zuwanderung aus Ost und West nicht außen vor – die Fremdenfeindlichkeit, die zum Beispiel asiatischen Migranten entgegenschlug, das immense Leid, das die verdrängte indigene Bevölkerung erfuhr, die unerbitliche Internierung japanischer und japanischstämmiger Einwohner im Zweiten Weltkrieg, während deren Väter oder Brüder in der amerikanischen Armee kämpften. Große Geschichte wird in kleinen Geschichten aufgefächert und auf diese Weise lebendig gemacht.

Obwohl San Francisco später auch für viele Hippies zu einem persönlichen Endpunkt wurde und obwohl das Leben dort inzwischen durch den Zustrom der Topverdiener aus der Tech-Industrie für viele unerschwinglich geworden ist – der Charakter als Sehnsuchtsort hat sich erhalten. Wie auch der liberale Geist der Stadt. Das zeigten jüngst wieder die Kontroversen um den Status als „Sanctuary City“, der illegalen Einwanderern Schutz gewährt, und den die Stadt gegen alle Angriffe und Einschüchterungsversuche des Präsidenten Donald Trump behauptet hat. Armistead Maupin hat es bestimmt gefreut. *Bernad Steinle*

Die Ausstellung „California Dreams: San Francisco – ein Porträt“ in der Bundeskunsthalle in Bonn läuft noch bis zum 12. Januar 2020.

PRÊT-À-PARLER

JETZT WIRD AUCH IN FRANKFURT GEGRILLT

In Frankfurt ist das Geld – in Berlin das Leben. Diese von überzeugten Hauptstädtern in Umlauf gebrachte Weisheit greift ein bisschen kurz. Denn erstens steppt an der Spree nicht ununterbrochen der Bär. Und zweitens hat die Finanzmetropole am Main mehr zu bieten als schönen Mammon. Frankfurt hat in den vergangenen zehn Jahren gewaltig aufgeholt und verfügt inzwischen nicht nur über eine bemerkenswerte Bar-Szene, sondern auch über zahlreiche nicht nur ordentliche, sondern richtig gute Restaurants. Was den Frankfurter im Vergleich zu den Berlinern aber noch immer fehlt, sind die Promis.

So kann man es als gewagten oder zumindest selbstbewussten Schritt bezeichnen, wenn die Macher des Berliner Szene-Restaurants „Grill Royal“ jetzt am Main eine Dependance eröffnet haben. An Selbstbewusstsein scheint es ihnen aber ohnehin nicht zu fehlen: Am Rande des super-hippen Bahnhofsviertels treten sie mit ihrem in der Hauptstadt erprobten und unerhört erfolgreichen Edel-Steakhouse-Bistro-Konzept an – und rufen dabei Preise auf, die selbst im boomenden Frankfurt, das für seine zahlungskräftige internationale Community bekannt ist, nicht alltäglich sind. Immerhin entsprechen sie exakt den Summen, die das Berliner Szene-Volk für Austern, Kaviar, Hummer, Wildfangargelen, Premium-Steaks sowie den als Klassiker

etablierten Kopfsalat und natürlich die erlesenen Weine aus der Alten Welt hinblättern muss.

Von der typischen Mischung aus Maßlosigkeit, Selbstironie und Vergnügungssucht, die das Mutterhaus an der



Königliche Aussicht: Im „Petit Royal“ im Frankfurter Bahnhofsviertel kommen unter anderem Rotgarnelen auf den Tisch.

Friedrichstraße in Berlin-Mitte prägt, ist in der hessischen Dependance allerdings kaum etwas zu spüren: „Le Petit Royal“ ist ein schönes, angenehm ruhiges, hochwertig gestaltetes Souterrain-Restaurant mit 80 großzügig verteilten Plätzen in einem aus vier Gründerzeit-Villen bestehenden Ensemble, in dem die Althoff-Hotelgruppe nach spektakulärer Renovierung ihr Ameron-Neckervillen-Boutique-Hotel eröffnet hat. Anfang 2020 soll neben dem Restaurant eine schicke „French Bento Bar“ den Betrieb aufnehmen, für nächsten Sommer planen die Macher eine Terrasse auf dem Jürgen-Ponto-Platz.

Ganz rund lief es zum Auftakt noch nicht. Wegen Schwierigkeiten mit der Lüftungstechnik in der Küche musste die offizielle Eröffnung um eine Woche verschoben werden, und am ersten Tag war weder die Seezunge, als eines von nur zwei Fischgerichten annonciert, noch das für den ersatzweise geordneten Hummer hilfreiche Besteck aufzutreiben. So etwas passiert in den besten Häusern, wenn sich das Team noch einspielt. Aber das Frankfurter Publikum ist nicht als geduldig bekannt. Im Gegensatz zu Berlin besteht es nicht vornehmlich aus Schauspielern, Musikern, Künstlern und Politprominenz, sondern aus Businessleuten. Die sind zwar spendabel, aber eben auch leistungsorientiert – sogar bei Tisch. *Peter Badenhop*



SHAPE KITCHEN COLLECTION, DESIGN POLIFORM.

Poliform

Poliform Berlin
PV Interior GmbH
Kantstraße, 150 Berlin

Poliform Hamburg
Clc Inneneinrichtung GmbH
Stadthausbrücke, 8 Hamburg

Poliform München
Böhmler Einrichtungshaus GmbH
Ledererstraße, 9 München

HEUTE BACK ICH, MORGEN BRAU ICH EIN BROTBIER

Was zuerst da war, das Bier oder das Brot? Darüber streiten sich die Wissenschaftler seit Jahrzehnten. Haben, in einem frühen Gefäß, vor sich hin keimende und anschließend von Hefepilzen befallene Getreidekörner durch Zufall das erste Bier entstehen lassen, noch bevor man das Brot erfand? Oder verfiel man aufs Bierbrauen erst, nachdem man infolge der menschlichen Sesshaftwerdung um 10.000 vor Christus einen Getreideüberschuss erwirtschaftet hatte, den es intelligent zu nutzen galt – in Form von flüssigem Brot zum Beispiel? Wenn wir den frühen literarischen Texten und Wandmalereien glauben, steht fest, dass in Mesopotamien und dem alten Ägypten Bäcker und Brauer Hand in Hand arbeiteten. Mit großer Sicherheit wurde Bier am Nil sowie zwischen Euphrat und Tigris zumindest teilweise aus angebackenen Sauerteiglaibern erzeugt. Und noch im europäischen Mittelalter hieß es, frei nach Rumpelstilzchen: „Heute back’ ich, morgen brau’ ich“. Für beides konnte man dieselbe Hefe verwenden, und der noch heiße Backofen bot sich zum Darren von Braumalz an.

In der frühen Neuzeit gingen Brot und Bier zunehmend getrennte Wege. Zwar gibt es auch heute noch in Osteuropa und Russland den leicht alkoholischen Brottrunk Kwas, im Westen aber war das Brotbier lange ausgestorben. Erst eine Bewegung, die sich der Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung verschrieb, ließ in Verbindung mit dem Craftbier-Trend ein Bewusstsein entstehen, das wieder an die Verwandtschaft von Brot und Bier anknüpfte. So gibt es seit dem Jahr 2016 in englischen Supermärkten ein zum Teil aus überschüssigem Brot gewonnenes Toast Ale, und auch in Österreich wird seit einiger Zeit von den Brauereien Gusswerk und Wasted ein Biobrotbier mit Hopfen erzeugt, bei dem etwa 30 Prozent des Malzes durch übrig gebliebenes und anschließend zerkleinertes Brot ersetzt werden.

Daniel Anthes, der sich nach dem Studium der Wirtschaftsgeografie, Betriebswirtschaftslehre und Publizistik Nachhaltigkeitsprojekten zuwandte, kannte diese Produkte und fragte sich, warum es Vergleichbares nicht im Bier- und Brot-Land Deutschland gebe. Als er dann in einer

Frankfurter Bäckerei mitbekam, welche Mengen an altem Brot am Ende des Tages übrig blieben (in Deutschland sollen nach Schätzung des World Wide Fund for Nature jährlich bis zu zwei Millionen Tonnen verloren gehen), reifte bei dem heute Dreunddreißigjährigen der Entschluss, das Brotbierbrauen anzugehen und ein Start-up für „Zero Waste Beer“ zu gründen. Knärzje sollte es heißen, so wie die Hessen das Endstück vom Brot nennen.

In Zusammenarbeit mit der Biobäckerei Kaiser und dem Brauer Tobias Reul produziert er heute, nach erfolg-



Daniel Anthes (links) und Tobias Reul brauen das Bier Knärzje, das nach dem Endstück vom Brot benannt ist.

reichem Crowdfunding, in einer großen Mietbrauerei ein Helles und ein Pils, die je Flasche eine Scheibe altes Brot enthalten. Dafür gab es schon einen Bundespreis des Landwirtschaftsministeriums. Verkauft werden die Sude, bei denen es an den beiden Frankfurter Verkaufsstellen gelegentlich noch Engpässe gibt, für drei bis vier Euro, ohne dass Anthes bisher daran etwas verdient. Langfristig schweben ihm eine Biozertifizierung, die Zusammenarbeit mit einer größeren Brauerei und mit Supermärkten sowie Endpreise von weniger als zwei Euro vor.

Wie schmeckt das Brotbier? Beim Einschenken des Hellen mit 4,9 Prozent Alkohol zeigt sich eine appetitlich aussehende hell orangefarbene Trübung, der Schaum ist stabil. Am Glasrand bleibt das Knärzje länger haften als ein übliches Helles, in der Nase ist von den sortentypisch leichten Schwefeltönen nicht viel zu merken. Dezent Aromen von Brot werden durch eine Fruchtigkeit überlagert, die vom verwendeten Magnum-Hopfen, vielleicht auch vom Dinkelbrotanteil herrührt. Die Kohlensäure ist angenehm lebendig, an Gaumen und Zunge wirkt das Knärzje überraschend süffig, bevor es mit einer doch stark ausgeprägten Bitterkeit ausklingt. Oder sind es Gerbstoffe, die beim Brauprozess an irgendeiner Stelle entstanden sind? Mit einem traditionellen Hellen hat das Knärzje wenig gemein, aber niemand würde daran zweifeln, dass es ein ungewöhnliches Kellerbier ist, bei dem man nur noch etwas am Nachtrunk arbeiten müsste.

Die Idee des Brotbiers hat nicht nur aus Nachhaltigkeitsgründen großes Potential. Reizvoll wäre es, ein betont eigenartiges Geschmacksbild zu entwickeln. Dabei könnte man zum einen stärker mit Sauerteig statt mit der konventionellen Bierhefe arbeiten und zum anderen versuchen, neue Geschmacksnuancen durch Variationen der Brotkruste zu erzeugen. Die Malzreste können wiederum zu Treberbrot verarbeitet werden. Auch feilt Daniel Anthes gerade an der Entwicklung eines Müsliriegels mit Treberanteil. Es gibt noch einiges auszuprobieren beim Brotbier. Andere Lebensmittel können sich jederzeit eine Scheibe davon abschneiden. *Uwe Ebbinghaus*

PRÊT-À-PARLER

EIN TISCH ZUM BETEN UND ARBEITEN

Aus dem nicht allzu fernen Joglland kommt ein Tisch, der schon im Mittelalter beliebt war. Damals schon berichteten die Mönche des Augustiner-Chorherrenstifts in Vorau in der Steiermark von ihrem Jogltisch, der wie geschaffen war für die Bauernfamilien im dortigen Joglland. Der Name Jogl oder Jokel ist vermutlich eine Verballhornung von Jakob, genau aber weiß das niemand zu sagen.

Der nach Jogl und dem Joglland benannte Tisch war als sozialer Mittelpunkt gedacht. Um ihn herum fand das Alltagsleben statt, wurde gegessen, gearbeitet, gebetet. Unter der verschiebbaren Tischplatte befanden sich Fächer, in

denen Geschirr und Besteck, aber auch wichtige Dokumente aufbewahrt wurden. Truhen oder Schränke konnten sich die wenigsten Bauern leisten. Noch markanter war der Aufbau. Der Tisch hatte knapp über dem Boden eine Trittleiste, „Vergeltsgott“ genannt. Die Fußböden aus Lehm oder Stein waren meist kalt, und auf dem Holz waren die Füße vor der Kälte etwas geschützt. Zudem konnte man darauf knien und zu Gott beten, dafür musste nur die Tischplatte etwas verschoben werden.

Vom traditionellen Jogltisch hat sich das Hamburger Designer-Duo Hoffmann & Kahleys zu seinem Entwurf BC 02 inspirieren lassen. Birgit Hoffmann, geboren 1968 in München, und der fünf Jahre ältere Christoph Kahleys, der aus Oldenburg stammt, haben Industriedesign in Kiel studiert. Getroffen haben sie sich aber erst bei dem Designer Peter Maly, für den sie beide arbeiteten. 2012 gründeten sie dann ihr eigenes Büro in Hamburg.

Für die auf Holzmöbel spezialisierte Marke Janua haben sie den BC 02 entworfen. Ihr Untergestell kommt nicht so klobig daher wie der klassische Jogltisch, es fehlen auch die äußeren Trittleisten, stattdessen gibt es eine Fußleiste in der Mitte. Auch auf die Fächer unter der Tischplatte haben die Designer verzichtet. Ihr Entwurf wirkt leichter, der Aufbau proportionierter. Dennoch bleibt die alpenländische Anmutung erhalten, schon gar, wenn dem Untergestell ein Kreuz hinzugefügt wird. „Bei unserem Tisch“, sagen Hoffmann & Kahleys, „steht das Handwerkliche im Vordergrund. Schon von weitem betrachtet, verleihen ihm die Fachwerkelemente statisch wie optisch Stabilität.“

Den Tisch gibt es als Ess- und als Hochtisch – und das in verschiedenen Maßen und Ausführungen, aus Eiche oder Nussbaum, geölt oder geköhlt, gebeizt oder lackiert, aus altem oder neuem Holz. Was noch fehlt: eine zum Tisch passende Sitzbank. *(pps.)*



Ein wenig alpenländisch: Der BC 02 (Janua) von Hoffmann & Kahleys ist einem klassischen Jogltisch nachempfunden.

EIN QUANTUM PROST

Egal, was die Leute reden: James Bond war es nicht. Top-Agenten Ihrer Majestät werden zwar anständig entlohnt und können sich einen exklusiven Geschmack leisten. 1,5 Millionen Pfund für eine Flasche Whisky sind aber auch für sie kein Kleingeld. So viel hat ein Sammler vor kurzem für einen schottischen Single Malt bei einer Versteigerung im Londoner Auktionshaus Sotheby's gezahlt – und die Welt rätselt nun, wer sich den Macallan Fine and Rare 60 Year Old 1926 so viel hat kosten lassen.

Bonds Lieblingswhisky stammt wirklich aus der traditionsreichen schottischen Brennerei Macallan – es ist aber nicht der Sechzig-, sondern der Fünfzigjährige, von 1962. Den hat er im Film „Skyfall“ bei einem Schießwettbewerb mit Bösewicht Raoul Silva heruntergestürzt. Abgesehen davon, dass man für eine Flasche von diesem Tropfen heute Zehntausende Pfund ausgeben muss, wissen 007-Kenner, dass der Mann zu seinen Prinzipien steht und nicht mir nichts, dir nichts auf einen anderen Whisky setzt. Aber: Wer war's dann? Das wissen nur die Leute von Sotheby's. Und die halten dicht. Sie sagen auch nicht, von wem die Flasche stammte. Nur so viel: von einem Sammler aus den Vereinigten Staaten, der eine Reihe sehr rarer Malts im Keller hat und jetzt 460 Flaschen loswerden wollte – auch den Sechzigjährigen, der 1926 destilliert wurde. Er reifte in einem alten Sherry-Fass mit der berühmt gewordenen Nummer 263. Bei der Abfüllung im Jahr 1986 wurden daraus nur 40 Flaschen gewonnen.

Und wie schmeckt er? Mutmaßlich sehr weich mit reifen Tönen von Orange, Honig und leichter Sherry-Süße. Aber wer weiß das schon? Die Flaschen aus dem Fass 263 werden normalerweise nicht geöffnet, denn dann verlieren sie ihren Wert. Wer eine Idee bekommen will, wie der teuerste Whisky der Welt schmecken könnte, dem sei der Macallan Sherry Oak 18 empfohlen. Der ist für schlappe 450 Euro zu bekommen. *Peter Badenhop*



FOTOS: DPA, HERSTELLER (8)

DER GESCHMACK ITALIENISCHER LEBENSART.



NATÜRLICH
LAKTOSEFREI*

GRANA PADANO, DER WELTWEIT MEISTVERKAUFTESTE KÄSE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG.

Ein Laib Grana Padano spricht für sich selbst. Aroma, Genuss, Lebensfreude und echte italienische Tradition erleben wir durch ihn. Grana Padano erinnert uns mit jedem Bissen daran, dass das Leben einen wunderbaren Geschmack hat.



DAS LEBEN IST EIN GENUSS.

*Das Fehlen von Laktose ist eine natürliche Folge des typischen Herstellungsprozesses, durch den Grana Padano gewonnen wird. Er enthält Galaktose in Mengen von weniger als 10mg/100g.



Bodenständig und beharrlich: Torsten Michel, Küchenchef der „Schwarzwaldstube“, ist seinen Weg gegangen.

FLUG ZU DEN STERNEN

Als sein Traumberuf Pilot scheiterte, startete Torsten Michel eine andere Karriere – und wurde Spitzenkoch. Heute ist er Chef des berühmtesten Restaurants Deutschlands.

Von Jakob Strobel y Serra, Fotos Wonge Bergmann

Die Hummeln weckten seine Sehnsucht und ließen die Träume des Jungen hochfliegen. Hummeln, so hießen die gelben Agrarflugzeuge, die über den sozialistischen Äckern Sachsens Düngemittel versprühten. So wehmütig schaute ihnen der Bub hinterher, dass sein Berufswunsch von Kindesbeinen an feststand: Pilot wollte er werden, am besten in einem Kampfjet. Sein Opa baute ihm aus einem Holzbrett, einem Kinderwagenrad und alten Heizungsarmaturen ein Cockpit, in dem er ganze Tage verbrachte. Die Aussicht auf den Pilotenschein war seine einzige Motivation, die Schule bis zum Abitur durchzustehen. Doch als er sich bei der Luftwaffe bewarb, verstummt plötzlich die Hummeln: Eine leichte Rot-Grün-Schwäche wurde bei ihm diagnostiziert, mit der er problemlos Gurken von Tomaten unterscheiden, aber keinen Eurofighter fliegen kann. So musste ein anderer Traum wahr werden, der von Kaviar statt Kanonen handelt und von einem der besten Köche Deutschlands statt von einem namenlosen Kampfpiloten.

Torsten Michels Meriten sind ehrenvoller als Ehrenkreuze in Gold oder Silber: Drei Michelin-Sterne, 19,5 Gault-Millau-Punkte, fünf Feinschmecker-F, Maximalbewertungen auch bei allen anderen Restaurantführern lassen keinen Zweifel daran, dass ihn seine Höhenflüge am Herd der „Schwarzwaldstube“ im Baiersbronner Traditionshotel Traube Tonbach in den Olymp der Küchengötter geführt haben. Seit zwei Jahren ist er Chef dieser Ikone der deutschen Spitzenküche, des wohl berühmtesten, emblematischsten Restaurants im Land, und den Weg dorthin ist er mit einer Geradlinigkeit und Beharrlichkeit gegangen, wie man sie in Deutschlands Hochgastronomie kaum ein zweites Mal findet – und wie sie im Charakter des kleinen Kinderwagen-Cockpit-Kampfpiloten schon angelegt gewesen sein musste.

Dabei ist Michel der erste Koch in seiner Familie. 1977 in Dresden geboren, wuchs er vor den Toren der Stadt auf. Er kannte keine proletarische Mangelwirtschaft, weil seine Familie ein großes Grundstück mit Gärten und Gewächshäusern, mit Schafen, Enten, Hühnern, Kaninchen und Wachteln besaß, und weil Mutter wie Großmutter gute Köchinnen waren. Nach Orangen oder Zitronen verzehrte sich der Junge nie, er kannte sie gar nicht, dafür aber den Duft frisch gepflückter Miese-Schindler-Erdbeeren, der ganz Italien ersetzen kann. Er aß sie mit Kondensmilch als sozialistischem Sahnersatz – fertig war das Nachmittagsglück seiner Kindheit, das stark genug nachhallte, um sich für die Küche als Cockpit-Ersatz zu entscheiden.

Nach dem Wehrdienst machte er seine Ausbildung in einem früheren DDR-Devisenhotel in Dresden und lernte dort von der alten Brigade solides Handwerk inklusive der richtigen Haltung am Herd. „Die haben wegen der Westkundschaft immer gut gekocht“, erinnert sich Michel. Doch schon im zweiten Lehrjahr verbrachte er seine Ferien bei Stefan Hermann im Hotel Bülow Residenz, der dort den einzigen Michelin-Stern der Stadt hielt. Die beiden verstanden sich prächtig, und so fing Michel nach der Lehre in Hermanns „Caroussel“ an, in dem er dreieinhalb Jahre blieb, obwohl er vom ersten Tag an einen festen Plan hatte: Er wollte zu Harald Wohlfahrt in die „Schwarzwaldstube“, weil es das beste Restaurant Deutschlands war und halbe Sachen Michels Sache nicht sind. Wenn schon, denn schon, das ist sein Motto. Also musste es der Küchengott aus dem Tonbachtal sein, seit 1992 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet und damals Primus inter Pares der deutschen Meisterköche. „Ich wollte nie in der Weltgeschichte herumreisen“, sagt Michel, „ich wollte immer nur eines: hervorragend kochen lernen.“

Stefan Hermann stellte als Wohlfahrts ehemaliger Souschef den Kontakt her, und 2004 war es so weit: Nach einem vierwöchigen Karibikurlaub, in dem er nicht in der Hängematte gelegen, sondern für die Besitzer der Bülow-Residenz in deren Feriendomizil auf St. Thomas als Privatkoch frisch gefangenen Hummer gegrillt hatte, stand er an einem eiskalten Januartag bei anderthalb Meter Schnee und nach einem Temperatursturz von 50 Grad seinem Idol gegenüber. Wohlfahrt stellte ihn sofort ein, und da es in Spitzenküchen keine Schonzeiten gibt, fand sich Torsten Michel nach drei Monaten Amuse-Bouche als zweiter Mann am Posten des Gardemanger wieder, den er wiederum nach weiteren drei Monaten übernahm.

Zwei Jahre später wollte Michel dann doch noch die Welt sehen und zu Alain Ducasse nach Paris weiterziehen. Da machte ihm Wohlfahrt ein Angebot, wie man es im Leben kein zweites Mal bekommt: Er bot dem Muster- und Meisterschüler seine Nachfolge an – allerdings erst in zehn Jahren, wenn er 60 sein würde.

Michel überlegte kurz, sagte schnell zu, bewährte sich in der nächsten Dekade auf sämtlichen Posten vom Poissonnier über den Entremetier bis zum Saucier, verbrachte in all den Jahren nur drei Stages zur Weiterbildung bei René Redzepi im „Noma“, bei Heston Blumenthal im „The Fat Duck“, bei Jean-Georges Klein im „L'Arnsbourg“ und den Rest der Zeit treu an Wohlfahrts Seite. Er wurde 2007 dessen Souschef, 2016 gleichberechtigter Küchenchef. Und dann nahm das Verhängnis seinen Lauf.

Heute sitzt Michel mit der Gelassenheit des Gerechten der Geschichte in seiner Küche und verliert kein böses Wort über seinen Mentor, obwohl er guten Grund dazu hätte. „Es waren gute Jahre, in denen ich immer gerne zur Arbeit gekommen bin, weil ich eine Riesenchance bekommen habe. Nur weil es hinten heraus dieses Theater gab, lasse ich mir die Zeit nicht kaputt machen.“ Das Theater begann, als die zehn Jahre verstrichen waren und sein Chef keine Anstalten machte, den Stab zu übergeben. „Ich habe nicht gedrängt, allein schon aus Respekt und Dankbarkeit, sondern zwei weitere Jahre geduldig gewartet.“ Ohne verhindern zu können, dass das Theater zum traurigen Ende einer symbiotischen Beziehung wurde.

Harald Wohlfahrt, der seinen Ehrgeiz selbst einmal als „teuflich, nicht krankhaft“ bezeichnet hatte, weigerte sich, sein Versprechen einzulösen. Heiner Finkbeiner, in achter Generation Besitzer der Traube Tonbach, bot ihm den Posten eines kulinarischen Direktors an, Wohlfahrt aber wollte partout Chef in der Küche bleiben. Schließlich musste ihm verboten werden, die „Schwarzwaldstube“ zu betreten, woraufhin er vor dem Arbeitsgericht Pforzheim auf Weiterbeschäftigung klagte. Zum Schluss einigte man sich außergerichtlich, ohne das zerschlagene Porzellan nur annähernd wieder zusammenfügen zu können. So endete die Karriere eines der größten deutschen Köche in der selbst gegrabenen Grube des Starrsinn.

Es gibt wohl kein anderes Restaurant in Deutschland, das solche Turbulenzen derart schadlos überstanden hätte. Die „Schwarzwaldstube“ war schon immer größer als ihr Chefkoch, auch wenn sie Wohlfahrt ein Vierteljahrhundert lang fast überlebensgroß gemacht hat. Sie ist ein Fels in der Brandung der Moden, ein Garant des guten Geschmacks in einer Welt des Geschmäcklerischen, ein deutsches Camelot der ewigen Tafelrundenfreuden. Nur eines ist sie nicht: ein Spielball der Launen, Allüren, Eitelkeiten ihres Chefs, der niemals ein Fernseh-Zampano oder Kochbuchmassenproduzent sein könnte, sondern seinen legitimen Platz am Pass in der Küche hat.

„Es gilt, etwas zu bewahren“, sagt Michel. Er verwechselt Kontinuität nicht mit Konservatismus, versöhnt das Klassische mit dem Zeitgenössischen und serviert Letztgültiges, Unverbesserbares wie pochierte Gillardeau-Austern mit Impérial-Kaviar und einer hochkomplexen Nage aus Austernwasser, Austernbärten und japanischen Algen oder eine kunstvoll gefüllte Rotbarbe mit Bouillabaisse-Emulsion, geschmortem Gemüse-Coulis, der Rotbarben-Leber als Mousse und gehobeltem, frittiertem Knoblauch als verblüffend aromatischem Schuppen-Imitat. Nach seinem Wildlachs von den Färöer wird man am kalten Büffet nie wieder ein Lachsbrötchen in die Hand nehmen wollen, nach seinem Limousin-Lamm nie wieder beim Griechen die Hammelkeule bestellen können und nach seinem Passionsfrucht-Soufflé mit Bananen-Maracuja-Sorbet, Victoria-Ananas-Ragout und Kokos-schaum keinen anderen Wunsch mehr kennen, als eines Tages in die „Schwarzwaldstube“ zurückzukehren.

Es ist keine prunkvolle und schon gar keine protzige Küche, die in Baiersbronn auf den Tisch kommt, es gibt kein Wirrwarr aus Schäumchen, Tupfern, Pürees oder Schweifen auf dem Teller, sondern nur die entscheidenden drei, vier, selten mehr als fünf, sechs Komponenten, die in ungeheuerlich präzisen Kontrasten dosiert sind und nicht erst mühevoll entschlüsselt werden müssen. Sie erklären sich selbst, weil es bei Michel keine enigmatisch provokante Selbstdarstellung eines kochenden Egomane, sondern eine Lustküche auf höchstem Niveau gibt, die allen Spaß machen soll. „Die ‚Schwarzwaldstube‘ ist ein Schlaraffenland, nicht nur für die Gäste, auch für die Köche. Wir können alles einkaufen, wir können Seigel auf die Karte schreiben, und er wird mit Freude gegessen, weil unsere Gäste so erfahren und interessiert sind“, sagt Michel. Er erinnere sich an einen Luxemburger Feinschmecker, der angesichts einer Schnepfe den Tränen nahe gewesen sei, weil er sie so lange nicht mehr gegessen habe. Und wenn er wilde Wachteln bekomme, gehe ihm das Herz über, das kleine, zarte Wildgeflügel, das gerupft keine 50 Gramm wiege und in der Pfanne beim vorsichtigen Anbraten so unvergleichlich dufte.

15 Jahre im tiefsten Schwarzwald haben aus Michel alles andere als einen Provinzkoch werden lassen. Er hat viel Respekt vor der Arbeit seiner Kollegen, schwärmt bis heute von einem Essen in Ferran Adriàs „El Bulli“, obwohl es fast zehn Jahre zurückliegt: „Wenn ich mich konzentriere, kann ich mich bestimmt an 35 Gänge erinnern, obwohl Adrià ganz anders kocht, als ich es liebe“ –



Keine Hektik: Torsten Michel beim Anrichten in seiner Küche

FLUG ZU DEN STERNEN



Lammrücken mit gegrilltem Bauch und Tomaten-Paprikasalsa an Lammssauce mit Lammfüßen und -zunge



Gefüllte Rotbarbe mit Bouillabaisse-Emulsion auf gedämpfter Kresse in Jus von geschwirrtem Gemüse mit Rotbarbenleber und Basilikum



Pilze in Vin June mit sanft gegartem Eigelb vom Landhuhn, Krause Glucke, Blutreizker, Phifferlingen und Rötlichem Gallertrichter



Kurz pochierte Gillardeau-Austern-Nr. 1 mit Impérial-Kaviar Auslese, jungem Zwiebellauch und leichter Austernnage mit Champagneressig

Demut auf Drei-Sterne-Niveau. Er erweitert seine Küche beständig, verwendet Dashi, Ponzu, Kombu und Nori so selbstverständlich wie Jus und Passepiere, hält aber nichts von der epidemischen Mode des Regionalismus, der sich selbst kasteit. Bestenfalls greift er auf Lamminnerien und Karotten von der Schwäbischen Alb und seltene Waldpilze wie Blutreizker, Ziegenbärte, Habichtpilz oder Rötlicher Gallertrichter von der Baiersbronner „Pilz-Oma“ zurück.

Und er hat kein schlechtes Gewissen, Hummer oder Heilbutt aus dem Atlantik zu verwenden. „Die Tiere werden ja nicht mit dem Netz abgegriffen, sondern von Hand gefangen. Die Feinschmecker machen die Meere bestimmt nicht leer, das sind eher die Fischstäbchensesser.“ Michel sieht in Spitzenköchen Tier- und Umweltschützer, weil sie ihren Gästen den Wert von Schätzen der Natur wie Schnepfen, Wachteln, Wildhasen oder Petersfischen verdeutlichen. „Wenn diese wunderbaren Tiere eines Tages nicht mehr auf der Speisekarte stehen, werden die Menschen sie auch nicht mehr vermissen.“

Michels Menü ist ein Defilee filigraner Tellerkunstwerke. Doch hinter ihnen steckt harte, hochkonzentrierte Arbeit, verrichtet in einer Küche, die weder Palast eines Kochmonarchen noch Laboratorium eines Hexenküchenmeisters ist. Vielmehr sieht es bei ihm kaum anders aus als bei jedem halbwegs ambitionierten Hobbykoch – nur ist alles ein bisschen größer und voller, der mächtige Edelstahlherd in der Mitte, die vielen Sauteusen, Pfannen und Casserolen an allen Ecken und Enden. Sie gehen nach alter Sitte mit französischen Kommandos und Chorälen wie „On y va“ oder „Oui chef“ von Hand zu Hand, von Koch zu Koch, ohne eine Sekunde des Leerlaufs, bis sie beim Chef am Pass landen. Wie Zahnräder greifen die Handgriffe ineinander, wie eine millimetergenau einstudierte Choreografie wirkt das Kochen. Schulter an Schulter arbeiten die zehn Köche, bis 400 Teller pro Abend die Küche verlassen haben, und trotzdem gibt es keine Hektik, keine Flüche, kein Brüllen, am allerwenigsten vom Chef. „Wenn ich in der Küche die Keule schwinge, stehe ich irgendwann allein da“, sagt Michel, der von seinen Kollegen auch keine Selbstaubeutung mehr verlangen kann und will. Die Zeiten der 16-Stunden-Tage seien vorbei, das wollten vor allem die junge Leute nicht mehr.

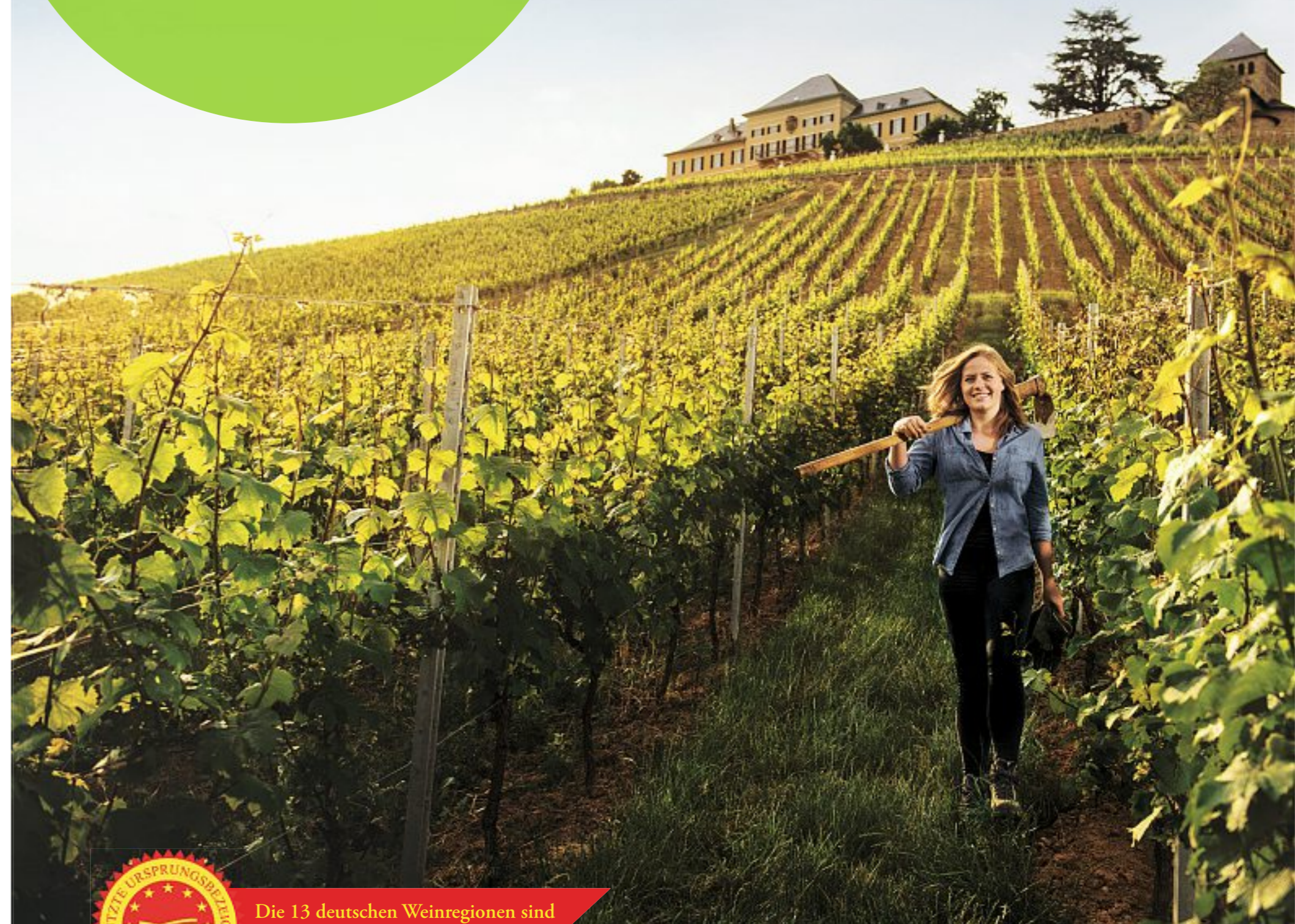
So routiniert das Arbeiten in Michels Küche aussehen mag, so illusorisch ist es für Hobbyköche, jemals nur in die Nähe der Drei-Sterne-Sphäre zu kommen. Da nutzen sogar Tipps vom Chef aus der hohlen Hand nichts: Steinpilze brauchen länger als andere Pilze zum Kolorieren, deswegen müssen sie bei besonders starker Hitze in geklärter Butter angebraten und dürfen anfangs keinesfalls in der Pfanne bewegt werden. Waldpilze reinigt man am besten, indem man sie in einer Schüssel mit Mehl bestreut, dann lauwarmes Wasser zum Binden des Schmutzes darüber gießt und die Pilze anschließend in einer Gemüschleuder vorsichtig trocknet.

Und so wie in Michels Kopf wird es bei Hobbyköchen ohnehin nie aussehen. Er habe dort eine Art Apothekerschrank mit Hunderten von Aromaschubladen, mit deren Hilfe er seine Gerichte komponiere. So wisse er genau, dass er etwa bei seiner Variation von der Gartengurke neben Julienne, Creme und Bouillon von dem wasserreichen Gemüse noch ein Sorbet vom Sauerklee brauche, um die nötige Geschmacksintensität zu erreichen. „Bis heute kann ich mich an den Geschmack des Klees erinnern, den wir in Sachsen ‚Sauerlump‘ nannten und als Kinder beim Spielen frisch von den Wiesen zupften“, sagt er und strahlt, als sei es gestern gewesen.

Michels Sohn tollt im Tonbachtal über die Wiesen, und der Vater lässt es sich nicht nehmen, den Jungen vor dem Service zur Kita zu bringen und nachmittags wieder abzuholen. „Der Kleine ist Tonbacher und fragt mich manchmal, ob ich Gummibärle für ihn habe“, sagt Michel, der inzwischen selbst zum sächsischen Schwarzwälder geworden ist und die Dialekte zu einer kuriosen Emulsion vermischt. In der Küche der „Schwarzwaldstube“ hängt der „Dynamoland“-Schal des Dynamo-Dresden-Fans, und ohne Christstollen wird in der Familie kein Weihnachten gefeiert. Doch 15 Jahre Baiersbronn haben bei einem so bodenständigen Menschen wie Torsten Michel – der seine Frau in der Traube Tonbach kennengelernt hat und im Tal längst ein Häusle besitzt – Spuren hinterlassen. Der Schwarzwald ist ihm zur zweiten Heimat geworden, die „Schwarzwaldstube“ zur Berufung und Bestimmung. So etwas wie Sehnsucht spürt er nur noch, wenn die Kampffjets der Bundeswehr bei ihren Übungsflügen über seinen Garten donnern. ◀

Erfindergeist hat bei uns Tradition: Jede Generation erfindet den Riesling neu.

Weine aus dem Rheingau: Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind geschützte Ursprungsbezeichnungen.

Der Rheingau ist eines der 13 deutschen Weinanbaugebiete, das die EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt hat. Eine kleine Region für große #Rieslinge dank einem gut balancierten #coolclimate. Wir sind rastlose Qualitätserfinder, denn wir haben gelernt das Potenzial unserer besten Lagen zu erkennen und die Herkunft zu Spitzenweinen zu veredeln. www.rheingau.com/herkunft



deutscheweine.de



SEVILLA MÁGICA

Wo bekomme ich hier etwas zu essen?
Na, überall! Bei der Feria de Abril in Sevilla,
dem größten Volksfest in Andalusien,
wird eine Woche lang getanzt, getrunken
und gegessen. Wir haben mitgefeiert.

*Fotos Yavidan Castillo
Styling Evelyn Tye*



In der Tapasbar „Casa Pepe Hillo“: Kleid von Burberry



Im Innenhof des Palacio de Las Dueñas: Cape, Bluse, Rock, Strümpfe, Schuhe von Prada

Wie eine Sevillana bei der Feria: Korsett und Schleier von Andreas Kronthaler für Vivienne Westwood



Im Restaurant „El Rinconcillo“: Mantel, Minikleid, Stiefel von Emporio Armani. Essen: Spinat mit Kichererbsen, Kabeljau mit Tomatensauce



Am Festzelt, von links nach rechts: Charline: Rock von Delpozo; Nina: Bluse von Alexis Mabille, Rock von Miu Miu; Adriana: Rock von Lutz Huelle

SEVILLA MÁGICA



Mit Don Antonio bei der Parade: Bluse, Jacke, Rock von Elie Saab, Hut von Don Antonio

SEVILLA MÁGICA





In der „Confitería La Campana“: Oberteil und Rock Dries Van Noten, Ohrringe und Ringe Saskia Diez. Essensempfehlung: Tortas de Aceite und – siehe Bild – Merengue.



In der Flamenco-Schule El Torombo: Kleid von Alexander McQueen

SEVILLA MÁGICA



Bei der Parade: Korsett von Delpozo, Rock von Lutz Huelle, Ohrringe und Ringe von Saskia Diez, Schuhe von Miu Miu



In der „Antigua Abacería de San Lorenzo“, von links nach rechts: Lorena: Jacke und Hemd von Givenchy. Michelle: Kleid und Oberteil von Marine Serre. Nina: Bluse und Jacke von Paco Rabanne. Charline: Oberteil von Y/Project, Hose von Balmain, Kette von Saskia Diez. María: Jacke und Halskette von Saint Laurent by Anthony Vaccarello. Auf dem Tisch: Sonnenbrille von Celine (links) und Loewe. Auf der Bank: Tasche von Versace. Essen: Stiernackel-Cannelloni, Schinken vom Ibérico-Schwein, Steak Tartar vom Jungbullen, Bohnensuppe aus La Granja mit Ochsenchwanz, Tomatensuppe mit Kräutern sowie Teigtaschen mit Gemüse, Äpfeln und Ziegenkäse.



An der Plaza de Toros de la Real Maestranza: Jacke, Bluse, Rock, Strümpfe, Schuhe von Dolce & Gabbana

SEVILLA MÁGICA

Fotos: Yavidan Castillo
 Styling: Evelyn Tye
 Produktion: Yavidan Castillo und Evelyn Tye
 Model: Nina Grau (View Management)
 Extras: Michelle Fradkin, María Castellvi, Adriana Crovetto, Charline Janne, Aurelia Sagnier, María Jover, Rita Campos, Claudia Santoma, Clara Sagnier, Lola Bartolome, Lorena Berni, María Rosales Carrasco, Juan Carlos Osorno, Antonio García
 Foto- und Produktionsassistentz: Nathan Zaoui
 Stylingassistentz: Alyson Sillon und Joël Harder
 Dank an: Torombo, Nina Grau, Ramón López de Tejada, José Enrique Moreno, Plaza de Toros de Sevilla, Sweet Inn team, José Juan Frau Socias, Don Carlos, „el Guasa“, Patrick Sillon

Fotografiert in Sevilla vom 4. bis 11. Mai 2019

Wie bei jedem unserer Shootings starteten wir auch diesmal in Ungewisse – mit dem Ziel, einige kulinarische und kulturelle Schauplätze Sevillas zu entdecken. Wir hatten uns die beste Zeit dafür ausgesucht, die Tage des Volksfests Feria de Abril, wenn die ganze Stadt eine Woche lang feiert. Die Menschen tragen typische andalusische Trachten, sie treffen sich zum Essen und Trinken in den Buden und Festzelten und feiern dort bis in die Morgenstunden.

Wer an Sevilla denkt, dem fällt sofort der Flamenco ein. Der Tanz scheint den Menschen dieser Stadt wirklich im Blut zu liegen. Viele tanzen seit ihrer Kindheit. Auch wir suchten uns eine Flamenco-Schule, um diese Kultur besser kennenzulernen. Doch wie so oft führte uns das Leben ganz woanders hin. Unser Airbnb-Gastgeber machte uns mit Torombo bekannt, einem einzigartigen Lehrer, der auch auf einem der Fotos zu sehen ist. Er saß eine Zeitlang im Gefängnis und schaffte es dank des Flamencos, seine Drogenabhängigkeit zu überwinden. Inzwischen arbeitet er als Tanzlehrer. Ihm gehe es vor allem darum, sagt er, sich im Rhythmus des eigenen Herzschlags zu bewegen, den Menschen dabei zu helfen, ihren eigenen Rhythmus zu finden. Neben Showauftritten und seiner Lehrtätigkeit hilft Torombo mit seinem Projekt „Fuera de Serie“ auch jungen Menschen in schwierigen Lebenssituationen, in Tanz und Musik ein Ventil für ihre Probleme zu finden.

Noch bevor wir Torombo trafen, stießen wir auf den Palacio de Las Dueñas, den Palast der Herzogin von Alba, der heute ein öffentliches Museum ist. Die Herzogin von Alba ist eine der ikonischen Adelsfiguren Spaniens und ein Symbol der Stadt. Es lohnt sich in Sevilla immer wieder, einen Blick hinter die Tore der Häuser zu werfen. Man kann dort phantastisch angelegte Innenhöfe entdecken. In einer kleinen Straße fanden wir so auch den Garten von Don Carlos, der uns sofort einlud, einige Aufnahmen zu machen.

In einer Stadt wie Sevilla sind die Einwohner die besten Stadtführer. Einen Reiseführer mitzunehmen ist genauso unnötig wie vorher einen genauen Besuchsplan zu erstellen. Die Menschen empfehlen einen immer gerne weiter, schicken einen in ihr Lieblingsrestaurant, in dem man dank der Empfehlung gleich herzlich empfangen wird. So landeten wir auch in der „Antigua Abacería de San Lorenzo“, einem festen Anlaufpunkt während der Feria, weil dort angeblich ein hervorragender Cola de Toro serviert wird, ein zarter Fleischintopf. Auch von der Bar am Abend erfuhren wir durch einen Tipp. Sie gehört Don Ramon, dessen Familie sie in dritter Generation betreibt. Er

begrüßte uns begeistert und brachte uns in Kontakt mit dem Kommunikationsdirektor der Plaza de toros de la Real Maestranza de Caballería de Sevilla, der berühmten Stierkampfarena. So kamen wir dazu, außerhalb der Öffnungszeiten in der leeren Arena fotografieren zu dürfen.

All das geschah, bevor wir unsere erste geplante Location „La Campana“ erreicht hatten – eine 150 Jahre alte Bäckerei, in der sich Leute morgens treffen, um ein Sandwich zu frühstücken, oder nachmittags, um Kuchen zu essen. Leider hatten wir nicht genug Zeit dafür – wir mussten uns beeilen, um zur Feria zu kommen, bevor es dort zu voll wurde.

Auf dem Weg sagte unser Taxifahrer, wir müssten unbedingt erst zur Kutschenparade auf der Plaza de Toros gehen, die sei ein echtes Spektakel. Wir folgten auch diesem Hinweis und wurden wieder nicht enttäuscht: Die Reiter hatten ihre Kutschen, Pferde und sich selbst reich geschmückt. Das war ein sensationeller Anblick.

Der beste Ort, um Leute zu beobachten, ist die Taverne hinter der Plaza de Toros, „Casa Pepe Hillo“. Sie ist dekoriert mit alten Postern und Stierkampf-Accessoires. Vor dem Stierkampf stärkt man sich hier mit Tapas und Bier. Aber wir konnten nicht allzu lange bleiben – es war Zeit für die Feria.

Die Feria ist die wichtigste Woche Sevillas, sie findet immer zwei Wochen nach Ostern statt. In dieser Zeit fühlt sich die Stadt wie ein Filmset an, an dem fast alle Frauen in bunter Flamenco-Tracht und die Männer in ihren typischen Anzügen gekleidet sind. In der ganzen Stadt rollen prachtvoll geschmückte Pferdewagen durch die Straßen, die Besucher zu den Ferias bringen und durch die Stadt fahren. Als Besucher fühlt man sich wie im Film. Die Menschen in der Stadt bereiten sich das ganze Jahr über auf das sieben-tägige Fest vor. Viele Kostüme sind maßgefertigt und werden in monatelanger Vorarbeit entworfen und hergestellt. An der Bar, im Bus, beim Friseur: Überall reden die Leute darüber, was sie zur Feria tragen.

Mehr als 200.000 Menschen besuchen die gut 1000 Stände. Ein Vergnügungspark lässt bei Kindern und Erwachsenen Jahrmarktfeeling aufkommen. Auch unsere Models konnten der Versuchung nicht widerstehen, ein paar Churros zu bestellen. Wem dieses Spektakel zu viel ist, wer nur ein paar Kleinigkeiten essen will, dem sei „El Rinconcillo“ ans Herz gelegt, eine der ältesten Tapas-Bars im Stadtzentrum.

Sevilla ist eine einzigartige folkloristische, kulinarische, aber vor allem menschliche Erfahrung. Die Bewohner sind der beste Schlüssel zu dieser Stadt. *Yavidan Castillo*



Andi ist fett, 170 Kilogramm. Früher wog er mehr als 200. Trägt er ein T-Shirt, sieht er aus wie ein Schrank, über den jemand ein Tuch geworfen hat. Zieht er das T-Shirt aus, wölbt sich der Bauch und lappt als Fettwulst über den Hosensbund; auch an den Seiten zwischen Hüfte und Brustkorb, am Rücken, unterm Kinn, an den Oberarmen hängen Wülste; aus der breiten Brust wächst ein Busen.

Andi sagt, er fühle sich wohl, sei mit sich und seinem Leben zufrieden. Darauf besteht er, keine Diskussion. Seit 35 Jahren ist er mit der Frau verheiratet, die er liebt. Er fährt jeden Tag gern ins Wasserwerk der Gemeinde, wo er arbeitet. Wenn er morgens aufwacht, weiß er nicht, worauf er sich mehr freuen soll, auf seine Arbeit oder auf die Enkelin, die er nach Feierabend hütet. Er hat auch einige gute Freunde, denen er blind vertraut. Die meisten davon kennt er aus der Selbsthilfegruppe für Fettleibige.

Wie ist es, als dicker Mensch durchs Leben zu gehen? Andi hat den Mut, sich dieser Frage zu stellen. Manchmal aber verlässt ihn der Mut. Vor Jahren ließ er sich auf seinen linken Oberarm eine Bärenatze tätowieren. Er sei eben auch wie ein Bär, sagt er stolz. Wenn ihn der Mut verlässt, merkt man es daran, dass Andi plötzlich spricht wie ein großer, starker Bär. Wie jemand, der alles im Griff hat.

In Wahrheit hat sein Äußeres oft alles im Griff. Es macht sich die nebensächlichsten Gedanken, die alltäglichsten Handlungen untertan. Andi erzählt, wie es sich anfühle, in ein Restaurant zu gehen, als er noch mehr als 200 Kilogramm wog. „Du gehst rein, setzt dich und merkst, dass du nicht in den Sessel passt. Trotzdem quetscht du dich hinein. Du spürst die verächtlichen Blicke der Anderen, hoffst den ganzen Abend, dass du nicht auf die Toilette musst, weil du dich vor diesen Blicken fürchtest.“ Andi sagt, man könne ihn schnell verletzen. Ein verächtlicher Blick genüge. Trotzdem, alles halb so wild. Seit seiner Kindheit stehe er am Rand der Gesellschaft. Er sei das gewohnt. Wenn Andi der Mut verlässt, schmerzt es, ihm zuzuhören.

Er war elf, als seine Eltern sich scheiden ließen. Er erinnert sich, wie der Vater vor der Scheidung ständig besoffen nach Hause kam, wie er brüllte, die Mutter beleidigte, dann schlafen ging. Und wie die Mutter, als der Vater endlich schlief, anfing zu essen. Butterbrote, Extrawurst, Schokolade, alles, was da war. Um nicht zu weinen. Irgendwann wog sie so viel, wie Andi heute wiegt. Als der Vater weg war, musste die Mutter die Familie allein durchbringen. Sie arbeitete im Gastgewerbe, das Geld reichte kaum. Andi half, so gut er konnte. An Wochenenden und in den Ferien arbeitete er auf dem Bau. Trotzdem mangelte es an allem.

Einmal, es war ein herrlicher Wintertag, gingen Andi und seine Geschwister rodeln. Weil sie keine Winterstiefel besaßen, zogen sie sich die Sommerschuhe an. Billigmodelle, die schon zerschlissen waren. Auf dem Hügel hinterm Dorf war viel los, viele Kinder waren mit ihren Müttern da. Als Andi an ein paar von ihnen vorbeistapfte, hörte er, wie eine den anderen zuraunte: „Ach je, schaut euch die armen Kinder an!“ Er schämte sich, dass er sich schämte.

Er war kein dickes Kind. Auch später noch, als er heiratete und Vater wurde, sah er aus wie ein Fitnesscrack. Sein Job war Schwerstarbeit. Er hatte Installateur und Heizungsbauer gelernt, musste Heizungskessel montieren, die Hunderte Kilo wogen. An den Wochenenden malochte er schwarz auf dem Bau. Mit Mitte 20 trat er in den Gemeindedienst ein, als Installateur beim Wasserwerk. Alles wurde geruhsamer, die Arbeit, das Leben. Nur Andis Hunger nicht. Der wurde immer größer und drängender.

Wahrscheinlich ist Hunger das falsche Wort für das, was Andi verspürte. Zum Frühstück aß er 300 Gramm Leberkäse, drei Brötchen, dazu trank er einen Liter Cola. Vor dem Mittagessen war er oft mit dem Kleinlaster unterwegs, hielt bei McDonald's, bestellte sich einen Big Mac, einen Fisch Mac, eine große Portion Pommes, eine große Cola. Zum Mittagessen fuhr er nach Hause, wo es meist eine Suppe gab, dann Braten mit Sauce, Gemüse und Kartoffeln. Danach aß er ein zweites Mal in einem Restaurant zu Mittag, Cordon Bleu mit Pommes, als Dessert einen Eisbecher. Am Nachmittag ein oder zwei Stück Kuchen. Zum Abendessen war er wieder zu Hause.

Manchmal gab es abends Streit mit seiner Frau, oft war er auch einfach nur frustriert, weil wieder ein Tag ins Land gezogen war, an dem er viel zu viel gegessen hatte. Dann stand er nach dem Abendessen noch vor dem Kühlschranks, verschlang zwei Tafeln Schokolade, den Rest des Bratens und ein Wurstbrot mit Käse. Manchmal ging Andi abends mit seiner Frau auch ins Restaurant. Auf der Speisekarte

ANDI WILL ALT WERDEN

Er wog mal mehr als 200 Kilogramm. Und wollte sich zu Tode fressen. Dann fasste er einen neuen Plan.

Von Yvonne Staat
Illustration Thomas Fuchs

entdeckte er „Zander gegrillt“. Andi hatte Lust drauf, aber die Angst, der Fisch könnte nicht reichen, war größer als die Lust. Lieber bestellte er ein Schnitzel mit Pommes, später noch ein zweites Schnitzel. Danach war er satt, trotzdem bestellte er noch ein drittes, ein viertes.

Andi sagt, es gebe keinen bestimmten Grund, warum er angefangen habe, so viel zu essen. In seiner Darstellung aß er schon immer gern und viel und ging nur deshalb in die Breite, weil er sich in seinem Job als Gemeindeangestellter nicht mehr so viel bewegen musste. Dass er im Lauf der Jahre immer mehr aß, sich immer öfter überfraß, erklärt er damit, dass es ihm zu gut schmeckte. Immer spricht er von Genuss, nur einmal von Zerstörung. Da erzählt er die Geschichte, wie er seine Frau zum ersten Mal in seinem Leben weinen sah: Andi wurde allmählich fett. Er konnte immer noch arbeiten, aber es kostete ihn fast übermenschliche Kräfte. Eine neue Hose zu kaufen war für ihn nur noch beschämend. Ständig dachte er ans Essen, ständig hatte er Angst, der Kühlschranks könnte nicht mehr bis zum Rand gefüllt sein. Freunde ließen ihn fallen mit dem Argument, sie könnten das nicht mehr länger mit ansehen. Bekannte fing an, ihn zu meiden. Andi sagt, er habe damals viele Diäten gemacht. Er sehnte sich danach, wieder normal auszusehen.

Vor allem aber schmerzte es ihn mitanzusehen, was seine Frau seinetwegen durchmachte. Die mitleidigen Blicke, die ihr zugeworfen wurden, sobald sie als Paar unterwegs waren, die dummen Sprüche: „Was will die bloß mit dem dicken Affen!“ Sein 40. Geburtstag lag nicht weit zurück, da beschloss Andi, allem ein Ende zu setzen. So fett, wie er war, würde er sowieso nicht mehr lange leben. Und konnte man das überhaupt noch Leben nennen? Solche Gedanken gingen ihm durch den Kopf. Er schaufelte Essen in sich hinein, verachtete sich dafür, schaufelte weiter, um die Verachtung zu betäuben, verachtete sich kurz darauf wieder dafür, schaufelte weiter. Alles war egal, er hatte die Kontrolle verloren. Seiner Frau sagte er: „Gabi, jetzt fresse

ich mich zu Tode, damit ist die Sache erledigt.“ Die Tränen, die seiner Frau da in die Augen stiegen, hätten sein Leben gerettet, sagt Andi.

Er entschied sich für eine Magenbypass-Operation. Durch Zufall hatte er davon gehört. Dabei wird ein kleiner Teil des Magens kurz unterhalb der Speiseröhre abgetrennt und direkt mit dem mittleren Teil des Dünndarms verbunden. So wird der Weg der Verdauung stark verkürzt, führt nicht mehr, wie es normal wäre, durch den großen Rest des Magens und den oberen Dünndarm. Der Operierte ist gezwungen, nur noch kleine Portionen zu essen, weil er einen Minimagen hat, und das Wenige, das er isst, kann zudem vom verkürzten Dünndarm nicht mehr richtig verdaut werden. Es wird ausgeschieden, noch bevor es groß Kalorien abgibt. In Andis Worten: „Das Gewicht geht runter wie ein Hurrikan.“ Der Bypass ist vor allem für Leute gedacht, die wie Andi extrem dick sind und schon alles versucht haben, um abzunehmen. Andi verlor in den ersten drei Wochen nach der Operation 20 Kilogramm, im ersten Jahr 100. Danach ließ er sich einen Quadratmeter überschüssige Haut am Bauch wegoperieren.

Andi wog nur noch 112 Kilogramm. Er bewegte sich wieder. Am liebsten fuhr er Rad, zunächst nur drei Kilometer, weil er seinem neuen Körper noch nicht traute, dann immer längere Strecken, 30, 40 Kilometer. Er konnte sich wieder im Sitzen bücken, um sich die Schuhe zuzubinden. Es gelang ihm, ohne Mühe weniger zu essen. Er sei extrem motiviert gewesen. Nichts motivierte ihn mehr als die Blicke der anderen. Bei Feiern hatte er wieder den Mut, selbst ans Buffet zu gehen und sich Essen zu holen. Früher schickte er immer seine Frau, weil er es nicht aushielt, angestarrt zu werden. Jetzt suchte er die Blicke, badete in ihnen, weil es anerkennende Blicke waren.

Oft wurde er gar nicht erkannt, die Leute gingen auf der Straße grüßlos an ihm vorbei, er grüßte, sie drehten sich um, fragten staunend: „Andi, bist du es?“ Viele dieser Leute wollten nichts mit ihm zu tun haben, als er mehr als 200 Kilogramm wog. Jetzt aber, da er die Attraktion des Dorfs war, klopfen sie ihm auf die Schulter, luden ihn auf ein Bier ein. Andi sagt, er habe sofort gemerkt, dass die Leute mit ihm ein falsches Spiel trieben. Gut möglich, dass er es auch nicht merkte, weil er zu glücklich war.

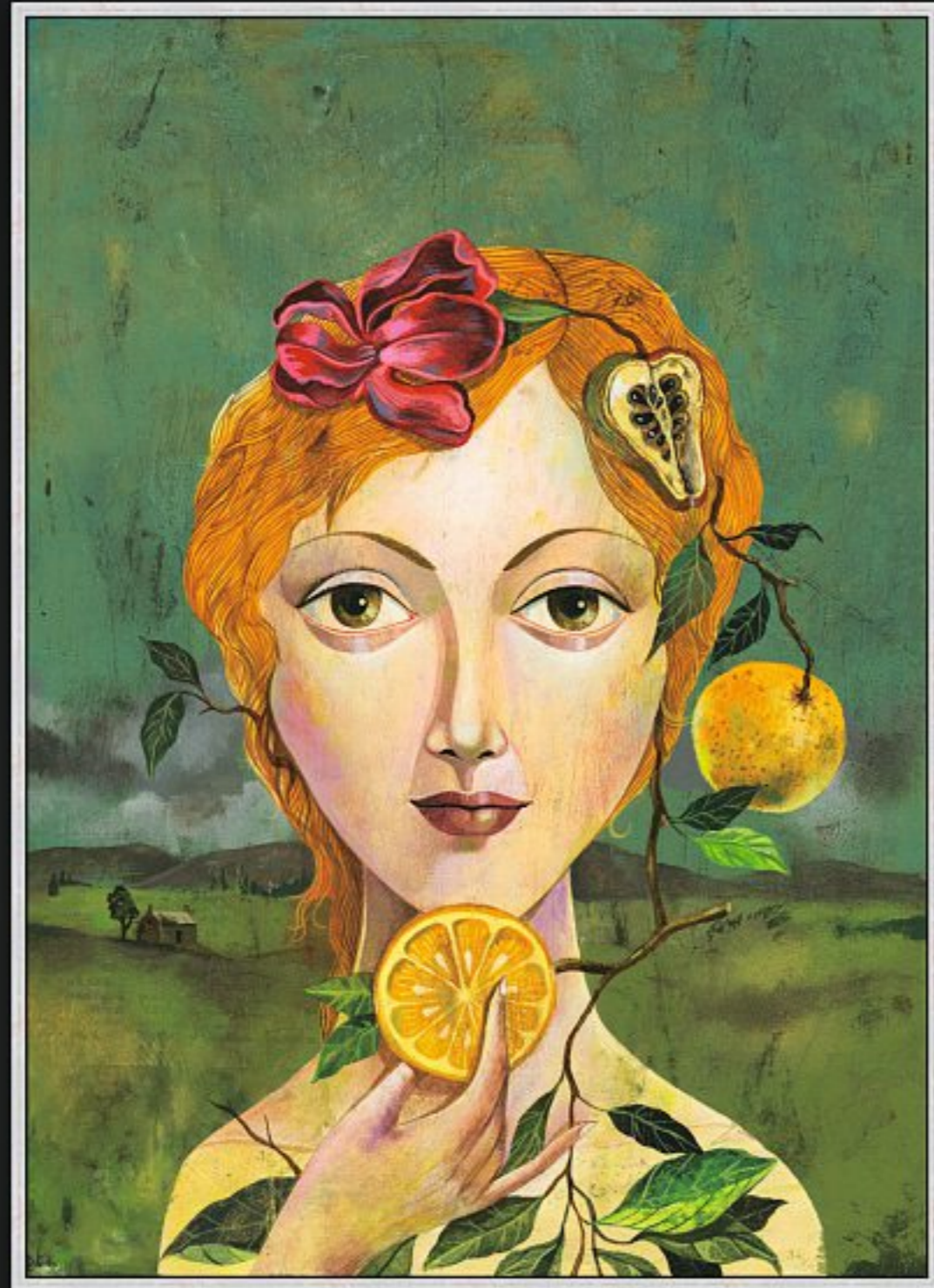
Jedenfalls ließ er sich gerne einladen. „Du freust dich einfach, dass du auf einmal wieder interessant bist für diese Leute. Du genießt, dass sie sich mit dir abgeben. Du willst das unbedingt, weil du es so viele Jahre nicht hattest!“ Seit Andi wieder an Masse zugelegt hat, sind die Schulterklopper von der Bildfläche verschwunden. Er vermisse sie keine Sekunde, behauptet er.

Andi spricht von der Zeit nach der Magenoperation wie von einem Rausch. Er sei wieder gesellschaftsfähig gewesen, habe im Leben gestanden. Das habe sich angefühlt wie ein wahnsinniger Adrenalin Schub. Es wirkt so, als habe Andi kein Essen mehr in sich hineingeschlungen, dafür aber Anerkennung, bewundernde Blicke. Als habe er nie aufgehört zu schlängen. Als habe Andis Problem viele Triebe, so viele, wie es Dinge gibt, die man verschlingen kann.

Drei Jahre lang konnte Andi sein Gewicht halten. Dann musste er sich einer Gallenblasenoperation unterziehen. Es gab Komplikationen. Andi überlebte nur knapp. Als er nach zwei Wochen aus dem Krankenhaus kam, hatte er Panikattacken, fast jede Nacht. Am Morgen zwang er sich aus dem Bett und zur Arbeit. Er fing wieder an, viel zu essen. Die großen Portionen dehnten den kleinen Magen, der nach der Operation übrig geblieben war, allmählich aus. Immer mehr passte hinein. Andi wurde dicker und dicker, und irgendwann brach er zusammen.

Die Ärzte diagnostizierten einen Burnout. Andi erzählt von einem tiefen Loch. Er lag nur noch im Bett oder vor dem Fernseher. Die Antidepressiva, die er schlucken musste, schalteten nicht nur seine Ängste aus, sondern auch den letzten Rest seines Sättigungsgefühls. Nach vier Monaten kehrte er zur Arbeit zurück, obwohl alle Ärzte ihm davon abrieten. Er war wieder der, der er nie mehr sein wollte.

Das ist jetzt sechs Jahre her. Andi ist inzwischen 57. Seit dem Burnout geht er alle zwei Wochen zu einer Psychotherapeutin. Er überlegt, ob er seinen Magen noch einmal ein bisschen kleiner machen lassen soll. Er habe sich verändert, sagt er, beschäftige sich intensiver mit sich selbst. Seine Stimme klingt leicht, als wäre sein schwerer, ächzender Körper nur ein ferner Widerhall. In gar nicht so weiter Zukunft werde er eines Morgens aufwachen und wissen: Jetzt ist die Zeit da, um noch mal durchzustarten. Dann, daran glaube er fest, werde es mit dem Abnehmen klappen. Er wolle schließlich alt werden. ◀



Olaf Hajek: Oranges are not the only Fruit

Auflage 150 — handsigniert — 123,8 x 88,8 cm
Fotoabzug unter Acrylglas im Schattenfugenrahmen ab 1149 €

Olaf Hajek verbindet die Porträtmalerei und das Stillleben zu einer nie gesehenen neuen Kunst. Vertraute Motive verfremdet er zu surrealen Arrangements. In die geheimnisvollen Erzählungen des Künstlers fließen viele Epochen und Kulturkreise ein. Hajek, der 1965 in Rendsburg geboren wurde, zog nach dem Grafikdesign-Studium an der Fachhochschule in Düsseldorf nach Amsterdam. Dort begann er, frei zu malen. Heute lebt er in Berlin und Kapstadt. Auch seine vielen Reisen machen den Künstler zu einem Grenzgänger der Kulturen. Für die Titelseite des F.A.Z.-Magazins vom Juli 2018 schuf er das Kunstwerk, das nun in der Frankfurter Allgemeine Magazin Edition in Zusammenarbeit mit LUMAS erhältlich ist. Art.-Nr.: OHA55

Jetzt bestellen: lumas.com/faz

DEUTSCHE KLEINSTÄDTE

Abseits der Metropolen halten sich einige Kleinstädte auf Instagram gut im Gespräch. Das Buchungsportal Travelcircus hat eine Liste dazu erstellt. Die Top 8:

- Füssen
- Winterberg
- Rothenburg o. d. Tauber
- Kühlungsborn
- Cochem
- Heiligenhafen
- Meersburg
- Monschau

Auch das ist jetzt in einem Kochbuch erfasst: irrationale Gelüste, die einen während der Schwangerschaft ereilen. (Pregnancy Cookbook/BIS Publishers)



Wer in Berlin eine Torte braucht, vertraut am besten dieser Frau: Dilek Topkara. (Dilekerei)



Schön, wenn man beim Kochen und Backen eine Uhr stellen kann und mit den fettigen Fingern nicht auf das Smartphone tippen muss. (Singles)



Gegen das Vergessen von Passwörtern und Zahlenkombinationen hilft nur eines: gleich ein Fingerprintschloss nehmen. (Titan)

Wir wollen die besinnliche Zeit ja nicht vorab diskreditieren, aber was ist mit dem Paraffin und den synthetischen Duftstoffen der Kerzen? Bei Loops geht's jedenfalls auch ohne.



Listen für Vorweihnachtsvorräte kommen nicht ohne diese beiden Stichwörter aus: Schokolade und Alkohol. Mit der Gin-Tafel (Lauenstein) ist man da gut versorgt.

160

Bedeutende Dinge,
Menschen, Ideen,
Orte und weitere
Kuriositäten,
zusammengestellt von
Jennifer Wiebking



Ein Defizit von Produktvorstellungen auf einer gedruckten Seite: dass man über den Duft dieses Baums (Riva 1920) nur schreiben kann, statt das Zedernholz auch zu riechen.



Nach den Weihnachtstagen werden die Lifecoaches wieder gut zu tun haben. Besser man sorgt vor – mit Selbsthilfe. (Taschen-Therapeut/Metermorphosen)

FOTOS: RENE MESSEMBRIS PUBLISHERS, HELMUT SÄTTLER, GERT LAUREN, MAORI TANAKA, LAUREN FAMILY ARCHIVE, KARIN HACHL, HERBSTELLER (4)



Er selbst trägt nackten Oberkörper und ist zum Zeitpunkt der Aufnahme gerade mal 33. Dabei war 1972 ausgerechnet das Jahr, in dem Ralph Lauren, hier mit seinen Söhnen Andrew und David, das legendäre Poloshirt lancierte. Bei Sky ist seine Lebensgeschichte nun als Doku zu sehen.

Gelbe Warnwesten haben seit dem Winter nicht mehr den besten Ruf. Leider. Eine Alternative für Radfahrer ist dieser Luminant-Rucksack.





Neuer Blick auf Wein aus Württemberg: Michael Graf Adelmann (rechts) mit seinem Sohn Felix Graf Adelmann im Häuschen auf dem Weinberg bei Kleinbottwar



Gewachsene Größe: Das Weingut Graf Adelmann in Kleinbottwar ist seit 1914 im Besitz der Familie.

Der Rhein und der Wein – das reimt sich. Aber Wein und Württemberg? Außer den Anfangsbuchstaben gibt es da wenig Verbindendes. Oder sind Maultaschen in Trollingersud der letzte Schrei, ohne dass der Rest der Welt es gemerkt hätte? Vielleicht schmeckt Schillerwein wirklich zu Schwäbischem Würstsalat. Oder Lemberger erweist sich als idealer Begleiter zu Linsen mit Spätzle.

Das „Weinhaus Stetter“ im Stuttgarter Bohnenviertel entspricht dem Klischee schwäbischer Biederkeit: holzgetäfelte Wände, gemusterte Gardinen, rote Polster auf rustikalen Stühlen und Bänken. Auch die Speisekarte lässt nichts aus, was als „schwäbische Küche“ daherkommt. Aber dann die Weinkarte: 40 offene Weine auf der kleinen Karte, die große verzeichnet mehr als 500 Positionen. Hier wird das Rätsel gelöst, warum Schwaben immer mehr tranken, als sie selbst erzeugten.

Doch eine Flasche im Schaufenster gibt neue Rätsel auf. „Zweigelt-Rebe“ steht auf dem Etikett. Was in aller Welt hat diese Neuzüchtung aus Klosterneuburg bei Wien in Württemberg zu suchen? Und dann diese dunkle, schwere Schlegelflasche: HADES ist in schwerer gebrochener Schrift unter dem Bild eines Küfers zu lesen, der sich hölzerne Fassreifen über die Schulter gelegt hat. Ist das der Wächter über die schwäbische Weinhölle?

Die erste Pforte der vermeintlichen Unterwelt öffnete sich in den frühen achtziger Jahren. Viel Staat zu machen war mit Württemberger Wein damals nicht. An den vielen qualitativ mäßigen Jahrgängen lag es nicht. Es fehlte schlicht an Anreizen, Neues zu wagen. Warum sollte man Zeit

WEIN UND ZEIT

Neues aus der Unterwelt: Wie schwäbische Tüftler die deutsche Rotwein-Welt revolutioniert haben.

Von Daniel Deckers, Fotos Daniel Pilar

und Energie auf die Erzeugung hochwertiger trockener Rotweine verwenden, wenn der im September gelesene dünne Trollinger schon vor Weihnachten an Gastronomie, Handel und Privatkunden verkauft war und „Vinolade“ reißenden Absatz fand, wie Michael Graf Adelmann halbtrockene Rotweine nennt, die durch Maischerhitzung konturenlos wurden?

Michael Graf Adelmann, ein Jurist, hatte von seinem Vater Raban 1978 die Leitung

des familieneigenen Weinguts auf Burg Schaubeck über dem Bottwartal übernommen. Seit seiner Schulzeit in Paris ließ ihn die Frage nicht los, wie deutsche Rotweine schmeckten, würde man die Reben nicht auf hohe Erträge trimmen, die Moste im Edelstahltank turbovergären und die Weine frühestmöglich „fertig machen“.

So selbstverständlich der Ausbau in kleinen 228-Liter-Fässern aus neuem Holz heute ist, um Rotweine zu erzeugen, die es mit den großen Gewächsen aus der Bourgogne, dem Bordelais und von der Rhône aufnehmen können, so unbekannt war diese Methode früher in Württemberg. Auch das Wissen über die Arbeitsabläufe im Weinberg und im Keller fehlte, um extraktreiche, farbintensive und -stabile Moste zu erzeugen, deren Aromatik im sauerstoffreichen Kontakt mit dem Holz nicht zerstört würde, sondern die mit den vielschichtigen Holz- und Brenntönen eine kraftvolle Symbiose eingingen.

Am 23. Oktober 1986 trafen sich in Kleinbottwar „Wengertler“ aus dem ganzen Anbaugesamt, um die „Studiengruppe neues Eichenfass“ aus der Taufe zu heben.



Im Weinkeller: Die Fässer werden beschriftet.

Alter Adel wie Fürst Hohenlohe-Öhringen und Adelmann war ebenso dabei wie die jüngeren Weinbaubetriebe Ellwanger aus Winterbach im Remstal und Sonnenhof in Vaihingen-Gündelbach. Nicht zu vergessen der Heilbronner FDP-Politiker Gerhard Drautz, der mit seiner Frau Monika und seiner Schwester Christel Able Qualitätsweinbau im „Unterland“ betrieb.

Gesucht hatten sich die fünf nicht, auch wenn sich die Initialen wie von Zauberhand zu „Hades“ zusammensetzen ließen. Der gebürtige Marbacher Rainer Zierock, ein Weinbauphilosoph, der seinen Lebensunterhalt als Deutschlehrer an der Weinbauschule San Michele in Südtirol verdiente, hatte für den Ausweg aus der selbstverschuldeten Weinunmündigkeit des Anbaugesamts eine regional ausgewogene Gruppe zusammengestellt. Auch das württembergische Pendant zu San Michele, die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg, war mit im Boot, wenn auch anfangs nur beratend.

Das war auch nötig. Denn mit neuen Barriques aus Allier- oder Limousin-Eiche und der Belegung mit Mosten aus Lemberger und Riesling war es nicht getan. Jeder Wein musste beobachtet, verkostet und irgendwann auf Flasche gefüllt werden. Manch ein Versuch erwies sich als Irrtum. „Wir hatten kein Geschmacksbild und die Weine oft zu früh herausgeholt“, sagt Martin Fischer vom Weingut Sonnenhof. Die amtlichen Qualitätsweinprüfer fanden das Ganze gebiets- und sortenuntypisch. Aber die fünf Mitglieder der Gruppe, denen Zierock beratend zur Seite stand, hatten vereinbart: Würde nur ein Wein abgelehnt, brächten alle ihre Hades-Weine als



In der Familie: Monika Drautz führt mit ihrem Sohn Markus das Weingut Drautz-Able.



Am Hang: Im Weingut Ellwanger werden seit langem nicht nur traditionelle Rebsorten angepflanzt – auch Zweigelt-Reben sind dort schon seit mehr als 30 Jahren heimisch.



Am Wartberg bei Heilbronn: Das Weingut Drautz-Able kann auf eine 500 Jahre währende Familiengeschichte zurückblicken.

WEIN UND ZEIT

Tafelweine ohne amtliche Prüfnummer auf den Markt.

Doch so unausgegoren sich manche Abfüllung bei der ersten Präsentation im November 1987 darstellte: Die Weine der „Holzwürmer“ (wie es der Gruppe, so Monika Drautz, auf einer Studienreise nach Südtirol entgegenschaltete) veränderten die Württemberger Weinwelt. Erstmals schwante es schwäbischen Liebhabern stoffiger Rotweine, dass sie sich nicht unbedingt nach Barolo oder Bordeaux sehnen mussten – zumal die Preise, die für Hades-Weine wie „Ex flammis orior“ (Wappenspruch derer von Hohenlohe-Öhringen), „Jodokus“ (Vorname eines Drautz-Ahnen), „Nicodemus“ (Ellwanger) oder „Vignette“ („eine Untertreibung“, so der junge Felix Graf Adelmann) verlangt wurden, vor Selbstbewusstsein nur so strotzten.

Bald wurden auch Gastronomen wie Vincent Klink von der Stuttgarter „Wielandshöhe“ und Hotelier und Weinhändler Richard Scherle („Zur Weinsteige“) auf die Tüftler aufmerksam. Exquisite regionale Küche mit exzellenten regionalen Weinen – zur Verwirklichung dieses Ideals kamen die Männer und Frauen aus der Unterwelt wie gerufen. „Die haben damals viel riskiert“, sagt Klink, der bald zum kulinarischen Paten der Hades-Gruppe werden sollte. Sommeliers wie Paula Bosch und Bernd Kreis machten das Weinwunder über die Grenzen der Region hinaus bekannt. Zehn Jahre dauerte es, bis die Weinprüfung die Gewächse einer amtlichen Prüfnummer für würdig erachtete.

Doch da zeichnete sich längst ein weiterer Entwicklungsschub ab. Viele Winzer setzten auf eine 1955 in Weinsberg gezüchtete Rebsorte, die nach dem württem-

bergischen Weinbaupionier Immanuel Dornfeld (1796–1869) benannt worden war. Einige Partien kamen versuchsweise erst in kleine Holzfässer und dann als Hades-Weine auf den Markt. Dem Berichterstatter der „Heilbronner Stimme“ war bei der ersten Präsentation der Weine die Überraschung auch sprachlich anzumerken: Ein 1986er Dornfelder, den Richard Drautz sechs Monate lang im Barrique ausgebaut hatte, „zeigte eine große Entfaltung in der Nase und beim Abstieg“.

Und noch ein Wein führte auf ungewohntes Terrain. Jürgen Ellwanger hatte Anfang der achtziger Jahre ein Auge auf die österreichische Neuzüchtung St. Laurent x Blaufränkisch geworfen. Sie brachte im heißen und eher trockenen Burgenland bei satten Erträgen passable Weine hervor. Und in Württemberg? Ellwangers erster Hades-Zweigelt, eine „frühreife Kreuzung Lemberger mal Sankt Laurentius“, erschien „interessant“. Dabei sollte es nicht bleiben. Selten hat ein Rotwein in



Doppelspitze: Felix (links) und Jörg Ellwanger

Deutschland derart Furore gemacht hat wie der Blaue Zweigelt aus dem Remstal.

Doch bis dahin wollte vieles ausprobiert sein. Andreas Scherle, der die Weinbegeisterung seines Vaters geerbt hat und mittlerweile auch im „Weinhaus Stetter“ auslebt, erinnert sich noch heute an eine Verkostung von Zweigelt-Partien aus sieben unterschiedlich getoasteten Barriques. Holz ist halt nicht Holz. Und Vincent Klink, der 1997 in der „Wielandshöhe“ das Menü zum zehnjährigen Hades-Jubiläum kochte, sagt rückblickend mit einer gehörigen Portion schwäbischen Humors: „Man hat es trinken könne. Und es isch au noch drinne bliebe.“

Die Mischung aus Experimentierlust und Bodenständigkeit, mit der die Schwaben auch den Weinskandalen der achtziger Jahre trotzten, steckte Winzer in anderen Anbaugebieten an. Hades aber sollte eine schwäbische Gruppe bleiben. 1991 wurde aus der Gruppe das Deutsche Barrique Forum ins Leben gerufen. Die Liste der Mitglieder liest sich wie die Erstausgabe des „Gotha“ des klassischen Rotweinadels von Baden über Franken bis an die Ahr.

Heute liegt die Verantwortung für die fünf Hades-Weingüter, die meist auch dem württembergischen Regionalverein des Verbands deutscher Prädikatsweingüter angehören, in den Händen der nächsten Generation. „Alle haben wir als Buben auf den Fässern gehockt“, erinnern sich Jörg und Felix Ellwanger bei einem der inzwischen seltenen Treffen der Gruppe im Restaurant „Lamm Hebsack“. Die Weine, zum Teil weit mehr als 20 Jahre alt, die an diesem Abend verkostet werden, lassen Erinnerungen aufleben – und demonstrieren auch das Reifepotential dieser Weine.

Die Hades-Füllungen sind in allen Weingütern zum festen Bestandteil des Sortiments geworden. Abgefüllt werden nicht mehr nur rebsortenreine Weine aus einheimischen Rebsorten oder einzelnen Exoten wie Zweigelt. Schon in den neunziger Jahren gelangten damals in Württemberg noch nicht zugelassene Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet



Sauvignon und Merlot auf wundersame Weise „über die grüne Grenze“. Zusammen mit Partien von Mosten aus pilzwiderstandsfähigen Neuzüchtungen werden sie heute zu Cuvées verschnitten – wie es die Franzosen machen. Und in den Kellern haben neben kleinen Holzfässern auch große Gebinde ihren festen Platz.

Von all dem kann man sich im „Weinhaus Stetter“ und im Hotel Zur Weinsteige ein Bild machen, wo Hades-Weine auch glasweise ausgeschenkt werden. „Man muss aktiv verkaufen“, sagt Andreas Scherle. Denn viele Gäste haben von den Weinen aus der schwäbischen Unterwelt noch nie etwas gehört.

GENUSS MIT WEITBLICK

Wenn Liebe durch den Magen geht, dann macht es das SalzburgerLand den Besuchern besonders einfach: Hier locken nicht nur atemberaubende Landschaften und Pisten, sondern auch allerfeinste Alpine Küche. Wo sonst lassen sich landschaftliche und kulinarische Gipfel so angenehm verbinden?

Ein butterzartes Stück Rindsbackerl, ein Blümchen zur Deko, ein Hauch von Soße, dazu frisches Gemüse und ein Kartoffel-Selleriepüree: Auch so kann die Aussicht vom 3000 Meter hohen Kitzsteinhorn aussehen. Wenn man auf den Teller blickt und nicht aufs Panorama. Letzteres ist dabei durchaus spektakulär: Bis zum Horizont reichen die Berge des SalzburgerLandes, ein atemberaubendes Felsenmeer, hier und da mit einer verspielten Schneehaube, in allen Farbschattierungen, so weit das Auge reicht. Dass sich dann doch viele Besucher für den Tellerblick im Gipfelrestaurant entscheiden, hat einen einfachen Grund: Hier wird exquisite Alpine Küche serviert – wie in vielen Restaurants im SalzburgerLand.

Zurück zu den Wurzeln
Doch was ist Alpine Küche eigentlich? Einer der Ersten, der sich vor rund zehn

Jahren der heimatischen Kochkunst wieder zuwandte, war Andreas Döllner. Wozu Meeresfrüchte importieren und Fisch und Fleisch aus fernen Ländern herbeibringen, warum immer nur französisch kochen, wenn das Gute doch meist um die Ecke liegt, fragte sich der Spitzenkoch des Genusswelten-Restaurants Döllner in Golling. „Cuisine alpine“ nannte er seine spannenden Neuinterpretationen überlieferter Gerichte. Wirtschaftlich gesehen, war die kulinarische Kehrtwende weg von der französischen Küche übrigens ein echtes Wagnis, wenn auch ein spannendes, denn „ganze Berge von Ideen und Zutaten“ seien ihm sprichwörtlich in den Sinn gekommen, sagt er heute. „Wir spüren doch, wo wir herkommen. Das, was auf dem Teller liegt, muss einfach dazu passen“.

Mittlerweile ist die bodenständige Gourmetküche längst etabliert, und blickt man heute auf das SalzburgerLand, er-

scheint der Erfolg der Alpen Küche fast logisch: Vom Bergbauern-Käse bis zur Gebirgsforelle, von den Pilzen bis zum Gemüse und Mehl stammen nahezu alle Zutaten direkt aus der Region – nachhaltiger kann man nicht kochen! Bauern, kleine Manufakturen, Brennereien und Gastronome kennen sich und arbeiten Hand in Hand. „Genusshandwerker“ nennt sie der Buchautor Dominik Flammer („Das kulinarische Erbe der Alpen“) und zählt die unglaubliche Vielfalt der alpinen Zutaten auf: 36 Rinderrassen, 54 Schafsrassen, 1500 Apfelsorten und 2000 essbare Wildpflanzen, um nur einige zu nennen. „Aufgrund der Abgeschlossenheit musste man über viele Jahrhunderte mit dem auskommen, was man hatte“, erklärt er. Logisch, dass sich eine sehr saisonale Küche herausbildete – mit Zutaten, die den Reisenden hier und da stutzen lassen: Flechten, Moose, Murmeltier, Harze, Enzian, Blutwurz, Zirbe, Farne

und Gams zum Beispiel. Bei der Verarbeitung wiederum spürt der Genießer den mediterranen Einfluss aus Südtirol.

Bio aus Tradition

Ein überwiegender Teil der Zutaten der Alpen Küche stammt übrigens aus dem ökologischen Anbau. Rund 60% der 9600 Bauern im SalzburgerLand betreiben Bio-Landwirtschaft (zum Vergleich: In Deutschland sind es rund 10%). Das ist nicht nur in Europa, sondern auch weltweit ein Spitzenwert. Und dies nicht erst seit gestern: Viele dieser Höfe sind schon in der dritten Generation Bio – wie der Stechabauer Hof in Zell am See-Kaprun zum Beispiel, der sein Gemüse und Salat schnittfrisch in die Küche des Kitzsteinhorn-Gipfelrestaurants liefert. Wie die meisten Bauern der Region sind die Betreiber Nebenerwerbslandwirte: Acht bis zehn Hektar Land, eine Handvoll Kühe, so sieht ein typischer Hof im SalzburgerLand

aus. Logisch, dass der Gewinn hier nicht mit Masse, sondern mit Qualität gemacht wird.

Man muss dazu sagen: Die Alpine Küche kommt in vielen Formen daher. Auf Almsommerhütten wird sie genauso serviert wie in Gasthäusern. Auch familiär kann sie sein, wie das Rosen-Frühstück auf der Bijo-Farm zeigt, wo die Gäste sprichwörtlich im traditionell eingerichteten Wohnzimmer der Hofbesitzer sitzen und jeder Gang mit viel Liebe von Hand angerichtet wird. Der Name ist dabei Programm: Aus den Rosenbüschen, die den malerisch gelegenen Hof an der Großglocknerstraße umgeben, stellt Birgit Schattbacher von der Rosenbutter über Blütenaufstrichen bis zu Rosenkuchen jede Menge raffinierte Leckereien her. Oder in der Küche der Gerbrüder Obauer in Werfen. Gerade hier zeigt sich, was die Alpine Küche so anziehend macht: Vier Hauben haben die beiden Brüder sich bereits erkocht – mehr geht nicht. Bei allem gediegenen Ambiente darf in den heiligen Gourmethallen aber schon auch gelacht werden: „Ihr sitzt im ehemaligen Wohnzimmer meiner Oma“ erklärt Rudi Obauer, als er kurz aus der Küche am Tisch vorbeischaute, „da hinten war der Fernseher.“ Genauso zugänglich sind die Gerichte: Gams carpaccio mit Schwarzbeersenf und Gewürzthong, Bachforellenstrudel mit Veltliner-Soße, Blutwurstascherl und Knusperschwartzl, Habichtspilz-Bouillon... „Die Kraft unserer Küche kommt aus der Natur“ lautet die erste Devise der Obauers, und man muss kein Michelin-Tester sein, um diese Gerichte zu genießen. Vielleicht spürt man, dass der Koch die Pilze selbst gesammelt und getrocknet hat? Dass die Kräuter hinter dem Haus wachsen? Auch in der Obauer-

Küche kommen nahezu ausschließlich regionale Zutaten in die Pfanne.

Vom Brauen und Brennen

Logisch, dass es, egal wo man der Alpen Küche zuspricht, auch immer den passenden Wein dazu gibt, schließlich ist Österreich ein traditionelles Weinland. Das SalzburgerLand rühmt sich jedoch seiner Biere und seiner innovativen Brauer. Zum Beispiel in der Brauerei Stiegl, deren Craft-Biere ihre Namen zu Recht tragen, wie die „gmahde Wiesn“, deren Name sich dem Genießer schon beim ersten Schnuppern erschließt.

Wer die Fülle der Alpen Küche durchprobiert, landet am Schluss nicht selten bei Siegfried Herzog. Oder besser: einem seiner Meisterwerke. Die Bauernbrennerei seines Vaters verwandelte der 50-Jährige vor 20 Jahren in eine vielfach ausgezeichnete Destillerie, deren Schnäpse und Brände die Auszeichnungen schubkarrenweise einheimen. Mit geschlossenen Augen entführen seine Destillate noch einmal in die Berge: ein Hauch Himbeere, ein Schluck Zirbe oder Salzburger Birne. Oder um es mit den Worten von Andreas Döllner zu sagen: „Die Alpine Küche ist eine Bergtour, für die man keine Bergschuhe, sondern nur Besteck braucht“. Recht hat er.

Erfahren Sie mehr über die Fusion von Tradition und Kreativität der Alpen Küche unter www.salzburgerland.com/de/alpine-kueche

V.i.S.d.P.:
SalzburgerLand Tourismus GmbH,
Wiener Bundesstraße 23,
5300 Hallwang, Österreich



Bodenständig, aber exquisit: Die Alpine Küche lockt mit traditionellen Rezepten in moderner Interpretation – und das auch noch vor grandioser Kulisse.

Foto: SalzburgerLand Tourismus

Alpine Küche – selbst erleben!



Foto: alpinekueche.com, Klaus Bauer

Festspiele der Alpen Küche

Wer die Alpine Küche geballt erleben möchte, sollte die Festspiele der Alpen Küche im Kalender rot anstreichen. Am 21. September 2020 finden Sie zum zweiten Mal in Zell am See-Kaprun statt. Spitzenköche der kreativen Alpen Küche präsentieren dort unter anderem ihre Spitzenkreationen – selber kosten ist erwünscht: Auf der Bühne wird vorgekocht, in der Pause kursieren die gezeigten Menüs als Flying Buffet durch die Besuchermenge.

Via Culinaria – Genusswege im SalzburgerLand

Ob Fisch oder Fleisch, Süßspeisen oder Käsecreations, das SalzburgerLand ist für seine herrlichen Genüsse bis weit über die Landesgrenzen hinweg bekannt. Bei den rund 300 Restaurants, Gasthöfen und Erzeugern ist für jeden Feinschmecker etwas dabei.

**SALZBURGER
LAND**



Egal ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder Kräuter, die Zutaten stammen immer aus der Region und oft auch aus ökologischem Anbau. Auf den Almsommerhütten im SalzburgerLand wird sie genauso serviert wie in Gasthäusern und Hauben-gekrönten Spitzenrestaurants.



Fotos: SalzburgerLand Tourismus; alpinekueche.com, Klaus Bauer; SalzburgerLand Tourismus



WIENER SCHNITZEL

„Die Schnitzel werden an den Rändern mehrmals eingeschnitten, reichlich gesalzen und gepfeffert und in das Mehl getaucht. Das überschüssige Mehl wird abgeschüttelt. Danach taucht man die Schnitzel in die mit Wasser verrührten Eier und paniert sie anschließend mit den Semmelbröseln. Auch die Brösel müssen gleichmäßig abgeschüttelt werden – und dann kommen die Schnitzel für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank. Sie werden im heißen Schmalz auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten gebraten, müssen auf Küchenkrepp abtropfen und werden mit Zitronenspalten oder Sardellensauce serviert.“

Für vier Personen

2 Eier
2 EL Wasser
1 kg Kalbsschnitzel
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/4 Tasse Mehl
1 Tasse Semmelbrösel
350 g Schmalz

Über Kochkunst die Welt zu entdecken: Das war das Konzept der Reihe „The Cooking of the World“ des Time-Life-Verlags. Vor einem halben Jahrhundert war das bahnbrechend. Es waren konsequenterweise nicht Köche, auch nicht im engeren Sinne Kochbuchautoren, die mit der Ausführung der einzelnen Bände betraut wurden. Da finden sich der Abenteurer Laurens van der Post (African Cooking), die Feministin Emily Hahn (Chinese Cooking), die Bühnen-, Roman- und Reisebuchautorin Santha Rama Rau (Indian Cooking). Und Joseph Wechsberg, der in einem kühnen Ansatz die Kulinarik eines Staatsgebildes schilderte, das es vor 50 Jahren auch schon ein halbes Jahrhundert nicht mehr gab: „The Cooking of Vienna's Empire“.

Joseph Wechsberg sticht unter den bunten Vögeln noch heraus. Sein Leben voller Wendungen war ein Spiegel des Jahrhunderts. Der Sohn einer jüdischen Bankiersfamilie, 1907 in Mährisch-Ostau geboren, 1983 in Wien gestorben, war Jurist und Musiker, Soldat zweier Armeen und Agent eines Nachrichtendienstes, Schriftsteller und Journalist; unter anderem schrieb er Feuilletons für die Frankfurter Allgemeine Zeitung. Dem deutschen Publikum wurde er in der Nachkriegszeit als Autor kulinarischer Bücher im weitesten Sinne bekannt. Insofern lag es nahe, ihn redaktionell mit dem Band der Küchenserie zu betrauen – bei Rezepten unterstützt durch Fachleute und illustriert mit Bildern von Ländern, Leuten, Speisen von Fred Lyon.

Die deutsche Ausgabe, die 1970 erschien, trägt den Titel „Die Küche im

WIENER SPITZEL

Erzähler, Lebenskünstler, kulinarischer Kenner: Joseph Wechsberg hatte ein aufregendes Leben. Er hinterließ Rezepte, die wir originalgetreu nachgekocht haben.

Von Stephan Löwenstein
Fotos Claus Eckert

Wiener Kaiserreich“. Treffender titelt später eine Taschenbuchausgabe: „Die Küchen“. Man flaniert mit dem Autor durch die Kaffeehäuser von Wien und Budapest, man reist durch Kärnten, die Steiermark und Tirol, blickt den Ungarn in den Gulaschkessel, rollt in Böhmen Knödel, brät am Balkan Fleisch. „Es hat mich immer wieder fasziniert, dass man sonst nirgends auf der Welt in einem so relativ kleinen Gebiet derart viele verschiedene Ess- und Kochgewohnheiten finden kann“, schreibt Wechsberg. Ein „Schmelztiegel“ nicht nur vieler Völker, sondern auch der Küchengeheimnisse des Kaiserreichs sei dabei Wien mit seiner „aufregenden, fast exotischen Mischung“.

Hier finden wir also Rezepte vom Wiener Rostbraten bis zur Krensaucе, die zum klassischen gekochten Rindfleisch gehört. Kren ist Meerrettich – ein Lehnwort aus dem Tschechischen, wie es in der österreichischen Kulinarik viele gibt. Natürlich fehlen Wiener Schnitzel und Backhendl nicht. Aus österreichischen Landen wird eine Auswahl vom Speckknödel bis zu Salzburger Nockerln präsentiert, aus Ungarn Bogrács Gulyás (Kesselgulasch) oder Rostbraten à la Eszterházy. „Der Einfluss der Tschechoslowakei“ wird mit Knödeln und Braten aller Art dokumentiert. „Jugoslawien“ (die Landesgrenzen wurden zeitgemäß, nicht historisch gezogen) findet mit einer Auswahl vom „serbischen Ajvar“ bis zum dalmatischen Fisch statt. Aber der Clou des Buchs sind die kulinarischen Landeskunden – einschließlich manch trübsinniger Bemerkungen über verflossene Vorkriegsherrlichkeit und gegenwärtige sozialistische Einheitskost. Dass Wechsberg ein Bürger jener alten Welt war, ist in

jeder Zeile spürbar. Seine Länderkulinariken enthalten auch biographische Spuren: „Während meiner Jugendjahre in Wien hieß es, dass man ein wirklich perfektes Wiener Schnitzel folgendermaßen prüfen könne: man setze sich mindestens eine Sekunde lang darauf, ohne dass ein Fettfleck am Hosenboden bleibt.“ Beim Test habe er sich jedoch ein Paar neuer hellgrauer Hosen ruiniert. „In den Prager Bierhallen hängen der Geruch von abgestandenem Bier und die modrige Aura des Mystizismus... Wir bevorzugten (das Bier) leicht gekühlt, und wir bevorzugten alle mehr als ein Glas voll davon.“ Prag und Wien waren Stationen seines Lebens. Ungarn wird hingegen mit der freundlichen Zugewandtheit des häufigen Gastes beschrieben. Und über Serben und Kroaten heißt es: „Die Jugoslawen sind prächtige Menschen... Ich erlebe sie immer als Menschen spannungsgeladener Extreme, aber glücklicherweise sind alle Jugoslawen, die ich kenne, meine Freunde.“

Worüber der Autor nicht mit freundlichem Interesse, sondern mit der Inbrunst nostalgischer Sehnsucht schreibt, sind die Wunderwerke einer mährischen Köchin: Marie, die „zur Familie gehörte, als ich noch gar nicht da war“: „Sie war zum Kochen geboren, wie andere Menschen zum Schreiben oder zum Malen geboren sind.“ Die Eloge auf Marie nimmt praktisch die Hälfte des Kapitels über die „tschechoslowakische“ Küche ein.

Wer war also dieser Joseph Wechsberg? Ausweislich seiner Bücher muss er ein Mann gewesen sein, der dem guten Leben zugetan war. „Lebenskunst und andere Künste“ heißt ein Titel, der „Delikatessen eines Feuilletonisten“ verspricht. Wechs-

berg schrieb über „Freude am Wein“ und „Kulinarische Städtebilder“, über „Champagner schon zum Frühstück“ und „Forelle blau und schwarze Trüffel“. Dieses Buch mit dem Untertitel „Die Wanderungen eines Epikureers“ ist eine Art kulinarische Autobiographie und setzt manchem Spitzenkoch ein Denkmal. Sein Leben anhand dessen zu beschreiben, was man gegessen hat: Darauf muss man kommen.

Man erfährt von der Kindheit eines mäkeligen Buben im Haus eines jüdischen Bankiers in Mährisch-Ostau, der nichts von dem mochte, was ihm auf den Tisch gestellt wurde, nicht einmal Maries Powidl-tascherln (Powidl ist eine Art Pflaumenmus). Die Zeiten waren schlecht, der Vater fiel im Ersten Weltkrieg, das Bankhaus ging bankrott und das Vermögen der Familie dahin. Erst als verkrafter Student



Dem guten Leben zugetan: Joseph Wechsberg

in Prag und Wien, der für die heimlich gepflegte Musikliebhaberei, also Opern- und Konzertbesuche, am Essen sparen musste und sich nur in den Ferien zu Hause satt essen konnte, ging ihm die Herrlichkeit von Maries Kreationen auf.

Doch die Sehnsucht nach feineren Genüssen muss schon früher geweckt worden sein: Als das familiäre Bankhaus schließen musste, zog in die ehemaligen Kassenträume im Erdgeschoss des Elternhauses ein Delikatessenladen ein. In „Lebenskunst“ erzählt Wechsberg davon: Straßburger Gänseleber, Edamer Käse und andere, wie eine Tafel auswies, „Feinste im Spezialitäten“. Jedoch: Der Familienstolz ließ es nicht zu, dass „ein Wechsberg“ sich in dem Geschäft, diesem Memento mit Schaufenster des eigenen wirtschaftlichen Niedergangs, blicken ließ. Eines Tages versuchte ein Kunde zusammen mit dem Delikatessenhändler hinterlistig, den Knaben Joseph mit einer Einladung zu verführen. Doch er widerstand. „Ich stieg ganz langsam die 134 Stiegen in den vierten Stock hinauf. Im ersten Stock fühlte ich mich wie weiland Leonidas bei den Thermophylen, aber als ich den dritten Stock erreicht hatte, war ich nicht mehr so sicher, ob ich wie ein Held gehandelt hatte oder wie ein Idiot. Vielleicht wie beide, denn ein großer Unterschied besteht ja nicht.“

Die Sache mit dem Studieren ging in Wien nicht so vonstatten, wie sich die Familie das vorstellte. „Dort war ich zwar ein Opernkennner geworden, hatte es aber verabsäumt, mir eine genaue Kenntnis der Wirtschaftswissenschaften anzuzeignen.“ So verfiel man darauf, den Neunzehnjährigen mit schmalen Budget nach Paris zu schicken, um an der Sorbonne die Rechte

KESSELGULASCH

„Das Schmalz in einem Suppentopf erhitzen, bis es raucht, dann die Temperatur herunterschalten und den Knoblauch sowie die Zwiebeln goldgelb rösten. Nach 8 bis 10 Minuten nimmt man den Topf vom Herd und rührt Paprika hinein. Nun gibt man das Fleisch, Kümmel, Brühe beziehungsweise Wasser sowie Salz und Pfeffer hinzu, bringt das Ganze zum Kochen und lässt es halb zugedeckt ungefähr 1 Stunde lang auf dem Herd schmoren, bis das Fleisch fast gar ist. Die Kartoffeln in der Schale 8 bis 10 Minuten lang leicht angaren, sie dann pellen und in 3 cm große Würfel schneiden. Sie kommen zusammen mit den Tomaten, den Paprikaschoten sowie dem 1/2 TL Majoran in den Topf. Man lässt alles noch einmal bei mittlerer Hitze etwa 1/2 Stunde lang schmoren, bis das Fleisch gar ist und die Kartoffeln zerkoht sind.“

Für 4 bis 6 Personen

30 g Schmalz
150 g feingehackte Zwiebeln
1/2 TL feingehackter Knoblauch
3 EL ungarischer Delikatess- oder Edelsüßpaprika
1 kg Rindergulasch
1/2 TL Kümmel
1 l Hühner- oder Rindsbrühe
1/2 TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
300 g Kartoffeln
500 g Tomaten, gehäutet, entkernt, feingehackt
2 mittelgroße grüne Paprikaschoten, entkernt und feingehackt
1/2 TL Majoran



CEVAPCICI

„Das Schmalz wird in einer Pfanne ausgelassen, bis es dampft. Darin brät man die Zwiebeln mit dem Knoblauch 6 bis 8 Minuten lang, bis sie goldgelb sind, und schüttet sie dann in eine Schüssel. Das gesamte Hack sowie Eiweiß, Salz und Paprika werden mit den Zwiebeln sorgfältig verknetet. Aus dieser Masse formt man Röllchen, die auf einen Teller gelegt, zugedeckt und für mindestens 1 Stunde in den Eisschrank gestellt werden, damit sie sich festigen. Nach dem Kühlen reht man sie mit jeweils mindestens 1/2 cm Abstand auf Spießchen auf. Čevapčići können entweder über einen offenen Holzkohlegrill oder in einen vorgeheizten elektrischen Grill gegeben werden. Oder man lässt in einer großen Pfanne 2 EL Schmalz aus, erhitzt es, bis es stark dampft, und brät darin einen Spieß nach dem anderen 8 Minuten auf jeder Seite. Die Fleischröllchen sollen außen dunkelbraun und innen gut durchgebraten sein.“

Für 6 Personen

1 EL Schmalz
1/2 Tasse feingehackte Zwiebeln
1/2 TL feingehackter Knoblauch
1/2 kg Hammelhack, mehrmals durchgedreht
1/2 kg Rinderhack, mehrmals durchgedreht
1 Eiweiß, leicht geschlagen
1 TL Salz
1 EL ungarischer Delikatess- oder Edelsüßpaprika

zu studieren. Er fand ein billiges Hotelzimmer, aber nicht in Montparnasse, sondern angeblich aus Versehen in Montmartre, und zwar an der Place Pigalle. Von Hörsälen ist in Wechsbergs Erinnerungen nicht weiter die Rede, stattdessen von den dort tätigen Damen, den Straßenmalern und den nordafrikanischen Teppich- und Rauschgiftthändlern – „meine Lehrer in Wirtschaftskunde“.

Er fand auch ein Restaurant mit Papierbögen statt Tischdecken und Menüs zu festen Preisen. „Escalopes de foie gras à la Talleyrand... waren in meinem Prix-Fixe unbekannt, aber die tripes schmeckten vorzüglich.“ Wechsberg begann sein Brot mit dem Geigenspiel zu verdienen, in Nachtclubs um das Moulin Rouge sowie in einem Stummfilmkino. Eines Tages wurde ihm eine Stelle als Geiger eines französischen Ozeandampfers angeboten. „Ich hatte mir immer gewünscht, die Welt zu sehen. Außerdem hatte ich gehört, dass das Essen an Bord phantastisch sei, sogar noch besser als im Prix-Fixe.“

Mehrere Überseereisen hat Wechsberg als Schiffsgaiger gemacht, nach Amerika und Fernost. Die erste fand auf dem altersschwachen kleinen Dampfer „La Bourdonnais“ statt, auf dem er erstmals die Skyline von New York erblickte, wenn er auch am entlegensten Pier andockte. Auf dem Schiff war es mit der großen Küche nicht weit her, aber Wechsberg wäre nicht Wechsberg, hätte er nicht auch hiervon eine kulinarische Anekdote mitgebracht.

Er habe sich gewundert, warum Maurice, der erste Geiger der vierköpfigen Kapelle, immer noch auf diesem schlechtesten Kahn der Schifffahrtsgesellschaft fuhr und nicht auf der schönen „Ile de

WIENER SPITZEL

France“, schreibt er in einem herrlichen Anekdotenbuch („Ein Musikant spinnt sein Garn“). In New York angekommen, wird der Jungspund mit einer Telefonliste in eine Drogerie geschickt, er solle nur sagen: „Hallo, ‚La Bourdonnais‘ ist im Hafen“, die Empfänger würden schon verstehen. Tatsächlich findet Wechsberg, als er von seinem Spaziergang zurückkehrt, bereits 15 Fremde vor, wohlhabend aussehende Geschäftsleute und Banker, die sich in die Kabinen der Musiker gequetscht haben. Die Meister des Notenschlüssels hatten während der Überfahrt



1944: Wechsberg in amerikanischer Uniform

Wein und Schnäpse gebunkert und nun die Waschkabine zur Bar umfunktionierte. Während es an den vorderen Anlegestellen, wo die „Ile de France“ liegt, von Zollbeamten und Polizisten nur so wimmelt, wird an Dock 99 nicht so genau hingesehen. Glückliche Zeiten der Prohibition: Jeder der vier Musiker hat an dem einen Tag mehr Geld verdient, als er es mit einem Monat Geigen auf dem Flaggschiff hätte tun können. Nur ein drei Zentner schwerer Eisenbahnbaron schlief in einer Koje ein und musste leutendwie von Bord geschafft werden.

Wechsberg betätigte sich mal als Croupier im Casino, mal als Claqueur in der Oper – bei Letzterem sprang nicht mehr heraus als eine Freikarte. Aber es griffe zu kurz, ihn als Bohemien und Herumtreiber zu betrachten (wie es seine Familie wohl tat). Die Wiener Hochschule für Welthandel schloss er als Diplomkaufmann ab, in Prag wurde er cum laude zum Dr. juris promoviert. Er arbeitete als Rechtsanwaltskonzipient, engagierte sich für die Jüdische Partei in der Tschechoslowakei und war eine Zeitlang parlamentarischer Sekretär eines Abgeordneten. Wechsberg schrieb für die Lokalzeitung seiner Heimatstadt, später auch für das „Prager Tagblatt“. Er reiste nach Indien, China und Japan und schrieb darüber Reportagen und Bücher, auch drei Trivialromane.

Außerdem musste er den Militärdienst in der tschechoslowakischen Armee ableisten. Wechsberg brachte es zum Leutnant der Reserve der Infanterie und Führer einer schweren Maschinengewehrtruppe. Kulinarisch war die Militärzeit freilich so, wie man es erwarten darf. „Die erstaunlichste création hieß ‚Beton‘, eine formlose,

schmutzgraue Masse, die eine gewisse Ähnlichkeit mit Portland-Zement aufwies.“ Aber sogar für den militärischen Alltag sollte sich der erworbene feine Gaumen als nützlich erweisen. Als er auf der Offiziersschule von einem dicken Vorgesetzten schikaniert wurde, begann Wechsberg ihm mit der Erwähnung delikater Gerichte den Mund wässrig zu machen. Er könne die Rezepte dessen Köchin verschaffen – wenn er am Sonntag heimfahren dürfe. „Sie bekommen Urlaub. Bringen Sie mir die Rezepte.“ Wechsberg brachte aber nur eines: „Filet de boeuf à la casserole aux pommes sautées“. Natürlich könne er ein weiteres besorgen, wenn er am kommenden Wochenende wieder frei hätte... „Ich brauchte nie wieder am Samstagabend Wache zu stehen. Was aus dem unteren Teil des schweren Maschinengewehrs wurde, weiß ich nicht. Vermutlich hat ein anderer es geschleppt, der keine Kochrezepte hatte.“

Seine politischen Tätigkeiten brachten Wechsberg in Kontakt mit hohen Regierungskreisen. 1938 wurde er in die Vereinigten Staaten geschickt: Er sollte mit Vorträgen über die Lage der Sudetendeutschen der Nazi-Propaganda entgegenwirken. Doch schon auf halber Überfahrt war der Auftrag obsolet. Die Nachricht vom Münchner Abkommen wurde bekannt. Wechsberg war gut beraten, nicht zurückzukommen. Er fand Asyl und eine zweite Heimat in Amerika. Anfangs musste seine Frau, die schneiden konnte, ihn über Wasser halten. Aber erstaunlich bald war Wechsberg in der Lage, in amerikanischen und kanadischen Zeitungen Texte zu veröffentlichen. 1943 erschien sein erster Artikel „im erlauchten ‚New Yorker‘, seiner publizistischen Heimat für die nächsten



1964: Wechsberg an der Glienicker Brücke

Jahrzehnte“, wie Christoph Haacker schreibt, der Herausgeber einer deutschen Übersetzung von Wechsbergs Buch „Heimkehr“ und Verfasser eines biographischen Abrisses.

Im folgenden Winter wurde Wechsberg in die amerikanische Armee eingezogen. Er kam in eine Spezialabteilung des Nachrichtendienstes OSS. Haacker hat in den OSS-Archiven ein regelrechtes Bewerbungsschreiben gefunden. Wechsberg preist sich dort als „Experte für die Psychologie der Europäer, PR, Propaganda“ und „Psychologische Kriegsführung“ an. Als „Technical Sergeant“ mit Bezügen eines Hauptmanns widmete er sich nach der Invasion diesen Tätigkeiten „mit Flugblatt und Lautsprecher im Frontbereich“, bei Radio Luxemburg und in der Zeitung „Stars and Stripes“. Noch vor Kriegsende wurde er beauftragt, auf von nationalsozialistischer Herrschaft befreitem deutschen Gebiet eine Zeitung herauszubringen, den „Kölnischen Kurier“.

Unmittelbar nach Kriegsende trat Wechsberg eine bemerkenswerte Reise an: Mit einem amerikanischen Offizier, Major Dolan, wohl vom OSS, schlug er sich in seine Heimatstadt durch. Hindernisse waren das allgemeine Chaos und das be-

sondere Misstrauen sowjetischer Offiziere. Denn nach den Vereinbarungen der Alliierten befand sich das Reiseziel weit vor der Demarkationslinie, hinter die sich die amerikanischen Truppen zurückzogen. Wechsberg schilderte die Fahrt in dem 1946 erschienenen Buch „Homecoming“ als Reise in ein tief von Krieg und Kollaboration zerrissenes Land. Seine jüdische Familie war ermordet oder in die Welt verstreut worden. Seine Schwiegereltern hingegen traf er in Ostrau noch in ihrem Haus an, verhärtet und ängstlich durch die zugezogenen Vorhänge spähend. Er beglückte sie mit der kulinarischen Währung eines Gl: Kaffee, Zigaretten, Corned Beef.

Von nachrichtendienstlichen Aufgaben ist in dem Buch – natürlich – nicht die Rede. Wohl aber ist aus anderen Quellen bekannt, dass Wechsberg in Prag Politiker bis hin zu Edvard Beneš traf und die Ausreise von Leo Baeck mittels eines amerikanischen Militärflugzeugs mit organisierte. Auf dem Klappentext einer von der amerikanischen Armee herausgegebenen Ausgabe seines ersten englischsprachigen Buchs „Looking for a Bluebird“ heißt es frank und frei, er sei „durch ganz Europa mit besonderen Aufträgen des OSS“ gereist.

Als Journalist reiste er in der Nachkriegszeit einige Male durch Mittel- und Osteuropa, von der DDR bis Rumänien. Es ist ein Bild von ihm auf der Glienicker Brücke in Berlin überliefert, dem Austauschpunkt für Agenten zwischen Ost und West. War er ein Spion des OSS und seiner Nachfolgeorganisation, der CIA? Auf dem Foto scheint er damit zu kokettieren, bei anderen Gelegenheiten wies er die Bezeichnung für sich zurück. Sein Biograph Haacker hält diese Zeit für eine

Episode. Wechsberg selbst schrieb einmal: „Der Schriftsteller lebt von seiner Phantasie, der Spion von seiner Phantasiosigkeit, sonst hätte er sich einen besseren Beruf ausgesucht.“

Der Schriftsteller Wechsberg hatte es überwiegend mit den heiteren oder musischen Themen zu tun. Seine Feuilletons für die F.A.Z. zeugen von Bildung, Originalität und manchmal scharfer Polemik. Ein Text handelt vom Versäumnis aller Benimm-Ratgeber, Möglichkeiten aufzutragen, wie man Gäste wieder loswird. Für Politik interessierte er sich weiter, auch für die düsteren Themen. 1964 schrieb er mit Simon Wiesenthal ein Buch über dessen Tätigkeit als „Nazijäger“, auf Deutsch mit dem Titel „Doch die Mörder leben“. In der Folge war er Wiesenthal ab und an bei Recherchen behilflich. Im Archiv des Wiener Wiesenthal-Instituts finden sich Briefe, aus denen das beispielsweise für das Jahr 1967 hervorgeht. Einmal ersucht Wiesenthal Wechsberg, bei einer Reise nach Südtirol ein Dokument zu kopieren, angeblich ein Notizbuch Martin Bormanns, das dort jemand besitzen will.

Nach dem Wiesenthal-Buch schrieb Wechsberg das Time-Life-Küchenbuch. Kulinarische Themen ließen ihn nicht los. Dabei musste er schon als Fünfzigjähriger konstatieren: „Zwischen Reichtum und Appetit besteht ein diabolisches Paradox. Vor fünfundzwanzig Jahren verbrachte ich meine Abende hungrig auf der vierten Galerie der Wiener Staatsoper und schaute neidisch hinunter auf die reichen Leute im Parkett, die sich ein Abendessen bei Sacher leisten konnten.“ Heute, schrieb er, sitze er selbst im Parkett. Aber der Weg zu Sacher sei ihm auf Anraten eines teuren Interisten verboten. ◀



Der Hochstapler Roy Courtney (*Ian McKellen*) hat sein neuestes Ziel im Visier: die millionenschwere, seit Kurzem verwitwete Betty McLeish (*Helen Mirren*). Und er beabsichtigt, sich alles zu nehmen. Doch als die beiden sich näherkommen, gestaltet sich der eigentlich simple Betrug komplexer als erwartet – ein perfekter Trugschluss?

Die legendären Schauspieler *Mirren* (Oscar®-Preisträgerin, „Die Queen“) und *McKellen* (zwei Oscar®-Nominierungen, „Der Herr der Ringe: Die Gefährten“, „Gods and Monsters“) stehen zum ersten Mal gemeinsam für einen Kinofilm vor der Kamera – für einen spannenden Krimi über Geheimnisse, die die Menschen verbergen, und die Lügen, die sie leben.

AB 28. NOVEMBER IM KINO



Prozessbeobachter: Kaffeeröster Friedrich Radi passt auf, dass beim Rösten nichts danebengeht.

Deutschland röstet auf

Immer mehr Röstereien beleben die Kaffee-Szene. Aber was passiert dabei eigentlich genau? Wir haben beobachtet, worauf es ankommt.

Von Marco Dettweiler
Fotos François Klein

Der Kaffee schmeckt nicht. Doch wer oder was ist schuld daran? Taugt die Maschine nichts, hat der Barista versagt? Oder liegt es doch an den Bohnen? Sie sind schließlich die Grundlage für den Geschmack eines Espressos oder eines Filters, wie viele Cafés den Filterkaffee abkürzen. Daher ist es nur konsequent, dass in Deutschland gefühlt jede Woche eine neue Rösterei eröffnet. Der deutsche Kaffeeverband zählt zur Zeit 700 Röstereien, darunter sind 650 kleinere Unternehmen.

Eine davon ist Hoppenworth & Ploch in Frankfurt. Die beiden Inhaber begannen 2014, die „Third Wave“ über das Rhein-Main-Gebiet rollen zu lassen. Die Bewegung hält nicht viel von der klassischen Art des Röstens, wie man sie aus Italien kennt, bei der am Ende dunkelbraune Bohnen mit Röstaromen in der Tüte landen. Die findet man in modernen Röstereien wie bei den Hopplos – so wird Hoppenworth & Ploch gerne abgekürzt – selten. Dort setzt man eher auf hellbraune Bohnen. Geschmacksmerkmale: fruchtig. Häufige Reaktion von Ersttrinkern: „Ui, ist das sauer.“

Matthias Hoppenworth mag die pauschale Unterscheidung zwischen hell und dunkel gerösteten Bohnen nicht. „Wir bringen den ursprünglichen Flavour in die Tasse“, sagt er lieber. Er meint das auf den Punkt genaue Rösten, also zu welchem Zeitpunkt die Bohnen aus der Trommel geholt werden. Durch das richtige Timing können die gemahlten Bohnen beim Kontakt mit heißem Wasser möglichst viele und ursprüngliche Aromen entfalten. Setzt man die Bohnen zu lange der Hitze aus, werden die Röstaromen zu dominant. „Tot geröstet“ heißt das in der Third-Wave-Szene. Der Trumpf seien dennoch

die Rohbohnen, sagt Hoppenworth, die in der Rösterei überall in Säcken gestapelt auch als Sitzgelegenheiten verteilt sind.

In Sicht- und Geruchsweite der gestapelten Säcke läuft die Röstmaschine. Es riecht nicht so sehr nach Kaffee, eher nach Basmatireis und ein wenig nach Brot. So beschreiben jedenfalls Experten den Geruch noch nicht lange gerösteter Bohnen. Vor der Maschine steht Friedrich Radi, 25 Jahre alt, in T-Shirt, Jeans und mit beachtlichem Bart. Ist er nicht da, übernimmt Kilian Seger die Aufgabe. Er ist im vergangenen Jahr deutscher Röstmeister geworden.

Radi und Seger wachen über die Temperatur und andere Parameter, die ein Röster beeinflussen kann – zum einen mit Hilfe eines Computers mit Monitor, der den Temperaturverlauf anzeigt, zum anderen mit Augen und Nasen: Immer wieder entnehmen sie mit einer kleinen Schaufel, dem Probezieher, eine Handvoll Bohnen aus der Trommel, um zu sehen und riechen,



Solide Basis: Die Inhaber Matthias Hoppenworth (rechts) und Julian Ploch setzen auf beste Qualität.

wie sich der Kaffee entwickelt. Der Computer gibt der Maschine ein Röstprofil vor, aber die optische und olfaktorische Überprüfung ist unerlässlich, auch wenn die von Sensoren unterstützten automatischen Abläufe immer besser werden.

In der Frankfurter Rösterei erwarten sie gerade eine größere Maschine, die 30 Kilogramm auf einmal rösten kann, das Dreifache der bisherigen Menge. Es wird der Trommelröster W30A von Giesen sein, einem Unternehmen aus den Niederlanden. Andere große Hersteller kommen aus Deutschland, der Türkei, den Vereinigten Staaten. Die Technik der Röstmaschinen sei seit 80 Jahren im Wesentlichen ausge-reift, sagt Hoppenworth. Ein paar neue Funktionen nennt er aber doch: Die Brenner seien effizienter geworden, auch deren Steuerung habe sich entwickelt, moderne Elektronik sei angebaut. Zudem unterstützen mittlerweile Sensoren den Röstprozess. Der Computer mit der nötigen Software

kommuniziert über eine digitale Schnittstelle mit der Maschine.

Weil die Nachfrage so groß ist, haben sich Hoppenworth und sein Partner Julian Ploch dafür entschieden, die Rösterei in ein Industriegebiet zu verlagern, um mehr Platz und Zeit zu haben. Die Schlagzahl wird erhöht, mehr als einmal pro Woche geröstet, was bisher nicht möglich war, weil das Café am Rösttag immer geschlossen werden musste. Hoppenworth & Ploch steigt dann auf zu einem Röster mittlerer Größe, wie es in Frankfurt noch mehrere weitere gibt.

Wer als Röster etwas auf sich hält, wählt höchste Qualität bei den Rohbohnen. Dass Hoppenworth & Ploch „Spezialitätenkaffee“ verkauft, ist ein eindeutiger Hinweis darauf. Unter dieser Bezeichnung versteht man Bohnen mit der höchsten Qualitätsstufe, dem Grad eins. Die Klassifizierung beruht auf einem System der Specialty Coffee Association of America (SCAA), eines internationalen Teams von Kaffee-Experten in New York, die größtenteils ehrenamtlich arbeiten. Dahinter folgen Grad zwei bis fünf: Premiumkaffee, Handelsware, Kaffee unterhalb des Standards und Off-Grade-Kaffee. Die zwei untersten Grade werden auch Junk oder Triage genannt.

Die Qualität hängt von der Zahl der Mängel ab und wird entsprechend kontrolliert. Einem Sack Bohnen wird eine Probe von 300 Gramm entnommen. Darin dürfen höchstens fünf Bohnen sein, die nicht in Ordnung sind. Ein Fehler kann zum Beispiel eine zu kleine oder zerbrochene Bohne sein. Null Toleranz gilt bei sogenannten Quakers. Diese unreifen Bohnen reagieren beim Rösten anders, sie werden nicht dunkel, hinterlassen einen trockenen und ranzigen Eindruck auf der Zunge und riechen – eigentlich ganz ange-



Hier interessiert die Bohne: Mit dem richtigen Timing beim Rösten entfalten die Kaffeebohnen ihre ursprünglichen Aromen.

nehm – nach Erdnuss. In der Praxis sind die Maßstäbe nicht so streng. Auch Friedrich Radi fischt hin und wieder Quakers aus den fertig gerösteten Bohnen.

Die Größen der Branche wie Tchibo müssen schon aufgrund der Masse der Bohnen mindestens zwei Grade unterhalb der Spezialitätenklasse einkaufen. Eine Ausnahme sind die sogenannten Raritäten, die laut Tchibo „geschmacklich wie auch nach den weiteren Kriterien als Spezialitätenkaffees gelten und damit die SCAA matchen“. Die kleinen Röstereien haben in den vergangenen Jahren die großen dazu gebracht, ihr Sortiment zu erweitern. So bietet Tchibo etwa den „Blonde Roast“ mit „fruchtigem Charakter und einem Hauch von Süße“ an, den man bewirbt als einen Filterkaffee, „der genauso schmeckt, wie ihn die Anhänger der Third-Wave-Coffee-Bewegung in den kleinen Coffee Shops genießen“.

Damit Tchibo solche Röstungen mit fruchtigen Geschmacksrichtungen anbieten kann, muss das Unternehmen entsprechende Bohnen auswählen – nicht aus jeder beliebigen Bohne lässt sich ein beliebiges Aroma zaubern, indem man die Bohnen kürzer oder länger röstet. Während des Röstvorgangs verändert sich zwar das Zusammenspiel von Säure, Süße und Bitterkeit. Aber ein Kaffee aus Ostafrika oder dem Hochland bringt von vornherein mehr Säure mit als einer aus Brasilien. Würde man Filter oder einen Espresso zu machen. Je mehr Säure eine Rohbohne hat, desto schwieriger ist es, aus ihr eine Espressoart herzustellen. Die Rohbohnen haben unterschiedliche Größen und andere Inhaltsstoffe.

Viele Röstereien stellen ihre Röstprofile auf ihre Homepage. So heißt es etwa bei Quijote aus Hamburg: „Keiner unserer Kaffees wird kürzer als 9 Minuten oder länger als 18 Minuten geröstet... Als Anhaltspunkte: Arabica kommt bei unserer Rösterkonfiguration bei einer gemessenen Bohnentemperatur von ca. 155 Grad Celsius in die Gelbphase, der erste Crack startet bei ca. 194–198 Grad, erreicht seinen Höhepunkt zwischen 200–202 Grad, der zweite Crack würde bei ca. 221 Grad beginnen.“ Zu jeder Bohnensorte, ob Filter oder Espresso, die von Quijote verkauft wird, gibt es auf der Homepage in einer Tabelle in halbminütlichen Intervallen die genaue Temperatur. Wer will, kann die Rohbohnen nach dem gleichen Rezept rösten. In der Praxis berechnet der Computer aus den Daten eine Kurve. Die X-Achse stellt die Zeit dar, die Y-Achse die Temperatur. Beim Rösten handelt man sich an dieser Kurve entlang. Weil moderne Röst-

maschinen der Software live den Stand der Temperatur übermitteln, orientiert sich der Röster an der Kurve auf dem Monitor.

So steht auch Radi vor dem Bildschirm, um die aktuelle Kurve möglichst exakt auf die vom Computerprogramm vorgegebene zu legen. Hoppenworth & Ploch erstellt zu jeder Bohnensorte ein eigenes Röstprofil. Vergleicht man die Kurven von hellen und dunklen Espressi und Filtern, stellt man eine ähnliche Charakteristik fest. „Am Anfang gibt man erst mal Vollgas“, sagt Radi und zeigt durch den Schlitz auf die Flammen. Der Brenner treibt die Temperatur im Innern der sich drehenden Trommel auf etwa 200 Grad. Die Bohnen verlieren an Feuchtigkeit, ihre Temperatur sinkt, die Kurve bekommt eine Delle. Nach einer oder zwei Minuten geht es dann wieder bergauf.

Dem Computer allein traut der Röster allerdings nicht. Er schaut sich in regelmäßigen Abständen die Farbe der Bohnen

an und schnuppert an ihnen. Anfangs verdampft lediglich das Wasser in den Bohnen, sie verlieren allmählich ihre grüne Färbung. Hellgelb werden sie, wenn der Röstvorgang begonnen hat. Die entstehenden Reis-Aromen werden später in der Tasse nicht mehr auftrauchen, weil sie sich durch das Rösten verflüchtigen. Langsam werden die Bohnen brauner, bis etwas Entscheidendes passiert: der erste Crack. Weil die Zellstrukturen durch den Druck im Innern der Bohne zerstört werden, platzt die Bohne auf. Wer sein Ohr in die Nähe der heißen Trommelhülle hält, hört ein Geräusch, wie wenn Popcorn entsteht.

„Jetzt bauen wir Säuren auf“, sagt Friedrich Radi, während er mit dem Probezieher die Bohnen kontrolliert. Der zweite Crack ist nicht nur bei Hoppenworth & Ploch nahezu verboten – das zweite Knistern ist ein Alarmzeichen, dass der Geschmack in eine Richtung geht, die Third-Wave-Anhängern nicht in die Tüte kommt. Die Säure verschwindet, Öle treten aus dem Innern der Bohnen, und sie bilden Röstaromen. Bitterkeit wird dominant, es schmeckt verbrannt, aschig, rauchig.

So landen in den Tassen der Kunden Filterkaffees und Espressi, die nach Jasmin und Zitrone, Pfirsich und Wacholder, Himbeere und Bergamotte, Dattel und Pflaume, Kakao und Kaffeekirsche oder Honigmelone und Mispel schmecken. Es ist für viele Kaffeetrinker ein Geschmackserlebnis, dem man sich am besten über einen Filter nähert. Für die Espresso-Variante empfiehlt sich ein Cappuccino. Die Süße der Milch passt hervorragend zu den Säuren des hellen Espressos. Wem das immer noch zu fruchtig ist, der kann bei den Hopplos seinen Gaumen mit italienischem Style fordern. Der Guaxupé aus Brasilien schmeckt nach Karamell und Schokolade, also fast so wie in Italien. ◀



Handarbeit: Mit dem Probezieher wird der Stand der Röstung immer wieder kontrolliert.



Die Küche als Teil des Wohnzimmers: Kochen ist ein Gemeinschaftserlebnis geworden und findet nicht mehr in einem abgetrennten Raum statt.

KITCHEN POSSIBLE

Die Küche entwickelt sich zum Statussymbol. Dem schwäbischen Mittelständler Leicht beschert das ein erstaunliches Wachstum – auch weil er Komplettlösungen fürs ganze Haus anbietet.

Von Christine Scharrenbroch

Stefan Waldenmaier baut gerade ein neues Haus für seine Familie. Das passende Grundstück ist schon erworben, die Planung steht. Besonders seine künftige Küche hat er schon genau vor Augen. Selbstverständlich. Der 57 Jahre alte Diplomkaufmann ist seit 2002 Vorstandsvorsitzender der schwäbischen Leicht-Küchen AG, der Nummer sechs unter den hiesigen Küchenbauern.

Zum Esszimmer hin offen soll die Küche sein und über eine große Kochinsel verfügen. Bei den Materialien will er „viel Holz“ – Eiche oder Esche, da schwankt er noch – mit einer Lackoberfläche in einem „warmen Farbton“ kombinieren. In seinem derzeitigen Eigenheim aus den sechziger Jahren konnte er diese Ideen noch nicht verwirklichen, da sich aus statischen Gründen der Umbau zu einer offenen Wohnküche verbot.

Die Einrichtungspläne des Leicht-Chefs machen klar, wie stark sich die Rolle der Küche gewandelt hat. Einst auf einer kleinen, abgetrennten Fläche verborgen, wird sie mittlerweile nahtlos an den Ess- und Wohnbereich angegliedert und bewusst vorgezeigt. „Die Küche ist zu einem repräsentativen Raum geworden“, stellt Waldenmaier fest. Auch die wachsende Bereitschaft der Deutschen, mehr Geld dafür auszugeben, spricht für sich. Getrieben vom Wunsch nach einer besseren Ausstattung, seien es höherwertige Fronten, Kochfeldabzüge oder großvolumige Kühlschränke, lassen sie sich ihre neue Küche immer mehr kosten. Der Durchschnittspreis kletterte nach Angaben der Gesell-

schaft für Konsumforschung (GfK) im vergangenen Jahr auf 7125 Euro und lag um 228 Euro höher als im Vorjahr.

Mit seinem minimalistischen, zeitlosen Design spielt Leicht-Küchen aus Waldstetten bei Schwäbisch Gmünd in einer anderen preislichen Liga. Im Durchschnitt zahlen die Kunden rund 13.000 Euro für eine Küche. Am stärksten aber ist der Mittelständler, der 1928 von den Brüdern Alois und Josef Leicht als Schreinerei gegründet wurde und seit 1973 zur Welle Holding der Familie Welle gehört, bei Küchen von 20.000 Euro an aufwärts vertreten. Auf gut ein Viertel schätzt die

GfK den Marktanteil von Leicht in diesem Premiumsegment, in dem sich Luxusmarken wie Bulthaup, Siematic und Poggenpohl, aber auch Massenhersteller wie Häcker und Schüller tummeln.

In seinem Showroom am Stammsitz zeigt das Familienunternehmen, was in Sachen Küche alles möglich ist, wenn die Platzverhältnisse und das Einkommen stimmen. Auf der 1500 Quadratmeter großen Fläche gibt es beispielsweise einen großen, weißen Kubus, der frei im Raum platziert ist und vor den eine Kochinsel gesetzt wurde. Von außen dient der Würfel als Küchenzeile mit Backofen, Spülmaschine

und Schränken. Durch eine Tür gelangt man ins Innere. Dort sind Waschmaschine, Trockner und Bügelbrett sowie etliche Regale untergebracht. Bei ausladenden Küchenmodellen dieser Art steigt der Preis schnell auf 50.000 Euro oder mehr an. Unter den Kunden finden sich prominente Namen. Jüngst erst orderte Uwe Gensheimer, Kapitän der deutschen Handballnationalmannschaft, bei Leicht seine Küche. Auch die Vorstandsvorsitzenden der russischen Konzerne Gazprom und Lukoil ließen sich die Küchen von der Schwäbischen Alb einbauen.

Eine steile Aufwärtskurve hat die Marke Leicht in den vergangenen Jahren verzeichnet. Mit jährlichen Wachstumsraten zwischen acht und zehn Prozent wurde die allgemeine Entwicklung der Küchenmöbelbranche noch übertroffen, die – mit Ausnahme von 2017 – von der guten Baukonjunktur und den niedrigen Zinsen profitierte und in diesem Jahr auf ein Plus von zwei Prozent zusteuert.

Im vergangenen Jahr gelang Leicht ein Umsatzsprung von knapp neun Prozent auf 148 Millionen Euro. Längst sind die Kapazitätsplanungen früherer Zeiten obsolet, als man noch glaubte, bis zum Jahr 2025 mit dem Stammwerk in Waldstetten auskommen zu können. Vor drei Jahren fiel die Entscheidung für den Bau eines neuen Produktionsstandorts in Schwäbisch Gmünd, der im kommenden Jahr in Betrieb gehen soll.

„Wir sind regelrecht aus dem Hemd gewachsen“, sagt Waldenmaier bei einer Pressereise, die der Branchenverband AMK organisiert hat. In der Tat geht es in der



Vorliebe für dunkle Oberflächen: Neben Mattlack in Grau oder Schwarz sind seit einiger Zeit auch Betonoptiken gefragt.

gegenüber dem Showroom gelegenen Produktion, in der täglich 150 Küchen entstehen, äußerst beengt zu. Die Maschinen stehen dicht beieinander, die Gänge sind schmal. Hoch gestapelt liegen Spanplatten, die zuvor in einem Lackierwerk in Kirchheim unter Teck beschichtet wurden. Vom Lager aus gehen sie in die Sägemaschinen, werden dort zu Korpusbauteilen, Fächern und Böden geschnitten. Mit einem Laserverfahren bekommen sie ihre Kanten. Dann folgen Bohren, Fräsen und das Anbringen der Griffe.

In der Montagehalle werden die Schränke zusammengebaut. „Was wir morgens sägen, muss spätestens am Mittag des Folgetags als Schrank fertig sein“, sagt Waldenmaier. Kaum ein Bauteil gleiche dem anderen. Dank einer flexiblen Steuerung der Anlagen könne fast jedes Schrankmaß gefertigt werden. Damit verschaffe man den Planern in den Küchenstudios viel Gestaltungsspielraum. Der Anspruch: „Wir wollen ein industrieller Schreiner sein.“

Dass der Erfolg auch seine Schattenseiten hat, musste das Unternehmen im vergangenen Jahr erleben. Das überalterte Stammwerk war vollkommen überlastet, auch weil nach der Insolvenz des deutschen Küchenmöbelherstellers Alno ein Teil der Aufträge des Konkurrenten übernommen wurde. In der Folge schnellten die Lieferzeiten in die Höhe. Mehr als fünf Monate mussten manche Kunden auf ihre neue Küche warten. „Der Handel hat uns damals eine Zeitlang nicht mehr verkauft“, gesteht der Chef ein. Die Schwierigkeiten zogen sich bis ins Früh-

jahr hin. Mittlerweile liegen die Lieferfristen wieder im üblichen Rahmen von vier bis sechs Wochen.

Mit dem neuen Werk wird das Familienunternehmen 30 bis 40 Prozent mehr Küchen herstellen können als bisher. Und die fast fertiggestellte Halle bietet noch weitere Ausbaumöglichkeiten. 200 Meter lang und 50 Meter breit ist der Neubau im vier Kilometer entfernten Gewerbegebiet Gügling in Schwäbisch Gmünd. Im September 2018 wurde der Grundstein gelegt. Ende dieses Monats soll die Übergabe erfolgen. Schon bald rollen die Lastwagen mit den ersten Maschinen an. 40 Millionen Euro kostet allein das Gebäude. Für die Anlagen werden weitere 50 Millionen Euro veranschlagt.



Seit 2002 Vorstandschef: Stefan Waldenmaier

Bis zu 40 neue Mitarbeiter sollen für das Werk im Gewerbepark Gügling eingestellt werden. In den vergangenen drei Jahren wuchs die Belegschaft von Leicht schon um 60 Personen auf 660 Beschäftigte. Normalerweise sei die Anzahl an Bewerbern überschaubar, sagt Waldenmaier, wegen des Fachkräftemangels. Doch gerade hat ein anderer großer Arbeitgeber in der Region einen drastischen Stellenabbau angekündigt: Der Autzulieferer Bosch will im Werk Schwäbisch Gmünd, wo Lenksysteme hergestellt werden, in den nächsten drei Jahren ein Fünftel der 5000 Arbeitsplätze streichen.

Wo er für Leicht-Küchen in Zukunft Chancen sieht? „Überall“, antwortet Waldenmaier trotz aller konjunkturellen Unsicherheiten selbstbewusst. In 58 Länder werden die Küchen geliefert, das Ausland steht für 60 Prozent des Umsatzes. Besonders gut läuft es – neben dem Heimatmarkt Deutschland – in Frankreich, Österreich und der Schweiz. Auch mit dem Geschäft in Russland und den Vereinigten Staaten ist der Vorstandsvorsitzende zufrieden. Mit seinen Steuersenkungen habe Präsident Donald Trump die Konsumlaune vermöglicher Kunden befeuert. In China wiederum versucht der Mittelständler seit Jahren Fuß zu fassen. „Der Markt ist schwierig, wir kommen da bisher nicht auf eine gewisse Menge.“

Bei seiner Kundschaft beobachtet der Manager eine zunehmende Vorliebe für dunkle Oberflächen. Neben Mattlack in Grau oder Schwarz sind seit einiger Zeit auch Betonoptiken gefragt. Dabei wird Beton dünn auf eine Holzfaserplatte gespritzt und danach geschliffen. Im Showroom zeigt Waldenmaier, der nach Stationen beim schweizerischen Käsehersteller Bel und dem Schokoladenproduzenten Stollwerk in Köln in die schwäbische Heimat zurückkehrte, auch eine rostig-braun anmutende Front: Dafür wird Stahlpulver zusammen mit einer Emulsion aufgebracht, mit Säure besprüht, wieder abgewaschen, geschliffen und lackiert.

Doch nur selten ordern die Käufer ihre Küche komplett in dunklen Farben – meist sind es nur einzelne Teile wie die Kochinsel. In der Regel wird eine Kombination mit Weiß oder Hölzern wie Eiche, Nussbaum oder neuerdings auch Ulme gewählt, wie Waldenmaier berichtet. „Holz vermittelt ein Gefühl der Wohnlichkeit und Gemütlichkeit.“ Immer wichtiger wird auch die Beleuchtung. War es früher mit einer Deckenleuchte und ein paar Strahlern unter den Oberschränken getan, werden heute LED-Lichtbänder in oder an den Schränken befestigt.

Wie andere Küchenbauer auch – etwa Marktführer Nobilia – gibt sich das schwäbische Unternehmen nicht mehr nur mit der Küche zufrieden. Zum Sortiment zählen inzwischen neben Esstischen und Sideboards auch Regalsysteme für Wohnzimmer oder Flur sowie Raumteiler. Selbst Badezimmer hat Leicht schon mit Schränken eingerichtet. Auch in Waldenmaiers neuem Eigenheim soll die ganze Einrichtung aus einem Guss sein. Die Holzart und den Lackton aus der Küche will er bei allen anderen Schränken und Regalen im Haus verwenden. Ob das nicht zu eintönig wird? „Mir gefällt's.“



Blick nach Nordwesten: Das Festland ist weit entfernt und nur per Flugzeug und Fähre erreichbar.

Weniger ist Meer

Fair Isle ist die entlegenste bewohnte Insel Großbritanniens. Der sturmumtoste Mikrokosmos erscheint übersichtlich. Aber das Leben dort ist nicht so einfach.

Von Florian Sturm, Fotos Xiomara Bender

Wenn sich die elfjährige Saskia King nach Schulschluss auf den Heimweg macht, schultert sie ihren Rucksack und läuft los, vorbei an grünen Wiesen, auf denen Schafe grasen. Hin und wieder passiert sie ein Gehöft. Aus der Ferne dringt Möwengeschrei zu ihr herüber und, ganz leise, Wellenrauschen. Rechter Hand thront Malcolm's Head. Der gut 100 Meter hohe Hügel ist eines der markantesten Wahrzeichen ihrer Heimat. Autos begegnen Saskia kaum auf der schmalen Straße. Und wenn doch, dann halten die Fahrer oft für einen kurzen Plausch. Nach 15 Minuten Fußmarsch ist das Mädchen im Haus ihrer Mutter angekommen.

Der Heimweg von Saskias Bruder Sebastian sieht etwas anders aus: Wenn der Fünfzehnjährige Glück hat – das heißt: bei gutem Wetter –, fährt ihn ein Shuttle-Service bis zum zehn Kilometer entfernten Flughafen. Dort steigt er in ein kleines Propellerflugzeug, das ihn und höchstens neun weitere Passagiere in gut einer halben Stunde über das offene Meer zu einem der wohl kleinsten Flughäfen der Welt bringt. Hinter einem hüfthohen weißen Holzzaun, direkt neben einer Schotterstraße, der Landebahn, wartet schon seine Mutter Mati Ventrillon mit dem Auto. Manchmal kommt sie im Feuerwehrauto. Dann ist sie gerade im Dienst und sorgt für Sicherheit am Flughafen von Fair Isle.

Die entlegenste bewohnte Insel Großbritanniens gehört offiziell zu Schottland. Fair Isle ist kaum acht Quadratkilometer groß und liegt mitten im Ozean, auf halber Strecke zwischen Orkney und Shetland. 55 Einwohner leben hier. Drei davon sind Saskia, Sebastian und ihre Mutter Mati.

Früher besuchten beide Geschwister die Grundschule auf Fair Isle. Doch nach sieben Jahren steht jede Familie vor einer Entscheidung: Entweder der Nachwuchs geht auf das Internat der Anderson High School in Lerwick, der Hauptstadt der Shetland-Inseln – oder die gesamte Familie verlässt Fair Isle. Für Mati Ventrillon war das keine Option: „Ich habe nie darüber nachgedacht wegzuziehen. Die Schulsituation ist ein wesentlicher Bestandteil des Insellebens, und die Kinder freuen sich auf den Wechsel ins Internat. Für sie kommt es dem Schritt ins Erwachsenenleben gleich.“

Das sieht auch Sebastian so. Dass er nur jedes dritte Wochenende nach

Hause kann und dafür meist in ein Flugzeug steigt, daran hat er sich längst gewöhnt. Nur die Schlechtwettervariante steht weder bei ihm noch bei anderen Insulanern hoch im Kurs. Wenn der Flugverkehr ausfällt, bleibt nur die Überfahrt mit der „Good Shepherd IV“. Die Fähre verkehrt dreimal pro Woche zwischen Fair Isle und den Shetland-Inseln, und eine Fahrt dauert, je nachdem, welchen Hafen das Schiff ansteuert, zweieinhalb oder fünf Stunden. Es ist ein langer Ritt übers offene Meer, den niemand antritt, wenn es sich vermeiden lässt. Selbst Crewmitglieder werden noch regelmäßig sekrank auf der Fähre, so sehr schaukelt das Schiff auf den Wellen hin und her.

Bei rauer See kommt niemand von und nach Fair Isle. Für ein paar Tage von der Außenwelt abgeschnitten zu sein ist für die Insulaner fast schon normal. Die längste Durststrecke betrug einmal sechs Wochen. Um trotzdem überleben zu können, haben die Bewohner Lebensmittelvorräte im Haus. Per Hubschrauber kommen zudem in solchen Notlagen Lieferungen mit frischem Obst, Milch und Gemüse. „Je nach Wetterlage“ ist ein Halbsatz, den man auf Fair Isle oft hört. Hier wird die An- und Abreise nicht vom offiziellen Fahrplan bestimmt, sondern von Wind, Nebel, Eis und Schnee.

Lebensmittel, Medikamente, Baumaterialien, Haushaltsgüter, Autos: Alles kommt per Fähre nach Fair Isle. Einmal die Woche, meist am Dienstag, erklingt das Schiffshorn, während das Boot mit dem dunkelblau gestrichenen Rumpf in den Hafen einläuft. „Jedes Mal erwartet uns gut ein Dutzend Leute, um uns beim Entladen zu helfen, egal, ob die Sonne scheint oder es wie aus Eimern schüttert“, sagt Ian Best. Der Zweifundfünfzigjährige, groß, blond, nordischer Typ, ist Kapitän der „Shepherd“. Er verbrachte seine Kindheit auf Fair Isle, arbeitete dann einige Jahre anderswo, ehe er in seine Heimat zurückkehrte und eine Familie gründete. Auch seine Schwester Fiona und sein Vater John leben hier.

„Diesen Zusammenhalt, die Unterstützung untereinander, findest du woanders nicht“, sagt Fiona Mitchell. Diese Gemeinschaft war es, neben der atemraubenden Landschaft, der Ruhe, Sicherheit und Abgeschlossenheit vom Trubel des Lebens auf dem Festland, die John Best, den Vater von Fiona und Ian, 1973 nach Fair Isle brachte. „Es



Tier und Wolle schonen: Deryk Shaw schert seine Schafe per Hand.



Nachbarn trifft man selten: Auf Fair Isle gibt es nur knapp 30 Höfe.



Die Ruinen zeigen, dass hier früher mehr los war: Vor 150 Jahren lebten 360 Menschen auf Fair Isle, heute sind es weniger als 60.

gibt keinen besseren Ort, um Kinder großzuziehen“, sagt der Dreiundachtzigjährige. „Wir sind eigentlich alle wie eine große Familie.“

Er ist zur Zeit der älteste Inselbewohner. Mehr als die Hälfte seines Lebens hat er hier verbracht. Sein weißer Bart und der wache Blick lassen sein vom Wetter gegerbtes Gesicht jünger erscheinen. Auch die Arbeit im Garten und in seinem Atelier hält ihn fit. Best sitzt in seinem Lieblingsstuhl im geräumigen Wohnzimmer seines Hauses, das er vor Jahren selbst gebaut hat, wie er stolz erzählt. Der frisch aufgebrühte Tee dampft aus der Tasse, der Blick aus dem Fenster reicht über die schroffen Klippen an der Südspitze der Insel, an denen sich die Wellen brechen, bis zum imposanten weißen Leuchtturm.

„Als meine Frau Betty und ich 1973 nach Fair Isle zogen, wollten wir auch ein Stück weit die Insel retten“, sagt er. 1861 lebten auf Fair Isle, heute kaum vorstellbar, 360 Personen. Seither sinkt die Zahl der Bewohner fast kontinuierlich. Den ersten, bisher größten Rückschlag gab es 1862. Ein Unternehmer von den Shetland-Inseln wollte Fair Isle kaufen – mit möglichst wenig Einwohnern. Also versuchten viele Landbesitzer, ihre Pächter loszuwerden. Die nächsten Winter würden hart, hieß es, die Insel könne so viele Leute nicht ernähren. Die Angstkampagne wirkte. Im Mai 1862 verlor die Insel 132 Bewohner. Ihr Ziel: Kanada.

So eine massive Abwanderung war die Ausnahme. Doch der Bevölkerungswind blieb ein Problem: Familien

zogen weg, die Chancen auf gute Bildung und Arbeit waren anderswo besser. Im September 1897 kam fast die gesamte Besatzung zweier Boote, die zum Tauschhandel mit vorbeifahrenden Schiffen vor der Küste von Fair Isle unterwegs waren, in einem Sturm ums Leben. Später waren es die zwei Weltkriege, bei denen weitere Männer umkamen.

1973 zählte Fair Isle noch 42 Einwohner. Zu wenig, um das Leben auf dem Eiland aufrechtzuerhalten. „Fair Isle stand kurz davor, evakuiert zu werden“, sagt John Best. „Die Gemeinschaft brauchte dringend junge Familien. Wir waren eine davon.“

Seine Frau Betty trat eine Stelle als Krankenschwester auf der Insel an, zunächst befristet für ein Jahr. Doch schnell war klar, dass sie sich langfristig ein Leben aufbauen wollten. Für John Best war es kein leichter Schritt. Auf dem Festland plante und managte er Kranken-

häuser. Dafür war auf Fair Isle kein Bedarf. Doch er musste Geld verdienen. Also gründete Best mit einem Nachbarn eine Firma, arbeitete am neuen Strom- und Sendemast, reparierte und baute ganze Häuser – obwohl er keine Erfahrung damit hatte.

Fair Isle, sagen viele Bewohner, macht aus dir einen anderen Menschen. Einen, der Probleme löst. Denn das Leben auf einer Insel am Laufen zu halten ist eine Aufgabe, für die viele fähige Arbeiter nötig sind. Wasser- und Stromversorgung müssen geregelt werden, ebenso die Instandhaltung der Straßen. Der kleine Supermarkt, die Grundschule, der Flughafen, die Vogelwarte samt Forschungsstation, die Fähre und die Gasthäuser – alle brauchen Mitarbeiter. Es gibt eine Krankenschwester, Museumsführer, Mitglieder des Gemeinderats. Viele Frauen halten die Tradition selbstgestrickter Kleidung am Leben, und die Mehrzahl

der Grundstücke sind kleine Bauernhöfe mit Vieh und Land. Fast alles muss auf der Insel selbst gebaut oder repariert werden. Hilfe und Material von außerhalb zu organisieren ist teuer und dauert.

Wer auf Fair Isle lebt, hat mehrere Jobs. „Viele Touristen fragen: ‚Und was macht ihr am Abend – oder im Winter?‘ Dass wir Probleme haben, unsere Zeit rumzukriegen, ist einer der größten Irrtümer über das Leben auf der Insel“, sagt Fiona Mitchell, die als zehnjähriges Mädchen nach Fair Isle kam. Sie leitet mit ihrem Mann Robert den Supermarkt und die Post, gibt Kunstunterricht in der Grundschule, ist zuständig für die Feuerwehr, strickt und sitzt als ehrenamtliches Mitglied in Gemeinderäten. „Für uns ist kein Tag wie der andere“, sagt sie, „es gibt immer etwas zu tun.“

Der Sommer ist die wohl geschäftigste Zeit des Jahres. Die Schafe müssen geschoren und geimpft, ihr Futter von den Feldern geerntet und für den Winter eingelagert werden. Dafür sind mehrere warme, regenfreie Tage am Stück nötig, sonst ist die anstrengende Ernte nicht möglich. Ist ein passendes Wetterfenster vorhergesagt, kommt die ganze Inselgemeinschaft zusammen und packt an.

Auch Fair Isle ist nicht frei von zwischenmenschlichen Problemen. Jeder kennt hier jeden, die Insel ist klein und abgeschieden, die Gemeinde übersichtlich. Davonlaufen – vor Konflikten, unsympathischen Nachbarn oder sich selbst – funktioniert nicht. Spannungen treten schnell zutage. Diese Erfahrung mussten auch die Eltern von Saskia und Sebastian



Insel-Nachwuchs: Saskia King



Der Älteste der Insel: John Best



Ein Paradies für Ornithologen: Seit 1948 werden Vögel hier professionell beobachtet. Im Hintergrund ist einer von zwei Leuchttürmen der Insel zu sehen.

machen. Sie siedelten 2007 von London nach Fair Isle über. Wie alle Neuankömmlinge wurden Mati Ventrillon und David King mit offenen Armen empfangen. Die Insulaner zeigten ihnen, wie man Gemüse anbaut, luden sie zu sich nach Hause ein. Ventrillon, die vorher als Architektin gearbeitet hatte, wurde in die Stricktradition eingeführt. Auch King bekam einen Job. „Im ersten Jahr“, sagt Ventrillon, „ist die Unterstützung großartig. Danach wirst du mehr und mehr in die Selbstständigkeit entlassen, aber trotzdem von allen begrüßt.“

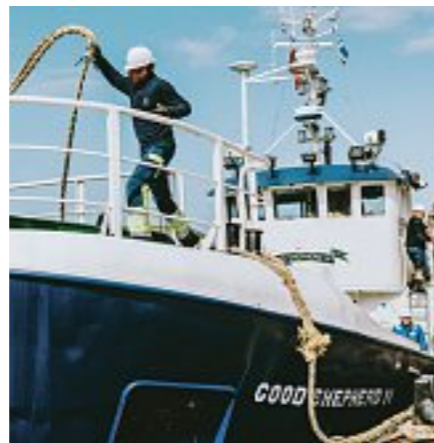
Das führt oft zu Konflikten. An bestehenden Strukturen soll nicht gerüttelt werden. Exemplarisch dafür steht die Strickmode, die sogar von Mitgliedern des britischen Königshauses getragen wird. Fair Isle Knitwear wird seit mindestens 400 Jahren hergestellt. Grundlage sind geometrische Muster, in jeder Reihe dürfen höchstens zwei Farben verwendet werden. Produziert wird in mühevoller Handarbeit mit Wolle, die von Schafen auf der Insel gewonnen, geflochten und gefärbt wird. Durch den hohen Aufwand sind die Stückzahlen gering. Die Kleidungsstücke – meist Maßanfertigungen – werden über die Online-Shops der Insulaner recht teuer verkauft.

Mati Ventrillon sah Potential und schlug Änderungen vor, nämlich durch industrielle Produktion in kleinem Rahmen mehr Stücke herstellen und günstiger verkaufen zu können. Produziert würde aber in England – und das wäre gegen die Tradition. Die Insel lehnte ihren Vorschlag ab. Ventrillon hat ihre Idee trotzdem umgesetzt. So gibt es nun zwei Strick-Unternehmen auf Fair Isle.

„Wenn du hier ankommst, ist jeder extrem hilfsbereit“, sagt David King.



Seit zwölf Jahren da: David King



Alles kommt mit der Fähre: „Good Shepherd IV“

„Zugleich sind aber alle Jobs schon verteilt, das Sozialgefüge ist festgezurrt, und langfristig musst du sehen, wo du bleibst.“ Der Siebzigjährige, ein weitgereister Künstler und Individualist, beteiligt sich wenig am Gemeinschaftsleben. Das wird so kritisch gesehen wie Ventrillons Produktion auf dem Festland. Niemand hat sich überworfen mit ihnen. Aber das Miteinander mit dem

Rest der Gemeinschaft wird nach Möglichkeit auf ein Minimum reduziert.

King und Ventrillon leben noch auf der Insel, sind jedoch seit fünf Jahren kein Paar mehr. Selten funktionieren Beziehungen hier langfristig. Immer wieder gab es Trennungen, egal, ob die Verliebten frisch zusammen oder ein scheinbar gefestigtes Paar waren, als sie hierher kamen. Das Leben auf Fair Isle fordert eine Beziehung in einer Weise heraus, die man vom Festland nicht kennt. Dabei sind gerade junge Familien überlebenswichtig: Die Schule braucht Kinder, und die Gemeinschaft eine neue Generation.

Marie Bruhat und Thomas Fisher könnten Teil dieser Generation werden. Die Französin und der Schotte sind die neuesten Bewohner der Insel – und sie sind ein Paar. Die 25 Jahre alte Bruhat kam 2015 für ein Praktikum bei Mati Ventrillon nach Fair Isle. Sie mochte die Insel, die Arbeit, das Leben und kehrte 2017 zurück, um zu bleiben. Einige Monate später, im Februar 2018, traf sie beim wöchentlichen Dartsabend den vier Jahre jüngeren Fisher. Er arbeitete

gerade mit einer Baufirma an neuen Windrädern auf Fair Isle.

Bald stand das Paar vor einer Entscheidung: Fernbeziehung oder nicht? „Uns nur alle paar Wochen kurz zu sehen, darauf hatten wir beide keine Lust. Außerdem wäre das extrem teuer geworden“, sagt Fisher. Also kündigte er seinen Job in Aberdeen und zog auf die Insel. Aber wohin? Wohnraum ist Mangelware, fast alle Häuser werden vom gemeinnützigen National Trust for Scotland (NTS) verwaltet. Einfach einziehen geht nicht. Jedes Gehöft wird öffentlich ausgeschrieben und hat viele Interessenten. Bis überhaupt etwas frei wird, vergehen mitunter Jahre. Also zog er bei seiner neuen Freundin ein. „Ich bin überzeugt, dass wir als Paar vor allem deshalb gut harmonieren, weil wir so früh zusammengezogen sind“, sagt Fisher. „So wusste jeder, worauf er sich einlässt.“

In ihrem neuen Heim – zwei Zimmer, Wohnküche, Bad – wohnen sie noch immer. Sie haben viel Geld, Zeit und Energie in die Renovierung gesteckt. Bei dem geringen Verdienst auf der Insel ist das nur möglich, weil der NTS pro Gehöft nicht mehr als 400 Euro Miete verlangt – im Jahr. Marie Bruhat und Thomas Fisher wollen langfristig auf Fair Isle bleiben. Druck, eine neue Generation zu begründen, spüren sie nicht. Auch wenn jeder Bewohner weiß, wie wichtig Nachwuchs für die Insel ist. „Ich bin der festen Überzeugung, dass neue Leute aus Eigeninteresse herkommen sollten. Nicht primär, um die Insel zu retten“, sagt Marie Bruhat. „Letztlich tut Fair Isle doch dir einen Gefallen: Die Insel ermöglicht dir ein Leben, wie du es so nirgendwo sonst führen könntest.“

Diese Recherche wurde unterstützt durch einen Sonderpreis der Sir-Greene-Stiftung.



Raue See: Bei schlechtem Wetter kommt niemand auf die einsame Insel – und niemand kommt von ihr weg.

Zu einem guten Sonntagsfrühstück gehören Politik, Wirtschaft, Sport und Feuilleton.

Jetzt testen auf faz.net/fas



Frankfurter Allgemeine
SONNTAGSZEITUNG



FRÜHER WAR MEHR LEBERKÄSSEMMELE

Die Bayerische Bereitschaftspolizei hat mit Sternekoch Alexander Herrmann einen Shake kreiert, der bei kräftezehrenden Einsätzen Energie liefern soll. *Von Karin Truscheit, Fotos Marcus Kaufbold*

AfD-Parteitag in Augsburg, 30. Juni 2018, knapp 30 Grad. Und noch wärmer unter der 27-Kilogramm-Montur der Bereitschaftspolizisten, die zu Fuß über Stunden den langen Zug der Demonstranten abgesichert haben. Die Polizisten wurden von einer eigens dafür abgestellten Einsatzkraft ständig mit Flüssigkeit versorgt. Der Einsatz endete nach 16 Stunden, begonnen hatte er um sechs Uhr in der Früh. Mittagessen? Ein belegtes Brötchen im Mannschaftswagen. Dann wieder los.

Viel Zeit zum Essen haben Bereitschaftspolizisten bei ihren Einsätzen nicht, wenn sie im Morgengrauen an der Grenze die Schleierfahndung unterstützen oder gewaltbereite Hooligans in Schach halten. Wenn es losgeht, wenn zum Beispiel Polizisten der 34. Hundertschaft von Würzburg aus um drei Uhr morgens zu dem Haus eines Tatverdächtigen im Mordfall Peggy K. gerufen werden, um dort auf der Suche nach Beweisen jeden Stein umzu-

drehen, dann geht es erst einmal in die Kantine. Dort wartet Küchenchef Karl Peter Glaser mit Kaffee, Brot, Rührei – und Würstchen, wer mag. Einmal am Tag etwas Warmes für die Polizisten, das sollte schon drin sein, das ist ihm wichtig. „Wer weiß, wie lange es wieder dauert.“ Die Küche will die Polizisten so gut es geht unterstützen. „Schließlich halten sie ja für uns den Kopf hin.“ Für die Stunden draußen im Dienst gibt es manchmal, bei großen Einsätzen, eine mobile Küche mit warmem Essen. Oft läuft es aber auf das belegte Brötchen hinaus, als Lunchpaket frei zusammengestellt am Kantinen-Buffer.

Dort greift zum Beispiel Polizeiobermeisterin Rosa Röchner, die zur 34. Hundertschaft am Standort Würzburg gehört, meist zu Käsesemmel, Apfel und Schokoriegel als Einsatzverpflegung. Seit zweieinhalb Jahren ist sie mit ihrer Ausbildung fertig, sie war beim AfD-Parteitag dabei. Genau wie Gruppenführer Timo Hennig, der

sich mal eine Zeitlang nach der Steinzeitdiät ernährt hat: nur Rohkost und Fleisch. Seitdem er ein Kind hat, ist das erst mal vorbei. Für die Einsätze packt er sich Obst und Wurstsemmel ein. Kein Gramm Zucker nimmt hingegen Polizeimeister Nikolas Fritz zu sich. Für ihn müssen es vor allem auch Gemüsesticks sein, Fleisch meidet er.

Früher war eindeutig mehr Leberkäsemmel. Sagt Wolfgang Sommer, der Präsident der Bayerischen Bereitschaftspolizei, wenn er vom heutigen Bewusstsein junger Kollegen für gesunde Ernährung und Fitness schwärmt. Und wirklich, der Essensaal der Würzburger Bereitschaftspolizei zur Abendbrotzeit ist eher olympisches Dorf als Beamtenkantine: durchtrainierte junge Frauen und Männer in Sportkleidung, die sich Salatblätter auf die Teller legen, dazu Käse, Vollkornbrot und Mineralwasser. Vegetarier und Veganer, die es durchaus in den Hundertschaften gibt, kommen hier nicht nur als Nischenexistenzen auf ihre Kost. Auf Nachhaltigkeit achtet auch das Team hinter dem Salatbuffer: Die Lebensmittel stammen aus der Region, der Honig sogar aus unmittelbarer Nähe – vier Bienenvölker leben auf dem Gelände der Bereitschaftspolizei. Das Lunchpaket soll sich auch deswegen jeder selbst zusammenstellen, um Essensreste zu vermeiden. Gerade werden spezielle Brotboxen für die Einsätze getestet, um keinen Plastikmüll zu produzieren.

Mit jeder neuen Polizeigeneration, sagt Küchenchef Glaser, wachse der Anspruch an die Küche: Bei Umfragen unter Auszubildenden hat sich gerade erst eine Mehrheit für einen komplett vegetarischen Tag in der Woche ausgesprochen. Fragt man die Polizisten nach dem Grund für so viel Disziplin, ist man schnell wieder auf dem AfD-Parteitag oder bei der EZB-Einweihung in Frankfurt: Sprints in der Affenhitze, Sperrgitter hierher und dorthin hieven, eine mäandernde Menschenmenge über Stunden im Blick haben. Pöbeleien ertragen, Steinwürfen ausweichen. Da müssen Körper und Geist auf Hochtouren laufen. Und sie müssen gut versorgt sein, nicht nur mit der „Körperschutzausstattung“ für Arme und Beine. Es treibt den Polizeipräsidenten seit längerem um, wie die Verpflegung seiner rund 8000 Polizisten noch besser werden kann, gesundes Lunchpaket hin oder her. Wie lange Einsatzzeiten, Hitze oder Kälte, Bewegungsfreiheit, Haltbarkeit, Energiezufuhr und nicht zuletzt Genuss in Einklang gebracht werden können.

Den Ausschlag für das, was dann der „Power Panther Shake“ wurde, nach dessen genauer Rezeptur inzwischen auch viele Unternehmen vergebens fragen, gab die fränkische Verwurzelung. In der Nähe des Präsidiumssitzes in Bamberg führt Alexander Herrmann zwei Restaurants, in Wirsberg und Nürnberg. Nicht zuletzt als Zeichen der Wertschätzung für Polizei samt Küchenteams bat der Polizeipräsident den Sternekoch um Unterstützung. An einen Shake dachte da noch niemand.

Zunächst sollte es darum gehen, dass Alexander Herrmann den insgesamt elf Küchenchefs der zwölf Standorte der Bereitschaftspolizei vielleicht ein paar Tipps geben und mal in der einen oder anderen Küche vorbeischauchen könnte, erinnert sich Herrmann. Das lehnte er jedoch ab: „Ich wollte mir nicht anmaßen, die besonderen Herausforderungen der Kollegen beurteilen zu können.“

Skepsis gab es zunächst auch seitens mancher Polizeiköche: Glaser, seit elf Jahren bei der Bereitschaftspolizei, hat sich schon gefragt, wie das zusammengehen soll, Polizeikoch und Sternekoch. Seinen Kollegen Herrmann empfand er dann aber als „überhaupt nicht abgehoben“. Mittlerweile, nach ein paar Treffen und Hospitanzen in Herrmanns Restaurants, sind die Köche ganz angetan vom Blick über den Tellerrand.

Bei einer dieser Runden kam das Gespräch unweigerlich auf das belegte Brötchen. Nach Stunden wird es pappig, und die Kreativität in puncto Belag ist – Wurst oder Käse – ebenso schnell erschöpft wie die Einsatztauglichkeit. Ein Polizist erzählte Herrmann: „Das mit der Semmel in der Tasche hat sich schnell erledigt, wenn es mich mal hinhaut. So ein zerquetschtes Ding isst man nicht mehr.“ Was denn am liebsten sei, fragte Herrmann die Polizeiköche. Die Antwort: Gemüsesticks! „Das

Power für die Polizisten: Haferflocken, Leinsamen, Molkeeiweiß, Obst – der Energiedrink stärkt Körper und Gesundheitsbewusstsein der Beamten.



war eine Überraschung. Da denke ich eher an Magermodells mit einem Stück Staudensellerie in der Hand, aber nicht an Polizisten.“

Zusammen mit den Polizeiköchen wurde weiter überlegt: Was ist gesund und sättigt, macht aber nicht müde? Was liefert schnell Energie, wirkt aber auch lange nach? Herrmann dachte an schier endlose Nachtfahrten, seine Stopps an der Tankstelle, um sich mit einem Eiweißgetränk zu stärken. Und die erste Zutat war gefunden: Molkeeiweiß für die Energie. Dazu Haferflocken für die Kohlenhydrate und Leinsamen wegen der Omega-3-Fettsäuren. Außerdem Obst, Mango, Beeren oder Banane, für Geschmack und Vitamine – alles zusammengemixt mit Milch, wenn es gehaltvoller, und Tee, wenn die Konsistenz im Sommer eher flüssiger sein soll.

Der „Power Panther Shake“ kann eine komplette Mahlzeit ersetzen. Er ist – auch phonetisch – ein kraftvoller Shake und kein weichgespülter Smoothie geworden. Benannt ist er nach dem Wappentier der Bereitschaftspolizei, die nach dem Ersten Weltkrieg, damals noch als Bayerische Landespolizei, den sitzenden schwarzen Panther wegen seiner „Würde und gespannten Aufmerksamkeit“ wählte. Jeder Standort hat den Shake über Monate getestet, jeweils in individueller Ausprägung. Er sei „extrem gut angekommen“, sagt der Polizeipräsident. Die Polizisten schätzen nicht nur Frische und Geschmack, sondern auch die cremig-fluffige Konsistenz. „Der presst dich nicht runter“, sagt Alexander Herrmann. Zudem ist der Shake eine handliche Mahlzeit: Er ist überall einsatzbereit, abgefüllt in einem bruchstärkeren Thermobehälter aus Edelstahl, mit eingraviertem Panther.

Der Shake soll der Beginn einer langen Freundschaft sein: Geplant sind, ebenfalls mit Sternekoch Herrmann, Drei-Gänge-Menüs, die jeder Standort nach regionalen Vorlieben zusammenstellen kann. Die Rezepte können in den Stützpunkten in ganz Bayern die Runde machen und auf diese Weise Abwechslung in die 1,1 Millionen Essen bringen, die die Köche pro Jahr austellen.

Auch ein Kochbuch ist in Arbeit. Polizeipräsident Sommer hofft, dass so ein Gesundheitsbewusstsein verstärkt wird, das über die Ausbildung – für die die Bereitschaftspolizei zuständig ist – letztlich allen Polizisten zugutekommt. Auch dem Streifenpolizisten, der viel Zeit im Auto sitzend verbringt und oft eine noch stärkere Liebe zur Leberkäsemmel hegt.

Der Bürger, sagt Sommer, wolle eine fitte Polizei, „die schon noch jemandem hinterherlaufen kann“. Die Zeichen dafür stehen gut. Das zeigt die Nachfrage in den Kantinen, wie der Polizeipräsident nicht ohne Wehmut berichtet: Schäufele, ein fränkisches Kulturgut aus der Schweineschulter, wird kaum noch nachgefragt. ◀

Kuchnia polska

Nicht immer nur Pizza, Döner, Sushi: Karol Kasierski will, dass die Deutschen öfter mal Polnisch essen gehen. Zum Beispiel in seinem „Tak Tak Polish Deli“.

Von Leonie Feuerbach
Fotos Jens Gyarmaty

Sein Heimatland verbindet Karol Kasierski mit einem angenehmen Gefühl von Melancholie und mit dem Geruch der Eintöpfe seiner Urgroßmutter: Pilze, Sellerie, Möhren. Und ganz viel Fleisch. „Die polnische Küche ist eine heftige, leckere Küche.“ Der Achtunddreißigjährige, ein bärenhafter Typ mit langen schwarzen Haaren und schwarzem Bart, sitzt an einem Samstagnachmittag in seinem „Tak Tak Pop-up-Restaurant“ in Berlin und schaufelt Bigos in sich hinein. Polnisches Essen hilft gegen Kater – und bei der Eröffnung am Vorabend gab es viel Wodka.

Das Pop-up-Lokal liegt hinter dem Landwehrkanal im Kreuzberger Graefekiez. Auf dem kurzen Weg vom U-Bahnhof Kottbusser Tor zu Kasierskis Restaurant kommt man an drei Dönerbuden und einer Pizzeria vorbei. Nach den Türken und vor den Italienern sind die Polen in Deutschland die zweitgrößte Einwanderergruppe. Doch polnisches Essen ist hierzulande kaum zu finden. Karol Kasierski will das ändern.

Als er vor vier Jahren sein polnisches Schnellrestaurant „Tak Tak Polish Deli“ in Berlin-Mitte eröffnete, war sein Ziel, dass die Menschen in den umliegenden Büros künftig sagen würden: Gehen wir heute zum Asiaten, zum Italiener oder zum Polen? Zumindest um den Rosenthaler Platz herum, glaubt er, ist das inzwischen der Fall. Jetzt soll es auch rund um die Graefestraße so werden. Hier ist Kasierski erst mal über die Wintermonate im Eiscafé einer Freundin zu Gast. Die Einrichtung – Pflanzen in goldenen Töpfen und mintgrüne Wände, an denen Schwimmbad-Fotos hängen – hat er nicht verändert, bloß den Namen des Restaurants in goldenen Buchstaben auf die Scheibe gemalt. Sein Plan: im Frühjahr permanent in einen anderen Laden in der Gegend umzuziehen.

„Die Leute lieben das Essen“, sagt er. „Wenn die ihre Teller zurückbringen, gucken sie immer wie verknallt.“ Leider vergäßen sie dieses Gefühl oft schnell wieder. „Man muss sie immer wieder erinnern, dass es auch polnisches Essen gibt.“ Also Zurek, eine saure Mehlsuppe mit Weißwurst, Pierogi, Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, und natürlich Bigos, den polnischen Eintopf. Im „Tak Tak“ gibt es die Pierogi auch mit Spinat oder Ziegenkäse



Vegetarische Variante: Pierogi mit Rote-Bete-Ziegenkäse-Füllung

statt Fleisch gefüllt, den Bigos optional mit Räuchertofu. Etwa jeder dritte Kunde sei Pole, schätzt er, die anderen kommen aus Deutschland und der Welt und haben Lust auf polnisches Essen. Das lässt ihn hoffen.

Seine Eltern flohen 1981, als das Kriegsrecht in Polen ausgerufen wurde, um die Demokratiebewegung zu zerstreuen, und als eine Verhaftungs- und Repressionswelle das Land erfasste. Mit dem neugeborenen Karol kamen sie zum ersten Mal nach Deutschland. Später gingen sie noch einmal für zwei Jahre zurück. 1986 verließen sie Łódź wieder gen Kaiserslautern, diesmal für immer. Mit 15 Jahren begann Kasierski eine Ausbildung zum Koch, brach sie ab, studierte später Marketing, veranstaltete Partys und landete bei einer polnischen Consulting-Agentur. Nebenher arbeitete er in einer Bar. Keine Konferenzen und Korrekturschleifen,

sondern direktes Feedback: ein Lächeln, ein Lob für den Drink – das gefiel Kasierski so sehr, dass er seinen Job an den Nagel hängte und monatelang vor sich hin kochte, den Geschmack der Gerichte seiner Uroma im Kopf, seine Oma zur Unterstützung und Beratung ständig am Telefon. Dann eröffnete er das „Tak Tak“.

Inzwischen kocht er nicht mehr selbst, sondern lässt die Gerichte nach seinen Rezepten in Polen zubereiten und wärmt sie bloß auf. „Die polnische Küche ist saumäßig viel Arbeit“, sagt er. „Für die Pierogi muss man den Teig und die Füllung zubereiten, jede Teigtasche muss geformt, gefüllt und verschlossen werden. Das kostet viel Zeit und Geld.“ Ist polnisches Essen deshalb im Nachbarland so wenig verbreitet? Kasierski hat eine andere Vermutung: Als die Italiener und Türken als Gastarbeiter kamen, reisten die Deutschen zum Urlaub in deren Heimatländer und freuten sich bei der Rückkehr auf das Essen, das sie im Ausland kennengelernt hatten. Polen hingegen lag hinter dem Eisernen Vorhang. Und während Italiener und Türken ihre Kultur fernab der Heimat pflegten und den Deutschen stolz ihre Nationalgerichte präsentierten, gingen die Polen einen anderen Weg: Sie integrierten sich schnell und geräuschlos, waren abgesehen von Hinweisen auf polnischsprachige Gottesdienste lange kaum sichtbar. Kasierski erlebte in seiner Kindheit sogar Eltern, die ihren Kindern verboten, in der Öffentlichkeit Polnisch zu sprechen.

Er selbst hat mit seinen Eltern immer Polnisch gesprochen – und oft mit ihnen zusammen darüber nachgedacht, warum ihre Landsleute sich im Ausland so assimilieren. Er glaubt, es könnte daran liegen, dass die Polen aus der Generation seiner Eltern als politische Flüchtlinge kamen. Vielleicht spielte Angst vor den Fängen des gleich hinter der Grenze liegenden kommunistischen Regimes eine Rolle bei dem Bedürfnis, bloß nicht aufzufallen.

Die Unauffälligkeit der Polen, die nicht vor Jahrzehnten als politische Flüchtlinge kamen, sondern erst vor einigen Jahren im Zuge der EU-Osterweiterung, erklärt das freilich nicht. Allein im Jahr 2016 waren das immerhin mehr als 120.000 Personen. Bücher wie „Wir Strebermigranten“ der Journalistin Emilia Smechowski oder „Wir Unsichtbaren“ des Historikers Oliver Loew befassen sich mit der beson-



Schnell und unkompliziert: Die Pierogi serviert Karol Kasierski mit fertigen Röstzwiebeln statt mit frisch angebratenen Zwiebeln.

deren Art der polnischen Integration. Wie auch immer sich dieses Phänomen erklären lässt: „Zuletzt ließ es nach“, sagt Kasierski. Zu Beginn des Jahrzehnts wurden die Polen in Deutschland sichtbar. „Es gab mehr Interesse an Polnischem, und die Polen wurden selbstbewusster.“ In seinem Restaurant wollen sie ihre deutschen Freunde an der polnischen Küche teilhaben lassen, glaubt er. Und seine Gerichte, 90 Prozent Tradition gemischt mit zehn Prozent internationaler Fusion-Küche, eigneten sich dafür besonders gut.

Dann aber kam 2015, noch im Jahr der Eröffnung des „Tak Tak“, in Polen die PiS-Partei an die Macht. Für die liberalen Polen im Ausland war das ein Dämpfer. „Andere sind seither erst recht stolz und tragen einen unangenehmen Nationalismus vor sich her.“ Wenn sie in seinen Laden

kommen und sehen, dass hier vegane Pierogi im Stehen gegessen werden, sind sie oft entsetzt – und kommen nicht wieder. „Die polnische Küche wurde noch nicht wirklich aufgebrochen und erneuert“, sagt Kasierski. „Das passiert gerade erst, auch in Polen selbst. Und nicht allen gefällt es.“ Diejenigen, denen es nicht gefällt, sind zugleich die, die unlängst die PiS-Regierung im Amt bestätigt haben, vermutet Kasierski; Essen und Politik hängen für ihn eng zusammen. Er hofft, dass die liberalen, weltoffenen Polen weiterhin auf angenehme Weise stolz auf ihr Land sind – und die Nachfrage nach moderner polnischer Küche weiter wächst. „Vielleicht gibt es in 20 Jahren dann in jedem Kiez ein polnisches Restaurant.“ Und somit überall das Essen seiner Heimat, das so nahrhaft und tröstlich schmeckt, nach Winter und nach Kindheit. ◀



GRAVIS

Das Aussterben der Lichtschalter hat begonnen.

Das Smartphone ist griffbereit, der Schalter am anderen Ende des Zimmers? Licht an!

Keine Frage, im Bett liegend das Licht einschalten können ist nicht lebensnotwendig. Aber soooo praktisch! Noch praktischer: Wenn der Lichtschalter am anderen Ende der Stadt ist, man aber von unterwegs schon das Licht einschalten kann, um Dunkelmänner abzuwehren. Schon ist Zuhause alles im grünen Bereich (naja, außer für Ihren Lichtschalter).

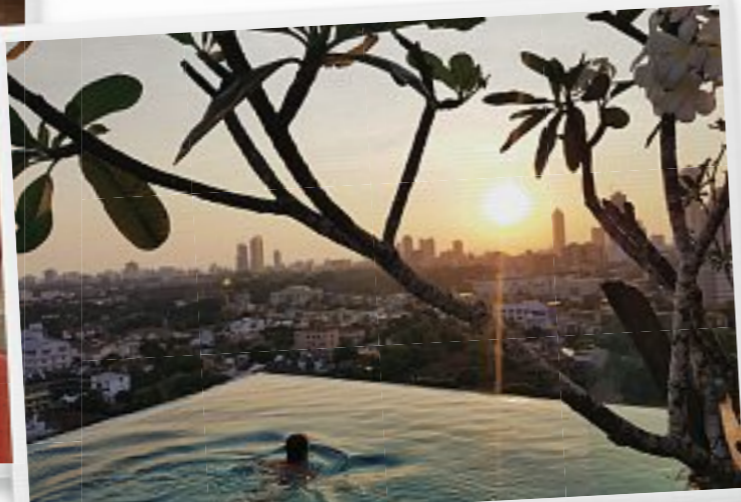


Smartes Zuhause mit Apple HomeKit
grav.is/homekit

Apple Authorized Reseller



Curry geht immer in Sri Lanka, egal zu welcher Tageszeit. Meist gibt es mindestens drei Schälchen dazu – mit Gemüse und der obligatorischen Chili-Kokos-Mischung.



Über den Dächern von Colombo kann man die heißgelaufenen Füße nach einem langen Sightseeing-Tag auf der Dachterrasse des Jetwing-Hotels abkühlen.



Colombo überrascht immer wieder mit extremer Architektur: Die Jami-UI-Alfar-Moschee erhebt sich unvermittelt wie ein Palast aus Zuckerstangen zwischen Wohn- und Bürogebäuden.



Besonders im Viertel Pettah erinnert die Stadt mit der Mischung aus Essensgeruch, Hitze, Tuk-Tuk-Abgasen und den Rufen der Straßenhändler an andere asiatische Metropolen wie Hanoi oder Jakarta.



Auf der Strandpromenade Galle Face Green gibt es das beste Street Food, fern vom Trubel der Stadt. Keine Angst vor dem frittierten Gebäck mit Garnele: Auch wenn sie nicht geschält ist – einfach alles mitessen!



In gemütlichem Tempo, aber mit atemberaubendem Ausblick, kann man die 120 Kilometer von der Stadt Kandy im Landesinneren nach Colombo mit dem Zug zurücklegen.



Der Spaziergang durch das Fort-Viertel ist eine Zeitreise ins British Empire, zu dem Sri Lanka unter dem Namen Ceylon von 1815 bis 1948 gehörte.

Grüße aus



Die Hauptstadt Sri Lankas ist bunt wie ein Currygericht.

Von Ariane Dreisbach

VOR UNS DIE WELT

LASSEN SIE JEDEN TAG ENDEN, WIE ER ANGEFANGEN HAT: AUSSERGEWÖHNLICH.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte, die jedem Vergleich vorausfährt – mit kleinen individuellen Schiffen und größter persönlicher Freiheit.



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

Mehr über unsere Luxus- und Expeditionsreisen erfahren Sie unter: www.vor-uns-die-welt.de

„Atmen Sie tief, atmen Sie langsam, atmen Sie durch die Nase“

„Breath Guy“ Richie Bostock über typische Fehler bei der Atmung, ihre gesundheitlichen Folgen und einfache Übungen für den Alltag

Herr Bostock, neuerdings nehmen viele Menschen ihre Atmung sehr ernst. Sie sind als „Breath Guy“ bekannt, lehren Andere, wie sie richtig atmen. Wie erklären Sie Skeptikern Ihren Beruf?

Atmung ist gerade ein populäres Thema. Es ist ja auch sehr einfach, sich gesünder, glücklicher und stärker zu fühlen, indem man auf bestimmte Weise atmet. Das ist ein echter Gewinn.

Warum müssen wir überhaupt das Atmen erst erlernen? Das tun wir doch alle ohnehin schon.

Den meisten Menschen ist nicht bewusst, dass sie falsch atmen. Und noch weniger Menschen wissen, welchen Schaden sie damit anrichten. Jeder Mensch macht etwa 25.000 Atemzüge am Tag, und falsches Atmen hat auf Dauer Konsequenzen, die sich auf den Körper und auf die Psyche auswirken. Das können Müdigkeit und Kopfschmerzen sein, Verdauungsprobleme, Schlafstörungen und Angstzustände.

Symptome also, für die oft alle möglichen Umstände verantwortlich gemacht werden.

Um die Yogalehrerin Donna Farhi zu zitieren: „Ein Blick auf egal welche Straße in der Stadt genügt, um zu erkennen, wie sehr uns enge Gürtel, steife Körper und durchgetaktete Tagesabläufe den Atem nehmen.“

Wie würden Sie „Breathwork“, also das bewusste Atmen, beschreiben?

Es geht dabei um die Kunst, sich seiner eigenen Atmung bewusst zu werden. Die Definition umfasst verschiedene Techniken. Das beginnt bei entspannenden Zwei- bis Drei-Minuten-Übungen und reicht bis zu Übungen, die chronischen Rückenschmerzen entgegenwirken. Man kann Athleten mit Atemprotokollen zu mehr Leistungsfähigkeit verhelfen. Die Atmung ist die einzige Funktion im Körper, die komplett automatisch abläuft, das heißt, wir können sie auch zu 100 Prozent steuern. Das ist kein Fehler der Natur, es ist so gedacht. Es besteht seit Jahrhunderten ein Zusammenhang zwischen dem Atmen und unserem Körper- und Seelenzustand, und das wird in vielen Lehren berücksichtigt, im Daoismus oder bei Ayurveda zum Beispiel. Es gibt mittlerweile auch entsprechende Studien dazu.

Wie sieht so eine typische Atemsession aus?

Die Teilnehmer sitzen oder liegen in meinen Kursen auf dem Boden, während ich sie durch verschiedene Atmungsmuster führe, je nachdem, ob es um Energie, Entspannung, Zufriedenheit oder einen meditativen Zustand geht.



Frieden, Zufriedenheit, Präsenz: Richtiges Atmen sei wie Meditation mit Raketentreibstoff, sagt Richie Bostock.

Welche Unterschiede bestehen zwischen Atmungsübungen und Meditation?

Der große Unterschied besteht darin, wie man mit der Atmung umgeht. Bei der Meditation geht es darum, die Atmung zu beobachten, um in einen meditativen Zustand zu kommen. Beim „Breathwork“ ändern wir bewusst unsere Atmung, um am Ende auch dort anzukommen. Wenn es also Ziel der Meditation ist, die eigenen Bewusstseinsgrenzen zu überschreiten und die Essenz unseres Daseins zu erfahren, ein Zustand, der oft mit Begriffen wie Frieden, Zufriedenheit und totaler Präsenz beschrieben wird, dann gibt es große Gemeinsamkeiten. Ich beschreibe „Breathwork“ aber gerne als Meditation mit Raketentreibstoff, weil es so schnell einen so beruhigenden Effekt auslöst und einen zügig in diesen Zustand des Nicht-Denkens versetzt. Viele sagen, sie meditierten seit Jahren, aber seien noch nie so tief in ihrem Daseinszustand versunken wie beim „Breathwork“.



Entspannung üben: Bostocks Kursteilnehmer finden Ruhe.

Wie atmen wir also richtig?

Atmen Sie tief, atmen Sie langsam – neun bis zwölf Züge pro Minute –, atmen Sie durch die Nase, lassen Sie die Ausatmung langsam und natürlich davonziehen. Natürlich atmen Sie anders, wenn Sie aktiv sind, aber das sollte Ihre Alltagsatmung sein.

Was sind die typischen Fehler beim Atmen?

Die größten Dysfunktionen sind die Brust- oder Schlüsselbeinatmung. Das ist besonders offensichtlich, wenn jemand einatmet, die Schultern dabei vertikal hochzieht, und über die Brust ausatmet. Dabei verwendet man die Nacken-, Schulter- und obere Brustmuskulatur, also die sekundäre Atmungsmuskulatur. Sie ist für den Fall da, dass man schnell atmen muss, zum Beispiel nach einem Sprint, aber nicht für gewöhnliche Situationen.

Sie unterrichten in London. Welche Möglichkeiten gibt es, sich mit richtigem Atmen zu beschäftigen, wenn man nicht einfach Ihre Kurse besuchen kann?

Ich empfehle das Buch, das einer meiner Lehrer geschrieben hat, Dan Brule: „Just Breathe“.

Haben Sie eine „Breathwork“-Übung für uns, die jeder im Alltag anwenden kann?

Ja, ich nenne diese Übung den „Energie-Bunny“: Atmen Sie dreimal schnell und kräftig durch die Nase ein, ohne zwischendurch auszuatmen. Dann atmen Sie durch den Mund aus. Also etwa so: „Schnapp – Schnapp – Schnapp – Ahh.“ Machen Sie das zwei Minuten lang, und schauen Sie dann, wie Sie sich fühlen.

Die Fragen stellte Sylvia Buchacher.

FOTOS: HERSTELLER



Perlen zum Fest

Sie stehen wieder vor der Tür: die Tage, an denen die Korken besonders häufig ploppen. Anlass genug, sich um den nötigen Sektvorrat zu kümmern. Tropfen aus den deutschen Weinanbaugebieten sollten dabei ganz oben auf der Liste stehen, in allen 13 Regionen wird nämlich gerüttelt und degorgiert, was das Zeug hält – mit erstaunlichen Ergebnissen.

An Weihnachten darf's schon sein! Silvester ohne? Undenkbar! Sekt gehört zu den Feiertagen wie Kerzen auf die Geburtstagstorte. Ein ungeschriebenes Gesetz, das sich Jahr für Jahr wiederholt. Vor allem wir Deutsche scheinen das Ritual des Sekttrinkens – auch abseits der Festtage – verinnerlicht zu haben. Im internationalen Vergleich führen wir schließlich die Spitze, mit einem Schaumweinkonsum von 3,5 Litern pro Kopf und Jahr, an. Immer öfter landen dabei hiesige Erzeugnisse in unseren Sektgläsern. Und das völlig zu Recht! Nicht nur, weil in den letzten Jahren die Qualitäten stark zugenommen haben, sondern auch, weil alle 13 deutsche Weinanbaugebiete eine Fülle an unterschiedlichen Stilen bieten.



Ob Riesling, Grauburgunder, Scheurebe oder Gewürztraminer – die deutschen Weinerzeuger gehen kreativ mit ihren Rebsorten um und kreieren aufregende Tropfen von brut nature bis trocken. Doch auch die „klassischen Rebsorten“, wie sie in der Champagne verwendet werden, machen sich die Winzer zu Nutze. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier (zu Deutsch: Schwarzriesling) gedeihen von Baden bis nach Saale-Unstrut unter optimalen Bedingungen und erlauben es, Sekte auf Spitzenniveau herzustellen.

Mit dem Riesling haben die deutschen Weinerzeuger einen ganz besonderen Trumpf im Ärmel. Die Rebsorte ist mit ihrer vielschichtigen Aromatik geradezu zum Versekten prädestiniert. In der Pfalz, an der Mosel und in Rheinhessen, den größten Anbaugebieten für Riesling, machen Weingüter davon schon lange Gebrauch. Aber auch Betriebe in den Regionen Nahe, Franken, Rheingau oder Sachsen wissen, wie sie einen prickelnden Riesling in Hochform auf die Flasche bringen.

Eine Flasche Riesling Sekt vom kleinen Weingut – in diesem Zusammenhang fällt häufig die Bezeichnung „Winzersekt“. Hinter diesem Begriff, der durch die EU-Schaumweinverordnung geschützt ist, steckt einiges. Winzersekt ist stets ein individuelles Erzeugnis des Winzers, ausschließlich Trauben aus dem eigenen Betrieb dürfen dafür gekellert und im klassischen Flaschengärverfahren versektet werden. Mindestens neun Monate muss ein Winzersekt auf der Hefe lagern, bevor er nach einer amtlichen Qualitätsprüfung in den Handel kommen darf. Meist gönnen die Erzeuger dem hochwertigen Schaumwein aber ein deutlich längeres Hefelager, häufig sogar mehrere Jahre.

Noch höhere Anforderungen werden an die deutschen Crémants gestellt. Auch sie werden amtlich geprüft, dürfen nur in Verbindung mit dem Namen des bestimmten Anbaugebietes wie zum Beispiel „Crémant Mosel“ verwendet werden und müssen eine begrenzte Ausbeute pro

Kilogramm Trauben einhalten. Darüber hinaus sind nicht in allen Weinanbaugebieten auch alle Rebsorten zu der Erzeugung von Crémant zugelassen.

An der Mosel sind es Riesling, Elbling, Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay, aus denen Crémant erzeugt wird. Zwölf Monate muss der Crémant Mosel auf der Hefe lagern – in anderen Crémant-Gebieten sind es im Vergleich dazu neun Monate. Doch die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen sind es nicht, die sich die meisten Sekterzeuger der Mosel als Ziel setzen. Sie wollen Finesse und Eleganz auf die Flasche bringen und sich auch im internationalen Vergleich messen können. Dafür lassen sie ihre Schaumweine 12, 18 oder 24 Monate auf der Hefe lagern. Einige Erzeugnisse weisen sogar eine Lagerzeit von bis zu 25 Jahren auf. Die Winzer von der Mosel sind schließlich nicht erst seit gestern im Schaumwein-Business. Im 19. Jahrhundert versorgten die Sekterzeuger der Mosel-Region ganz Deutschland mit prickelnden Gewächsen. Und seit den 1980ern setzen die Erzeuger wieder auf die traditionelle Methode der klassischen Flaschengärung. Heute bietet fast jedes Weingut einen Winzersekt oder Crémant.

Aber nicht nur die Anzahl der Erzeuger hat in den letzten Jahren zugenommen. Auch wenn die Region eher für ihre Rieslinge aus Steillagen bekannt ist, heimst sie auch regelmäßig für ihre prickelnden Tropfen Auszeichnungen ein. Der Titel „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ der Bundesweinprämierung wurde schon mehrfach an Sektmanufakturen von der Mosel verliehen. Wer bisher noch nicht die Möglichkeit hatte, die Perlen der Mosel zu probieren, sollte das an den Festtagen unbedingt nachholen – und wäre damit in guter Gesellschaft. Denn auch im Schloss Bellevue des Bundespräsidenten und im schwedischen Königshaus werden Winzersekte von der Mosel serviert.



MOSEL

FASZINATION WEIN

„OHNE PORRIDGE GEHT ES NICHT MEHR“



Als professionelle Gastgeberin bietet **Alexandra Winkler** sogleich ein Stück Sachertorte an. Mit ihrem Bruder Georg ist sie Erbin des Hotels Sacher in Wien, ihr Mann Matthias führt die Geschäfte. Starke Frauen gehören zur Tradition des Sacher: Bis 2014 führte Elisabeth Gürtler, die Mutter der beiden Eigentümer, anderthalb Jahrzehnte lang den Betrieb. Wenn Alexandra Winkler bewundernd über Anna Sacher spricht, die einstige zigarrenrauchende und bulldoggenführende Grande Dame des Hauses, glaubt man zu spüren, dass sie ihr wirklich verbunden ist und nicht rhetorische Markenpflege geübt wird – auch wenn das eine das andere natürlich nicht ausschließen muss.

Was essen Sie zum Frühstück?

Meist Porridge, mit Milch gekocht und mit Früchten. Ich liebe Himbeeren und Erdbeeren, versuche aber saisonale Früchte zu verwenden. Ich habe im eigenen Garten Ribisl (Johannisbeeren), auch ein paar Himbeeren, aber größtenteils kaufe ich die Früchte. Als ich in New York gearbeitet habe, hatte ich gegenüber vom Hotel einen Deli, dort bin ich auf den Geschmack von Porridge gekommen. Seither kann ich nicht mehr ohne.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?

Wo ich etwas Schönes oder Außergewöhnliches sehe, kaufe ich es ein. Zum Beispiel auf einer beruflichen Reise, wenn ich eine Pause zwischen Meetings habe.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?

Ich hebe viel auf, weil ich der Meinung bin, dass alles wiederkommt. Das älteste Stück ist wohl so 20 Jahre alt. Es ist ein dunkelblaues Kleid mit Streifen, das ich gekauft habe, als ich mein Studium abgeschlossen habe und für einen schönen Anlass etwas brauchte.

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?

Ich verfasse regelmäßig handschriftlich Briefe. Das Sacher ist ein familiengeführtes Haus, und wir möchten, dass unsere Gäste das auch spüren. Wenn es Gäste gibt, zu denen ich eine persönliche Beziehung habe, schreibe ich ihnen mit großer Freude einen Willkommensbrief, der dann im Zimmer liegt.

Welches Buch hat Sie im Leben am meisten beeindruckt?

Der Schauspieler Helmut Lohner war mein Stiefvater. Immer wenn er Rollen gelernt hat, hat er Texte in Bücher geschrieben und dazu Dinge gezeichnet. Diese Bücher mit ihm anzuschauen hat mich immer besonders inspiriert.

Wie informieren Sie sich über das Weltgeschehen?

Meistens online, mehrmals täglich.

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?

Natürlich das Hotel Sacher, da gibt es immer etwas zu erzählen. Meine Lieblingsanekdote ist die von einem Stammgast, der mich als Kind kannte: Er war ein alter, sehr eleganter Herr mit einem Stock mit Silberknäuf, der sich einst im Hotel Sacher verliebt hat.

Bei welchem Film haben Sie zuletzt geweint?

Beim letzten Film von Helmut Lohner, der nach seinem Tod ausgestrahlt wurde: „Das Dorf des Schweigens“.

Sind Sie abergläubisch?

Nein, gar nicht.

Worüber können Sie lachen?

Über lustige Dinge, die mir gemeinsam mit meinen Kindern passieren.

Ihr Lieblingsvorname?

Die Namen meiner Kinder.

Machen Sie eine Mittagspause?

Kaum. Ich habe einen sehr unregelmäßigen Tagesablauf und versuche, möglichst viele Dinge zu erledigen. Manchmal geht sich eine Mittagspause aus, oft ist es aber auch so, dass ich in unsere Patisserie gehe und mir aus

dem Eiskasten einen kleinen Pariser Spitz hole, das ist ein Stück Konfekt mit Schokolade, oder einen Sacher-Würfel.

In welchem Land würden Sie gerne leben?

In Österreich und ganz speziell in Wien. Wir haben ein wunderschönes Land mit unheimlich schöner Kultur.

Was fehlt nie in Ihrem Kühlschrank?

Milch. Keine Sachertorte, denn wenn ich die jeden Tag zu Hause hätte, würden die Kinder die jeden Tag essen. Und das müsste ich ihnen dann verbieten.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?

Definitiv mit.

Was ist Ihr größtes Talent?

Organisationsfähigkeit. Abläufe zu organisieren, das liebe ich.

Was tun Sie, obwohl es unvernünftig ist?

Schokolade essen, jeden Tag. Am liebsten die Original-Sachertorte.

Welcher historischen Person würden Sie gerne begegnen?

Anna Sacher. Ich glaube, das war eine unglaublich beeindruckende Frau. Als ihr Mann gestorben ist, stand sie 1892 vor der Entscheidung, ob sie das Haus weiterführt. Sie hat um eine Konzession gekämpft. Es war in der damaligen Zeit keineswegs üblich, dass eine Frau ein Unternehmen führt. Sie hat einen sehr engen Bezug zu ihren Gästen gehabt und es geschafft, dass viele der damals bekannten Leute aus Politik, Wirtschaft, Kultur im Sacher ein- und ausgegangen sind und dass hier viele „Deals“ geschlossen wurden.

Tragen Sie Schmuck? Und eine Uhr?

Schmuck anlassbezogen, aber nicht sehr viel. Eine Uhr ja, ich muss immer wissen, wie spät es ist, damit ich nie unpünktlich bin. Wenn man Kinder hat und arbeitet, muss man genau durchgetaktet sein.

Haben Sie einen Lieblingsduft?

Den Duft von Schokolade. Am liebsten, wenn ich in unserer Sachertorte-Manufaktur bin. Schon am Parkplatz beginnst du, die Schokolade zu riechen, und wenn du hineingehst, bist du überhaupt in einem Schokoladenbad.

Was war Ihr schönstes Ferienerlebnis?

Ein Urlaub mit Freunden an einem österreichischen See, bei dem viele Kinder dabei waren.

Auf welchem Konzert waren Sie zuletzt?

Auf dem Farewell-Konzert von Elton John im Mai in Wien. Ich war schon als junges Mädchen in seinen Konzerten, wenn er in Wien war. Unglaublich, wie fit er immer noch ist: Er hat ohne Pause durchgespielt.

Was fehlt Ihnen zum Glück?

Ich bin glücklich. Manchmal hätte ich gerne mehr Zeit mit meiner Familie.

Was trinken Sie zum Abendessen?

Manchmal trinke ich gerne ein Glas österreichischen Wein – einen Veltliner, im Sommer auch gerne gespritzt.

Aufgezeichnet von Stephan Löwenstein.

Was nicht passt, wird auch nicht passend gemacht.

Wer frei denken will, braucht kontroverse Standpunkte und diskursfähige Positionen. —

Diese finden Sie seit 70 Jahren täglich in der Frankfurter Allgemeinen.

Freiheit hat viele Seiten.

Jetzt mehr erfahren und testen.
freiheitimkopf.de



Frankfurter
Allgemeine

Freiheit beginnt im Kopf.

DELOREAN® and related marks, trade dress, and logos are intellectual property of Delorean Motor Company and are used under license. Tel. 069 29 99 34 67

