

Frankfurter Allgemeine
Magazin

NOVEMBER 2020
ESSEN UND TRINKEN
SPEZIAL



**Über den
Tellerrand**

Mit Christian Bau, Simon Tress, Leyla Piedayesh,
Sarah Illenberger, Filippo Cogliandro,
den Gebrüdern Lange und vielen weiteren

THE PARFUM

CHANEL



ERHÄLTlich AUF CHANEL.COM CHANEL-Kundenservice - Tel. 01877 24 23 35 (8.00 Uhr bis 20.00 Uhr) aus dem Festnetz, max. 49 Cent/Min. aus Mobilfunknetzen.

Stil und Technik in voller Entfaltung

Ein Tag mit Justus Frederic Hansen und dem Samsung Galaxy Z Fold2 5G

Rund 400.000 Menschen folgen Justus Frederic Hansen auf Instagram. Damit gehört der 29-Jährige weltweit zu den Top 3 der Classic-Menswear-Influencer. Als Stilberater gibt er seine Expertise in Coachings weiter und hilft Menschen dabei, ihre Persönlichkeit zu entfalten.

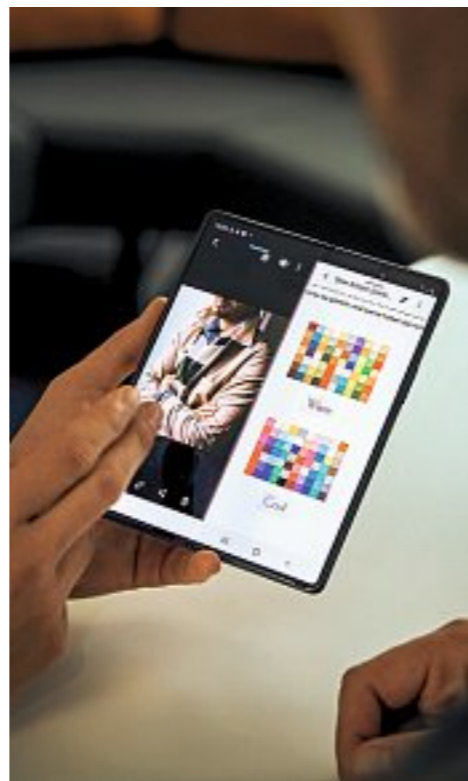
Seit Kurzem hat Justus mit dem Samsung Galaxy Z Fold2 5G einen innovativen Begleiter, der ihn bei seinen Projekten unterstützt. Wie gut schlägt sich das faltbare Smartphone in Justus Alltag? Wir haben Justus und sein Samsung Galaxy Z Fold2 5G einen Tag lang begleitet, um genau das herauszufinden.



Samsung Galaxy Z Fold2 5G

Die Zukunft neu geformt.

Mit dem Galaxy Z Fold2 5G geht Samsung nicht nur im Bereich der Smartphone-Technologie eigene Wege, sondern lässt dich auch deine Zukunft in puncto Produktivität, Multitasking, Stil und Design entfalten. Verschiebe die Grenzen deiner mobilen Erfahrung und mach dich bereit für das digitale Morgen.



08:00 Uhr – Ankunft in Düsseldorf: bereit für den Start in den Tag

Frühmorgens hat sich Justus mit der Bahn auf den Weg von Hamburg nach Düsseldorf gemacht. Heute steht unter anderem ein Beratungsgespräch mit einem wichtigen Kunden auf dem Programm. Direkt auf dem Bahnsteig checkt Justus mit dem Smartphone seinen Tagesplan. Ein paar andere Reisende werfen ihm neugierige Blicke zu. „In letzter Zeit bin ich mir nicht mehr sicher, ob das Interesse mir oder dem Galaxy Z Fold2 5G gilt“, scherzt Justus.

„Smartphone, Tablet oder Mini-Laptop? Für mich ist das Foldable eine All-in-one-Lösung, die andere Geräte in vielen Fällen überflüssig macht.“

Bis zum Meeting bleibt noch Zeit. Justus beschließt, zu Fuß durch die Stadt zu gehen. „Als Ausgleich zur Arbeit lege ich großen Wert auf Bewegung und regelmäßigen Sport. Neben den sozialen Medien ziehe ich viel Inspiration aus dem Alltag und den Menschen, denen ich begegne.“ Unterwegs prüft Justus seinen Standort und lässt sich die schnellste Route anzeigen. Sein Display ist überraschend hell. Selbst von der Seite lassen sich die Informationen gut erkennen.

10:00 Uhr – Meeting mit dem Kunden: Entdecke die beste Version deiner selbst

Im Termin mit seinem Kunden präsentiert Justus auf dem großen Hauptdisplay seines Galaxy Z Fold2 5G verschiedene Entwürfe und Kollektionen.

„Der individuelle Stil ist ein wichtiger Ausdruck der Persönlichkeit, über den ich meiner Umwelt bewusst Signale senden und meinen Selbstwert nach außen darstellen kann“, macht Justus deutlich.

Während sie verschiedene Outfits besprechen, schickt Justus seinem Kunden direkt eine E-Mail mit der Auswahl der Favoriten. Mit seinem Finger zieht er dabei die einzelnen Bilder einfach per Drag-and-Drop aus der Präsentation in den Mailanhang. „Fast wie auf dem PC“, staunt sein Kunde.

Dem kann Justus zustimmen: „Besonders gut an der Multitasking-Funktion gefällt mir, dass ich intuitiv mit mehreren Anwendungen gleichzeitig arbeiten und Inhalte bequem zwischen ihnen verschieben kann.“

13:00 Uhr – Business-Lunch: Angenehmes und Nützliches miteinander verbinden

Die Mittagszeit nutzen Justus und sein Kunde, um ihr Gespräch beim Lunch weiter zu vertiefen. „Wer bin ich? In welchem Kontext bewege ich mich? Und was passt zu mir? Ich möchte vor allem Lust darauf machen, Neues zu entdecken“, betont Justus.

Mit verschiedenen Modeskizzen illustriert Justus seine Vorstellungen auf dem Galaxy Z Fold2 5G. „Dein Essen wird kalt“, wirft der Kunde ein und zeigt auf seinen Teller. Ganz selbstverständlich wechselt Justus in den Flex-Modus und stellt das Foldable wie ein Mini-Notebook auf den Tisch.

Zum Abschluss des Treffens erklärt Justus, worauf es ihm im Rahmen seiner Stilberatung ankommt: „Menschen zu helfen, sich selbstbewusst und anerkannt zu bewegen, im Kontext von guter Kleidung, ordentlichen Manieren und Respekt den Mitmenschen gegenüber.“

15:00 Uhr – Kaffee und Business: entspannt produktiv sein

Anschließend steuert Justus ein Café in der Nähe an. Mit seinem Galaxy Z Fold2 5G beantwortet er dort Fragen seiner Follower auf Instagram, schreibt mit seinen Freunden und bespricht sich per Video-Call mit seiner Agentur. „Das Arbeiten mit dem Foldable empfinde ich als sehr komfortabel, gerade wenn es um komplexe Aufgaben geht, für die mobile Geräte eigentlich nicht gemacht sind“, meint Justus.

20:00 Uhr – Ausklang: Halte den Moment fest

Bevor es am nächsten Morgen zurück nach Hamburg geht, lässt Justus den Abend bei einem Drink ausklingen. Eine gute Gelegenheit, um über das Erfolgsgeheimnis seines Social-Media-Kanals zu sprechen: „Ich denke, die Mischung aus Inspiration und Authentizität spricht meine Community an“.

Die Location hat es Justus angetan. Er klappt sein Galaxy Z Fold2 5G auf, stellt es auf den Tresen und macht mit den verschiedenen Kameras ein paar Aufnahmen. Trotz des schummrigen Lichts können sich die Ergebnisse mehr als sehen lassen.

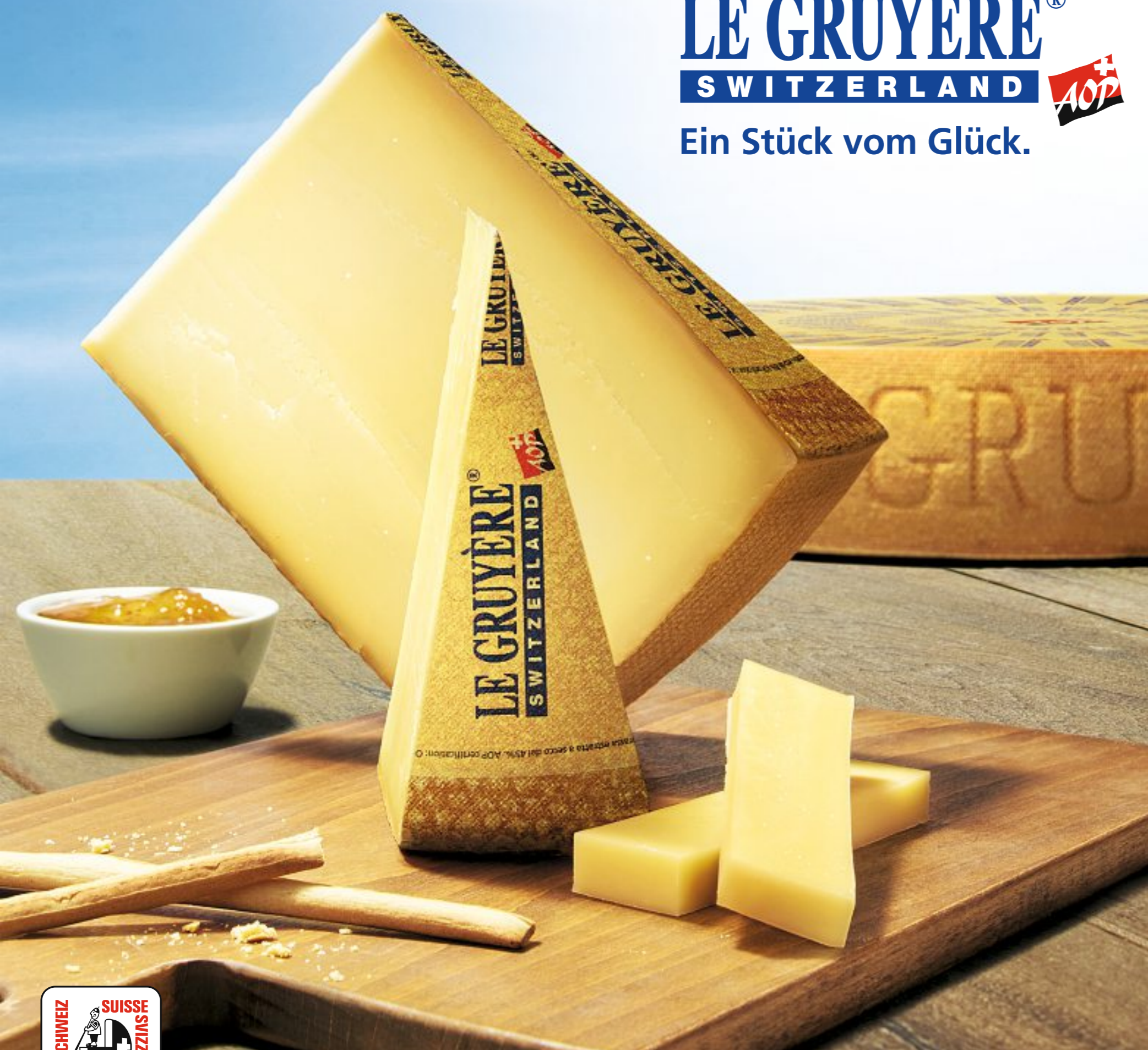
„Die Selfie-Funktion ist ungemein hilfreich“, meint er. „Aufgeklappt kann ich die Hauptkamera nutzen und sehe die Vorschau auf dem Außendisplay. Bei anderen Smartphones bist du auf die Frontkamera angewiesen, die meist deutlich schlechtere Bilder liefert.“

Nach dem Drink wird es Zeit, sich zu verabschieden und ein Fazit zu ziehen: „Beim Galaxy Z Fold2 5G hat mich überrascht, wie gut es sich dank seiner Vielseitigkeit und seiner Features in den Alltag integrieren lässt“, lobt Justus. „Gerade unterwegs bleibe ich ungemein flexibel, weil es die Vorzüge ganz unterschiedlicher Gerätetypen in sich vereint. Und auch die Wirkung bei Kunden ist nicht zu unterschätzen“, schmunzelt Justus.

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

ZEIT ZU LESEN

Es war Mitte März, später Nachmittag, die Winter-
sonne schaffte es gerade noch so über die Häuser
gegenüber. Wir saßen auf der Terrasse eines Cafés
im Kleinwalsertal, und unter den verbliebenen
Gästen herrschte eine merkwürdige Stimmung:
besorgt, bedrückt, ein bisschen ratlos, wie vor
einer gewaltigen Veränderung, bei der man
noch nicht weiß, was sie genau bringen wird. Es war der letzte
Tag, bevor die Grenze zwischen Österreich und Deutschland
geschlossen wurde, wegen der Corona-Pandemie, und weil das Tal
zu Österreich gehört, aber nur von Deutschland aus zu erreichen
ist, hieß das: Es würde vom Rest der Welt abgeschlossen sein. Ein
Mann setzte sich zu uns, wir kamen ins Gespräch. Er arbeite hier
im Tal, sagte er, wohne aber drüben in Bayern, und jetzt wisse er
nicht so genau, ob er am nächsten Tag noch zur Arbeit fahren
könne und wie es mit der Arbeit künftig überhaupt aussehen
werde. Er fragte sich, was sich alle fragten an diesem Abend: Wie
weiter? Inzwischen haben wir eine Reihe solcher Tage erlebt,
Torschlusstage, wie zuletzt am 1. November, nach dem Cafés und
Restaurants wieder schließen mussten. Und wir wieder erkannten,
was damit alles verloren geht, zuallererst den Restaurantbetreibern,
aber auch, auf andere Weise, den Restaurantgästen – und sei es
nur, im Café zu sitzen und dem Tag beim Dahindämmern zuzu-
schauen. Man kann sich jetzt natürlich fragen, ob das in diesen
Tagen denn überhaupt Sinn ergibt: ein Magazin zu machen über
Spitzenköche und Bio-Restaurants, über die Lust an Leibgerichten
und kunstvolle Arrangements von Lebensmitteln? In Tagen, an
denen viele ganz andere Sorgen haben als die Frage, wohin der
nächste Restaurantbesuch führen könnte? Wir haben uns das
auch gefragt und sind zu dem Schluss gekommen: Doch, ergibt
Sinn. Gerade jetzt. Weil wir damit Lust machen wollen auf die
Zeit danach, auf ungewöhnliche Essenserlebnisse, auf sehenswerte
Reiseziele mit ureigener Küche wie Kalabrien oder über Jahrhun-
derte gewachsener Weinkultur wie an Saale und Unstrut. Weil wir
Anreize geben wollen für das eigene Kochen zu Hause. Und weil
einer der besten Wege, sich dem Vergnügen anzunähern, in
Restaurants und Cafés zu gehen, immer noch ist: über Restaurants
und Cafés zu lesen. Zumindest dafür wünschen wir schon mal
guten Appetit. *Bernd Steinle*



Verantwortlicher Redakteur:
Dr. Alfons Kaiser

Redaktionelle Mitarbeit:
Julia Anton, Dr. Daniel Deckers, Dr. Marco Dettweiler,
Johanna Dürrholz, Claus Eckert, Sebastian Eder, Leonie
Feuerbach, David Klauert, Ben Kuhlmann, Cornelius
Lange, Fabian Lange, Johannes Ritter, Peter-Philipp
Schmitt, Rüdiger Soldt, Jochen Stahnke, Bernd Steinle,
Jakob Strobel y Serra, Jennifer Wiebking, Maria Wiesner

Bildredaktion:
Henner Flohr

Art-Direction:
Holger Windfuhr, Tobias Stier (Stv.)

Layout:
Verena Lindner

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 Pressespiegel 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.
Ankünfte erhalten Sie unter nutzung@faz.de
oder telefonisch unter (069) 75 91-29 01.

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

Geschäftsführung:
Thomas Lindner (Vorstand) /
Dr. Volker Breid

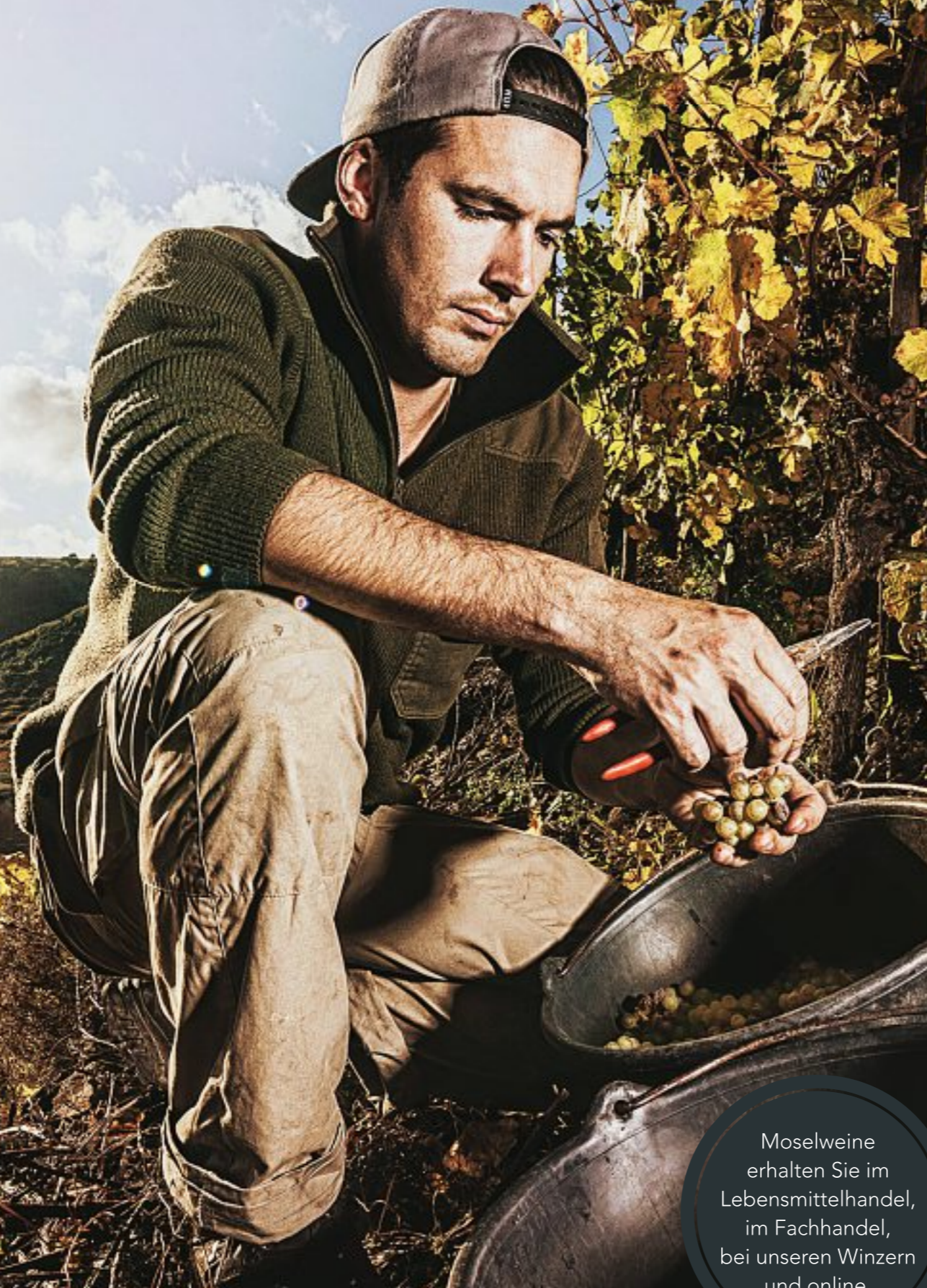
Verantwortlich für Anzeigen:
Ingo Müller, www.faz.media

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

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

MOSEL

FASZINATION WEIN



Moselweine erhalten Sie im Lebensmittelhandel, im Fachhandel, bei unseren Winzern und online.

RIESLING HANDGEMACHT

Die steilen Weinberge der Mosel sind ein Terroir der Extreme. Uraltes Gestein, besonderes Klima und harte Arbeit lassen Weine von großer Eleganz und Mineralität entstehen.

Informieren Sie sich mit unseren kostenlosen Broschüren „Das Weinanbaugebiet Mosel“ und „Zu Gast beim Winzer“ sowie im Internet unter www.weinland-mosel.de. Kontakt: info@weinland-mosel.de



WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



DAVID KLAUBERT ist oft dem organisierten Verbrechen auf der Spur. In Süditalien traf er dieses Mal aber auch den Koch Filippo Cogliandro. Dessen Schwärmerei für die Natur, das Essen und die Gastfreundschaft Kalabriens kann der F.A.Z.-Redakteur sehr gut nachvollziehen: Selten hat er auf einer Dienstreise so gut gegessen. Am Thema Mafia kamen die beiden im Interview (Seite 28) trotzdem nicht vorbei. Auch Cogliandro wurde schon erpresst – setzte sich aber erfolgreich zur Wehr.



JOCHEN STAHNKE ist seit vier Jahren für die F.A.Z. als Korrespondent in Israel unterwegs. Aber erst nach einem Besuch am See Genezareth erfuhr er, dass es auf den Golanhöhen, die sich gleich hinter dem heiligen Gewässer gen Syrien erheben, auch ein paar Cowboys gibt. Ihre Arbeit (Seite 42) unterscheidet sich ziemlich von der ihrer nordamerikanischen Kollegen. Geschmacklich aber, auch dieser Frage ging Stahnke bei seinem Besuch auf den Grund, ist das auf dem Golan produzierte Rindfleisch allemal konkurrenzfähig.

MITARBEITER

RÜDIGER SOLDT verbringt als politischer Korrespondent in Baden-Württemberg viel mehr Zeit mit Politikern in Hintergrundgesprächen als mit Köchen am Herd. Wollte er dem handwerklichen Reichtum und der kulinarischen Vielfalt des Landes halbwegs gerecht werden, müsste er Berichte über Ministerrücktritte und Strafprozesse wohl einstellen. Umso mehr Freude machen ihm Exkursionen zu Köchen wie Simon Tress in Hayingen auf der Schwäbischen Alb. (Seite 36)



SARAH ILLENBERGER gibt altbekannten Dingen eine neue Bedeutung. Aus verschiedenen Materialien entstehen ihre absurd schönen Installationen, die dann fotografiert und ausgestellt werden. Für dieses Heft deutete sie Lebensmittel um – und aus Coppa-Scheiben wurde eine Blüte, aus einem Beutel voller Zwiebeln ein Boxsack (Seite 20). Durch die Restaurant-Schließungen im Lockdown habe Ernährung eine neue Relevanz bekommen, sagt die Berliner Künstlerin und Illustratorin. „Jedenfalls war mein Kühlschrank noch nie so voll.“

Auch Reste werden verwertet: Nach einem Abendessen kochte sie die Miesmuscheln aus und verzierte damit die Motorradhandschuhe ihres Vaters.





© by Leif Carlsson for MONTEVERRO

» Wow ... delicious. 98/100 «

JAMES SUCKLING


MONTEVERRO
Toscana

Monteverro · Strada Aurelia Capalbio 11 · I-58011 Capalbio (GR), Italia
 www.monteverro.com



Gut eingerichtet:
 Wir stellen 14 aktuelle
 Entwürfe für neue
 Tische vor (Seite 34) –
 diesen hier hat der
 französische Designer
 Jean-Marie Massaud
 für Zanat gestaltet.



Gut gewachsen:
 Der Koch Simon Tress hat
 auf der Schwäbischen Alb
 eine Anlaufstelle für feinste
 Bio-Küche geschaffen.
 (Seite 36)



ZUM TITEL

Wongé Bergmann hat den
 Sternekoch Christian Bau in seinem
 Restaurant „Victor's Fine Dining“
 beim Anrichten des ersten Gangs
 „Japanisches Meer“ seines Menüs
 Paris–Tokio fotografiert.

- 14 LE CORBUSIER
- 28 FILIPPO COGLIANDRO
- 40 PAUL FREEDMAN
- 48 CORNELIUS UND FABIAN LANGE
- 50 DAVID SCHÜTTER

IN FORM Professionelle
 Keksbäckereien machen,
 was Sie wollen. *Seite 12*

IN ARBEIT Zwei Rezepte für kalte
 Tage – Erbsensuppe einmal deftig
 und einmal fein. *Seite 39*

IN RUHE Eine Whisky-Destillerie
 in der Schweiz ist das Höchste
 der Gefühle. *Seite 12*

IN BETRIEB Die eigene Küche
 kann in diesen Tagen attraktiver
 sein als jedes Reiseziel. *Seite 43*

IN SICHT Ai Weiweis Entwürfe
 sind jetzt auch auf Seidentüchern
 und Taschen zu haben. *Seite 49*

IN FRAGE Viele Deutsche haben
 das Kochen verlernt – eine
 Bestandsaufnahme. *Seite 49*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 12. Dezember bei.
Im Netz: www.faz.net/stil **Facebook:** Frankfurter Allgemeine Stil **Instagram:** @fazmagazin **Twitter:** @fazmagazin

Gut entwickelt: Im Keller
 des Landesweinguts
 Kloster Pforta kann man
 der Weinbau-Tradition
 an Saale und Unstrut
 (Seite 44) nachspüren.



FOTOS: VERENA MÜLLER, JENSGARWATY, HEISTELER, BETTY



Gut gehalten: Nicht nur in
 den Weiten Nordamerikas
 sind noch Cowboys auf
 Pferden unterwegs – auch
 auf den Golanhöhen
 in Israel. (Seite 42)

PRÊT-À-PARLER



Küche oder Konfigurator?

Zeit ist ja da. Ohne Weihnachtsfeiern und Weihnachtsmärkte, ohne Teestunden und Bastelnachmittage wird auch die Adventszeit, die am Sonntag beginnt, wesentlich ruhiger ausfallen. Das Weihnachtsbacken bleibt selbstverständlich trotz allem. Allein mit Mehl und Ofen – das kennen wir schon aus dem Frühjahr. Und wann, wenn nicht Ende November, wäre ein besserer Zeitpunkt, als dieses Projekt wieder aufzunehmen?

Wäre! Backen im Konjunktiv. Auf dieser Seite zeigen wir nämlich nicht Selbstgemachtes, sondern Modelle aus professionellen Keksbackereien, die dennoch eine schöne Anregung sein können. Kekszauber (4) aus Regensburg zum Beispiel versieht seine Backwaren mit Slogans, die man abseits der Küche auf Jutetaschen vermuten würde. Ho, ho, ho! Auch Keksliebe (3) aus München nimmt es weihnachtlich genau, mit einem Nikolausstiefel samt Besatz in Lammfelloptik.

Wie es sich für vernünftige Start-ups im digitalen Zeitalter gehört, sind die Produkte personalisierbar. Sie wünschen sich den Keksliebe-Tannenbaum (2) nicht in Grün, sondern in Rot? Machbar. Den Frohe-Weihnachten-Keks von Kekszauber (5) stattdessen mit dem Zusatz „liebe Oma“? Kein Problem.

Man kann festhalten: Auch bei Gebäck ist der Trend zum personalisierten Objekt angekommen, und er ist selbstverständlich besonders verweg. Kaum etwas ist schließlich so einfach und zugleich so individuell hergestellt wie ein Blech Kekse. Und andererseits: So hübsch und detailgetreu wie das Keksliebe-Schaukelpferd (1) kommen die eigenen Kreationen selten daher. Woran das nur liegt? Auf den Zeitmangel kann man es in diesem Jahr leider schwerlich schieben. (jwi.) Foto Daniel Stier

Was für eine Schnapsidee!

Wenn Rinaldo Willy von seinem neuen Arbeitsplatz erzählt, gerät er ins Schwärmen: „Vom Fenster aus sehe ich den Bernina-Gletscher und den Biancograt.“ Der schneebedeckte Biancograt führt auf den Piz Bernina, einen 4049 Meter hohen Berg im Schweizer Kanton Graubünden, in dem Willy aufgewachsen ist. Der Vierzigjährige liebt die Berge – und er hat noch eine andere Leidenschaft: das Whisky-Brennen. Gemeinsam mit seinem Freund und Geschäftspartner Pascal Mittner verbindet er nun seine beiden Vorlieben. Auf der Bergstation des Piz Corvatsch im Oberengadin haben sie eine Whisky-Destillieranlage installiert, 3303 Meter über dem Meer – die höchste Brennstätte für Whisky auf der Welt.

Wie kommt man auf so eine Schnapsidee? Willy und Mittner sind vor zehn Jahren in die Whisky-Produktion eingestiegen. Ihr Kleinunternehmen namens Orna (rätoromanisch für Seele) stellt hauptsächlich Single-Cask-Whiskys her. Die Hochprozenten kommen nach mindestens dreijähriger Lagerzeit jeweils aus einem einzigen Fass und werden zu Preisen von 160 bis 290 Franken über das Internet verkauft. Für unterschiedliche Geschmacks- und Duftnoten lagern die Holzfüässer an unterschiedlichen Orten in Graubünden: in einem Sprengstofflager, einer früheren Bankfiliale, einer Scheune, einem Erdkeller aus dem 15. Jahrhundert, einer alten Schmugglerhöhle – und in einer Felsgrotte auf dem Corvatsch.

Schließlich kamen die beiden Bündner auf die Idee, dort oben auch Whisky zu brennen. Willy hofft, dass dem Whisky beim Destillieren ein breiteres Spektrum an

Aromen und Duftnoten erhalten bleibt, weil der Siedepunkt in dieser Höhe zehn Grad tiefer liegt als auf Meeresebene. „Es sollte ein weicher Whisky werden“, sagt Willy, wohl wissend, dass der Praxistest noch aussteht. Schließlich können sich Aromen nach jahrelanger Lagerung auch verflüchtigen. Eine Million Franken haben die Whisky-Pioniere in ihr hochalpines Brennprojekt gesteckt. „Wir hatten dieses Geld nicht“, sagt Willy und gesteht, dass sie nicht vom Whisky-Verkauf leben können und hauptberuflich auf ganz anderen Feldern unterwegs sind. „Friends, fools and family“, sagt Willy lachend, hätten in einer Art „Crowdfunding“ die nötigen Mittel zur Verfügung gestellt. Sie werden die ersten sein, die an den Führungen durch die Destillieranlage teilnehmen, die Willy

und sein Kompagnon von Dezember an jeweils freitags und samstags anbieten – Whisky-Degustation inklusive.

Die Teilzeitarbeit in luftiger Höhe hat ihre Tücken. In bestimmten Phasen darf der Brennprozess nicht unterbrochen werden. „Wenn die Bergbahn aber wegen eines aufziehenden Sturms ihren Dienst schon früher am Tag einstellen muss, sind wir gezwungen, da oben zu übernachtern. Deswegen haben wir immer Schlafsack, Isomatte und etwas Notproviand dabei.“ Ein paarmal mussten die Whisky-Enthusiasten schon in der Bergstation campieren. Dabei machten sie eine schöne Entdeckung: Sobald alle Touristen weg sind, kreisen hier viele Raben. Der Gipfel macht seinem Namen alle Ehre: Corvatsch heißt auf Rätoromanisch großer Rabe. Johannes Ritter



Wollen hoch hinaus: Pascal Mittner (links) und Rinaldo Willy betreiben im Oberengadin die höchstgelegene Whisky-Destillieranlage der Welt.

FOTOS: HERSTELLER

FEINPORIG UND CREMIG:

Intelligente Technik sorgt beim neuen CM6 MilkPerfection für perfekten Milchschaum – ohne Kompromisse.



Wer perfekten Kaffeegenuss schätzt, der weiß: Beim Cappuccino ist nicht nur die Qualität der Bohnen und die Crema entscheidend – auch auf den Milchschaum kommt es an. Hier setzt der CM6 MilkPerfection neue Maßstäbe.

Die zweifache Dampfzugabe im Doppelventuri-Verfahren ermöglicht ein doppeltes Aufschäumen der Milch und erhöht somit nicht nur die Temperatur des Milchschaums, sondern sorgt zugleich für eine besonders feinporige Textur.

Und die Funktion OneTouch for Two ermöglicht die zeitgleiche Zubereitung von zwei köstlichen Kaffeespezialitäten per einfachem Knopfdruck.



Der CM6 liefert neben 13 köstlichen Kaffeespezialitäten ebenso die ideale Wassertemperatur für 6 Teesorten.

Aber auch in puncto Reinigung bietet der CM6 MilkPerfection innovative Lösungen: Durch den Einsatz eines doppelten Milchschaums mit Kugelventilen erfolgt das Spülen der Milchleitung automatisch und ohne Umstecken. Die entnehmbaren und größtenteils spülmaschinene geeigneten Komponenten sorgen zusammen mit effizienten Reinigungsprogrammen für maximale Hygiene und hohen Komfort.

Die Bedienung ist dabei intuitiv – und auch bequem aus der Ferne möglich: Die CM6 MilkPerfection-Modelle sind vernetzungsfähig und per Smartphone oder Tablet steuerbar. Nehmen Sie komfortabel Einstellungen vor, starten Sie den Getränkebezug mit MobileStart aus der Ferne oder bestellen Sie Kaffeebohnen und Reinigungsmittel mit wenigen Klicks nach.

Wählen Sie ganz nach Wunsch zwischen vier voreingestellten Modi wie dem energiesparenden Eco-Mode, dem verkostungsnahen Barista-Mode, dem schnellen Party-Mode oder dem Latte-Mode für Liebhaber von Kaffeespezialitäten mit Milch.



Ob in der Küche, im Büro oder im Wintergarten: das Standgerät kann praktisch überall aufgestellt werden, wo immer Sie auf Knopfdruck Kaffeespezialitäten wie vom Barista genießen wollen.

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN? miele.de/cm



Tuch „Haircut“: Der Künstler nutzt seine Scherenschnitt-Werke nun für andere Produkte.

Ai Weiwei gibt es nun auch auf Tüchern und Taschen

Ai Weiwei nutzt seit Jahren alle möglichen Medien für sein Schaffen – nun sind einige seiner Entwürfe sogar auf Taschen und Seidentüchern zu sehen. Für den Taschen-Verlag, der für seine großformatigen Bildbände bekannt ist, hat der Künstler eine limitierte Sammleredition erarbeitet, für die er die 2000 Jahre alte Technik des chinesischen Scherenschnitts nutzte. Die Motive erinnern, selbstverständlich, an seine spektakulärsten Werke.

„Haircut“ etwa spielt auf die Teilnahme des chinesischen Künstlers an der Documenta XII im Jahr 2007 an, für die er 1001 Chinesen als lebende Bestandteile seiner Ausstellung nach Kassel holte. Von der Kleidung bis zum Haarschnitt gestaltete er ihr Äußeres. Im Scherenschnitt rahmen diese Köpfe mit verschiedensten Frisuren wie ein Passepartout vier Szenen der Documenta-Ausstellung ein, darunter zwei Bilder der Außeninstallation „Template“, für die er Holztüren abgerissener Gebäude der Ming- und Qing-Zeit gesammelt hatte. Allerdings hatte der Künstler damals den deutschen Sommer unterschätzt. „Das Werk war nicht auf das deutsche Wetter und den Wind vorbereitet“, sagte Ai später. Der Turm stürzte ein und verzog sich unter der Feuchtigkeit zu einem verdrehten Objekt, das in fast schon organischem Wachstum Hügel und Wellen ausbildete.

Ein weiteres Motiv heißt „Zodiac“, sein filigranes Design nimmt auf Ais Installation „Circle of Animals“ aus dem Jahr 2010 Bezug. Damals hatte der Künstler sich mit dem Zodiac-Wasserbrunnen im Hof des chinesischen



Sein eigenes Modell: Ai Weiwei probiert die Tasche „Cats and Dogs“ schon einmal aus.

Kaisers Qianlong auseinandergesetzt. Dieser bestand aus den zwölf Bronzefiguren des chinesischen Horoskops. Während des zweiten Opiumkriegs 1860 plünderten britische und französische Truppen den Palast, zerstörten den Brunnen und verschifften die Bronzefiguren nach Europa. Heute existieren noch sieben von ihnen, zumeist in westlichen Sammlungen. Für die Installation hatte Ai damals die anderen fünf Köpfe nach eigener Phantasie nachgebildet. Ein Werk, das sowohl Fragen nach Authentizität stellte, als auch die kulturelle Aneignung europäischer Großmächte in Asien kritisierte. Der Scherenschnitt zeigt alle zwölf Tierköpfe im Brunnenkreis angeordnet. Für die Tasche ist er aus weißem PVC gefertigt und mit durchsichtigem Kunststoff hinterlegt.

Die Tasche dreht Ai Weiweis Arbeit, die oftmals Alltagsgegenstände ganz im Geiste der Ready-mades von Marcel

Duchamp als Grundlage nahm, noch einmal weiter. So kann die Tasche als Kunstobjekt gerahmt an der Wand hängen. Sie kann durch ihre Verarbeitung jedoch auch in ihrer eigentlichen Funktion genutzt werden.

Ebenso ist es mit den Seidenschals. Hierfür ließ Ai Weiwei die Motive des Scherenschnitts im Siebdruck auf handgewebten chinesischen Seidentwill drucken. In kräftigem Rot oder Blau heben sich die Motive von dem schimmernden Stoff ab. Auch sie sehen an der Wand gut aus, können aber auch als Foulard oder Turban getragen werden – mit all den schier grenzenlosen kreativen Möglichkeiten, die sich ihr Urheber mit seiner eigenen Kunst immer wieder erobert. (maru.)

Alle Motive sind jeweils auf 2500 Exemplare limitiert. Die Taschen kosten 400 Euro, die Seidenschals 250 Euro, über taschen.com.

Wie lebt es sich im Homeoffice an der Algarve?

Guten Morgen, Tobias. Hier in Deutschland ist das Wetter gerade grau. Und bei Ihnen?
Da kann ich Sie vielleicht ein bisschen neidisch machen: Bei uns scheint die Sonne, ich sitze auf der Dachterrasse und habe mir gerade ein Frühstück genehmigt.

Ich erreiche Sie telefonisch an der Algarve, allerdings nicht im Urlaub, sondern im Homeoffice. Wie kam es dazu?
Ich habe Anfang des Jahres eine Gruppenreise nach Sri Lanka gemacht, über die Plattform Join My Trip, und das hat mir gut gefallen. Im Sommer wollte ich dann eigentlich Urlaub in Island machen. Als das wegen Corona zum Risikogebiet erklärt wurde, musste ich mir etwas anderes überlegen und hab' mich wieder auf Join My Trip umgesehen. So bin ich auf Portugal gekommen, was damals noch kein Risikogebiet war. Und ich stieß auf die Möglichkeit, im Ausland zu arbeiten statt Urlaub zu machen. Weil der Trip, für den ich mich interessiert hatte, schon ausgebucht war, hab' ich dann selbst einen organisiert.

Wie lief das ab?
Ich habe das Apartment rausgesucht, auf die Plattform gestellt und drei Mitreisende gefunden, zwei Frauen und einen Mann zwischen Mitte 20 und Anfang 40, die in Marketing, IT und Controlling tätig und für ihre Arbeit nicht ans Büro gebunden sind. Wir kannten uns vorher nicht, aber verstehen uns gut. Leute, die mutig genug sind, mit Fremden zu verreisen, haben vermutlich eine ähnliche Einstellung.

Wie sieht denn Ihr Arbeitsalltag in Portugal aus?
Ziemlich normal. Ich stehe zeitig auf, arbeite ein, zwei Stunden, dann frühstücke ich mit den anderen. Dann geht jeder von uns seiner Tätigkeit nach, bis wir am späten Nachmittag wieder gemeinsam etwas unternehmen: Workout, Tennis, Golf oder Surfen. Abends schauen wir oft den Sonnenuntergang an und gehen zusammen essen. Am Wochenende unternehmen wir oft größere Ausflüge, zusammen mit fünf Leuten, die in einem anderen Haus hier in der Anlage wohnen. Die meisten sind terminlich flexibel, dadurch können wir auch mal mittags was machen, auf der Terrasse zusammen Kaffee trinken, in den Pool springen oder im Meer tauchen. Wir sind hier nur einen Kilometer vom Strand entfernt.

Ihren Job können Sie problemlos im Homeoffice erledigen?
Ich bin Sales Consultant und berate den Vertrieb meines Arbeitgebers in Europa und Afrika. Meist geht das über Mails und Telefon, dafür muss ich nicht im Büro sein.

Haben Sie auch schon vor Corona im Homeoffice gearbeitet?
Homeoffice war bei uns im Unternehmen selten. Durch Corona hat sich das geändert. Mittlerweile ist Homeoffice „the new normal“. Das bleibt fester Bestandteil meiner Arbeit. Solche Trips mache ich künftig bestimmt öfter.

Und Sie können auf der Dachterrasse konzentriert arbeiten?
Tatsächlich bin ich produktiver als im Büro. Eigentlich wollte ich weniger arbeiten und Überstunden abbauen. Letztlich habe ich aber doch einen gewissen Workload zu erfüllen und will meine Kunden auch nicht warten lassen. Weniger als acht Stunden arbeite ich also auch hier nicht.

Wie machen Sie es bei Videotelefonaten? Das Meer im Hintergrund könnte unseriös wirken, oder?
Meistens mache ich ganz normale Telefonanrufe, so wie jetzt mit Ihnen. Aber wenn ich meine Kollegen neidisch machen will, dann mache ich einen Video-Call und präsentiere ihnen die wunderschöne Algarve.



Gut angebunden: Tobias arbeitet von Portugal aus.

Und Ihr Chef hat damit kein Problem?
Nein, der hat Vertrauen in mich und weiß, dass die Arbeit gemacht wird. Ich bin ein korrekter Mensch, habe es gerne, wenn die Arbeit von meinem Schreibtisch weg ist und habe eine entsprechende Arbeitseinstellung.

Fehlt Ihnen in der Ferienwohnung nicht die Ausstattung eines Büros? Ein Drucker, ein großer Bildschirm?
Ich habe tatsächlich nicht nur einen Laptop, sondern auch einen Bildschirm mitgenommen. Ich arbeite meist mit mehreren Bildschirmen, darauf wollte ich nicht verzichten. Aber einen Drucker brauche ich nicht.

Sie verbringen drei Wochen in Portugal. Könnten Sie auch mal drei Monate lang im Ausland arbeiten?
Dafür bin ich doch eher zu heimatverbunden. Ich bin auch in Vereinen aktiv und habe da Verantwortlichkeiten. Drei bis vier Wochen finde ich ideal, danach wäre dann wohl auch irgendwann die Luft raus, und man bräuchte vielleicht auch mal wieder Abstand voneinander.

Das enge Zusammenleben mit drei Fremden verursacht vermutlich auch mal Konflikte?
Eigentlich nicht. Zwei arbeiten in einem Gemeinschaftsraum, zwei in ihren Zimmern beziehungsweise auf den dazugehörigen Balkonen, manchmal auch vom Pool oder der Dachterrasse aus. So hat jeder Platz für sich. Wir haben uns geeinigt, wie wir uns organisieren wollen. Alle Ausgaben teilen wir gleichmäßig untereinander auf, wir frühstücken gemeinsam und machen auch gemeinsame Ausflüge mit dem Auto. Nur einzelne Aktivitäten oder Kurse zahlt jeder selbst. Das funktioniert ziemlich gut.

Und worüber reden Sie so?
Es geht natürlich um aktuelle Themen wie Corona oder die Wahl in Amerika, um unsere Hobbys und Berufe. Einer hier bloggt nebenher, und jeder hat dazu etwas beigetragen: zur Suchmaschinenoptimierung, zu Google Ads, zum Aussehen der Startseite. Unsere Jobs greifen ineinander. Wir waren davon so begeistert, dass wir kurzerhand kleine Wissens-Sessions organisiert haben. Dabei haben einige ein paar Skills über Programmierung, Excel, Instagram und Bildbearbeitung präsentiert.

Die Fragen stellte Leonie Feuerbach.

Le Corbusier und ein zerbrechlicher Frieden

Chandigarh war das zweite große städtebauliche Projekt im 20. Jahrhundert: Der Grundstein für die Stadt wurde 1952 gelegt, genau 30 Jahre nach der Grundsteinlegung für Brasília. Beide Planstädte sind untrennbar mit den Namen ihrer Architekten verbunden: die Hauptstadt des indischen Teils des Punjab mit Le Corbusier, Brasiliens Hauptstadt mit Oscar Niemeyer.

Le Corbusier hatte die Gesamtverantwortung für Chandigarh 1950 übernommen, drei Jahre nach der Unabhängigkeit Indiens und Pakistans. Damals wurde eine neue Grenze gezogen und die Provinz Punjab geteilt. Seit her liegt die bisherige Hauptstadt Lahore in Pakistan. Indien benötigte einen neuen Regierungssitz, und den plante und baute – auf Wunsch des damaligen Ministerpräsidenten Jawaharlal Nehru – der gebürtige Schweizer Charles-Édouard Jeanneret-Gris, besser bekannt als Le Corbusier. Die Inder bezeichnen Chandigarh heute als „City Beautiful“ – die Schöne Stadt. Unter all seinen Bauwerken dort ragt der Kapitoll-Komplex heraus, zu dem auch das Parlamentsgebäude und der Justizpalast gehören. Seit 2016 ist er Teil des Unesco-Weltkulturerbes. Le Corbusier errichtete aber nicht nur Gebäude, er arbeitete auch mit Symbolen und Skulpturen, die zum Teil erst lange nach seinem Tod ergänzt und vollendet wurden.

Auf die ansonsten rohen Betonwände der Regierungsgebäude wurden Figuren reliefartig übertragen, darunter

PRÊT-À-PARLER

ein Fisch. Noch zu Le Corbusiers Lebzeiten wurde der sogenannte geometrische Hügel angelegt, der später durch ein Monument ergänzt wurde: Es zeigt ein von dem Architekten entworfenes „Diagramm der täglichen Balance von Licht und Dunkelheit“, die Bewegung der Sonne.

Seine wichtigste Skulptur aber ist die „Offene Hand“. Sie steht auf Stab und Sockel, ragt 26 Meter in die Höhe und dreht sich im Wind. Mit ihr nimmt er auch Bezug auf eine Begrüßungsgeste im Buddhismus, als Symbol der Furchtlosigkeit und Friedfertigkeit. Le Corbusier selbst hat die Skulptur nie gesehen, sie wurde erst 1985 fertig-

gestellt, 20 Jahre nach seinem Tod. Dennoch symbolisiert „La Main Ouverte“ seine Idee von einer Welt, in der es vor allem um Geben und Nehmen geht, und das mit offenen Händen.

Die italienische Marke Cassina hat nun in Zusammenarbeit mit der Porzellanmanufaktur Ginori drei Platten herausgegeben, die Le Corbusiers Symbole, die er 1956 gezeichnet hatte, reliefartig aufnehmen: den Fisch, die Sonne, die Hand. Die Chandigarh-Kollektion besteht aus reinem, unglasiertem Porzellan und ist – je nach Motiv – in verschiedenen Formen und Größen zu haben. (pps.)



Die Offene Hand: Cassinas Chandigarh-Kollektion ist eine Hommage an Le Corbusier und seine Stadt, die er nach dem Krieg im indischen Punjab errichten ließ. Dort finden sich auch die drei Symbole, die er 1956 zu Papier brachte: Sonne, Hand und Fisch.

FOTOS: HERSTELLER

So haben Sie die Welt noch nicht gesehen

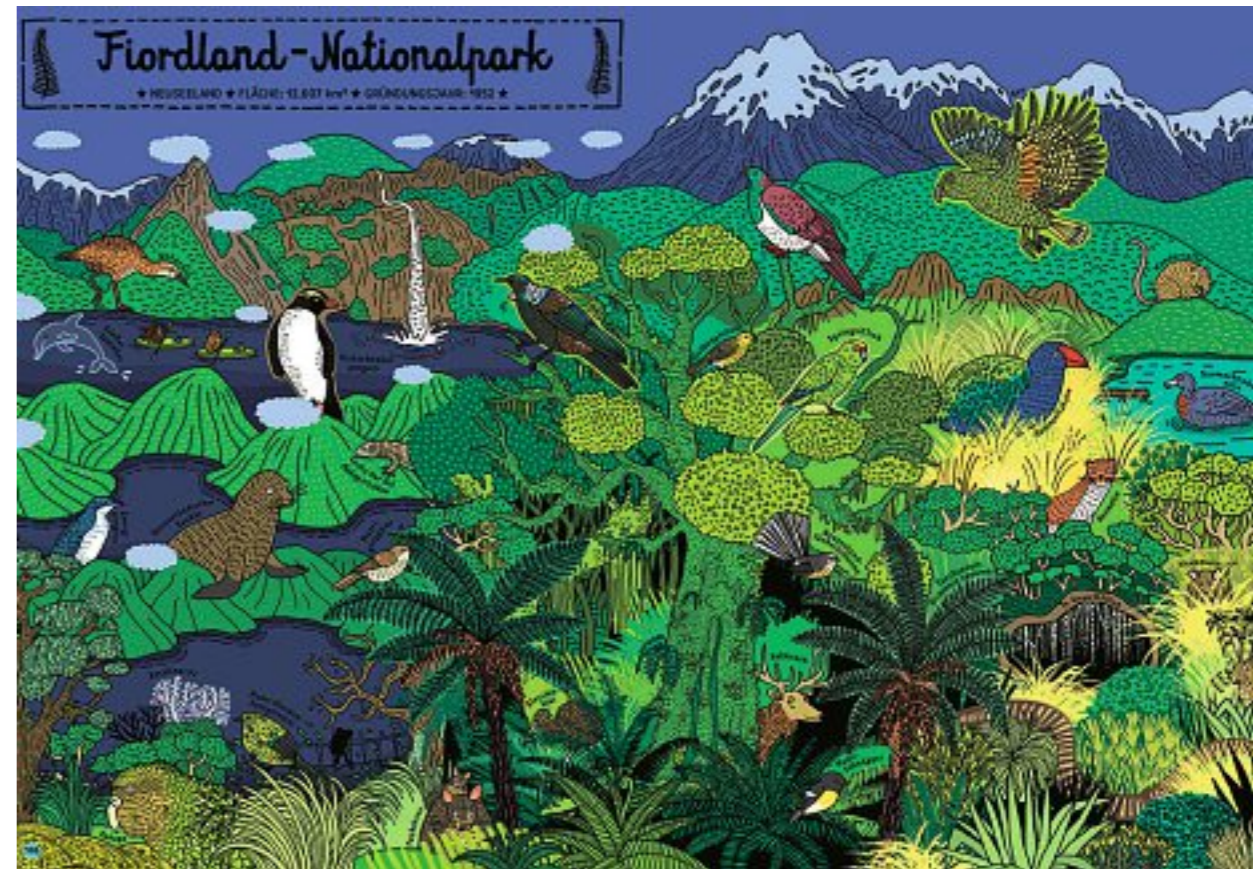
Fernweh zu wecken, das ist in diesen Tagen keine große Kunst – außer es geschieht auf so außergewöhnliche Weise wie bei Aleksandra Mizielinska und Daniel Mizielinski. „Auf nach Yellowstone“ heißt der neue Band der polnischen Kinderbuchautoren, die schon mit ihrem Landkartenbuch „Alle Welt“ höchst erfolgreich waren, das in 32 Sprachen übersetzt wurde. Nun schicken sie das Wisent Kuba und das Eichhörnchen Ula auf eine Reise um die Welt, auf der sie acht Nationalparks erkunden, auf allen Kontinenten. Sie lernen viel über Bisons und Bambus, Wölfe und Pandas, das Überleben in der Wüste und die Dunkelheit der Polarnacht und auch über den Unterschied zwischen dem Erlenschnäppertyrann und dem Weidenschnäppertyrann, zwei Vogelarten in Amerika.

Wie die Hybride Liger und Töwe – Nachkommen von Löwe und Tigerin beziehungsweise Tiger und Löwin –, die ebenfalls ihren Platz haben im Buch, ist das wunderschöne Werk ein hinreißender Hybrid zwischen Comic und Lehrbuch: Man kann ebenso gut absichtslos darin herumstöbern wie sich rettungslos in den Feinheiten der ausgestorbenen Vogelarten Neuseelands verlieren. Die Beispiele zeigen schon: Die Autoren haben große Lust daran, sich ins Detail zu vertiefen, was manchmal fast nerdig wirken kann, wenn etwa die unterirdischen Nestbauwohnungen der Blattschneiderameisen erläutert werden, dank der Zeichnungen aber nicht zu trocken-gelehrtem Lexikonwissen erstarrt. So kommt die Neugier beim Lesen nie zur Ruhe.

Die großflächigen Tableaus sind überwältigend, sie stellen im Breitwandformat vor Augen, wie viele Formen und Farben Flora und Fauna ausmachen, wie das Zusammenspiel der Natur in fein austarierten Ökosystemen vor sich geht, welchen Bedrohungen sie ausgesetzt sind und welche Folgen diese Bedrohungen haben können. Auf

diese Weise vermitteln Aleksandra Mizielinska und Daniel Mizielinski mit ihrer Comic-Weltreise auch ein Gefühl des Staunens, der Bewunderung, des Respekts vor der Natur. Und am liebsten würde man sich selbst aufmachen zu den Geysiren im amerikanischen Yellowstone-Park, den Sand-

dünen des Namib-Naukluft-Parks in Namibia und den urtümlichen Waranen im Nationalpark Komodo in Indonesien. Bis es irgendwann vielleicht so weit sein wird, lässt sich die Zeit mit diesem Werk herrlich vertreiben. Nicht nur als Kind. (nle.)



Neuseeland neu sehen: Auch vom Fiordland-Nationalpark machen sich Mizielinska und Mizielinski ihr eigenes Bild.

FOTOS: PRIVATE ILLUSTRATION AUS DEM BERSPICHENBAND

Chef im Glück

Drei-Sterne-Koch Christian Bau hat sich seinen Aufstieg in die internationale Spitzenküche hart erarbeitet – und dabei eine einzigartige Symbiose geschaffen.

Von Jakob Strobel y Serra
Fotos Wonge Bergmann



Maßarbeit: Um Christian Baus kunstvolle Kreation „Japanisches Meer“ zu vollenden, sind 80 Handgriffe nötig.

Er war am Ziel seiner Träume und wollte nur noch wegrennen. Er stand auf dem Gipfel der Gipfel und wusste, dass er in einer Sackgasse gefangen war. Er hatte endlich erreicht, wofür er 15 Jahre lang wie ein Besessener geschuftet hatte, und fühlte sich wie der glücklichste Mensch auf Erden: Im Jahr 2005 verlieh der „Guide Michelin“ dem 34 Jahre alten Christian Bau als damals jüngstem Koch Deutschlands den dritten Stern und stürzte ihn damit in eine tiefe Lebenskrise. Den Aufstieg in den Olymp der besten Köche der Welt hatte der Lieblings-



Am Werk: Christian Bau legt gerne selbst Hand an – und hat ein scharfes Auge auf alle Gänge, die seine Küche verlassen.

schüler von Harald Wohlfahrt mit einer klassischen französischen Haute Cuisine im Stil seines Lehrmeisters erreicht. Tausende Male hatte er getrüffeltes Perlhuhnbrust und farcierte Wachteln, Kalbsbries im Blätterteig und Gänseleber-Terrine mit Sauternes-Gelée gekocht. Doch jetzt wollte er das keinen Tag länger tun. „Eine Welt ist in mir zusammengebrochen, weil ich merkte, dass ich in einer Zwangsjacke steckte. Das Dogma der französischen Küche war mir plötzlich zuwider, und ich wollte auch nicht mehr Pavarotti im Restaurant hören und jeden Abend nach dem Service den

Grüßaugust in Bundfaltenhose mit Lackschühchen bei meinen Gästen machen.“ Also stellte Bau mit einer kompromisslosen Radikalität, die wohl ein Wesenszug ist, den Besitzer des Restaurants vor die Wahl: Entweder alles ändert sich, oder er verlässt sofort das Haus.

15 Jahre später kocht Christian Bau noch immer im „Victor's Fine Dining“ in Perl-Nennig an der Obermosel und wirkt wie ein Mann, der am Ziel seiner Träume ist und mit der Gelassenheit eines glücklichen Menschen auf dem Gipfel der Gipfel steht – noch immer mit drei



// Er hat in 22 Jahren keinen einzigen Service in seinem Restaurant verpasst – keinen einzigen von 6000. //

Michelin-Sternen und Maximalbewertungen in allen relevanten Restaurantführern ausgezeichnet, mehr denn je als einer der großen Chefs seiner Zeit verehrt, weil er etwas vollbracht hat, das nicht allen Spitzenköchen vergönnt ist: Er hat sich von den Fesseln des Traditionalismus befreit, um sein eigenes Kapitel aufzuschlagen und selbst Küchengeschichte zu schreiben.

So rigoros und virtuos wie kein anderer deutscher Meisterkoch vor ihm hat Christian Bau die französische Haute Cuisine mit der japanischen Hochküche verschmolzen und aus dieser Liebesheirat weder eine europäische Küche mit Japanoiseries als kulinarischer Dekoration noch eine japanische Küche mit europäischer Kolonialherrenattitüde geschaffen. Sondern etwas Neues, Eigenständiges, Einzigartiges: eine Symbiose aus dem Besten des Abendlands und des Lands der aufgehenden Sonne. Niemand anderes als Christian Bau kann das Urheberrecht dafür beanspruchen, dass heute in jedem besseren Landgasthof Chawanmushi so selbstverständlich wie Rührei auf der Karte steht und den deutschen Feinschmeckern Ponzu oder Yuzu so vertraut sind wie Äpfel und Birnen. Dass er sein Copyright indes nicht vehement für sich einfordert, kann man wohl nur mit dem hart erkämpften Gleichmut eines Manns erklären, der in seinem Leben schon genug Kämpfe ausfechten musste.

Christian Bau wurde nichts geschenkt und nichts in die Wiege gelegt, außer einem überragenden Talent als Koch. Keine glückliche Kindheit war ihm beschieden, als er 1971 in Offenburg zur Welt kam. Seine Mutter war blutjung, hatte nie Geld, musste ihn allein erziehen und kam mit der Situation nicht zurecht. Die Abschlussfahrt in der Realschule konnte er nur mitmachen, weil sein Klassenlehrer das nötige Geld beim Landratsamt besorgte. Schon mit 14 Jahren war er so verzweifelt über das ganze Elend, dass er unbedingt Geld verdienen wollte, womit auch immer. Während der großen Ferien fand er einen Job in der Küche des Hotels Sonne Eintracht in Achern – und war sofort Feuer und Flamme. Die Disziplin, die Organisation, die festen Hierarchien, die wie am Schnürchen funktionierenden Abläufe: Das alles kannte er nicht und wollte unbedingt Teil davon sein. Vor allem

Zwischengang: Roter Gamberoni, Blumenkohl, Kombu und Yuzu

schloss er als bester Lehrling seines Jahrgangs in Baden-Württemberg ab, zehn Einsen und eine einzige Zwei standen in seinem Zeugnis, mit dem er stolz wie Oskar zu seinem Lehrmeister ging. „Er saß am Schreibtisch, schaute es gar nicht an, warf nach fünf, sechs Minuten einen Blick darauf und sagte nur: ‚Wieso ist da eine Zwei?‘“ Doch Bau ist frei von Groll, im Gegenteil: „Ohne August Götz wäre ich abgestürzt, er war meine Rettung, er hat mich ins Leben geführt. Und heute ruft er bei jeder meiner Auszeichnungen an und weint am Telefon.“

Christian Bau sollte noch ein zweites Mal Glück mit seinen Ersatzvätern haben. Er ging in die „Talmühle“ nach Sasbachwalden, in der ein hochsolider Michelin-Stern gekocht wurde, und fand im Patron Gutbert Fallert wieder einen Gönner und Förderer, der den Jungkoch schon nach wenigen Monaten vom Commis zu seinem Souschef beförderte und einen Handel mit ihm schloss: In alle Sternerestaurants der weiteren Umgebung schickte er seinen Masterschüler, der danach detailliert Rapport über das Essen geben musste. Nachdem die baden-württembergischen Sternehäuser erledigt waren, kam am 7. Juli 1990 der Schicksalstag, der dem Leben des jungen Christian Bau seine endgültige Wendung geben sollte: Fallert reservierte für den Spitznamen-Witzigmann einen Tisch beim echten Witzigmann in der „Aubergine“ in München, dem ersten Drei-Sterne-Restaurant Deutschlands.

Bau kaufte sich noch schnell ein Sakko bei C&A, setzte sich mit seiner Freundin in seinen Renault 4, aß das große Menü und sah dann den Meister in leibhaftiger Gestalt bei der Lokalrunde: „Ich war überwältigt von seiner Aura, vom Stolz, mit dem er Koch war und sich als Koch zeigte.“ Dann setzte sich Witzigmann zu dem Paar, das sich den ganzen Abend lang an der günstigsten Flasche Rosé festgehalten hatte, bestellte Champagner, nahm Baus Freundin in den Arm und plauderte anderthalb Stunden lang mit dem neunzehnjährigen Jungkoch, der vor lauter Ehrfurcht kaum ein Wort über die Lippen brachte. Doch jetzt wusste er, wohin sein Leben führen

würde, von diesem Tag an wollte er nur noch eines: ein echter, sein eigener Witzigmann werden.

Gutbert Fallert war klug genug, um zu wissen, dass er seinen talentiertesten Schüler nach diesem Erweckungserlebnis verlieren würde. Bau musste zur Bundeswehr, absolvierte ein Internezoo in einem französischen Restaurant am Oberrhein, ging mit 22 Jahren in die „Schwarzwaldstube“ nach Baiersbrunn und verbrachte dort fünf Jahre, die ihn für immer prägen sollten. Anfangs musste er Berge an Gemüse tournieren, „gefühlte 85 Stunden pro Woche“, wie er sich bis heute erinnert, wurde dann aber von Harald Wohlfahrt sehr schnell zum Souschef befördert. „Ich war ein Rotzlöffel, der kochen konnte und nichts anderes als Kochen im Kopf hatte“, sagt Bau, der oft eine Stunde vor seinen Kollegen in die Küche kam, um an einem Probeteller zu arbeiten, ihn dann nach dem Service vollendete, während alle anderen schon beim Feierabend waren, und dem Chef präsentierte. Viele dieser Teller fanden ihren Weg auf die Karte, bald machte Bau auch den Einkauf, schrieb die Menüs, kümmerte sich um das Personal, manchmal auf die robuste Art: „Wenn Wohlfahrt mit jemandem nicht zufrieden war, bin ich mit ihm ins Kühlhaus gegangen.“ Schliff und Sorgfalt, Qualitätsbewusstsein und technische Perfektion, das alles, sagt Bau, habe er von Harald Wohlfahrt gelernt und schließlich voller Dankbarkeit mit nach Perl an die Mosel genommen.

Vielleicht hielt das Schicksal dort seine Hand als Trost für die schwere Jugend schützend über Christian Bau. Jedenfalls schritt es wieder zur Tar, als der immer noch junge Koch einen Freund in Trier besuchte und auf dem Weg am Moselufer ein schneeweißes Renaissance-Schlösschen sah. Er fuhr hin, traf auf der Treppe zufällig den Besitzer, kam mit ihm ins Gespräch und bald auch ins Geschäft. Hartmut Ostermann, erfolgreicher Unternehmer, größter Betreiber privater Altenheime in Deutschland, Besitzer einer Handvoll Hotels, darunter

auch Schloss Berg, wollte aus dieser Pretiose etwas ganz Besonderes machen und konnte sein Glück kaum fassen, dass er die rechte Hand des damals besten Kochs in Deutschland am Haken hatte. Er engagierte ihn für das Schlossrestaurant, in dem die Küche scheuflisch war – deutsche Kulinarispeißigkeit in Reinkultur einschließlich Papiertischdecken und Trockenblumen. Im April 1998 fing Bau mit 26 Jahren im „Victor's Fine Dining“ an, im November kam der erste Michelin-Stern, im Jahr darauf der zweite, im siebten Jahr der dritte. Und damit die große Lebenskrise.

Dass sauer lustig macht, ist im speziellen Fall von Christian Bau keine Plattitüde, sondern eine Lebenserkenntnis. Denn Yuzu, Japans vornehme Schwester unserer Zitrone, sollte für ihn zu einem probaten Mittel gegen die Schwermut werden. Er begann, sie kistenweise direkt in Japan zu bestellen, und auch alle anderen japanischen Zitrusfrüchte fanden bald den Weg in seine Küche, wobei ihm der niederländische Drei-Sterne-Koch und Säurefetischist Sergio Herman ein verlässlicher Berater und Bruder im Geiste war. Nach und nach ersetzte Dashi die klassischen Fonds und Shiso die traditionelle Vinaigrette, das Rindfleisch kam aus Kobe, und Hamachi wurde eigens vom Tokioter Fischmarkt Tsukiji an die Mosel geflogen, während in Baus Restaurant die Kellner ihre Krawatten und die Tische ihre Decken verloren und Pavarotti für immer verstummte.

Als 2008 der Michelin-Führer für Japan erschien, war für Bau die Stunde gekommen, seiner neuen Liebe auf den Grund zu gehen. Er flog nach Tokio, aß sich durch die besten Häuser, staunte über die Thunfisch-Auktionen in Tsukiji, berauschte sich an den Wohlgerüchen auf dem Gemüsegroßmarkt und wurde mit seinem zweiten Erweckungserlebnis nach dem Essen bei Eckart Witzigmann beschenkt: Bis zu dieser Reise hatte sich Bau für einen perfekten Handwerker mit überragendem Qualitätsbewusstsein gehalten. Und nun zeigte ihm Japan, dass es noch etwas ganz Anderes, Besseres, Perfekteres gab, einen noch viel größeren Respekt vor dem Produkt, eine ungeahnte Vollkommenheit bei seiner Zubereitung, eine überwältigende Schönheit bei seiner Präsentation.

Seither ist die Seelenverwandtschaft zwischen dem deutschen Drei-Sterne-Koch und der japanischen Küche unverbrüchlich. Seither gilt auch in seiner Küche das Mantra der absoluten Perfektion und Präzision, die keine Spontaneität, keine Improvisation und schon gar keine chaotische Kreativität duldet. Es ist eine strenge Liturgie, bei der alle Köche ihre Aufgabe und ihren Einsatz genau kennen und meist die Stille einer klösterlichen Vesper herrscht, nur periodisch unterbrochen von einem knappen „Ja, Chef“ als Antwort auf Baus Kommandos. Das war nicht immer so, der Chef konnte auch ein Vesuv sein, der aus seiner Küche kurzzeitig ein Pompeji machte. „Ich bin ruhiger und souveräner geworden, nicht mehr so verbissen wie früher und kann jetzt sogar in der Küche lachen“, sagt Bau, der sich selbst attestiert, kein einfacher Mensch zu sein. Doch er ist es nicht aus Launen- oder Divenhaftigkeit, sondern allein wegen der unerbittlich hohen Ansprüche, die er an sich selbst und an alle anderen stellt. „Ich weiß nicht, wie oft ich diesen Satz schon gehört habe: Der Bau reklamiert immer alles“, sagt er und lacht tatsächlich.

In jeder freien Minute ist Bau auf Reisen, um in den besten Restaurants des Erdballs zu essen, weit mehr als 80 Drei-Sterne-Häuser hat er schon besucht. Doch nach Japan ist er nie wieder zurückgekehrt, was kaum zu glauben ist, wenn man sein grandioses Degustationsmenü mit dem programmatischen Namen „Paris-Tokio“ isst. Hier finden zwei nur scheinbar konträre Welten mit einer solchen Plausibilität und Souveränität, mit einer solchen Leichtigkeit und Eleganz zueinander, als seien sie schon immer füreinander geschaffen gewesen. Der Kürbis aus Hokkaido mit Sor-Iy-laisse, Gnocchi und Alba-Trüffel, die Jakobsmuschel mit Karasumi, Koji und Fischeiern, die Kaviar-Tartelette mit Balik-Lachs und Myoga – all das sind Meisterwerke einer puristischen Opulenz, eines hochkomplexen Minimalismus, lauter Aromen, die in ihrem neuen Kontext ein neues Eigenleben beginnen und ihr altes hinter sich lassen wie einen Kokon.

Die ganze Kunstfertigkeit, der ganzen aberwitzigen technischen Aufwand, der hinter Christian Baus Kreationen steckt, zeigt sich exemplarisch bei einem seiner Klassiker,

dem „Japanischen Meer“. 80 Handgriffe sind nötig, bis dieses Gericht mit Pinzetten und Spachteln in feinstmotorischer Maßarbeit vollendet ist. Zunächst wird in der Mitte des Tellers eine Aromenstraße gebaut: aus süßsauer gepickelten Daikon-Röllchen, Sojasprossen, Radieschen, Daikon-Kresse, Hijiki-Algen, Nori-Algenerte mit Miso-Öl, Mini-Portulak, Meeresfenchel und Passepierre-Algen und Gillardeau-Austern, die bei 42 Grad pochiert werden, weil sie bei dieser Temperatur die ideale Balance aus minimaler Garung und ozeanischer Jodigkeit bewahren.

Dann werden drei Filets vom Hamachi angelegt, der Gelbflossenmakrele, die zweimal pro Woche aus Tokio eingeflogen wird. Bau beizt sie in Säure mit Sushi-Essig, Zitronengras, Kaffirlimetze und Ingwer bei 80 Grad und vakuumiert sie anschließend, weil bei diesem Verfahren das Fett des Fisches schmilzt und die Makrele einen wunderbaren Schmelz bekommt. Zwei Hamachi-Stücke stammen aus dem Linksschnitt des Filets und liegen links der Aromenstraße, ein Stück aus dem Rechtsschnitt, das selbstverständlich rechts liegt – ein Detail, das wahrscheinlich einer von 10.000 Gästen bemerkt, dessen Missachtung aber dem Chef geradezu physischen Schmerz bereitet.

Gekrönt wird der Fisch von Ponzu-Gel und Kaviar, der das Salz ersetzt, weil der Rogen der Makrele keine Gewalt antut, ihr kein Wasser entzieht und sie nicht austrocknen lässt. Schließlich wird das Ganze vom Meister persönlich am Pass mit Austern-Mayonnaise, Seeigel-Eis, Yuzu-Soja-Vinaigrette, Daikon-Öl und eiskalten Stickstoffperlen aus den Auster-Bärten vollendet, die in Planktonstaub gewälzt wurden. Trotz der Dutzenden von Ingredienzien schmeckt das „Japanische Meer“ nicht im geringsten nach einem stürmischen Tohuwabohu, sondern nach einer ungeheuerlich klug und sorgsam orchestrierten Aromenkomposition, nach der Kontemplation eines Zen-Gartens, der so verschwenderisch gefüllt ist wie der Park von Schloss Versailles.

W

egen der Aromensensation ist Christian Bau im vergangenen Jahr als erster Deutscher zum „Japanese Cuisine Goodwill Ambassador“ ernannt worden, zum Ehrenbotschafter der japanischen Küche. Japans Botschafter in Berlin wiederum hätte sich gewünscht, dass Bau für den Kronprinzen bei dessen Besuch in Deutschland kocht, doch mit diesem eigentlich so selbstverständlichen Anliegen biss er beim Protokoll des Bundespräsidialamts auf Granit, das bei solchen Gelegenheiten lieber einen Caterer engagiert.

Das wiederum veranlasste Christian Bau zu einem Temperamentsausbruch, als er 2018 mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet wurde – als erster Koch überhaupt, dem diese Ehre für sein Kochen zuteil wurde, nach einer Viertelmillion Verdienstkreuzträgern seit 1951. Zuvor hatte Harald Wohlfahrt die Auszeichnung für seine Verdienste um die Tourismusförderung und Heinz Winkler als vorbildlicher Arbeitgeber bekommen, ein geradezu bizarres Fanal der Missachtung von Deutschlands Spitzenküche durch Deutschlands Politik.

„Die Arbeit von Joachim Wissler, Sven Elverfeld oder mir ist nicht weniger wert als die Arbeit der Automobilindustrie. Was wir tun, ist Weltklasse, es ist aber als rechtlicher Luxus verpönt“, sagt Bau, der sich mit Recht darüber aufregt, dass sich kein Politiker jemals in einem Drei-Sterne-Restaurant bei Hummer und Kaviar fotografieren lassen würde und zugleich kein Politiker mit der Kanzlerin an der Spitze ein Problem damit hat, über den roten Teppich des Bayreuther Festspielhauses mit einer 300-Euro-Karte in der Tasche zu schreiben. Deutschland sei eine Neidhammelkultur, die Spitzenküche werde unter einen Generaldekadenzverdacht gestellt, sagt Bau, der manchmal sehnsüchtig in die Schweiz schaut, in der ein Drei-Sterne-Koch wie Andreas Caminada ein Superstar und das Werbegesicht von Luxusuhrenherstellern, Großbanken oder Automobilkonzernen ist.

Bau weiß aber auch, dass Deutschlands Spitzenköche nicht schuldlos an der Situation sind. „Bocuse, Troisgros, Pic und Haerberlin waren nicht die besten Freunde, sondern Konkurrenten. Aber wenn es um ihre Sache ging, um den Rang der Haute Cuisine, zogen sie an einem Strang. Wir deutschen Dreisterner hingegen sind alles Eigenbrötler, jeder backt seine eigenen Brötchen und kocht sein eigenes Süsschen.“ So mache sich die deutsche Spitzenküche selbst unsichtbar, mit der skurrilen Konsequenz, dass die meisten Deutschen Tim Mälzer für den besten deutschen Koch hielten. Doch Bau hat auch Hoffnung, weil er sie Tag für Tag vor Augen hat: Das Publikum in seinem Haus werde immer jünger, Dreißigjährige seien längst keine Exoten mehr, „und wir haben nicht wie früher jeden Abend eine Stimmung wie beim Kapitän-Dinner auf dem Traumschiff“.

Die Pandemie habe daran nichts geändert, im Gegenteil: „Wir hatten einen Rekordsommer, man hat uns regelrecht die Bude eingerannt, die Gäste haben geschlemmt, als stünde der letzte Tag bevor.“ Unmengen kostbarer Viktualien habe er verkauft, ständig Kaviar nachbestellen müssen und sämtliche Bestände seiner Händler an bestem japanischen Rindfleisch geplündert.

Aber er macht sich auch keine Illusionen darüber, mit seiner Küche in Deutschland jemals gutes Geld verdienen zu können. Ohne seinen loyalen Finanzier Hartmut Ostermann, der in all den Jahren zu einem väterlichen Freund geworden ist, wäre das „Victor's Fine Dining“ mit seinen neun Köchen für neun Tische nicht überlebensfähig. Kostendeckendes Arbeiten sei knapp möglich, aber Geld für die großen Investitionen sei nicht da, sagt Christian Bau. Am allerwenigsten würde diese Küche, die den Gästen so viel rauschhaftes Glück beschert, ohne die Selbstausschüttung des Chefs funktionieren.

Bau kocht selbst den Poissonnier-Posten, filetiert jeden einzelnen Fisch höchstpersönlich, kontrolliert alle Teller vom ersten Küchengruß bis zum letzten Petit Four mit Argusaugen am Pass, verschleißt vor lauter Schufferei drei bis vier Kochjacken am Tag, kommt selten vor drei, vier Uhr früh ins Bett, trinkt keinen Tropfen Alkohol, hat auch sonst keine Laster und in 22 Jahren noch keinen einzigen Service in seinem Restaurant verpasst – keinen einzigen von 6000.

Das schafft nur ein Mensch, in dessen Seele das Feuer für den guten Geschmack noch immer mit lichterloher Leidenschaft brennt. Nur ein Mensch, für den Kochen die reinste Form des Glücks ist.



Dessertgang: Lotusblüte, Pan Dan, exotische Früchte und Kokos-Yuzu

Lebensmittel sind Mittel zum Leben – und noch viel mehr. Mit einem **Blick für Schönheit** erkennt man ihren Wert neu.

Von Sarah Illenberger



Open Heart



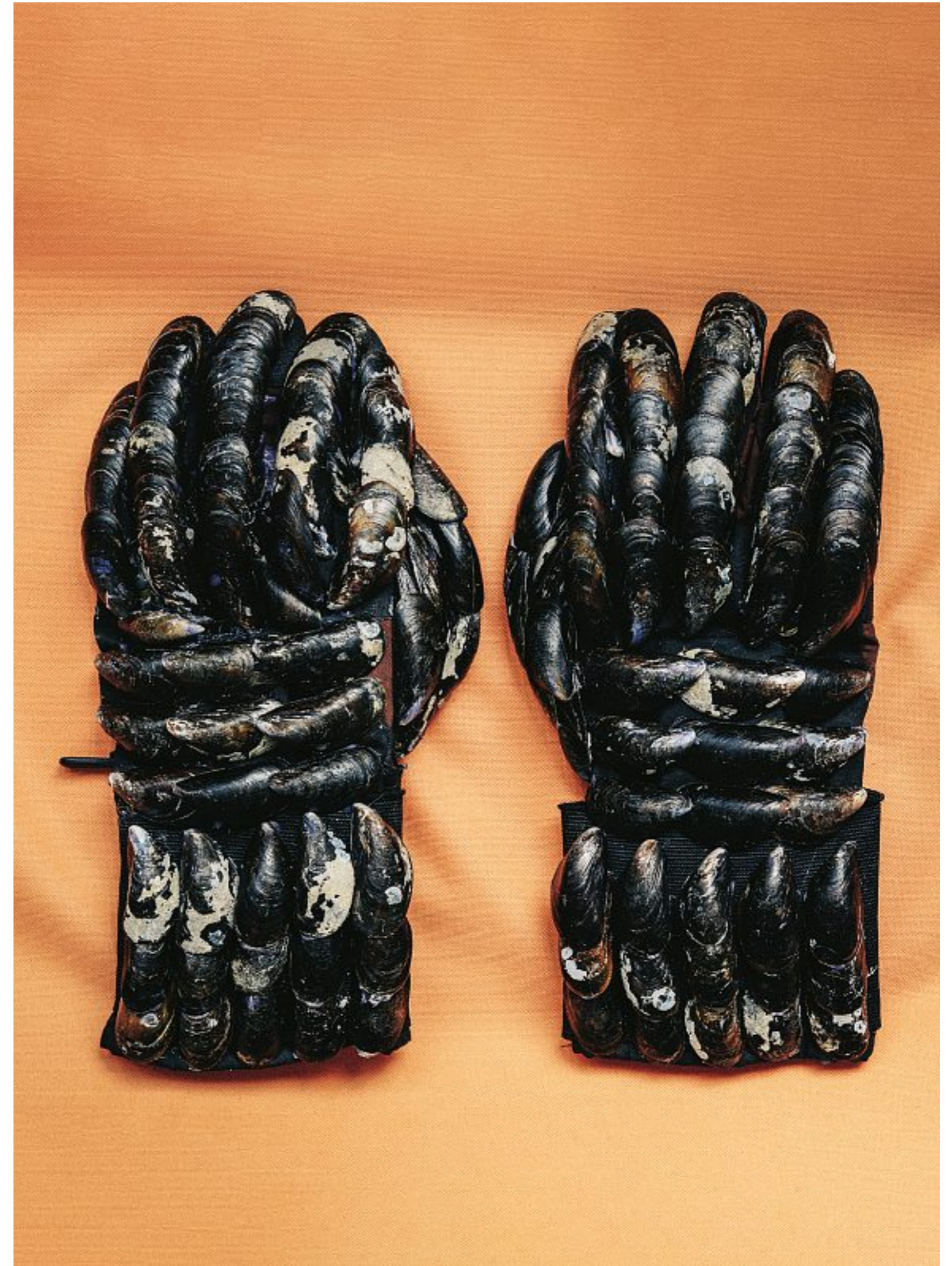
Full Moons



Punching Bag



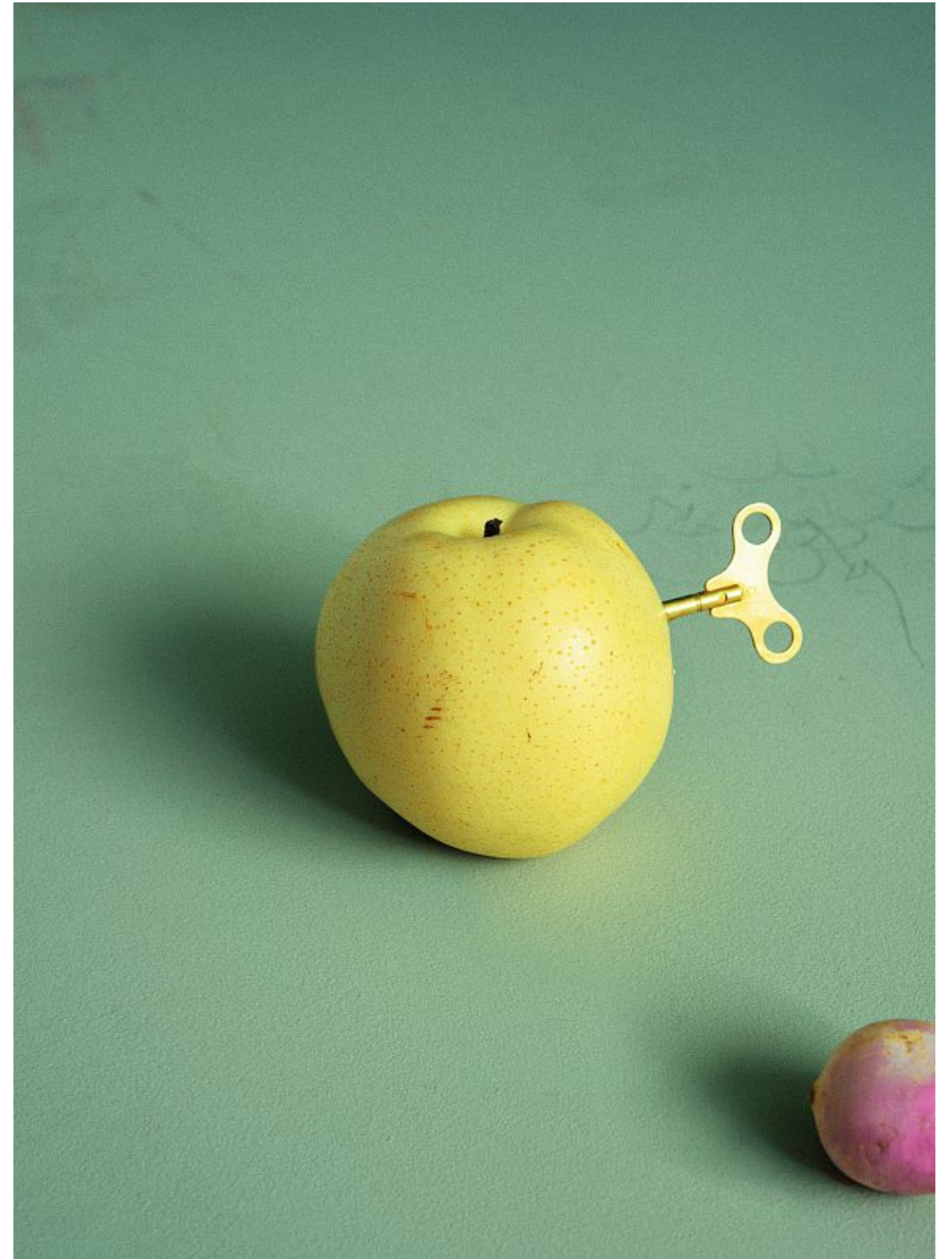
Fiori di Coppa



Cozze Gloves

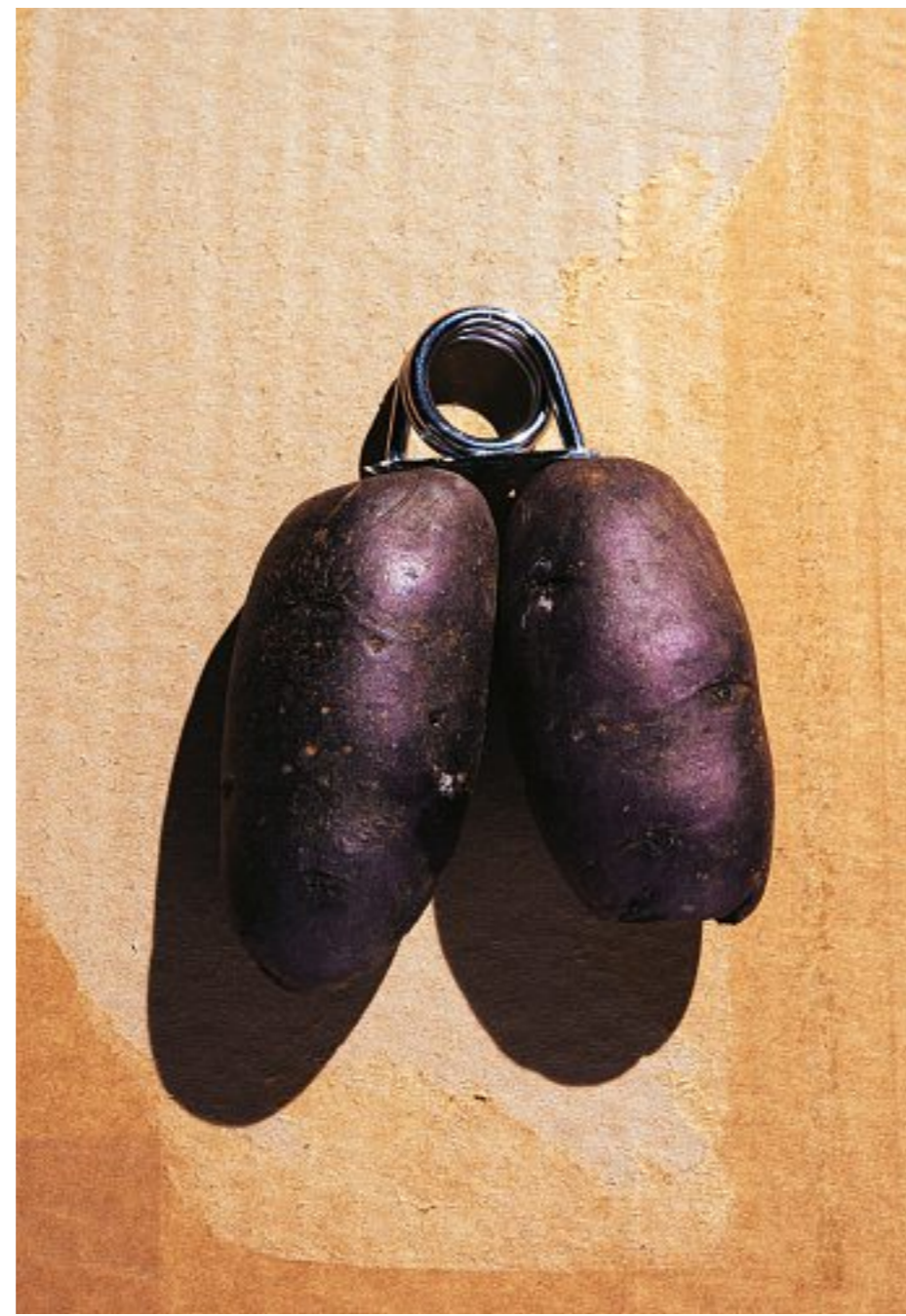


Fish Can



Tin Pair

Knollen als Öllampen!
Haarige Pasta!
Die Natur entfaltet neue Kraft, wenn sie neue Bilder belebt.

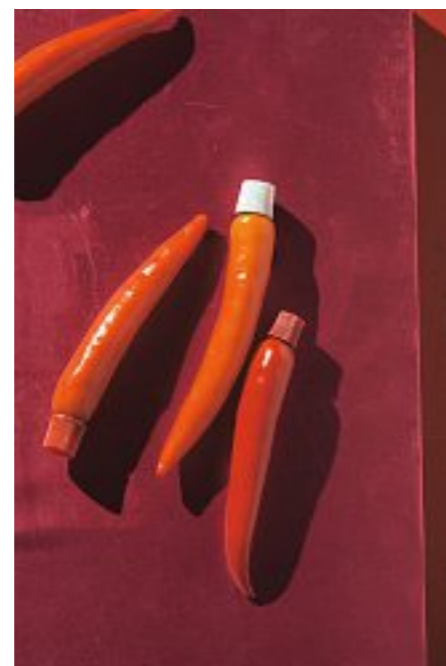


Potato Trainer

Oil Lamp



Chili Tubes



Pasta Bionda



Reich beschenkt:
Zur wahren Natur
Kalabriens gehören
unter vielem
anderen die
Bergamotte (Mitte)
und der Pecorino.



„Im Ausland weiß doch niemand, was echte italienische Küche ist“

Der Koch Filippo Cogliandro über
den Geschmack Kalabriens, die
einzigartigen Produkte – und, weil
es sein muss, die Mafia

Interview David Klaubert



Der Mafia getrotzt:
Der Koch Filippo
Cogliandro ließ sich
von Erpressungs-
versuchen nicht
einschüchtern –
auch weil er das
Bild Kalabriens
verändern will.



H

Herr Cogliandro, als wir dieses Interview vereinbart haben, sagten Sie mir, dass Sie unbedingt über die Bergamotte sprechen möchten. Also lassen Sie uns gleich damit anfangen: Warum denn das?

Die Bergamotte ist eine Zitrusfrucht, sie sieht aus wie eine Zitrone, ist aber gewiss keine. Mehr als 90 Prozent der weltweiten Produktion stammen aus einem gut 100 Kilometer langen Küstenstreifen in der Provinz Reggio Calabria. Es gibt noch einige andere Anbaugebiete, aber ihre außergewöhnlichen Eigenschaften bekommt sie nur durch das Klima und den Boden hier. Die Bergamotte aus Reggio Calabria ist besonders vielseitig verwendbar: Ihre ätherischen Öle sind der Grundstoff für Parfums in aller Welt. Sie wird medizinisch eingesetzt, denn sie enthält mehr als 350 chemische Substanzen, die zum Beispiel den Cholesterinspiegel und den Blutdruck senken. Und kulinarisch nutzen wir die ganze Frucht: Aus der Schale machen wir kandierte Früchte. Der Saft macht sich in feinem Gebäck so gut wie als Zutat in der Küche. Sie ist wirklich einzigartig.

Gibt es noch mehr kalabrische Lebensmittel, die Sie so ins Schwärmen bringen?

Kalabrien ist reich beschenkt. Ein raues Stück Land, sicher, aber die Natur kann sich hier voll entfalten. Unser Ricotta schmeckt ganz anders als zum Beispiel der sizilianische, wegen des Futters, das die Ziegen und Schafe in den Bergen des Aspromonte finden. Die Orangen aus Villa San Giuseppe haben eine dicke Schale, sind aber sehr saftig und lecker. Genauso die kalabrische Tomate. Die Kartoffel stammt ursprünglich nicht von hier, natürlich nicht, aber nachdem sie hergebracht worden war, ist auch sie heimisch geworden und hat sich angepasst an das schroffe Land, süß und fein im Geschmack. Es gibt Chiliosorten verschiedener Schärfe, die roten Zwiebeln aus Tropea, die Nduja di Spilinga, eine Streichwurst, und Schinken, der nach uralten Rezepten hergestellt wird. Olivenöl, Wein und Lakritz aus Rosarno – da sagen sogar die Engländer, das sei der beste überhaupt.

Trotzdem ist die Küche Kalabriens international kaum bekannt, auch nicht in Deutschland, wo es an jeder Ecke ein italienisches Restaurant gibt. Meistens steht da eine „Pizza Calabrese“ auf der Speisekarte, die ist irgendwie scharf und fettig. Was aber wirklich kalabrisch ist, weiß kaum jemand. Im Ausland weiß doch auch niemand, was echte italienische Küche ist. Was da als italienisch angepriesen wird, ist in Wirklichkeit eure eigene Küche! Ihr ändert die Gerichte nach eurem Geschmack ab und nennt sie italienisch. Es tut mir leid, dass ich das so offen sagen muss. Das Label „italienisch“ wird nur genutzt, um etwas zu verkaufen.

Es sind doch meist Italiener, die italienische Restaurants betreiben, gerade in Deutschland.

Oft sind die Betreiber aber auch Deutsche oder Araber.

Oder Kalabrier.

Ja, auch, aber wenn Sie in Deutschland eine rein kalabrische Küche anbieten, kommen nur die Kalabrier, dann essen wir unter uns. Das Ausland hat es noch nicht geschafft, sich voll auf die Aromen der italienischen Küche und ihrer Regionalküchen einzulassen.

Das heißt, wir bekommen vorgesetzt, was wir selbst für italienisch halten? Genau! Für viele besteht die italienische Küche vor allem aus Pasta. Dabei gibt es so viele Produkte, die Italien gastronomisch definieren.

Und wie würden Sie die echte kalabrische Küche definieren?

Was die kalabrische Küche ausmacht, sind die Qualität und Bekömmlichkeit der Lebensmittel, die hier produziert werden. Unser Land ist nicht verschmutzt, nicht verseucht. Viele Produkte sind bio, auch wenn sie auf dem Papier gar nicht so ausgewiesen sind.

Sie sind in Kalabrien geboren und aufgewachsen. Wie war das Essen Ihrer Kindheit?

Meine Mama und meine Oma haben sehr, sehr gut gekocht. Sicher, ernährungswissenschaftlich war das vielleicht etwas heftig. Morgens ist mein Vater aufgestanden und in den Garten gegangen, hat vier Eier geholt, und Mama hat dann mit viel Zucker Zabaione geschlagen, dazu Caffè Latte. Heute machen wir das so nicht mehr, aber damals hatten wir

ein bewegtes Leben. Wir Kinder waren den ganzen Tag draußen, sind gerannt, hatten unseren Spaß und haben viel Energie verbraucht. Heute sitzen die Kinder herum, mit dem Handy in der Hand. Und die Erwachsenen arbeiten am Schreibtisch. Da muss man auf den Nährwert jedes Lebensmittels achten. Das hat die Art und Weise des Kochens wesentlich verändert.

Was gab es damals zum Mittag- und Abendessen?

Da werden Sie lachen. Mein Vater, wenn er nach der Arbeit nach Hause kam, setzte sich an den Tisch, machte den Fernseher an, um Nachrichten zu schauen, trank ein Glas Wein und aß dazu Mandeln und Feigen. Die kalabrischen Mandeln sind spektakulär, die Provinz Reggio Calabria ist heute ein wichtiger Produzent. Ich erinnere mich aber auch noch an das zweite Frühstück, gegen halb elf, da gab es selbstgemachtes Brot mit Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl und Oregano. Oder mit hausgemachter Salami.

Warum sind Sie Koch geworden?

Ich habe die Küche schon immer geliebt. Persönlich, weil ich einfach gerne esse. Und beruflich, weil ich in der Küche meinen eigenen Weg gefunden habe, mich auszudrücken.

Was erzählt die moderne kalabrische Küche, die Sie in Ihrem Restaurant „LA Gourmet L'Accademia“ in Reggio Calabria anbieten, über Kalabrien?

Sie erzählt vom Schönen und Guten, die das Land hier hervorbringt. Die kalabrische Küche ist es so leid, dass immer wieder die alte Leier erzählt wird, immer dasselbe Bild, das die Medien und die Welt von Kalabrien zeichnen. Die kalabrische Küche betont die Geschichte, die Kunst und die Kultur dieses Landstrichs. Die Zuneigung und Gastfreundschaft, die Kalabrien allen anderen entgegenbringt, sogar auf die Gefahr hin, sich in der Situation wiederzufinden, in der wir heute sind. Wir waren so gastfreundlich, dass wir all die Eroberer, die im Lauf der Jahrhunderte hierherkamen, mit offenen Armen empfangen haben. Heute würden wir unsere Arme gerne für Investoren und Touristen öffnen, für all diejenigen, die positiv über unser Land sprechen möchten.

So richtig funktioniert das bis jetzt aber nicht. Kalabrien ist noch immer eine der ärmsten Regionen Europas.

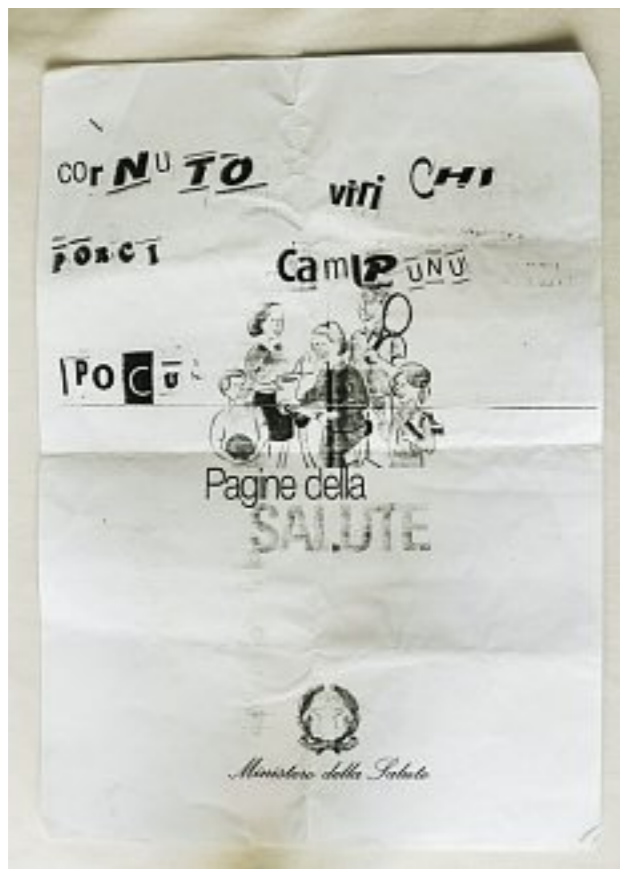
Es ist eine Region mit vielen Problemen, wie viele andere italienische und europäische Regionen auch ihre Probleme haben. Es gibt eben nicht nur Rom, Mailand, Paris oder Berlin. Italien ist so ausgefranst, geografisch so unterschiedlich, da ist es nicht möglich, eine einheitliche Politik zu machen. Die Einigung Italiens hat den Süden wirtschaftlich ärmer gemacht. Als Giuseppe Garibaldi und Savoyen das „Königreich beider Sizilien“ eroberten und sich dafür einsetzten, Italien zu einen, war das eine große Geste, aber es ging ihnen auch darum, sich das wirtschaftliche Vermögen des Südens einzuverleiben.

Warum schafft es Kalabrien nicht, seine natürlichen Reichtümer besser zu vermarkten? Und so Anschluss an die Entwicklung des Nordens zu finden? Sie wollen auf die 'Ndrangheta zu sprechen kommen? Sie haben es geschafft. Und ich verstehe Sie ja, denn es ist richtig, auch über diesen Aspekt zu sprechen. Nach der Einheit Italiens trieben die Briganten ihr Unwesen, denen es anfangs darum gegangen sein mag, das Vermögen zurückzuholen, das Süditalien weggenommen worden war. Tatsächlich wurde es so einem gewissen Schlag von Schurken ermöglicht, Macht anzuhäufen. So wurde die Mafia geboren. Sie entstand zu einer Zeit, in der das Land seine wirtschaftliche und soziale Identität verloren hatte. Als die Menschen hier anfällig waren für gewisse Figuren, die sie manipulierten und sie dazu brachten, ihr Leben in einer Art und Weise auszurichten, die langfristig sicher keines ihrer Probleme löst. Die Mafia spielt heute in Kalabrien eine wichtige Rolle. In Italien, aber auch in Deutschland, denn auch ihr habt unsere Mafia. Die Menschen, die Hunger leiden, sind hier, aber das große Geschäft macht die Mafia bei euch, in Frankreich, in Belgien, in den Niederlanden.

Ihr Vater, der eine Tankstelle betrieb, wurde von der Mafia fast umgebracht. Als er sich weigerte, Schutzgeld zu zahlen, schossen sie ihm ins Bein. Und auch Sie haben Erfahrungen mit der 'Ndrangheta gemacht.



Schönheit und Schrecken: die Altstadt von Tropea (oben), geerntete Oliven und ein Drohbrief der Mafia an Filippo Cogliandro



Die Mafia verlangt Schutzgeld von Unternehmern wie eine Steuer. Wenn du nicht zahlst, drangsaliere dich mit Gewalttaten, die dein Leben komplett zerstören können. Und wenn du dich auf sie einlässt, wirst du langsam, aber sicher ihr Sklave. Das war einer der Gründe, weshalb ich mich von Anfang an widersetzt habe.

Was ist damals passiert?
Sie kamen in mein Restaurant, stellten sich vor und verlangten Schutzgeld von mir, zwischen 500 und 800 Euro pro Monat. Sie sagten das direkt heraus, ohne Umschweife. Ich bin gleich zur Polizei gegangen und habe sie angezeigt. Ich bin zum Schein auf die Forderungen eingegangen, sodass die Mafiosi bei der Geldübergabe festgenommen und verurteilt werden konnten.

Welche Folgen hatte das?
Denkbar wäre vieles gewesen: Sie hätten mein Restaurant zerstören können, sie hätten mir Gewalt antun oder sich an meiner Familie rächen können. Aber das ist nicht passiert, denn mein Schritt hat damals ein riesiges Medienecho hervorgerufen. Diese Öffentlichkeit hat mich geschützt. Und meine Entscheidung hat dazu beigetragen, Reggio Calabria zu verändern.

Wie ging es mit Ihrem Restaurant weiter?
Mein Geschäft hat sehr gelitten. Die Leute sind nicht mehr zu mir zum Essen gekommen, weil sie Angst vor der Rache der Mafiosi hatten.

Heute geben Sie in ganz Italien Kurse, wie man sich der Mafia widersetzen kann. Was raten Sie anderen Gastwirten?
Am wichtigsten ist es, sofort „Nein“ zu sagen. Sobald sie bei dir auftauchen: „Nein“. Sofort anzeigen. Wenn du erst mal abwartest, werden sie mit jedem Tag, der vergeht, stärker. Und es ist besser, dein Geschäft aufzugeben, als dich ihnen zu beugen.

Die 'Ndrangheta kassiert nicht nur Schutzgeld. Sie hat die kalabrische Gesellschaft und Wirtschaft unterwandert, auch landwirtschaftliche Betriebe, Lebensmittelproduzenten und -lieferanten. Ist es als Gastwirt überhaupt möglich, sich ihr zu entziehen?
Ja, absolut! Im Lauf der Jahre sind kleine Verbände entstanden, Zusammenschlüsse von Landwirten und Unternehmern, die „Nein“ gesagt haben und „Nein“ sagen werden, wann immer die Mafia auf sie zukommt. Da bin ich, da ist der Orangenbauer, der Mozzarella-Produzent, der Metzger, der Fischhändler. Aber auch der Zimmermann, der metallverarbeitende Betrieb und der Versicherer. Wir alle bilden ein Netzwerk, durch das wir an der Mafia vorbei wirtschaften können. Und jeder Bürger kann mitmachen.

Damit das funktioniert, müssen die Menschen für das Problem sensibilisiert, muss über die Mafia gesprochen werden. Und schon ist man wieder bei den Themen, mit denen Kalabrien assoziiert wird. Ein Dilemma?
Wenn wir schweigen, ändert sich nichts, wenn wir schweigen, sterben wir. Deshalb müssen wir reden. Aber lasst uns doch anfangen, über die guten Dinge dieses Landstrichs zu sprechen. Natürlich gibt es die 'Ndrangheta in Kalabrien, natürlich gibt es sie hier in Reggio Calabria. Aber es gibt auch den ganzen Rest. Also lasst uns das verbinden, lasst uns über beides sprechen.

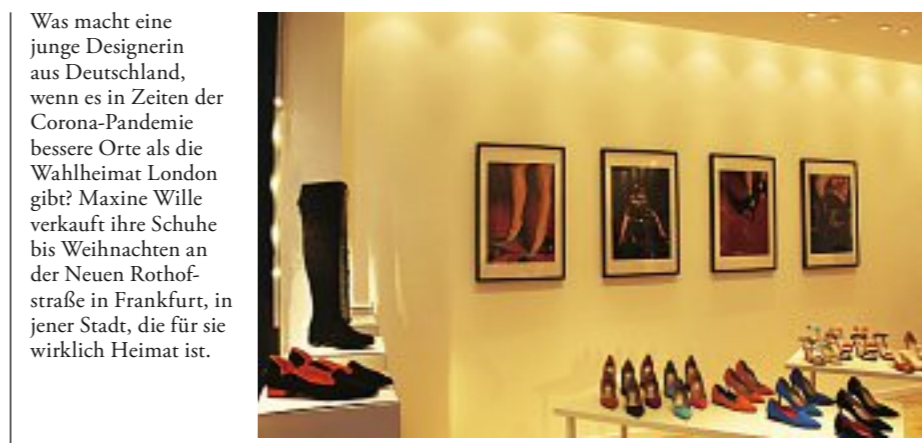
Kann die kalabrische Küche dazu beitragen, das Ansehen der Region zu verbessern?
Küche ist immer positiv, sie bringt etwas Gutes hervor, sie zerstört nie. Sie schafft Freude, für die Augen, für den Geschmack. Die Küche leistet einen unerlässlichen Beitrag dazu, die Meinung über diesen Landstrich zu ändern. Die „New York Times“ hat Kalabrien schon vor ein paar Jahren in eine Liste mit Reisezielen aufgenommen, die man einmal im Leben besuchen sollte. Nur die „New York Times“ scheint die wahre Natur dieses Landstrichs verstanden zu haben, die Güte und den Geschmack, die Gastfreundschaft.

Dann lassen Sie auch uns positiv enden – schwärmen Sie uns von Ihren Lieblingsgerichten vor!
Zur kalabrischen Küche gehören viele einzigartige Produkte. Aber jetzt ist auch der Moment gekommen zu zeigen, wie sich diese mit den besten Zutaten aus aller Welt kombinieren lassen. Ich kann Kaviar mit kalabrischen Zutaten kombinieren, ich kann Sauerkraut mit kalabrischen Zutaten kombinieren, weil die es vollenden. Oder ich bleibe auf meinem Terrain, nehme den Schwertfisch, der in der Straße von Messina gefischt wird, und schau mir an, mit welchen Produkten ich ihn verfeinern kann. Will ich ein Schwertfisch-Carpaccio machen, nehme ich Bergamotten aus Reggio Calabria, Orangen aus Villa San Giuseppe, Zitronen aus Favazzina. Und komplettiere die Marinade mit extra-nativem Öl der Otobratica-Oliven. Oder die Kartoffeln aus dem Aspromonte – die verarbeite ich auf traditionelle Art und Weise, präsentiere sie aber in der heutigen Ästhetik. Damit ein Gericht interessant ist, muss man anfangen, es mit den Augen zu essen. Du siehst es und sagst: Wow, ist das schön! Du nimmst die erste Gabel, und: Verdammt, schön und gut! Und du riechst den Duft Kalabriens.

FOTOS: TOMMASO BONAVENTURA/CONTRASTO/LAIF, ROBERT HÄNDIGER/LAIF, GETTY



Von der Crew, die Greta Thunberg über den Atlantik brachte, ist natürlich zu erwarten, dass sie alten Segeltüchern ein zweites Leben schenkt. Vee Collective fertigt daraus Taschen.



Was macht eine junge Designerin aus Deutschland, wenn es in Zeiten der Corona-Pandemie bessere Orte als die Wahlheimat London gibt? Maxine Wille verkauft ihre Schuhe bis Weihnachten an der Neuen Rothofstraße in Frankfurt, in jener Stadt, die für sie wirklich Heimat ist.

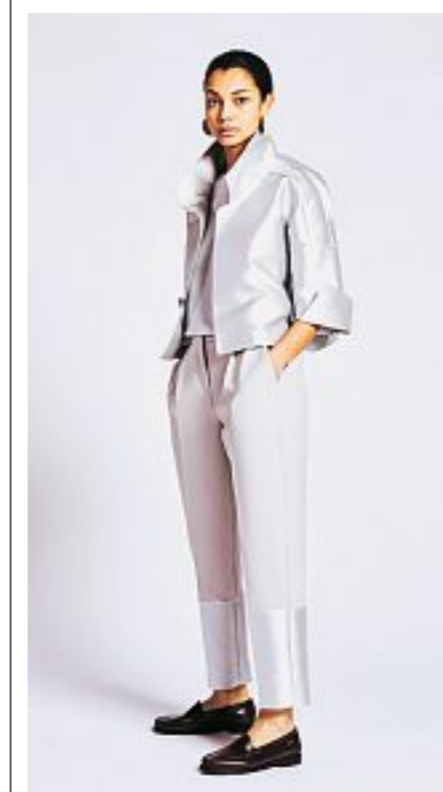


Wasser und dieses Tuch: Wenn es nach den Gründern von Nakt geht, braucht es zum Abschminken nicht mehr.

Drei Zeitzonen

Auf Chronext kann man Luxusuhren kaufen und verkaufen. Die begehrtesten zehn Modelle geben Aufschluss über die drei beliebtesten Marken.

- 1: Rolex Datejust
- 2: Breitling Colt Automatic
- 3: Omega Seamaster
- 4: Rolex Submariner
- 5: Omega Speedmaster Moonwatch Professional
- 6: Breitling Avenger
- 7: Rolex Oyster Perpetual
- 8: Breitling Navitimer 8 Chronograph
- 9: Rolex GMT-Master II
- 10: Rolex Cosmograph Daytona



14 Jahre lang entwarf Daniel Wingate für Escada. Unter eigenem (Nach-)Namen hat er jetzt einen Laden in München eröffnet.



Festes Shampoo aus der Dose wirkt zwar paradox, aber die Box lässt sich ja wiederverwenden. (Duschbrocken)



Diese Seife ist wirklich eine gute Freundin. Sie passt gut in kleine Bäder, da sie sowohl Hände als auch Gesicht und Körper reinigt.



Was ist ein guter Name für einen Hersteller dicker Fäustlinge? Vielleicht einer, der wie ein Herbstkrimi klingt: Tief im Wald.

TOP

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



Wer bin ich? Schwierige Frage! Vielleicht hilft ein Spiel bei der Beantwortung. Über Imagine Me kann man sich alleine beugen oder mit Freunden. Wenn es gut läuft, hält man am Ende sieben Karten in der Hand, die Aufschluss über die Persönlichkeit geben.



FOTOS: HERSTELLER

Wer ratlos vor dem Weinregal steht, könnte im Netz mehr Glück haben. Die Experten des Onlineshops von Weinfoce aus Düsseldorf verlieren sich nicht in blumigen Beschreibungen, sondern sagen, wie es ist, ohne allzu viel Rücksicht auf Rechtschreib- und Grammatikregeln zu nehmen. Ein Auszug: „Unser Hauswein bei einem Top-Kellermeister abgefüllt. Passt zu fast allem, davon kann man kaum genug kriegen: frisch, fruchtiger, angenehmst!“ Klingt nach optimalen Bedingungen für einen netten Abend.



Bis zum 21. Dezember könnte man seine Einkäufe im Feinkostladen von Eataly in München schnell erledigt haben. So lange stehen dort nämlich diese Taschen von Coccinelle fertig gepackt.



Einfach Bauklötze? Lovevery macht aus Spielzeug eine Wissenschaft, indem es die Teile auf die Entwicklung des Kindes anpasst, häufig auf zwei bis drei Monate genau.



Links: Soo-Hi Song, Lary, Gia Haupt, Alyssa Cordes; rechts: Lary, Soo-Hi Song



CON LEYLA IN CUCINA

Von Lottermann and Fuentes

Wenn wir ein Shooting planen, denken wir rechtzeitig auch an gutes Essen. Denn wenn das Essen stimmt, ist die Stimmung am Set gut. Daher passte es, dass wir für die Lala-Berlin-Kampagne nach Italien gefahren sind. Nach dem Corona-Test auf zum wunderschönen Hotel Domus Laeta in Giungano an der Amalfiküste! Die Idee war im Sommer entstanden. Leyla Piedayesh, die Designerin, die Lala Berlin vor 15 Jahren gegründet hat, hatte eine Woche lang mit uns Urlaub gemacht. Unser Plan: tolle Frauen einladen, gemeinsam ein paar schöne Tage verbringen und Fotos machen. Es hat geklappt. Zwölf Frauen vor und hinter der Kamera! Fotografiert haben wir am Haus, im Dorf, auf der Straße, im Kaktusfeld. Nicht einmal ein ockerfarbener Fiat Cinquecento war vor uns sicher: Wir hielten ihn an und nahmen ihn als Hintergrund. Fünf Tage lang versuchten wir, das neue Lied „Taxi“ von Lary auswendig zu lernen, die auch dabei war. Wir tanzten wild mit dem DJ-Duo Alygia zu ihrem Remix von „Remember Me“. Lachten laut mit Stylistin und Freundin Soo-Hi Song. Und versuchten, das Geheimnis der unfassbaren Pasta von Camilla herauszubekommen, der Hotelbesitzerin und Köchin. Leyla hatte die Idee, in der Küche zu fotografieren – *con Leyla in cucina* sozusagen. Die meisten waren overdressed neben den dampfenden Töpfen. Aber es kommt ja auf die Stimmung an. Wenn nur alle Köche so gut gelaunt wären wie diese Frauen, die sangen und lachten! Nebenbei haben wir was gelernt in Italien: Büffelmozzarella isst der Kenner nicht mit Olivenöl, Parmigiano gibt es nie genug, und von Tiramisu bestellt man gleich mehrere Portionen und bringt sie Freunden mit. So haben nicht nur wir etwas davon.



Marie Wahl



Leyla Piedayesh



Oben: Alyssa Cordes, Gia Haupt; links: Lary, Alyssa Cordes



Lary, Gia Haupt, Leyla Piedayesh

OLIMPINO

Mehr als 60 Jahre ist es her, dass Domenico Parisi, kurz Ico genannt, diesen Tisch für eine Villa bei Como entwarf. Nun hat der italienische Hersteller Cassina den Tisch mit den vier markanten Y-Beinen, dem metallenen Gestell und der Glasplatte in seiner Kollektion „I Maestri“ neu aufgelegt.

**N-DT01**

Norm Architects ist ein noch junges Designstudio aus Kopenhagen. Karimoku wiederum ist einer der größten Möbelhersteller Japans. Für die neu gegründete Marke Karimoku Case Study haben die Dänen eine erste Kollektion geschaffen, darunter diesen Tisch, der mit Licht und Schatten spielen soll.

**KALLISTO**

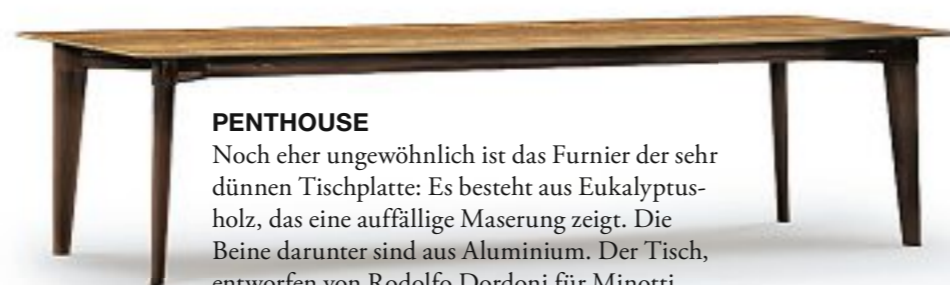
Das Familienunternehmen Draenert am Bodensee ist auf die Verarbeitung von Naturstein spezialisiert. Bei diesem Tisch, entworfen von der jungen Griechin Alexia Mintsouli, sind die Tischwangen aus Edelstahl so in die Steinplatte integriert, dass die Winkel zu dekorativen Bestandteilen werden.

**KOBA**

Die Basis besteht aus Ahorn, der äußere Teil der Tischplatte aus Granit. In ihre Mitte hat Jean-Marie Massaud eine hölzerne Scheibe integriert, die sich drehen lässt. Sie zeigt die für Zanat typischen Schnitzereien im Konjic-Stil.

**PENTHOUSE**

Noch eher ungewöhnlich ist das Furnier der sehr dünnen Tischplatte: Es besteht aus Eukalyptusholz, das eine auffällige Maserung zeigt. Die Beine darunter sind aus Aluminium. Der Tisch, entworfen von Rodolfo Dordoni für Minotti, kann drinnen und draußen eingesetzt werden.

**BLITZ**

Wie eine Skulptur erscheint der gezackte Tisch (B&B Italia) von Mario Bellini, für den er als Material Bambus gewählt hat. Dazu gehört der Stuhl Cutter mit markantem Einschnitt.

**MATERIC**

Auch dieser Tisch (Porro) von Piero Lissoni hat eine drehbare Scheibe in der Mitte. Die Platte kann einen Durchmesser von 200 Zentimetern haben, selbst wenn sie aus Marmor ist.



AUFGEDECKT

Von Peter-Philipp Schmitt

Im Pandemie-Herbst bleiben die Menschen wieder zu Hause. Höchste Zeit also für einen neuen Tisch. Wir stellen 14 der schönsten aktuellen Entwürfe vor.

PICO

Eine ganze Serie an Couch- und Esstischen in verschiedenen Größen und Materialien hat die Designabteilung des Hauses Flexform entwickelt. Die Tischplatten haben abgerundete Kanten und können in Marmor, Nussbaum- oder Eschenholzfurnier ausgeführt werden.

**CURTAIN**

Wie bei einem Vorhang wellen sich die Beine des Tisches, sie sind aber aus massivem Holz geformt und gefertigt. Der Entwurf (Zeitraum) stammt vom Berliner Designerduo Läufer + Keichel, die Tischplatte kann bis zu vier Meter lang sein.

**CROSS**

Auf einem Kreuz steht dieser Tisch des belgischen Designers Alain Gilles (Bonaldo). Der Sockel ist aus Holz, die Basis aus Metall. Für die Platte stehen viele Materialien zur Wahl, von Holz über Marmor bis zu Keramik mit Seidenfinish.

**BM 1160**

Einen robusten Tisch für Jäger wollte Borge Mogensen (1914–1972), von Hause aus Schreiner, im Jahr 1950 für eine Kopenhagener Ausstellung schaffen. Der Entwurf, den Carl Hansen & Søn nun neu aufgelegt hat, bekommt durch die zwei Metallstützen zusätzliche Stabilität.

**EIERMANN 2**

Richard Lampert hat diese Variante eines Tisches, der an den Entwurf von Egon Eiermann erinnert und in den sechziger Jahren entstand, schon vor ein paar Jahren auf den Markt gebracht. Nun erweitert der Hersteller aus Stuttgart noch einmal die Farbpalette der Tischplatten.

**CABIN**

Das dänische Unternehmen Vipp ist bekannt für seine Müll-Treteimer, stellt neuerdings aber auch Leuchten und Möbel her. Für die Cabin-Kollektion hat Vipp-Chefdesigner Morten Bo Jensen erstmals mit Eichenholz gearbeitet, entstanden sind schlichte Tische mit passenden Stühlen.

**HALF A SQUARE**

So minimalistisch wie möglich sollte der Tisch (Molteni & C) des gebürtigen Zypriers Michael Anastassiades werden. Als Materialien wählte er Aluminium und Marmor. Hinzu fügte er ein dekoratives Element aus mattiertem Messing.



Nahe ZUKUNFT

Vom „Mondscheinbauern“ zum Fine Dining:
Der Koch Simon Tress verwendet in
seinem Restaurant auf der Schwäbischen Alb nur
regionale Demeter- und Bioprodukte.

Von Rüdiger Soldt, Fotos Verena Müller



Im vierten Gang:
Käse-Lauchknödel,
gebratene Knödelscheibe, Vegi-Jus,
geraucher Rotkohl,
Spitzkraut-Creme,
Gewürz-Crumble

Ein Hummer, der in einem Sternerestaurant auf den Teller kommt, hat häufig eine Weltreise hinter sich. Die Karotten und das Rotkraut, die Simon Tress in seinem neuen Restaurant auf der Schwäbischen Alb verarbeitet, wachsen vor der Haustür. Das Gewächshaus ist auf dem Hof des alten Bauernhofs in Hayingen-Ehestetten, ein drei Hektar großer Ackerstreifen liegt zwei Kilometer entfernt auf einem Hügel vor dem Dorf.

Seit August kocht der Siebenunddreißigjährige in seinem „Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950“. Es hat nur zwölf Plätze, gekocht wird in der offenen Küche. Viele Zutaten holt Tress, kurz bevor er am Mittag mit zwei Auszubildenden die Menüs vorbereitet, selbst vom Acker oder erntet sie in den Gemüsebeeten hinter dem Haus. „Gelbe Bete, Blaukraut, mehrere Karottensorten, Bohnen, sogar Kichererbsen wachsen auf der Schwäbischen Alb“, sagt Tress und zupft etwas Unkraut aus dem Acker. „Du siehst halt auch, dass es bio ist.“

Simon Tress hat den Radius für die Lebensmittel, die er verarbeitet, äußerst eng gezogen: 25 Kilometer. Nur bei den Bioweinen und beim Salz kann er das nicht einhalten. Statt mit Zucker süßt er mit Stevia aus dem Gewächshaus, statt mit Pfefferkörnern verleiht er den Speisen mit Senfsamen eine pfeffrige Note.

Wenn in Supermärkten mit regionalen Produkten oder regionaler Küche erworben wird, ist das für Simon Tress in vielen Fällen Schönfärberei. „Die Kartoffel mit dem Etikett regional wird in Stuttgart verkauft, kommt dann aber aus Hamburg“, sagt er. „Regional ist keine

geschützte Bezeichnung. Jeder zieht den Kreis, so groß er will.“

Im Jahr 2006 übernahm Tress den Betrieb von seinen Eltern. Sein Großvater Johannes hatte sich in den Nachkriegsjahren mit Anthroposophie beschäftigt und stellte die Landwirtschaft 1950 auf Demeteranbau um. Als „Mondscheinbauern“ und „Grünkernfresser“ verspotteten ihn seine Nachbarn auf der Alb. Doch in das Landrestaurant kamen bald Tübinger Lehrer, die gut vegetarisch essen wollten, und nach dem Sonntagessen fuhren sie mit Einkaufstaschen voller Kohl, Kartoffeln und Maultaschen wieder in die Universitätsstadt zurück.

Simon Tress' Gäste kommen heute aus Hamburg, Köln, Düsseldorf und selbstverständlich Stuttgart. Im Restaurant „Rose“ kann man vegetarisch oder klassisch essen, im Restaurant „1950“ – die Jahreszahl erinnert an die Gründung – gibt es Fleisch nur als zusätzlichen Gang, sozusagen als Edelsnack. „Wir wollen nicht missionieren, wir wollen auch nicht zu viel erklären. Die Leute sollen sich gut fühlen“, sagt Tress. Er will seinen Gästen kein schlechtes Gewissen machen. Die zusätzlich zum vegetarischen Menü servierten kleinen Stücke vom gegrillten Nierenzapfen oder die dünnen Scheiben vom Hirschrücken sollen das Bewusstsein für die Kostbarkeit von Fleisch schärfen. Das gelingt – weil alles von exzellenter Qualität ist.

„Food-Poser“, die mit dem Porsche anreisen, oder Hipster aus Berlin seien ihm genauso willkommen wie die urgrüne schwäbische Familie, die sich vegetarisch und



Kurze Wege: Viele
Zutaten für seine
Menüs holt Simon
Tress selbst vom
Acker oder erntet sie
in den Gemüsebeeten
hinter dem Haus.



In besten Händen: Über die Herkunft der Zutaten informieren vor jedem Gang des Menüs Papierboxen mit Produktkarten.



„Wir wollen nicht missionieren“: Im Restaurant „1950“ sollen sich die Gäste vor allem wohlfühlen.



vegan ernährt, sagt Tress. Er ist ein Schwabe, der sich gerne an seinem kulinarischen Tüftlertum berauscht. Einige Jahre hat er in der klassischen Sternegastronomie gearbeitet. Stationen waren die Traube Tonbach in Baidersbrunn, das Hotel Vier Jahreszeiten am Schluchsee und der Quellenhof in Aachen.

Gänselebern und Hummer verarbeitet Simon Tress schon seit Jahren nicht mehr, und er vermisst sie nicht. Ausgefällte Garmethoden oder die Kunst, einen Blutampferschaum oder eine vegetarische Bratensauce zu machen, basieren auf den Methoden der klassischen Sterneküche. Die Rohstoffe sind aber völlig andere. Die Nähe zu den Erzeugern – stets Bioland- oder Demeterbetrieben – steht über allem. Es wird nichts online in Straßburg bestellt; was er braucht, holt er von den Erzeugern im Umkreis. Die Zwetschgen kauft er bei einer Bäuerin, die einen knappen Kilometer von seinem Restaurant entfernt wohnt, den Ricotta holt er aus einer hofeigenen Biokäserei auf dem 18 Kilometer entfernten Schupfenberg.

Damit die Gäste auch merken, wie regional Spitzenküche sein kann, bringen die Servicekräfte den Gästen vor jedem Gang Papierboxen mit Produktkarten. Wer will, weiß dann, wenn er den ersten Bissen zum Mund führt, dass die Peperoni direkt in Ehestetten gewachsen ist und die Schweine auf einem Biohof in Granheim aufgezogen wurden.

Die Idee für ein klimafreundliches „CO₂-Menü“ hatte Simon Tress schon vor zehn Jahren. Er hat sie sich patentieren lassen. Der Materialeinsatz dürfte geringer sein als bei seinen Kollegen in Baidersbrunn, der Arbeitsaufwand ist mindestens genauso hoch. Für seine Gastronomiebetriebe lässt er beim örtlichen Metzger etwa 60 Rinder und 80 Schweine im Jahr schlachten. Die Tiere stammen von drei Schweinemastbetrieben und einem Rinderbauern, die nur für ihn liefern.

Der junge Familienvater holte sich Rat bei einem Medienecoach, er hat einige Kochbücher geschrieben und in Fernsehsendungen gekocht. Das neue Restaurant soll auch helfen, die Marke Tress weit über die Schwäbische Alb hinaus bekannter zu machen. Der Familienbetrieb mit 140 Mitarbeitern macht mit vier Restaurants, einer Biosuppenfabrik, Veranstaltungs-Catering und dem Hotel einen Umsatz von zehn Millionen Euro – zu normalen Zeiten. Die drei Brüder von Simon Tress kümmern sich unter anderem um die Suppenproduktion, das Marketing und die Buchhaltung sowie um ein Ausflugslokal an der Wimsener Höhle.

Das „1950“ wurde mitten in der Corona-Krise im August eröffnet. Lange war in dem früheren Schweinestall Tress' Kochschule. Jetzt sitzt man luftig unter von der Decke hängenden Kräuterkästen und vor der offenen Kochtheke mit Kipp-Bratpfannen, Grill und einem

modernen Dampfgeräten. Einen grünen Michelin-Stern für nachhaltiges Kochen hat Tress schon, das Ziel ist jetzt, reguläres Sternenniveau zu erreichen.

Wer im neuen Gastraum Platz nimmt, darf nicht knausrig sein. Das vegetarische Fünf-Gänge-Menü kostet 89 Euro, die Fleischgänge werden extra berechnet. Eine Weinreise mit einem Glas zu jedem vegetarischen Gang schlägt mit 49 Euro zu Buche. In Sternerestaurants oder in den prominenten Vintage-Tempeln des Vegetarismus muss man für ein vegetarisches Fünf-Gänge-Menü allerdings noch wesentlich mehr zahlen. Ein Angebot à la carte gibt es bei Tress nicht, das saisonale Menü wechselt viermal im Jahr.

Die einzelnen Gänge sind raffiniert komponiert, manche bestehen aus zehn unterschiedlichen Gemüsesorten. Serviert wird zum Beispiel ein Alblinsenragout mit Alblinsencreme, Kartoffelschaum und einem aromatischen Fenchel-Minze-Tatar. Im vierten Gang serviert Tress Käse-Lauchknödel zu einer mehrere Stunden im Ofen gegerichten Rotkohlscheibe: erdig und herblich. Exzellent ist das Dessert mit einem Honigparfait, das auf einem Spiegel von selbst hergestelltem Waldmeisteröl ruht. Aus Zwetschgen lässt Tress eine aromatische Creme entstehen, allein durch Flüssigkeitsreduktion: Die Früchte werden nur vorsichtig gekocht und püriert. Einfacher und besser geht es nicht.

In den „Rose“-Betrieben wird nach den Prinzipien *nose to tail* und *leaf to root* gekocht. Die Edelstücke landen häufig in den Töpfen der Restaurants, die Knochen dann zum Beispiel in der Suppenküche. Aber Tress zeigt auch im Edelrestaurant, dass im Zentrum eines Menüs nicht zwingend edle Filets stehen müssen: Die kleinen Portionen seiner Schweinskopfsülze und seines Schweinebauchragouts können es mit jedem Rindermedaillon aufnehmen. Einen Sommelier beschäftigt er nicht, er hat die Weinbegleitung von Evangelos Pattas, dem Inhaber und Sommelier des Stuttgarter Restaurants „Délíce“, zusammenstellen lassen. Der Silvaner vom Heilbronner Weingut Stutz, der Gewürztraminer von Trautwein in Bahlingen und der Spätburgunder von Häußermann in Waiblingen harmonisieren ausgezeichnet und zeigen, welche erstklassige Qualität Ökowitzler, ausschließlich Demeterbetriebe, heute produzieren.

Die Corona-Krise macht natürlich auch Simon Tress zu schaffen. Er musste seine Restaurants mehrmals schließen, es gab weniger Hochzeiten auf Schloss Ehrenfels, für das er ein Catering anbietet. Zum Glück brach der Absatz der Biosuppen nicht ein. Tress hofft nun auf die Nach-Corona-Zeit: „Es kann doch sein, dass die Menschen sich nach dieser Krise entscheiden, bewusster zu essen. Dass sie den Wert nachhaltiger Lebensmittel und die Bedeutung des Klimaschutzes stärker erkennen.“

SUPPEN BOWL

Von Claus Eckert (Text und Fotos)

Ein Gericht, zwei Gesichter: Erbsensuppe kann je nach Vorliebe fein oder deftig ausfallen. Haben Sie gerade im Wald einen Weihnachtsbaum geschlagen, empfehlen wir das erste Rezept. Als leichte Vorspeise für ein winterliches Menü probieren Sie das zweite.



Gute Zutaten – gute Suppe: Verwenden Sie erstklassiges Suppengemüse, am besten Biogemüse. Das hilft gleich doppelt: Wird es vorher gut gewaschen, ergeben die Abschnitte und Schalen einen Gratisgemüsefond, alles andere ist die Substanz Ihrer Suppe. Die Größe der Stücke ist Ihre Entscheidung, ob mungerecht, klein gewürfelt, am Ende gestampft oder mit dem Schneidstab cremig püriert.

DIE DEFTIGE

Nehmen Sie ein gutes Pfund Suppengemüse Ihrer Wahl: Lauch, Möhren, Sellerie sind das Mindeste, eine Zwiebel ist sowieso im Haus, eine Pastinake, ein Stückchen Blumenkohl, war da nicht noch ein Lorbeerblatt, ein paar Pfefferkörner, etwas Piment, ein, zwei Nelken oder weiteres. Schneiden Sie das Gemüse in Stücke und rösten Sie alles kräftig in einem mittleren Kochtopf, oder besser einem Dampfdrucktopf, in etwas Speiseöl an. Es darf richtig schmurgeln und leicht anbrennen, die Röstaromen sind entscheidend.

Als Fleischesser nehmen Sie durchwachsenen Speck (etwa 150 Gramm, nicht zu fein gewürfelt) hinzu, das ist als Geschmacksträger und als Einlage schwer zu ersetzen. Geben Sie die abgeschnittene Schwarte nur zum Anbraten und Auskochen mit hinein, aber das ist kein Muss. Mehr Geschmack und Raffinesse kann am Ende auch noch das Zugabe von frischen Kräutern ergeben. Gesalzt wird ganz zum Schluss, sonst verlängert sich die Garzeit der Erbsen.

Nun kommen 250 Gramm getrocknete Erbsen dazu, für die Sämigkeit eine gewürfelte Kartoffel (mehligkochend) und reichlich heißes Wasser, damit der Suppenansatz gut zwei Fingerbreit bedeckt ist. Aufkochen und leicht köcheln lassen. Im Drucktopf sollten 15 bis 20 Minuten genügen, sonst 45 bis 60 Minuten, je nach Anbieter und je nachdem, ob die Erbsen vorher eingeweicht wurden. Wenn alles den erwünschten Grad der Garung (Weichheit) erreicht hat, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Dann ein paar Mal mit dem



Kartoffelstampfer durch die Masse gehen oder die Suppe pürieren. Mit frischen Kräutern nach Belieben servieren.



DIE FEINE

Schwitzen Sie eine fein gewürfelte Zwiebel und eine kleine Knoblauchzehe in einem Esslöffel Butter an und geben Sie 300 Gramm angetaute Tiefkühlerbsen hinzu. Bestäuben Sie alles mit etwas Puderzucker, lassen diesen karamellisieren und löschen Sie mit einem Schuss Weißwein ab. Geben Sie einen halben Liter – vielleicht selbstgemachte – Gemüsebrühe und einige Zweiglein frische Minze und Petersilie hinzu und lassen Sie alles zehn Minuten köcheln. Nun mit dem Zauberstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer, Muskat ab und füllen mit etwas Sahne auf. Das Ganze noch mal erhitzen, aber nicht kochen lassen. Richten Sie die Suppe an, ein paar Croutons und kleine Stückchen geräucherter Forelle sind eine tolle Einlage.

Die Mengen sind angegeben für etwa vier Personen.

„DIE VORSTELLUNG, DASS MÄNNER STEAK UND FRAUEN SALAT MÖGEN, IST NOCH RELATIV JUNG“

Wieso gehen wir davon aus, dass Männer und Frauen verschiedene Essensvorlieben haben? Ein Gespräch mit dem Historiker Paul Freedman, der in Yale unter anderem zur Küche des Mittelalters lehrt und forscht.



Professor Freedman, Sie erforschen die Kulturgeschichte des Essens. Manche Nahrungsmittel verbinden wir mit Frauen, etwa Salat, Joghurt, Schokolade, und andere, wie Bier, Steak, Schweinshaxe, mit Männern. Woher kommt diese Vorstellung?

Zunächst mal hat das keine biologischen Gründe. Es ist aber auch nicht tief in der westlichen Essenskultur verwurzelt. Die Vorstellung, dass Männer Steak und Frauen Salat mögen, ist noch relativ jung. Amerikanische Kochbücher aus dem 19. Jahrhundert sind voller Ratschläge für Frauen dazu, wie sie den Haushalt führen sollten. Aber davon, dass Frauen anderes Essen mögen als ihre Ehemänner, ist in diesen Büchern nicht die Rede. Nicht mal davon, dass Kinder das tun!

Und das änderte sich dann im 20. Jahrhundert?

Ja, um 1900 herum. Da heißt es dann in den Kochbüchern: Wenn du Salat oder Marshmallow-Creme essen willst, tu das, wenn dein Mann nicht da ist. Denn wenn du Essen zubereitest, das dir schmeckt, aber ihm nicht, dann wird er dich verlassen und woanders nach gastronomischer Befriedigung suchen – und implizit auch nach sexueller, auch wenn das nicht so ausformuliert wird. Ein bekanntes Kochbuch hatte den Untertitel „the way to a man's heart“, ein anderes hieß „feed the beast“. Und die Bestie sollte man am besten mit Gulasch, Currys, kräftigem Käse und Fleisch füttern.

Und vor 1900 gibt es keinerlei Hinweise auf, sagen wir mal, fleischliebende Männer?

Dass Männer mehr essen als Frauen und viel Fleisch essen, ist natürlich eine alte Vorstellung. Nicht aber, dass Frauen weniger gerne Fleisch essen oder mehr Obst und Gemüse. Es gab so viele aristokratische Banketts im Mittelalter, bei denen auch Frauen dabei waren, und in all der Literatur über Essen im Mittelalter gibt es einfach kein Beispiel dafür, dass Männer

und Frauen über ihre verschiedenen Essgewohnheiten scherzen. Das ist bei der Fülle des Materials aus dieser Zeit schon ein starkes Argument.

Wieso kommt dann nach Jahrhunderten die Vorstellung von Männer- und Frauen-Essen auf?

Es gibt nicht die eine Ursache. Wichtig war sicherlich die Entstehung einer urbanen Gesellschaft, in der Männer und Frauen verschiedene Rollen und Räume einnahmen. Männer arbeiteten in der Fabrik oder im Büro, Frauen kümmerten sich um den Haushalt. Familien aßen nicht mehr jeden Tag zusammen, sondern Vater, Mutter und Kinder bereiteten sich ihr eigenes Essen zu, wenn sie von der Arbeit, der Schule, dem Sport nach Hause kamen. Diese Trennung ermöglichte die Vorstellung geschlechtsspezifischer Vorlieben. Dass man das dann so schnell in Kochbüchern findet, aber auch in Frauenzeitschriften, hat auch mit Marketing und Werbung zu tun.

Welche Rolle spielt die Restaurantkultur? So lange man nur zu Hause aß, konnte man ja nicht für jeden eine Extra-Mahlzeit zubereiten.

Ja, mit Restaurants hängt es auch zusammen. Ende des 19. Jahrhunderts entwickelten sich Restaurants mit einem bestimmten Stil. Sie schenkten keinen Alkohol aus, der damals mit rüpelhaftem Benehmen assoziiert war, und servierten Essen wie Sandwiches, Salate und Eis. Und mit diesem Angebot zogen sie vor allem weibliche Gäste an.

Heute essen Männer doppelt so viel Fleisch wie Frauen. Tun sie das, weil es als männlich gilt? Oder weil ihnen in der Kindheit immer wieder gesagt wurde, dass Fleisch sie stark macht?

Inzwischen muss ihnen das nicht mehr gesagt werden, inzwischen ist diese Vorstellung weit verbreitet. Männer, die als Machos wahrgenommen werden wollen, brauchen dementsprechend nicht zu betonen, wie gerne sie



Fleisch essen. Was sie vermutlich eher betonen, ist, was sie nicht essen – nämlich Frauen-Essen. In den Achtzigern gab es einen Bestseller mit dem Titel „Echte Männer essen keine Quiche“, der hat sich über dieses Phänomen lustig gemacht.

Heute könnte das Buch „Echte Männer essen kein Quinoa“ heißen.

Ja, oder „Echte Männer trinken keinen Marcha Latte“ oder „Echte Männer sind keine Veganer“.

Wie sieht es mit ernstgemeinten Kochbüchern für Männer aus?

Von denen gibt es im 20. Jahrhundert tatsächlich viele. Sie betonen, dass „echte Männer“ durchaus kochen – aber doch ganz anders als Frauen. Frauen, so die Idee, müssen nämlich jeden Tag kochen und genießen eigentlich weder die Zubereitung noch das Essen selbst so richtig. Männer hingegen sind in der Küche mutiger und kreativer, und sie schätzen gutes Essen.

Tatsächlich ernähren sich Männer ungesünder als Frauen und trinken mehr Alkohol. Oft richtet sich die Werbung dafür vor allem an sie. Ist das ein Problem?

Ja, das ist es. In der Bierwerbung kommen immer noch mehr Männer vor, und sie wird vor allem bei Sportveranstaltungen gezeigt, die sich Männer anschauen. Wobei der Schaden andererseits schon angerichtet ist. Deshalb muss die Werbung das heute gar nicht mehr so sehr betonen. In den Siebzigern habe ich in Spanien gelebt, da wurde ein Brandy mit dem Spruch „cosa de hombres“ vermarktet: „Männersache“. Das würde man heutzutage vermutlich nicht mehr machen, weil die Werbeindustrie auch die Frauen ansprechen will: Sie sollen Grenzen überschreiten, Brandy trinken, Bier brauen, grillen.

Sobald es um Nachtschicht geht, endet die Vorstellung, dass Frauen sich gesünder ernähren. Woher kommt das?

Die Idee, dass Frauen lieber Süßes mögen, ist tatsächlich älter als die von Steak versus Salat. Sie entstand vor etwa vier Jahrhunderten, als Zucker preiswerter und leichter verfügbar wurde. Das lässt sich auch in der historischen Literatur nachweisen: Ein katalanischer Historiker etwa hat im frühen 17. Jahrhundert kritisiert, dass Frauen in der Öffentlichkeit Kuchen und Gebäck essen. Ihm ging es vor allem darum, dass sie sich so ungeniert im öffentlichen Raum bewegten. Aber da schwingt schon vor 400 Jahren die Vorstellung mit, dass Kuchen und Gebäck eben das ist, was Frauen mögen. Die ersten Restaurants, die Frauen in Amerika ohne männliche Begleitung besuchen durften, waren Eisdien. Noch heute ist es ja durchaus üblich, Frauen Süßigkeiten zu schenken, als Mitbringsel oder zum Valentinstag. Eigentlich eine gewisse Infantilisierung von Frauen, denn man schenkt ja auch Kindern Süßigkeiten.

Das Vorurteil stimmt aber nicht, tatsächlich ernähren sich Männer zuckerreicher als Frauen. Doch obwohl Männer ungesünder essen, entwickeln Frauen eher Essstörungen. War das schon immer so, oder hat sich das auch erst im 19. Jahrhundert entwickelt?

Das hat viel zu tun mit der Entwicklung eines bestimmten Schönheitsideals im 19. und 20. Jahrhundert. Noch im späten 19. Jahrhundert warb die Universität von Chicago, damals eine der wenigen ko-edukativen Institutionen, damit, dass die durchschnittliche Studentin in ihrem ersten Studienjahr fünf Kilogramm zunehme. Das sollte deutlich machen, wie gesund die Ernährung dort war. Damals galten Frauen als gesund und attraktiv, die heute als leicht übergewichtig gelten würden. Von den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts an galten dann sehr schlanke Frauen als attraktiv. Ein Schönheitsideal, das schwer zu erreichen ist und Essstörungen befördert.

Es gibt also keinerlei Hinweise auf Magersucht aus früheren Jahrhunderten? Der Vollständigkeit halber muss man erwähnen, dass es im Mittelalter viele junge Frauen gab, die sehr stark gefastet haben. Manche sollen nicht mehr zu sich genommen haben als die Eucharistie in der Kirche. Damals ging dieses Fasten mit einem sozialen Gedanken einher: Die Frauen gaben das für sie bestimmte Essen Bettlern. Historiker diskutieren bis heute darüber, ob das mit Magersucht vergleichbar ist. Was es definitiv davon unterscheidet, ist das vorherrschende Schönheitsideal.

Sie haben zu Beginn gesagt, verschiedene Essensvorlieben von Männern und Frauen seien nicht biologisch bedingt. Was macht Sie da so sicher?

Ich bin kein Biologe. Aber mein Eindruck ist der: Egal, welche biologischen oder evolutionären Gründe es gibt, aus denen Männer mehr Fleisch essen, sie werden von kulturellen überformt. Genauer gesagt: Vermutlich gibt es mehr biologische Gründe dafür, dass Männer viel Fleisch essen, als dafür, dass Frauen lieber Salat essen. Vor allem die Entwicklung des Geschmacks von Frauen ist kulturell bedingt.

Das könnte sich künftig ändern, oder? Der Druck, Schönheitsidealen zu entsprechen, lastet immer mehr auch auf Männern, und gesunde und vegane Ernährung ist nicht mehr bloß was für Frauen.

Das stimmt, das beobachte ich auch bei meinen Studenten. Männliche Verhaltensweisen verändern sich gerade sehr. Gleichzeitig ist mein Eindruck, dass Männer es in Bezug auf Schönheitsideale immer noch leichter haben. Klar sollen sie fit und athletisch sein. Aber der Druck, der auf Mädchen und jungen Frauen vor allem im Alter von zwölf bis 20 Jahren lastet, einem unrealistischen Körperbild zu entsprechen, ist nach wie vor gewaltig – und traumatisierend.

Insofern könnten Frauen sich auch künftig genötigt fühlen, eher Salat als Steak zu bestellen.

Ja, genau. Andererseits: Vor ein paar Jahren erschien in der „New York Times“ ein Artikel über das Phänomen, dass Frauen beim ersten Date Steak bestellen. Und zwar, um dem Mann zu zeigen, dass sie unkompliziert sind und ihm niemals Essensvorschriften machen würden. Das ist natürlich kein großer Trend, aber symptomatisch ist es schon.

Die Fragen stellte Leonie Feuerbach.



Paul Freedman

Paul H. Freedman ist Geschichtspräsident an der Yale-Universität. Er befasst sich vor allem mit dem Mittelalter und mit der Geschichte des Essens. Sein jüngstes Buch heißt „American Cuisine and How It Got This Way“.



GOLAN COWBOYS Von Jochen Stahnke

Israel ist eines der Länder mit dem höchsten Fleischverbrauch. Doch wer gutes Ökofleisch sucht, der bestellt bei dem Rinderzüchter Jochai Schneider auf den Golanhöhen.

Die Nacht war kurz, die Schnapsflaschen stehen noch auf dem Klappstisch vor der Scheune. Es hat wieder viele Kälber gegeben, das haben sie gefeiert. Und jetzt um halb sieben in der Früh geht es weiter, sie müssen die Rinder auf das nächste Feld treiben. Später soll es nicht werden, denn die Sonne steht schon hoch am Himmel über dem Golan. Der Morgentau ist verdunstet.

Jochai Schneider steigt auf sein Pferd, so wie sein Vater, als der vor 45 Jahren die Herde zusammenführte. Statt Jeans trägt er eine Multifunktionshose, statt Westernstiefel Arbeitsschuhe und statt Stetson einen Fischerhut. In Israel sind die Cowboys praktisch veranlagt. Heute hat Schneider 1000 Rinder, etwas weniger als sonst, wegen der Dürre. Auch auf den Golanhöhen regnet es nicht mehr so viel wie früher.

In der Ferne fallen die Berge ab bis zum See Genezareth, der vom Pferderücken aus zu erahnen ist. Gen Nordwesten wird das Gebirge höher, dort, wo Syrien beginnt. Dazwischen wecken die von Israel besetzten Golanhöhen den Eindruck eines Niemandslands. Denn bewohnte Orte gibt es wenige. Um die Gegend nicht vollends verwildern zu lassen, die Waldbrandgefahr zu verringern und eine unkontrollierte Ansiedlung zu vermeiden, lässt Israel das wilde Gras beweidet und subventioniert die Cowboys vom Golan.

Die Felder in diesem einst vulkanischen Gebiet sind voller Gestein. Trittsicher stakt Schneiders Pferd zwischen den Brocken über den unebenen Boden.

„Der Golan ist die beste Region, um Fleisch zu produzieren“, sagt Schneider, und deshalb lebe er hier, nicht aus ideologischen Gründen. Israel hat den größten Teil der Golanhöhen im Jahr 1981 völkerrechtswidrig annektiert. Schneiders Eltern, deren Vorfahren im 19. Jahrhundert aus Siebenbürgen nach Palästina kamen, zogen mit ihm her, da war er vier Jahre alt. Sein Vater verwirklichte den Traum eines Hofes zunächst in Kuneitra, das später Syrien zugeschlagen wurde. „Meine Eltern sagten mir immer, dass wir auf syrischem Gebiet leben, und dass Frieden mit Syrien besser ist, als den Golan zu behalten. Ich denke heute immer noch so.“

Aber diese Qualität der Wasserquellen und so sattes Gras, dank der fruchtbaren vulkanischen Böden, gebe es nirgendwo anders in Israel. Deshalb

stammen 40 Prozent des in Israel hergestellten Rindfleischs vom Golan – der aber nur zwei Prozent des israelischen Fleischverbrauchs deckt. Was bedeutet, dass das meiste Fleisch tiefgefroren aus dem Ausland importiert wird, vor allem aus Südamerika, während lebendiges Schlachtvieh aus Osteuropa oder Australien angeschifft wird. Wer aber gutes Ökofleisch will, der bestellt bei Schneider und den Cowboys.

Schneider verabreicht seinen Rindern nur dann Antibiotika, wenn sie krank sind, und er sagt, er versuche alles, um das zu vermeiden. Er vergesellschaftet vier Rassen. Auf den Golanhöhen vermischen sich das Simmentaler Fleckvieh, das britische Angus-Rind, das französische Charolais und das im Nahen Osten heimische Baladi-Rind. „Ich kreuze sie, es macht sie kräftiger und gesünder.“ Die Kühe gebären ihre Kälber meist selbstständig, von 500 Kühen muss er im Jahr nur etwa vieren helfen.

Für ein Rind benötigt er rund zwei Hektar Land, die Tiere sind das ganze Jahr über draußen. Bis an die Sperranlage zu Syrien darf Schneider seine Rinder treiben, dazu meldet er die Bewegungen seiner Herde der Armee, die hier verschiedene Stützpunkte unterhält, und mit der er fortwährend in Kontakt steht.

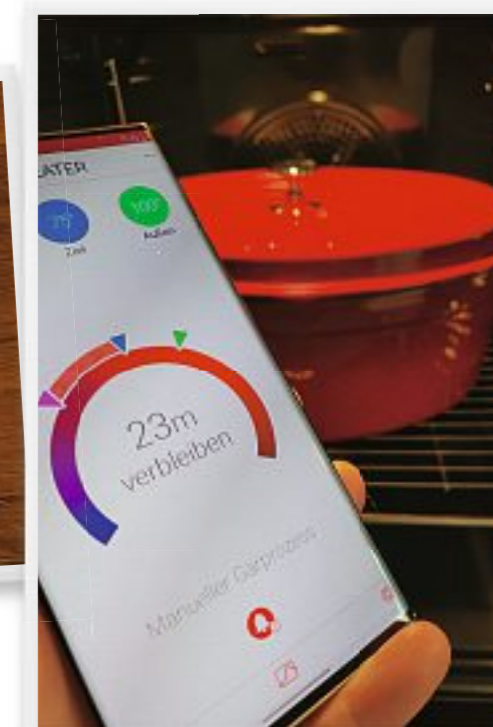
Mit den Viehherden in nordamerikanischen Weiten hat die Arbeit der israelischen Cowboys wenig gemein. Die Gegend ist in rund 30 Gebiete eingeteilt, die jeweils umzäunt sind. Fast täglich sitzt Schneider im Sattel, wenn die Kühe kalben. Hunde halten die Herde zusammen und vertreiben die Wölfe, deren Zahl zugenommen hat, seit die Syrer weg sind, die Gegend verwilderte und der Wildbestand zunahm.

Die Cowboys müssen einigen Widrigkeiten trotzen. „Bis vor zehn Jahren konntest du leicht davon leben“, sagt Schneider. „Dann haben sie die Quoten abgeschafft, die Importe nahmen zu, und die Preise gingen in den Keller.“ Nun nimmt er auch die Fleischproduktion in die Hand. Schneider und 15 andere Cowboys auf dem Golan gründeten eine Kooperative, jeder behielt seine eigene Herde, doch das Fleisch verkaufen sie gemeinsam. Bislang hat sich das ausgezahlt. Trotz der Corona-Krise hat Schneider in der Kleinstadt Katsrin gerade eine Fleischverarbeitungsfabrik mit angeschlossener Räucherei eröffnet. Jedes Jahr verarbeiten sie

Planet Herde: Wenn die Rinder kalben, sitzt Jochai Schneider (oben) täglich auf seinem Quarter Horse. Matanja Katz (rechts oben) unterstützt ihn bei der Arbeit. Das Fleisch seiner Rinder wird nach ganz Israel geliefert, es bleibt aber auch im Golan: Chefkoch Yiftach Ben Tov (rechts unten) bietet in seinem Restaurant in Ramot Schneiders Fleisch an.



Reh mit Kartoffelpüree und Bohnen ist ein gutes Gericht fürs Wochenende – weil das Wild in Ruhe schmoren kann, während man im Keller nach dem geeigneten Rotwein sucht. Meist wird es dann doch ein Spätburgunder.



Ohne Messung der Kerntemperatur kommt kein Fleisch in den Ofen. Ein Bluetooth-Thermometer mit App sagt voraus, wann das Reh fertig ist. Nur bei Wild überschreiten wir die 70 Grad Celsius.



Nicht nur Kinder essen gerne Pommes. Also werden Kartoffeln geschält und in Form gebracht. Nach einer Ölung geht's auf das Blech und in den Backofen oder in die Heißluftfritteuse.

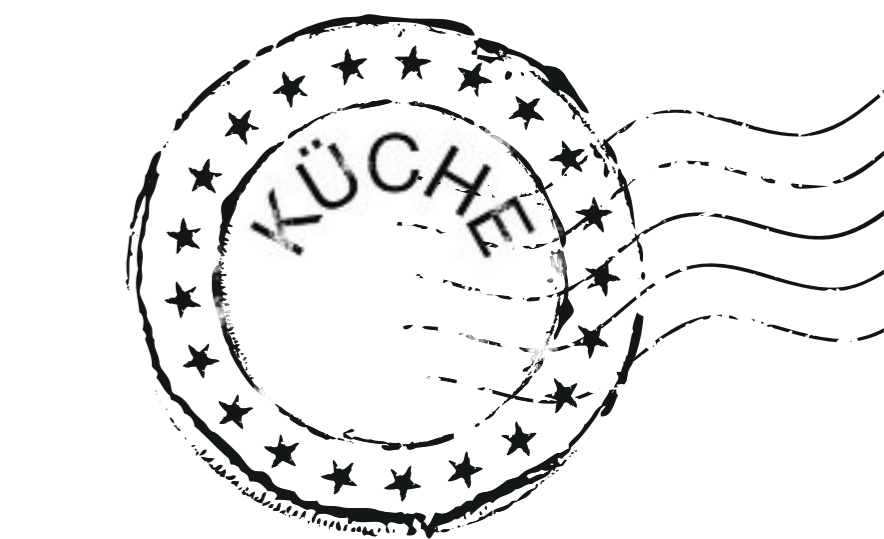
Auch die Chicken-Nuggets werden selbst gemacht – mit Hühnerbrust, Mehl, Ei und Semmelbrösel. Das ist echtes Slow-food, wenn Kinder mitmachen. Beim Essen geht's dann wieder schnell.



Der gebackene Blätterteig der Tarte wartet auf seine Füllung. Dafür wird Zucker karamellisiert, mit Apfelsaft und Zitrone abgelöscht und Butter dazugegeben. Darin werden die Apfelstücke dann gegart.

Jedes warme Essen beendet ein doppeltes Espresso aus der Siebträgermaschine, die mit frisch gemahlener Bohnen gefüttert wird. Getrunken wird er auf dem Balkon. Auch im Winter.

Der Clou an dem Rezept ist Karamell-Royal: Der süßliche Fond wird behutsam mit Sahne und Eiern erhitzt, sodass nach einem kurzen Ausflug in den Backofen eine cremige Schicht die Apfeltarte abschließt.



Dieser oft unterschätzte Ort ist nicht nur in Corona-Zeiten ein lohnenswertes Ziel.

Von Marco Dettweiler



ARBEITER IM

WEINBERG

„Unplanmäßigkeiten bei der Realisierung des Planes“: Wie der Weinbau an Saale und Unstrut die Zeit der DDR überlebte.

Von Daniel Deckers, Fotos Jens Gyarmaty

Die Treppe hinab in die Schatzkammer des Landesweinguts Kloster Pforta ist weder lang noch steil. Nur wenige Stufen gilt es hinabzusteigen, und schon hat die Zeitreise in die Geschichte des Weinbaus an Saale und Unstrut begonnen. Doch sehr weit führt die Reise nicht – jedenfalls nicht hier. Die meisten Flaschenstapel mit gereiften Weinen, die in den Fächern rechts und links des schmalen Gewölbes liegen, sind ebenso überschaubar wie es die Zahl der Jahrgänge ist, aus denen Weine zu welchem Zweck auch immer zurückgelegt wurden. Denn nicht erst mit dem Zusammenbruch der DDR und der Wiedervereinigung im Herbst 1990 ist die Geschichte des Weinbaus in Mitteleuropa immer wieder über- wenn nicht neugeschrieben worden.

Ob sich vielleicht Weine aus den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts erhalten haben? Damals ließ die preußische Weinbauverwaltung Naumburg die Steilhänge auf halbem Weg zwischen Bad Kösen und dem heutigen Naumburger Ortsteil Almrich mit den ersten reblaus-toleranten Pfropfreben bepflanzen. Wie der Gosecker Dechantenberg, so sollten auch die weithin sichtbaren Saalhäuser zum Sinnbild des Wiederaufbaus jener Region werden, in der der Weinbau um die Jahrhundertwende fast zum Erliegen gekommen war. Der Plan ging auf. Eine Probierstube entstand am Fuß der Weinberge, am Hochufer der Saale wurden ein Kelterhaus und Lagerräume errichtet. Und die Weine? Nichts da.

Was ist mit Flaschen aus der Frühzeit der DDR? Seit den späten vierziger Jahren kämpfte Karl-Heinz Knippel, der Leiter des Landesweinbauamts Sachsen-Anhalt, mit dem Mut der Verzweiflung gegen eine dramatische Mangelwirtschaft an. 1956 ging der gebürtige Altmärker in den Westen. Der Niedergang des Weinbaus an Saale und Unstrut im Arbeiter- und Bauernstaat schien nicht mehr aufzuhalten. Gibt es vielleicht noch Weine aus dieser Zeit? Nichts da.

Wo sind Restbestände aus den sechziger Jahren oder aus den frühen Siebziger? Gegenüber den fünfziger Jahren hatten die Kommunisten die Preise für Wein und Sekt deutlich gesenkt. Dafür waren die Preise für Spirituosen erheblich heraufgesetzt worden. Anstatt ihr Elend in Schnaps zu ertränken, sollten die DDR-Bürger sich ihre Welt lieber mit Rotkäppchen schöntrinken. Die Weine von der Elbe und aus dem Bezirk Halle taugten hierzu weniger. Sie dürften kaum mehr natürlichen Zucker gehabt haben als im damals von der Sonne ebenfalls nicht sonderlich verwöhnten Westen. Dafür umso mehr Säure. Wo also sind sie? Einige wenige Flaschen aus den späten Siebziger scheinen in der Schatzkammer alle Fahrnisse der Zeitläufte überstanden zu haben. Ganz sicher ist sich Kellermeister Olaf Stintzing aber nicht. Und verkostet hat der Mann aus dem Westen sie noch nicht.

Definitiv nichts übriggeblieben ist von jenen in die Hunderttausende, wenn nicht Millionen gehenden Flaschen „Saalhäuser Sonnenwinkel“, jenem restsüßen Typenwein aus den siebziger und achtziger Jahren, wie es ihn im Westen mit der „Liebfräumlach“ gab. Und wie sah wohl eine Flasche „Naumburger Rats-Siegel“ rot aus, „ein erstklassiger Weincocktail, hergestellt aus hochwertigem Traubenwein, unter Zusatz von Johannisbeer- und Sauerkirschmutteräpfeln, Zucker und Weincocktailgrundstoff“? Mit 16 bis 18 Volumenprozent Alkohol verfehlte das süße Getränk, das der spanischen Sangria nachempfunden war, die erhoffte Wirkung nicht: In den letzten Jahren der DDR machte das Getränk als „Schlüpferstürmer“ Furore. So viele Erinnerungen, so viele Erzählungen. Einen physischen Ort haben sie nicht. Viele der gemauerten Fächer in der Schatzkammer sind leer.

Zum Glück ist die Tabelle mit den Partien älterer Jahrgänge, die der Kellermeister vorgefunden hat, nicht ganz vollständig. Bei näherem Hinsehen haben nicht nur drei Weine die Wendejahre überlebt. Auf kleinen, staubigen Schiefertafeln stehen Jahreszahlen wie 1980 und 1982, dazu Rebsorten wie Traminer oder Weißburgunder, manchmal sogar in Verbindung mit einer Weinbergslage. Doch es ist unsicher, ob die Angaben zutreffen. Wenige Jahre nach der Wiedervereinigung trat die Saale wieder einmal derart heftig über die Ufer, dass nicht nur die Schatzkammer überschwemmt wurde, sondern auch das höher gelegene Tanklager. Nachdem der Strom wieder in sein Bett zurückgekehrt war, hatte sich der unverkäuflich gewordene Rest des „Rats-Siegels“ in Wohlgefallen aufgelöst. In der Schatzkammer aber herrschte Chaos. Die Flaschen aus der alten Zeit lagen wild durcheinander – ein Sinnbild für ein Land, dem die alte Ordnung bis zur Unkenntlichkeit abhandengekommen war.

Doch soll alles dem Vergessen anheimgestellt sein, was Winzer und Kellermeister unter den widrigen Bedingungen sozialistischer Mangelwirtschaft und nördlicher Weinbaugrenze den Hängen an Saale und Unstrut abrang? Was ihr ganzer Stolz war und – nicht zu vergessen – in der DDR eine Zweitwährung so hart wie die D-Mark?

EXTREM HOHE SÄUREWERTE

In ein- und demselben Stapel gleicht kaum eine Flasche der anderen. Wo kamen sie alle her, bevor sie irgendwann eingesammelt, gespült und im Volkseigenen Weingut (VEG) Naumburg neu befüllt wurden? Manche stammen sicher aus Ungarn und wurden vorher für das legendäre „Stierblut“ genutzt. Andere enthielten vielleicht süßen Rotwein aus Rumänien. Doch wie mögen die Weine aus den Saalhäusern, dem Freyburger Schliffertberg oder dem

Licht im Dunkel der Vergangenheit: Im Raritätenkeller des Landesweinguts Kloster Pforta (links und rechts in der Mitte) lagern Flaschen mit Weinen aus alten Jahrgängen. Auch die Parzellen auf dem Köppelberg bei Naumburg (rechts oben) gehören zum Landesweingut. Die Aufschrift an einer Lagerhalle (rechts unten) erzählt von dessen Geschichte in der Zeit der DDR.



Eulauer Heideberg heute schmecken? Weine, die vor 30 oder 40 Jahren aus den innen mit einer zentimeterdicken Schicht Weinstein bedeckten alten Holzfässern in Flaschen aus aller Herren Länder gefüllt wurden?

Die Weine von Saale und Unstrut waren für extrem hohe Säurewerte berüchtigt. Was aber auch heißt, dass der eine oder andere heute besser schmecken könnte als in den letzten Jahren der DDR oder in der Zeit nach der Wiedervereinigung. Dafür müsste man die Weine probieren oder auf Analysewerte zurückgreifen können. Doch die gibt es nicht. Und von sich aus geben die Flaschen, die in der Schatzkammer des Landesweinguts liegen, ihre Geheimnisse nicht preis.

In der Abteilung Merseburg des Landesarchivs Sachsen-Anhalt, einige Dutzend Kilometer saaleabwärts, hat sich auf wundersamen Wegen allerlei Schriftgut eingefunden, das von der wechselvollen Geschichte des Weinbaus an Saale und Unstrut vor allem während der beiden letzten Dekaden der DDR erzählt: Akten mit Korrespondenz, Preislisten, Kellerbücher, Verkostungsnotizen aus „dem Weingut“. Alltagsgeschichte ungefiltert – soll das Papier sprechen, wenn die Menschen es nicht können.

Zwei neue Gabelstapler für einen Betrieb, der in jedem Jahr mehrere Millionen Flaschen abfüllt? Die Antwort: „...teile ich ihnen mit, daß aufgrund der geringen Bilanzzuweisungen der Bedarf der Betriebe der Land-, Forst- und Nahrungsgüterindustrie nicht gedeckt werden kann“, erfuhr der „werte Genosse Lützkendorf“ mit dem Datum des 5. April 1979 unter dem Briefkopf „Ministerrat der Deutschen Demokratischen Republik. Ministerium für Land-, Forst- und Nahrungsgüterwirtschaft. Stellvertreter des Ministers“. Herr Simon hatte aber nicht nur einen sozialistischen Gruß parat, sondern auch einen sozialistischen Rat. „Ausgehend von den örtlichen Möglichkeiten bitte ich Sie, den Einsatz von Gabelstaplern aus benachbarten Betrieben durch sozialistische Hilfe zu überprüfen.“ Ob Herr Simon jemals die Liegenschaften des Weinguts zwischen Bad Kösen und Naumburg persönlich in Augenschein genommen hat?

Auch andere Schilderungen lassen die Absurditäten des sozialistischen Alltags wiedererstehen, als wäre es gestern gewesen. Obwohl oder gerade weil das Weingut an der Saale zusammen mit dem in Radebeul im gesamten Ostblock zu den Vorzeigebetrieben der DDR zählte, waren auch die Naumburger Genossen immer wieder mit „Unplanmäßigkeiten bei der Realisierung des Planes“ konfrontiert. Das galt vor allem für die „Einkauf“ von Importtrauben, aus denen der meiste Wein aus Naumburg bestand. Doch immerhin gab es ab und an frische Trauben, und seien es Tafeltrauben, die an der Grenze von der Lebensmittelkontrolle für nicht mehr genießbar erklärt und „umgelenkt“ wurden.

Dann machte sich ein Kraftfahrer mit einer Zugmaschine und einem Anhänger auf den Weg zum Bahnhof nach Bad Kösen. Auf der Rückfahrt erwies sich die Pyramide mit Weinkisten regelmäßig als zu hoch. Das Gespann wollte einfach nicht durch die Unterführung in der Ortsmitte passen. Mindestens zwei Lagen mussten abgeladen werden und an Ort und Stelle verbleiben. Dem Ansehen des Weinguts in der näheren Umgebung waren solche Aktionen nicht abträglich.

Auch auf anderen Gebieten waren die Bemühungen der „Außenhandelsorgane“ nicht immer von Erfolg gekrönt. Das eigentliche Nadelöhr für den Weinbau waren nicht die Trauben als solche, sondern die Reben. Diese waren wie überall in der kapitalistischen Welt auch im real existierenden Sozialismus nötig, um überalterte Weinberge zu erneuern oder abgängige Reben zu ersetzen. Weil es auch aufgrund der schlechten klimatischen Bedingungen in der DDR nicht möglich war, den Bedarf von mehreren zehntausend Pfropfbäumen im Jahr auch nur annähernd zu decken, mussten in großem Stil sozialistische Bruderländer wie die Tschechoslowakei oder Jugoslawien aushelfen – wenn sie es konnten und auch verstanden, was die Deutschen von ihnen wollten. Das war nicht immer der Fall. So konnte es schon vorkommen, dass Sauvignon statt Silvaner geliefert wurde.

Für den „Saalhäuser Sonnenwinkel“ war das nicht weiter dramatisch, bestand er doch aus mindestens drei Rebsorten und hatte immer 28 Gramm Restzucker. Peinlich war es nur, wenn die mangelnde Kellerhygiene, die unter den Bedingungen der DDR nachgerade unausweichlich war, auch noch den Weingenuss verdirbt. „Im Dezember 1972 kaufte ich im ‚Konsument Leipzig‘ 8 Flaschen Saalhäuser Sonnenwinkel lt. Beiliegendem Etikett“, bekam ein Genosse namens Liepe in den ersten Januar Tagen 1973 zu lesen. „Leider habe ich mich damit vor meinen Gästen sehr blamiert, denn von den kredenzten 4 Flaschen Wein war nur eine Flasche genießbar, hingegen die übrigen Flaschen nach Fisch und ungerinigten Flaschen schmeckten.“

KLAGEN DER WEINFREUNDE

Beschwerden dieser Art waren kein Einzelfall. Sie bildeten gewissermaßen die Grundmelodie, mit der auch das Ende der DDR intoniert wurde. „Im September nahm ich an der Rennsteigwanderung von Eisenach nach Neuhaus teil“, las der „Werte Genosse Direktor“ Anfang Oktober 1988. Am Zielort gab es jedoch weder Rot- noch Weiß-

wein, wie der in Dresden wohnhafte Schreiber festhielt. „Ich fühlte mich dabei stark an rumänische Versorgungszustände erinnert, bei denen ebenfalls oft in ganzen Städten kein Wein zu erhalten ist. Lassen Sie also bitte einmal prüfen, wer an diesen Versorgungszuständen schuld ist.“

Damit nicht genug. In ihrer Not griffen die durstigen Wanderer zum roten „Naumburger Rats-Siegel“, für den sie immerhin 14 Mark pro Flasche anlegen mussten. „Leider war auch dieser Cocktail eine Enttäuschung, da er nach überlagerterem Wein schmeckte.“ Der „werte Genosse“ in Naumburg reagierte ausgesprochen ungehalten. Brieflich warf er die Frage auf, „inwieweit Sie überhaupt fachlich vorbelastet bei der Beurteilung und dem Konsum von Wein oder weinähnlichen Getränken sind“. Denn: „Unsere Produkte werden grundsätzlich auf der Basis einer (sic) Werkstandards hergestellt und entsprechend den Normen des (unleserlich) unserer Republik geprüft und für den Handel zugelassen.“ Doch was hätte Udo Lützkendorf denn „mit sozialistischem Gruß“ oder sonst schreiben sollen, wusste er doch besser als jeder andere der rund 150 weiteren Genossen, woran es überall mangelte. Immerhin hatte er noch gute Ratschläge wie diesen parat: „Einen Cocktail trinkt man übrigens eisgekühlt und nicht in temperiertem Zustand.“

Es wäre freilich nicht nur ein Ausdruck von Geschichtsvergessenheit, sondern von Hochmut, läse man Archivalien wie diese als Ausdruck individuellen Versagens. Die Weinwelt jener Zeit war auch in der Bundesrepublik voll mit fehlerhaften Weinen, und das bei Produktionsbedingungen, die sich im Vergleich zu denen in der DDR nahezu paradisiatisch ausnahmen.

Vielmehr wird umgekehrt ein Schuh daraus: Sollte man nicht den Männern und Frauen noch heute mit Hochachtung begegnen, die es unter denkbar schwierigsten Bedingungen in den 40 Jahren DDR schafften, landschaftsprägende Weinberge wie die Saalhäuser, den Naumburger Steinmeister oder auch den Gosecker Dechantenberg der Nachwelt zu erhalten? Denn was die mit eigenen Kräften errichteten Produktionshallen unweit des historischen Weinguts Jahr für Jahr unter den Namen „Pomello“, „Antonio“, „Strada del Vino“ oder eben „Sonnenwinkel“ und „Rats-Siegel“ verließ, warf so viel Gewinn ab, dass sich nicht nur der Rat des Bezirks Halle in fast jedem Jahr über einen Geldsegen freuen konnte. Während im Westen viele Steil- und Terrassenlagen aufgegeben wurden, brachten die landschaftsprägenden Weinberge zwischen Großheringen und Freyburg neben Müller-Thurgau auch Traminer, Rheinriesling und Weißburgunder hervor, wenngleich in vergleichsweise homöopathischen Dosen.

Nicht nur, dass manche Weinberge am Ende der DDR mehr Fehlstellen aufwiesen als Rebstöcke im Ertrag. Auch war das, was die Spätröste und die nassen Sommer an Trauben übriggelassen hatten, nicht immer dazu angetan, einen wohlschmeckenden Wein zu ergeben. Immerhin war das Größte überstanden, wenn er durchgegoßen und auf der Flasche war. Dann hatte er so viel Schwefel und Kaliumsorbat mitbekommen, dass keine Weinfehler mehr drohten. Doch bis dahin war es ein weiter Weg.

Um die ganze Geschichte des Weinbaus in Mitteleuropa wenigstens annähernd zu verstehen, muss man André Gussek zuhören. Von 1982 an arbeitete der gebürtige Hallenser nach einem Studium der Getränke-technologie an der Humboldt-Universität in Berlin im Weingut Naumburg. Mitte der neunziger Jahre wagte er

den Sprung in die Selbständigkeit. Er kaufte das bis heute von Rebgelede umgebene Gebäude der ehemals preußischen Weinbauverwaltung und führt seitdem am Stadtrand von Naumburg einen der wenigen Vollerwerbsbetriebe weit und breit. Seine Handschrift, buchstäblich, tragen die alten Weinbestandslisten aus den achtziger Jahren des VEG – wie auch, im übertragenen Sinn, die Spitzenweine, die Jahr um Jahr, zusammen mit denen anderer Betriebe aus der Region, unter dem Namen „Breitengrad 51“ auf den Markt kommen. Was für eine Geschichte, was für Geschichten.

In langen Reihen ziehen sich die Reben einen sanft ansteigenden Hügel hinter dem Weingut hinauf. Fast drei Meter breit sind die Gassen – schmalere Traktoren gab es zu DDR-Zeiten nicht. Und auch das gab es nicht, sagt Gussek: verzinkten Draht, an dem man die vier Fruchtstangen der in den sechziger Jahren gepflanzten Müller-Thurgau-Reben in der Weitraumanlage hätte anheften können. Der überall verwendete einfache Draht korrodierte so schnell, dass jeder zweite Most so viel Eisen enthielt, dass die Weine spätestens auf der Flasche umgekippt wären. Also hieß es „blauschönen“, um das Eisen auszufällen – auch auf das Risiko hin, dass Cyanid-Verbindungen übrigblieben. Und wenn die Blauschönung nicht gezogen hatte? „Eine alte Eisenkette in den Tank“, riet der Weinanalytiker in Jena. Der Mann war gut. Und die Weine waren es am Ende auch.

IMPROVISATION WAR GEFRAGT

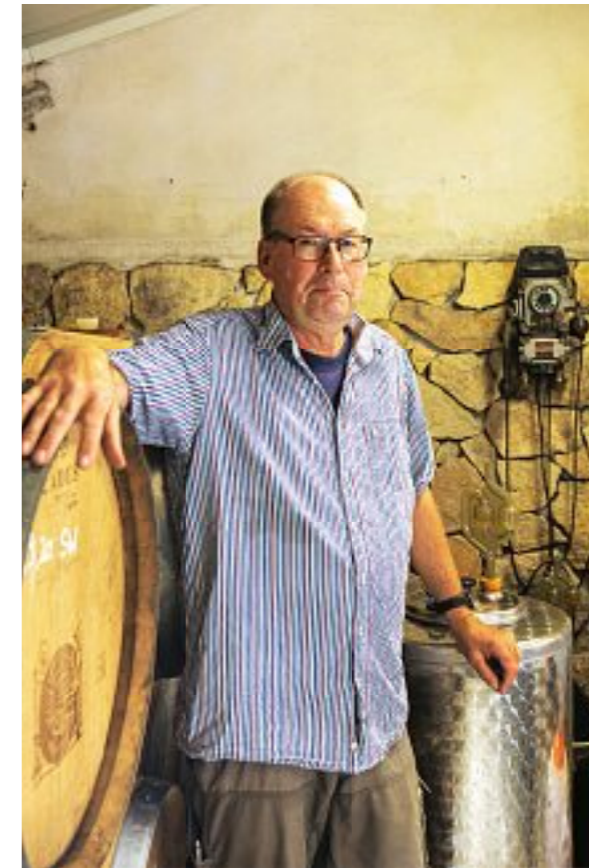
„Not verbindet“ – auf diese Worte schnurrte das Lebensgefühl in der DDR oft zusammen, über viele reale und andere Grenzen hinweg. Eines Tages wurde die Abfüllstraße auf Anregung des finstigen Hauptbuchhalters so eingestellt, dass in jeder Flasche zehn Milliliter fehlten. Was mit bloßem Auge nicht erkennbar war, war für das VEG eine Überlebensgarantie. Wo nur die Kacheln für das neue Kelterhaus herbeikommen? Oder Ersatz für die Schneckenpressen beschaffen, die aus sowjetischer Produktion stammten und erst bei 60 bar zu arbeiten begannen? Dass die Traubenkerne gleich mit zermahlen wurden, garantierte für exorbitante Säurewerte und Bitterstoffe ohne Ende. Dafür war der Trester so kompakt, dass man ihn auch statt Braunkohle hätte verbrennen können.

Immer nur den stellvertretenden Minister für Landwirtschaft in die Saalhäuser einladen und ihn, wie den Rat des Bezirks Halle, mit Alkohol gefügig machen, ging schließlich auch nicht. Die Zauberformel hieß „Sket“, wie das Schwermaschinenkombinat Ernst Thälmann mit Hauptsitz in Magdeburg: In Naumburg und nicht nur dort, erinnert sich Gussek, stand es für „Sehen-Kaufeinlagern-Tauschen“. Wer Wein hatte, den es regulär nur in Interhotels und einer Handvoll Weinstuben gab, dem öffnete sich in der DDR Tür und Tor.

Auch dem Improvisationsgeist waren zumindest in der Theorie keine Grenzen gesetzt – in der Praxis dafür umso mehr. Woher halbwegs gute Korken nehmen, wenn Devisen fehlten? Einmal gab es einen Auftrag an eine Firma im Thüringischen. Die erste Lieferung von Kunststoffpfropfen, mit denen der Mangel an Korken behoben werden sollte, erwies sich als zu breit. Jede dritte Flasche ging bei dem Versuch zu Bruch, den Pfropfen in den Flaschenhals zu drücken. Die nächste Lieferung passte – allerdings ließen sich die Flaschen nicht mehr öffnen, so stramm saßen die Pfropfen. Die dritte Charge war leicht konisch und oben so breit, dass der Kunststoff nicht ganz im Flaschenhals verschwand. War das die Lösung? Doch in diesem Moment erhöhte die Sowjetunion die Preise für Rohöl so stark, dass an Kunststoffkorken nicht mehr zu denken war.

„Dieses Jahr war das einzige, in dem wir keinen Gewinn gemacht haben“, erinnert sich der Winzer Gussek. In allen übrigen Jahren konnte sich der Rat des Bezirks über stattliche Gewinne freuen. Dem Weingut verblieb nichts. Alle Investitionen, wenn sie sich nicht auf Umwegen bewerkstelligen ließen, mussten kreditfinanziert werden. Diese Schulden waren es, sagt Gussek, die dem Weingut nach der Währungsumstellung 1990 noch lange wie ein Mühlstein um den Hals hingen.

So viel Archivgut sich auch erhalten hat – anhand der Merseburger Überlieferungen lassen sich Geschichten um den Wein in der DDR ebenso gut oder ebenso schlecht rekonstruieren wie anhand von Stasi-Akten das Leben von Dissidenten. Man muss dafür schon Leuten wie Gussek zuhören und mit ihnen die Wege gehen, die sie vor



Eigene Handschrift: André Gussek arbeitete von 1982 an im Weingut Naumburg, seit Mitte der neunziger Jahre ist er selbständig. Heute stehen auf dem Gelände seines Weinguts Rebstöcke, die mehr als 50 Jahre alt sind – und immer noch guten Ertrag bringen.

Im Betrieb: Die lange Tradition des Weinbaus an Saale und Unstrut wird heute im Landesweingut Kloster Pforta weitergeführt. Doch selbst für den Kellermeister Olaf Stintzing (unten) ist es nicht ganz einfach, bei den Beständen im Raritätenkeller den Überblick zu behalten.



langer Zeit gegangen sind. Es gab ein richtiges Leben im falschen, im Weinbau allemal. Noch lässt es sich schmecken, hier und da sogar noch sehen.

In der Rebanlage hinter Gusseks Haus, die zu der einstigen Holländer-Mühle hinaufführt, stehen nicht nur Weißweinreben. Nach dem verheerenden Frost 1986 musste an vielen Stellen nachgepflanzt werden. Heute lugen manchmal Reben der Sorte Blauer Zweigelt zwischen den Müller-Thurgau-Stücken hindurch. „In die falsche Kiste gegriffen“, lautet die trockene Erklärung dafür. Zusammen gekeltert hat Gussek die beiden Traubensorten aber noch nie, auch wenn das weinrechtlich möglich wäre. So viel Einheit wäre dann auch im Jahr 30 nach der Wiedervereinigung zu viel.

„ICH HABE STÄNDIG DAS GEFÜHL, ICH BRAUCHE SENF.“



Was essen Sie zum Frühstück?
Spiegeleier. Beidseitig gebraten. Dazu Kaffee.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?
Ich finde Secondhand nicht verkehrt, aber ich gehe auch gerne zu Maßschneidern, die Sachen halten länger. Maximilian Mogg hier in Berlin ist phantastisch.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?
Ein mehr als 100 Jahre altes T-Shirt. Es stammt aus alten Fabrikbeständen, die ein Berliner Laden aufgekauft hat und weiter vertreibt. Das Shirt hat eine Qualität, das hält fürs ganze Leben.

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?
Zählt auch eine Postkarte? Dann war es vor einem Dreivierteljahr aus Jamaika an meine Mutter. Sie hatte vorher wenig suggestiv zu mir gesagt, eine Postkarte könnte ich ihr auch mal wieder schicken.

Welches Buch hat Sie in Ihrem Leben am meisten beeindruckt?
Ernest Hemingway, „Der alte Mann und das Meer“. Es passiert eigentlich gar nicht so viel, aber die Genauigkeit ist toll, die Details. Du fühlst die Hitze, schmeckst das Salz, spürst seine wunden Finger, wenn er an der Leine zieht.

Wie informieren Sie sich über das Weltgeschehen?
Hauptsächlich über das Internet. Man kann sich ja seinen News-Feed über Instagram und Facebook selbst zusammenstellen und sich aus verlässlicheren Nachrichtenquellen informieren lassen, wenn man es darauf anlegt. Papier ist nicht so mein Ding.

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?
Es gibt keinen guten Smalltalk. Da wird nur viel gesagt und noch weniger gemeint.

Bei welchem Film haben Sie zuletzt geweint?
Bei dem Animationsfilm „Alles steht Kopf“.

Sind Sie abergläubisch?
Nein.

Worüber können Sie lachen?
Gerne über meine eigenen Witze und viel zu laut. Meist ist es Situationskomik, auswendig gelernte Witze und Gags mag ich nicht. Dafür bin ich aber auch ein Verfechter von good German Schadenfreude.

Ihre Lieblingsvornamen?
Paco finde ich klasse. Und Donna.

Machen Sie eine Mittagspause?
Auf jeden Fall halte ich keinen Mittagsschlaf. Ich komme sonst nicht mehr auf die Beine.

In welchem Land würden Sie am liebsten leben?
Das ändert sich. Momentan ist es Italien. La dolce vita oder zumindest die Vorstellung davon: mit einer weißen Leinenhose und Latschen den halben Tag in der Sonne Schach zu spielen. Und überall ist Meer, und dazu diese gute Küche. Sie ist einfach, aber die beste der Welt.

Was fehlt nie in Ihrem Kühlschrank?
Eier und Senf. Ich kaufe ständig wieder Senf, obwohl ich noch zehn Tuben und Gläser im Kühlschrank habe. Aber irgendwie habe ich ständig das Gefühl, ich brauche Senf.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?
Mit. Ich habe zwar momentan kein Auto, in der Stadt ist ein Auto ja eher eine Belastung. Trotzdem überlege ich gerade, mir wieder ein Auto zu holen. Die Flexibilität, die man damit hat, bietet einem mehr Freiheiten.

Was ist Ihr größtes Talent?
Fangen und Werfen. Ich liebe es, mit Sachen rumzutricksen, zum Beispiel Kippen mit dem Mund oder Dinge, die runterfallen, gekonnt wieder aufzufangen. Ich habe früher Handball gespielt. Vielleicht kommt das daher.

Was tun Sie, obwohl es unvernünftig ist?
Ich rauche, und das ist wirklich völlig bescheuert. Aber ich mache das schon so lange, dass ich ansonsten nicht weiß, wohin mit meinen Händen.

Welche historische Person würden Sie gerne treffen?
Till Eulenspiegel.

Tragen Sie Schmuck? Und eine Uhr?
Ich trage einen Siegelring, weil mein Vater herausgefunden hat, dass wir einmal von Schütter hießen. Wann und wie wir entadelt wurden, weiß ich nicht, aber ich trage den Ring, der nachträglich angefertigt wurde und einen blauen Stein hat, einen Lapislazuli. Eine Uhr trage ich nicht. Ich finde es anstrengend, die Zeit ständig am Handgelenk zu haben. Das ist, als würde man den ganzen Tag auf seinen Kontostand starren.

Haben Sie einen Lieblingsduft?
Pfannkuchen mit Zimt. Und Lavendel.

Was war Ihr schönstes Ferienerlebnis?
Ich wurde mal aus Polen rausgeschmissen. Mit 14 war ich auf einer Jugendreise, und dort ließen die Betreuer uns den ganzen Tag flussauf und flussab Kanu fahren, so dass wir danach nur noch ins Bett fallen konnten. Ich musste sie kentern. Meine Mutter musste mich wiederum von der polnischen Grenze abholen. Sie sprach auf dem Rückweg kein Wort mit mir. Aber so ist das Leben eines Gesetzlosen.

Auf welchem Konzert waren Sie zuletzt?
Bei Daniel Caesar, einem Singer-Songwriter aus Kanada. Ein wunderschöner Song von ihm ist „Best Part“.

Was fehlt Ihnen zum Glück?
Für mich ist Glück nur die Vorstellung, fühlen zu können, dass es sich nähert, wenn man bestimmte Wege geht, und die dann, wenn man dort ist, sofort verfliegt. Und vorne.

Was trinken Sie zum Abendessen?
Eher eine Apfelsaftschorle. Ich finde, Alkohol ist kein Genussmittel, aber ein phantastisches Rauschmittel. Ich würde einen Kakao immer einem Rotwein vorziehen.

Aufgezeichnet von Peter-Philipp Schmitt.

FOTO: MAX SCHMIDTSCHEIN

Unsere Weine sind wie wir: echte Typen!

Weine von der Nahe:
Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind geschützte Ursprungsbezeichnungen.



Die Nahe ist eines der 13 deutschen Anbaugebiete, das die EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt hat. Die Nahe steht für Einzigartigkeit, denn so viele Bodentypen auf engstem Raum gibt es nur hier. Sie ist geprägt von Rebhängen, Flüssen und wilden Tälern. Dieses außergewöhnliche Zusammenspiel, kombiniert mit der Begeisterung der Winzer, macht ihre Weine zu echten Typen.
www.weine-mit-herkunft.de/anbaugebiete/nahe

N Nahe Wein
... echte Typen

**Willkommen
in besten Lagen.**
deutscheweine.de



DIOR