

Frankfurter Allgemeine
Magazin

ESSEN UND
TRINKEN SPEZIAL
NOVEMBER 2022



Clemens Rambichler kocht auf den Punkt.
Der Viktualienmarkt lebt wieder auf.
Warum der Wein in Bremen zu Hause ist.
Kolumbien entdeckt den Kaffee neu.

CHANEL



Shinshu. Ein Ort mit majestätischer Natur.
Eine Quelle endloser Inspiration für Grand Seiko.
Hier sind Licht und Schatten in dynamischer Harmonie.
Und die Zeit fließt in gleichmäßiger Bewegung.
Hier, wo die *TAKUMI* die Essenz der Natur in jeden einzelnen Zeitmesser einfließen lassen und ihre wahre Schönheit zum Leben erwecken.

THE NATURE OF TIME

Shinshu, Präfektur Nagano



GS
Grand Seiko

Evolution 9 Kollektion SLGA015 Spring Drive 5 Days Caliber 9RA5 Diver's 200m

grand-seiko.com

BUCHERER
1888

Kaiserstraße 1 60311 Frankfurt am Main bucherer.com



Photo: Getty

Editorial



Im Handumdrehen:
Ein Korkenzieher eröffnet
oft neue Perspektiven.

Das Leben eben

Die Zeiten für Draußenesser werden auch langsam schwierig. Restaurant-Tische im Freien sind rar geworden, in unserer Kantine wurden sie vor Wochen eingemottet. Frische Luft ist ja schön und recht und sicherer sowieso, aber Rib-Eye-Steak im Daunenmantel ist eben auch nicht das reine Vergnügen. Höchste Zeit, sich was einfallen zu lassen, so wie Kay und James Salter es taten, als sie vor Jahren im Ski-Ort Aspen (Colorado) zur Dinnerparty kurz vor Weihnachten luden. Sie gingen mit ihren Gästen erst mal langlaufen, auf halber Strecke hatten sie einen Tisch aufgebaut, darauf Baked Potatoes, Sour Cream, Kaviar. Aus einem CD-Player erklang Vivaldi, es gab Eis, Wodka und Kerzenlicht. Der Autor James Salter wusste nicht nur zu schreiben, er wusste auch zu leben, und das hieß für ihn zuallererst: zu essen und zu trinken. „Life is Meals“ heißt das Buch, in dem er davon erzählt, und so wie das Leben aus Mahlzeiten besteht, gibt es umgekehrt Menschen, für die Essen und Trinken ihr Leben sind. Einige stellen wir in diesem Heft vor, wie den Drei-Sterne-Koch Clemens Rambichler, der sein Glück in den Spuren des Kochkünstlers Helmut Thieltes fand. Oder den Bremer Ratskellermeister Karl-Josef Krötz, der Weine zu lesen versteht

wie andere Bücher und ähnlich kunstvoll davon erzählen kann. Tim Mälzer erklärt, warum sein Talent darin besteht, „ein guter Kopfschmecker“ zu sein, und der Südtiroler Paul Thuile macht für sein Leben gern seine eigenen Würste – weil er da alle Zutaten selbst in der Hand hat. Elke Fett sagt, was den Viktualienmarkt so besonders macht, nicht nur für Draußenesser, und Claus Eckert rät zum Chili, weil das innerlich so einheizt, dass auch Draußenservieren kein Problem sein sollte. Was die Dinnerparty bei Salters angeht, ging die freilich erst nach dem Langlauf so richtig los – wohl auch wegen des „einfachen Côtés du Rhône“, so der Gastgeber kokett, der den Abend begleitete. „Alle kamen von der Kälte erfrischt ins Haus“, erzählt Salter, ans warme Holzfeuer, zum Buffet mit Gravad Lax, Sellerie-Remoulade, kalter Gurkensuppe. Danach gab es Gemüsegratin und Hackfleischauflauf mit Kartoffeln, zum Dessert Schokokuchen, Birnen, Mandeltarte, Kaffee. „Es war eine unvergessliche verschneite Nacht“, erinnert sich Salter. Was uns wiederum daran erinnern sollte, dass dieser Winter, der uns wohl allerlei Härten zumuten wird, bestimmt auch seine schönen Momente haben wird. Vielleicht sogar den einen oder anderen unvergesslichen. *Bernd Steinle*

Verantwortlicher Redakteur:

Dr. Alfons Kaiser
Redaktionselle Mitarbeiter:
Julia Anton, Johanna Christner, Dr. Daniel Deckers,
Johanna Dürholz, Claus Eckert, Leonie Feuerbach,
Timo Frisch, Caroline Jebens, Jasmin Jouhar, Katharina
Kilzer, Ben Kuhlmann, Stephan Löwenstein, Sarah
Obertreis, Katharina Pfannkuch, Franziska Pröll,
Peter-Philipp Schmitt, Simon Schwartz, Bernd Steinle,
Jakob Strobel y Serra, Karin Truschetti, Anna Vollmer,
Jennifer Wiebking, Maria Wiesner

Bildredaktion:
Henner Flohr

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

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.

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

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

Geschäftsführung:
Thomas Lindner (Vorsitzender)
Dr. Volker Breid

Anzeigen:

Ingo Müller (verantwortlich) und Jürgen Mauker,
REPUBLIC Marketing & Media Solutions GmbH,
Mittelstraße 2-4, 10117 Berlin, www.republic.de

Hersteller:
Andreas Giertl

Druck:
Mohr Media Mohndruck GmbH
Carl-Bertelsmann-Straße 161M
3331 Gütersloh

Mitarbeiter /

November 2022



ligne-roset.com

Togo, Michel Ducaroy
Made in France

R E N D E Z - V O U S W I T H Y O U

ligne roset®
depuis 1860

LEONIE FEUERBACH kauft in Frankfurt immer kolumbianischen Kaffee. Als die Politikredakteurin im September mit einem Stipendium der Internationalen Journalisten-Programme nach Kolumbien ging (unser Bild zeigt sie in Medellín), war sie überrascht: Der Kaffee im Land schmeckte oft nicht so gut wie der kolumbianische, der nach Deutschland exportiert wird. Sie suchte nach Gründen dafür (Seite 40) – und fand auch ein sehr gutes Café. Ein Mitarbeiter stellte ihr seine Mutter vor, die auf einem Fleischmarkt im Süden von Bogotá zuckersüßen Kaffee an müde Marktleute verkauft. Und siehe da: Vor Sonnenaufgang an einer mehrspurigen Straße, umgeben von rohem Fleisch, schmeckte auch dieser Kaffee gut.



PIERRIC ANTOINE (rechts) hatte als Produktionsassistent unseres Mode-Shootings in der Schweiz alle Hände voll zu tun. Erst nach den geglückten Aufnahmen in Gstaad und Saanen (Seite 20) hatte er eine Hand frei für ein Sammelselfie. Im Hintergrund von links sind die Models Sarah Dewi und Estelle Girard zu sehen – sowie der ehemalige Skirennfahrer Michael („Mike“) von Grünigen, der als Einheimischer kurzerhand mitmachte und dem aus Paris angereisten Team den Weg wies. Vorne von links Fotografin Yavidan Violeta, Stylistin Evelyn Tye und Mathias von Siebenthal, noch ein Einheimischer, der sich mit Kühen – und offenbar auch mit Ziegen – auskennt. Nicht ganz unwichtig für unsere mode- und tierfreundlichen Fotos!



KATHARINA PFANNKUCH liebt gutes Essen. Die Zubereitung überlässt die Autorin aber gerne anderen – in der Küche ist sie eher mäßig begabt. Umso spannender war für sie die Begegnung mit einem Meister seines Fachs: Tim Mälzer, bekannt geworden als Fernsehkoch, Moderator, Gastronom und Autor von Kochbüchern. Um Kulinarik ging es im Gespräch in Mälzers Restaurant „Bullerei“ in Hamburg dann aber nur am Rande: Das Treffen galt dem Fragebogen. (Seite 42)

Foto: Pierric Antoine, Privat (3)



DANIEL DECKERS ist in Köln, dem „Weinhaus der Hanse“, aufgewachsen. Wer dann auch noch als Messdiener schon im Grundschulalter mit kleinen Weinkännchen hantierte, dem sollte die Liebe zum Wein eigentlich in die Wiege gelegt sein. Doch es brauchte erst die Tätigkeit als Politikredakteur bei der „Zeitung für Deutschland“, ehe sich die Augen dafür öffneten, dass deutsche Weine wieder zu den besten der Welt gehören. Auf deren Spuren hat es Deckers immer wieder auch nach Bremen verschlagen – warum, das ist auf Seite 34 zu sehen.

Einzigartiger Charakter

EINZIGARTIGE HINGABE



The
GLENDRONACH
Highland Single Malt Scotch Whisky

MEISTER DER SHERRYFASSGEREIFTEN SINGLE MALTS

SINCE **1826** SINCE

Die "GlenDronach Distillery", tief in den East Highland Hills in Schottland versteckt, perfektioniert seit 1826 die Fassreifung in Sherryfässern. Die Vorzüge der Sherryfass-Reifung, in Verbindung mit dem schottischen Handwerk, sorgen beim 12 Jahre gereiften The Glendronach für ein unverwechselbares Aroma. Kenner schätzen seinen komplexen, fruchtigen und nussigen Geschmack.

Bitte genieße verantwortungsbewusst.
Glendronach ist eine eingetragene Marke. ©2022 Benriach. Alle Rechte vorbehalten.



Inhalt

November 2022



Fotos: Daniel Pilar, Lucas Bäuml, Esteban Vega La-Rotta, Franziska Gilli, Yavidan Caserio



16	Fortsetzung folgt	Clemens Rambichler führt das Spitzenrestaurant „Sonnora“ fort, das Helmut Thielges einst begründet hatte.	Von Jakob Strobel y Serra Fotos Lucas Bäuml
20	Swiss Air	Auf nach Gstaad und Saanen: Wir zeigen neue Mode in den Schweizer Alpen.	Styling Evelyn Tye Fotos Yavidan Violeta
26	„Gell, 's Leben is wieder da!“	Elke Fett , Sprecherin der Marktleute am Viktualienmarkt, erzählt im Interview, warum sie Amerikaner so liebt.	Von Timo Frasch Fotos Thomas Dashuber
30	Es werde Wurst	Der Südtiroler Paul Thuile macht seine Wurst am liebsten selbst. Wer sie probiert hat, weiß warum.	Von Stephan Löwenstein Fotos Franziska Gilli
33	Hot Stuff	Chili mit oder ohne Carne ist das ideale Gericht für diesen Winter. So bereiten Sie es am besten zu.	Von Claus Eckert
34	Im Keller des Meisters	Im Bremer Ratskeller ist die gesamte Welt des deutschen Weins versammelt. Wir haben sie erkundet.	Von Daniel Deckers Fotos M. Braunschädel/D. Pilar
40	Café de Colombia	Wenige Länder exportieren mehr Kaffee als Kolumbien. Jetzt wird Kaffee auch im eigenen Land zum Kulturprodukt.	Von Leonie Feuerbach Fotos Esteban Vega La-Rotta

10 Vita Obscura 12 Prêt-à-Parler 29 Mood/Mut 38 Grüße aus Temeswar 42 Fragebogen

Zum Titel

Die Zubereitung des Carpaccios einer Langustine wurde von Lucas Bäuml im Restaurant „Sonnora“ fotografiert.

Im Netz:

www.faz.net/stil
Facebook: Frankfurter Allgemeine Stil
Instagram: @fazmagazin
Twitter: @fazmagazin

Die nächste Ausgabe des Magazins

liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 10. Dezember bei.

Old No. 7 BRAND

NATHAN GREEN
UM 1820 - NACH 1880
QUALITY & CRAFTSMANSHIP SINCE 1866
EVERY DROP MADE IN LYNCHBURG, TENNESSEE

I. Vieles über das Leben des schwarzen Sklaven Nathan „Nearest“ Green ist bis heute nicht bekannt. Vermutlich wurde er um 1820 im amerikanischen Bundesstaat Tennessee geboren. Sein Sklavenhalter war der lutherische Reverend Daniel H. Call, der in der Stadt Lynchburg erfolgreich eine Whiskey-Destillerie betrieb.

II. 1847 nahm Reverend Call einen Waisen namens Jack Daniel in Obhut. Als Teenager gründete Daniel um 1860 seine eigene Destillerie. Dafür wurde ihm Nathan Green von Reverend Call als Mentor „ausgeliehen“.

III. Green führte den jungen Jack Daniel nicht nur in die schottischen und irischen Whisky-Traditionen ein, sondern auch in die Geheimnisse afrikanischer Schnaps-Brennerei. Auch nach dem Ende der Sklaverei 1863 arbeitete Nathan Green weiter für Jack Daniel und entwickelte die Ur-Rezeptur für den berühmten Whiskey „Jack Daniel's Old No. 7“.

IV. Auch die meisten von Greens elf Kindern arbeiteten für das schnell wachsende Unternehmen. Bis in die Gegenwart haben sieben Generationen von direkten Nachfahren Greens für Jack Daniel's gearbeitet. Erst 2017 erkannte das Unternehmen Nathan Greens Verdienste an und ernannte ihn postum zum „master distiller“. Firmengründer Jack Daniel wurde offiziell zu Nathan Greens Assistenten degradiert.



MR MARVIS
AMSTERDAM



BEREIT FÜR KÄLTERE TAGE

Die Tage werden kürzer, die Temperatur fällt. Zeit für unsere herbsttauglichen MR MARVIS Hosen - darunter die dehnbaren Easies, die vielseitigen Coolerdays, die gerippten Cords und die raffinierten Flannels. Von lässig bis elegant: Wähle das Modell, das zu Deinem Stil passt, und mach Dich mit MR MARVIS bereit für kältere Tage.



BESTELLE JETZT AUF [MRMARVIS.DE](https://www.mrmarvis.de)

Prêt/à/Parler

SCHOKOLADE

Vegane Weihnacht



► An welchen Geschmack werden wir uns erinnern, wenn wir später an 2022 denken? Das kann wohl jeder besser selbst beantworten, aber mit großer Wahrscheinlichkeit trifft die Hafermilch die Geschmacksnerven von 2022 – mitsamt ihren Alternativen zur Alternative. Kokos, Soja, Mandel. Die Milch hat es damit in diesem Jahr mindestens zum Smalltalk-Thema geschafft. Wer sie gar nicht verträgt, gesundheitlich oder gedanklich, konnte sogar über sie streiten.

Jetzt ist Winter, und mit der Weihnachtszeit wird es schokoladiger. Die gute Nachricht für Menschen, die am Supermarktregal seit einer Weile in der anderen Ecke zugreifen: Die Alternativen gibt es schon, und selbst Hafermilch-Gegner würden vermutlich kaum einen Unterschied bemerken. Vegane Schokolade schmeckt meistens einfach wie Schokolade, und damit ist nicht nur die Zartbitter-Tafel gemeint, die sowieso keine Vollmilch enthält. Es gilt auch für die Lieblingsschokolade der Deutschen. Gemäß einer Umfrage des Bundesverbands der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI)

aus dem vergangenen Jahr ist das, mit 21 Prozent, die Vollmilch. Die Zutaten: Zucker, Kakaobohnen, Vollmilch – oder eben das nicht mehr ganz so ansprechend klingende Molkepulver oder Süßmolkepulver. Das lässt sich doch ersetzen!

Die vegane Schokolade von Nucao (White Crunchy Haselnut, 4) bekommt ihr Fett über Haselnüsse und Kakaobutter. Bei der Alternative von Choclate (Himbeere, 5) ist der Kakaanteil besonders hoch. Aber natürlich geht es bei diesen Tafeln, gemäß Hafermilch-Prinzip, um mehr als Geschmack. Die Haltung stimmt (fairer Handel), der Look sowieso. Zotter aus Österreich mischt seiner Sorte Preiselbeer noch Hanf unter (1) und nennt seine Variante Kaffee Mandel mit Dattelsüßholz gleich die Quadratur des Kreises (2). Auch das ist typisch für die Veganer-Diskussion: Nicht alles leuchtet ein. Eindeutiger ist da schon Lindt mit Haselnuss (3) – in der veganen Variante. Haferdrink steht auf der Verpackung, und Haferdrink, weil Milch ja eigentlich nur Kuhmilch sein darf, ist dann auch drin. (jwi.) Foto Schmott Studios

Großer Genuss, der glücklich macht.

Einzigartiger Geschmack – gemacht für perfekte Momente.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz. 

www.schweizerkaese.de



Türöffner: Timo Riess macht unter anderem die ehemalige Wohnung Löwenbach in Wien zugänglich.

te sie 1913 für den Privatier Emil Löwenbach eingerichtet – 500 Quadratmeter prachtvoller Großbürgertum-Luxus am Wienfluss. Doch Riess öffnet mit seinem Verein nicht nur die Türen zu Wiener Wohnungen und Palais. Zu den Zielen gehören auch Fabrikanlagen, Schlösser und Kliniken in Niederösterreich, Häuser in Oberösterreich und im Burgenland.

Dass Timo Riess sich einmal der Vermittlung des Architekturerebes widmen würde, war nicht unbedingt vorherzusehen. Der Oberösterreicher hatte zwar während des Maschinenbau-Studiums an der Technischen Universität Wien angefangen, mit dem Architekturführer in der Hand historische Gebäude der Stadt zu erkunden. Nach seinem Abschluss ging er aber in die Energiebranche, in der er bis 2014 tätig war. Zwischendurch studierte und arbeitete er in den Vereinigten Staaten und in London. Irgendwann wurde ihm klar: „Das ist nicht das, was ich ewig machen will.“ Stattdessen übernahm er Haushalt und Kinder und baute zunächst nebenher den Verein auf, um seine Leidenschaft zum Lebensinhalt zu machen. Wie er das erzählt, nüchtern, unaufgeregt, entspannt zurück-

gelehnt ins Polster des „Prückel“, klingt es nicht wie eine große Sache. Dabei hat er eine sichere Existenz aufgegeben zugunsten eines Hobbys, das sich vom Zeitaufwand her zum Fulltime-Job entwickelt hat.

Finanziell sei es eher ein Hobby geblieben, sagt er. Der Verein finanziert sich über die Teilnehmergebühren der Führungen, einen großen Stamm an Mitgliedern gibt es nicht. Die Organisation der Führungen, die Suche nach neuen Objekten, der Kontakt mit Eigentümern, das ist alles Riess' Aufgabe. Die Kommunikation mit den Eigentümern kann zeitaufwendig sein. Es kann Monate oder Jahre dauern, bis sie einwilligen, ihre Wohnung oder ihr Haus zu öffnen. „Da gehört Vertrauen dazu“, sagt Riess. Die Gebäude seien Teil ihrer persönlichen Geschichte.

Welches Haus ganz oben auf seiner Wunschliste für das Programm steht? Da muss er nicht lange überlegen. „Das Looshaus am Michaelerplatz, das ist ein Schlüsselwerk der Moderne“, sagt Riess. Das 1912 von Adolf Loos in Wien errichtete Geschäftshaus steht seit Jahren leer, es gehört einer Bank. Einst soll es gar den Kaiser gegenüber in der Hofburg erzürnt haben mit seiner schmucklosen Fassade, das „Haus ohne Augenbrauen“, wie sein Spitzname wegen des fehlenden Bauschmucks über den Fenstern lautet. „Das wäre ein großer Wunsch“, sagt Timo Riess, „das zu öffnen“. *Jasmin Jouhar*

in den frühen Nullerjahren zu beschreiben. Deshalb die Welle, etwas, das alles andere wegschpült.

Gab es für Sie einen Moment, an dem Sie bemerkt haben, dass die Popkultur Ihres Landes international berühmt geworden war?

Im Jahr 2000 bin ich für ein Jahr von Seoul nach Hongkong gezogen und war überrascht, dort unsere Musik zu hören, in den Läden und in den Cafés. Bis zu diesem Zeitpunkt wusste ich nicht, dass unsere Popkultur so weite Kreise gezogen hatte. Ich dachte: Wow, mein Land ist ja cool. Dann dauerte es nicht mehr lange, und viele



„Wow, mein Land ist ja cool“: Fiona Bae über einen ihrer ersten Eindrücke des K-Pop-Phänomens im Jahr 2000.

andere kulturelle Themen bekamen das K – K-Fashion, K-Beauty, K-Design. Die Kreativen, die in meinem Buch zu Wort kommen, sehen das schon kritisch. Das K wurde zu einem Marketing-Gimmick.

In Ihrem Buch schreiben Sie, dass junge Koreaner bis dahin dazu erzogen wurden, sich möglichst konform zu verhalten. Kann man K-Pop als Gegenreaktion verstehen?

Nicht wirklich, denn die Brücke zwischen Subkultur und Mainstream ist in Korea stabil. Es gibt ständig neue Trends, die schnell ihren Weg raus aus der Nische finden. Das ist auch einer der Kritikpunkte am K-Pop, er wirkt häufig wie in der Fabrik gefertigt.

Auch beim Aussehen überlassen bei Ihnen viele nichts dem Zufall, richtig?

O ja, bei der Zahl der Schönheitseingriffe landen wir im weltweiten Vergleich unter den ersten drei. Auch mich als Koreanerin schockieren Geschichten von jungen Frauen, die auf eine OP sparen, weil sie meinen, nur so einen guten Job zu bekommen. Es ist ein offenes Geheimnis, dass bei Vorstellungsgesprächen das Aussehen ein wichtiger Faktor ist.

Hat K-Pop diese Tendenz befeuert oder eher beruhigt?

Er hat die Sehnsucht nach Schönheit auf jeden Fall vergrößert. Die jungen Menschen sehen Bilder ihrer Idole und hoffen, ähnlich gut auszusehen. Das erkennt man schon daran, wie schnell die Kleider, die sie tragen, ausverkauft sind.

Die Fragen stellte Jennifer Wiebking.

„K-Pop, K-Style – Music, Art & Fashion aus Südkorea“ von Fiona Bae ist bei Edel erschienen, 304 Seiten, 26 Euro.

Foto: Privat, Alexander Seidel, Philippe Buaill, Architekturkulturbüro Österreich



Willkommen in Europas größtem Outlet*

Glanzvoll und glamourös – ein Winter voller Genuss

Freuen Sie sich auf die festliche Jahreszeit in der Outlets City Metzingen und lassen Sie das Jahr voller Glamour und Glanz ausklingen! Der malerische Ort 30 Kilometer südlich von Stuttgart und rund zwei Stunden von Frankfurt entfernt, zählt zu der Top Ten deutscher Shopping-Destinationen.

Über 500 Premium- und Luxusmarken wie Armani, Etro, Fendi, Tommy Hilfiger, Valentino, Versace u.v.m. erwarten Sie vor Ort und im Online Shop mit ganzjährig bis zu 70%* reduzierten Preisen. Outlets City steht für eine kuratierte Auswahl von High-End-, Business-, Casual- und Sportmode bis hin zu Home & Living, Beauty, Schmuck und Uhren.



Kulinarische Glanzlichter

Auch für Gaumenfreuden ist bestens gesorgt. Veredeln Sie Ihre Einkaufserfolge z. B. mit einem Besuch in der neuen Bollicine Champagne Bar! Eine erstklassige Auswahl an Schaumweinen renommierter Weinregionen und Köstlichkeiten aus der Reggio Emilia werden Sie begeistern.

OUTLET CITY
METZINGEN

K POP

„Hallyu sollte abschätziger klingen“

► *Fiona Bae, Sie haben ein Buch über K-Style geschrieben, darüber wie Popkultur aus Korea zum Phänomen geworden ist. Darin steht unter anderem, dass die Wehrpflicht in Korea Männer dazu gebracht habe, sich für K-Beauty zu interessieren. Wie passen diese Welten zusammen?*

Ein Stylist erzählte mir, wie er vor gut 20 Jahren als junger Mann beim Militär war und sein Handy dort nicht behalten durfte. Die vielen freien Abende füllten die Männer mit der Lektüre von Modemagazinen wie „GQ“. Besonders die Beauty-Tipps konnten sie in ihrer Freizeit umsetzen. Dass viele jüngere Männer in ihren Stil investiert haben, geht sicher auch auf K-Pop und dessen Idole zurück.

BTS, die K-Pop-Band schlechthin, hat vor kurzem eine Auszeit angekündigt. Die Mitglieder müssen zum Militär.

Sie waren auf dem Cover der „Vogue“ und sind sicher für viele Fans in ihren Anzügen Stilvorbilder. Aber die BTS-Botschaft war immer: Hab Vertrauen in dich! Das hat junge Menschen auf der ganzen Welt berührt. Jeder Koreaner muss diesen Militärdienst absolvieren, das haben also schon viele K-Pop-Stars hinter sich. Viele haben das überlebt.

Wie genau ist K-Pop eigentlich entstanden?

Ein Anfangspunkt war sicher die koreanische Welle Hallyu. Die chinesischen Medien haben diesen Ausdruck zunächst verwendet, und er sollte abschätziger klingen, um damit den Einfluss von K-Pop auf die chinesische Jugend

Höchstes Kochkunsthandwerk: Als Clemens Rambichler zum ersten Mal die Küche des „Sonnora“ betrat, war er gefesselt von ihrer Dynamik und Intensität. Diesen Geist bewahrt er bis heute. Ganz rechts bereitet ein Koch das Carpaccio einer Langustine mit Krustentier-Essenz, Avocado-Talern, Limonen-Crème-fraîche und Estragon-Öl vor.



FORT FOLGT SETZUNG

Der Drei-Sterne-Koch Clemens Rambichler führt im „Sonnora“ das Erbe von Helmut Thieltes weiter – und ist damit eine Ausnahmefigur in der deutschen Gourmetgeschichte.

Von Jakob Strobel y Serra, Fotos Lucas Bäuml

Die Kontinuität ist das große Manko in der deutschen Feinschmeckergeschichte, die ihre Errungenschaften im Zweifelsfall lieber abwickelt, als sie weiterzureichen, und es kaum einmal schafft, Familientraditionen zu begründen. Deswegen sind die seltenen Ausnahmen von dieser schmerzlichen Regel umso kostbarer. Der jüngste glückliche Sonderfall ist drei Jahre alt, heißt Elise, sitzt am liebsten während des Service auf dem Pass der Pâtisserie in der Küche ihres Vaters, probiert sich dort durch sämtliche Saucen des großen Degustationsmenüs, nascht vom Steinbutt und der Gänseleber, lässt sich keinen Froschenschenkel und erst recht keine Stabmuschel entgehen. Und zu ihrem dritten Geburtstag wünschte sich Elise als Festessen im Kindergarten eine Seezunge, die es natürlich nicht gab, weswegen der Vater in die Bresche springen und seine Tochter vor Fischstäbchen bewahren musste. So konsequent kultiviert die kleine Elise im Waldhotel Sonnora ihren frühkindlichen Feinschmeckergaumen und schafft damit die besten Voraussetzungen dafür, dass eines Tages auch der nächste Generationswechsel in einer der ganz wenigen emblematischen Adressen unserer Gourmetgeschichte gelingen könnte.



Das Waldhotel Sonnora im Eifelendorf Dreis existiert seit 1978, bekam 1982 den ersten, 1991 den zweiten Michelin-Stern und wird seit 1999 ununterbrochen mit drei Sternen ausgezeichnet, länger als jedes andere Spitzenlokal in Deutschland. Auch alle übrigen Restaurantführer geben dem Haus zuverlässig ihre Maximalbewertungen, und erst in diesem Jahr ist Elises Vater vom Gault & Millau zu einem der drei besten Köche Deutschlands gekürt worden. Doch auch die scheinbar nahtlose Kontinuität des Waldhotels Sonnora stand vor fünf Jahren auf Messers Schneide – und damit das Lebenswerk der umtriebigen Eifler Bauern Vinzenz und Maria Thieltges, die nicht das Dasein von Landmann und Landfrau fristen wollten. In den Sechzigerjahren eröffneten sie eine Pension in Dreis für die ersten Touristen der Wirtschaftswunderzeit und konnten sich dank der großen Nachfrage 1978 am Waldrand ihres Heimatdorfs mit einem neuen Haus spektakulär vergrößern. Für seinen Namen ließen sie sich von der Tochter eines amerikanischen Soldaten inspirieren, der in der Nähe stationiert war und sein Kind nach der amerikanischen Wüste Sonora benannt hatte. Ein zusätzliches „N“ als Assoziation an die Sonne sollte noch dazu kommen, und schon hatte das Waldhotel seinen Namen.

Vinzenz und Maria Thieltges' einziger Sohn Helmut wurde ganz im Sinn des Eifler Pragmatismus mit 14 Jahren zur Kochlehre in ein gutbürgerliches Haus nach Trier geschickt, damit er der Mutter bei den Mahlzeiten für die Pensionsgäste helfen konnte. Doch anstatt sein kulinarisches Heil in der deutschen Schnitzelküche zu suchen, bewarb er sich im Grandhotel Breidenbacher Hof in Düsseldorf, das damals zu den Leading Hotels of the World zählte – ein Schritt von bemerkenswerter Kühnheit für einen Eifler Bauernbub. Die Chuzpe wurde belohnt, der Jungkoch angenommen, der in Düsseldorf und später in Pontresina die klassische französische Haute Cuisine lieben lernte. Nach seiner Rückkehr ins Elternhaus fing er an, in einer Ecke der Hotelküche neben der Vollpension auch à la carte zu kochen, womit er so großen Erfolg hatte, dass 1984 im Hotel ein eigenes Gourmetrestaurant mit dem Namen „Sonnora“ eröffnet wurde. Der Rest ist deutsche Spitzenküchengeschichte, der Helmut Thieltges' früher Tod mit 61 Jahren im Juli 2017 ein jähes Ende zu setzen drohte.

Andere Häuser hätten eine solch tragische Zäsur wohl kaum überlebt und die lange Liste der Kapitel erweitert, die in der deutschen Feinschmeckerhistorie ein sangloses Ende gefunden haben, anstatt sie weiterzuschreiben. Fixsterne der Feinschmeckerei wie Eckart Witzigmanns „Aubergine“ und Dieter Müllers „Schloss Lerbach“ gibt es längst nicht mehr. Der erste deutsche Drei-Sterne-Koch Herbert Schönberner, der im „Goldenen Pflug“ in Köln den Küchenolymp bestieg, ist eine Schimäre, von der kaum jemand überhaupt weiß, dass sie noch lebt. Harald Wohlfahrt könnte der deutsche Alain Ducasse sein, ist aber in der Versenkung verschwunden, Klaus Erfort verdient lieber Geld mit Catering, als sich seinen dritten Stern zurückzuholen, Dieter Müllers Nachfolger Nils Henkel kocht jetzt in Bingen am Rhein nur ein bisschen ambitionierter als Nullachtfünfzehn. Und ob es für die großartigen Lebenswerke eines Joachim Wissler, Sven Elverfeld oder Christian Jürgens Nachfolger geben wird, ist ungewiss. So bleiben uns nur die „Schwarzwaldstube“ und das „Bareiss“ in Baiersbrunn, das „Tantris“ in München und das „Sonnora“ in Dreis als Agoren unserer kulinarischen Geschichte, als Walhallas des deutschen Küchenwunders.

Für Helmut Thieltges' Witwe Ulrike war im Juli 2017 klar, dass sie weitermachen musste und den Geist ihres Manns nicht erlöschen lassen konnte. Und sie hatte das Glück, dass sechs Jahre zuvor ein junger Koch aus Bad Reichenhall eingestellt worden war, der für den Patron zum kulinarischen Ziehsohn werden sollte und nun mit noch nicht einmal 30 Jahren das Kommando übernehmen musste. Soweit wäre es indes ohne die Sommelière des „Sonnora“ nie gekommen, die sich als Bauerstochter aus dem Salzburger Land mit erstaunlicher Zielstrebigkeit die Welt des Weins erschlossen hat, erst in der „Speise-meisterei“ und der „Wielandshöhe“ in Stuttgart, seit 2008 im Waldhotel in Dreis. Denn es war Magdalena Brandstätter, die die Bewerbung des jungen Clemens Rambichler auf dem Schreibtisch von Helmut Thieltges sah und auf dessen Frage, was sie von dem Burschen halte, frech zum Chef sagte: „Der Junge sieht gut aus, stellen Sie den mal ein, dann haben wir Mädels was zum Gucken. Und wenn er nichts taugt, können wir ihn immer noch wegschicken.“

Magdalena und Clemens Rambichler sind längst ein Paar, glückliche Eltern der Nachwuchsfeinschmeckerin



Elise und seit kurzem auch Besitzer des Waldhotels Sonnora, das sich immer stärker, wenn auch ganz sanft, ohne Brüche und Fraktionen, von einem Haus Thieltges in ein Haus Rambichler verwandelt. Ulrike Thieltges wird sich langsam aus dem Geschäft zurückziehen, doch ihre beiden Nachfolger sind die besten Garanten dafür, dass der familiäre Geist des Waldhotels weiterlebt, das im Gegensatz zu vielen anderen Spitzenadressen in Deutschland eben kein Großhotel mit angeschlossenem Drei-Sterne-Restaurant ist, sondern ein Weltklasserestaurant mit komfortablen, unpräzise luxuriösen Zimmern für die Gourmetgäste – ein fundamentaler Unterschied, den man in jedem Winkel des Hauses mit jeder Faser spürt. Alle sind aus demselben Grund hier und werden so zwangsläufig zu Mitgliedern einer verschworenen Gemeinschaft der Gourmandise. Für alle ist Clemens Rambichlers Küche der Daseinszweck ihres Aufenthalts und nicht irgendein Sahnehäubchen aufs Wellness-Wochenende. Und die Gesichter aller Gäste scheinen so zu leuchten und zu strahlen, wie es nur Menschen vergönnt ist, die das Glück des guten Geschmacks gekostet haben.

Clemens Rambichler ist in der Küche ein Traditionalist, aber kein Revanchist, ein legitimer Sohn im Geiste von Helmut Thieltges, aber nicht der Lordsiegelbewahrer seiner Küche, auch wenn er dessen legendäre Schichttorte aus Kartoffelrösti, Rinderfilet-Tatar, Crème fraîche und Kaviar noch immer auf der Karte hat – weil es eines der berühmtesten Gerichte der deutschen Küchengeschichte ist und weil es wie kein zweites nicht nur von den vielen Stammgästen nachgefragt wird. Und dass ausgerechnet dieser Klassiker mit seiner – für den heutigen



Längst hat Clemens Rambichler seinen eigenen Stil gefunden, doch Helmut Thieltges' berühmte Torte aus Kartoffelrösti, Rinder-Tatar, Crème fraîche und Imperial-Kaviar (rechts unten), einen der wenigen Klassiker der deutschen Küchengeschichte, wird er niemals von der Karte nehmen.

// Bald war der Junge jeden Tag drei Stunden vor Dienstbeginn in der Küche, um seine Technik zu trainieren, mit exotischen Zutaten zu experimentieren, eigene Gerichte zu kreieren – wenn er nicht gerade gemeinsam mit Heimann um fünf Uhr morgens auf den Watzmann stieg. //



Geschmack minimal zu dominanten – Basis aus haarfein geschnittenen und dann frittierten Kartoffelstreifen ein wenig antiquiert wirkt, spricht gerade für die Modernität von Rambichlers Küche.

Wie klug und reif, wie präzise und feinsinnig sie die Traditionen evolviert, die Aromen harmonisiert, die Proportionen kalibriert, zeigt sich schon bei den Amuse-Gueules: bei der Tartelette mit Thunfisch, Birne, Liebstöckel und gehobelter Gänseleber oder der Stabmuschel mit Blumenkohlcreme und Orangen-Vinaigrette, beim Tatar vom Taschenkrebs mit Apfel und Minze, dem schottischen Label-Rouge-Lachs mit Kürbiseis und Buttermilch oder der Gillardeau-Auster mit Kaviar und Gartengurke – lauter kulinarischen Kleinkunstmeisterwerken, von denen man kaum glauben mag, dass sie aus der Hand eines Vier- und dreißigjährigen und nicht aus jener eines Altmeisters im Zenit seines Ruhms stammen.

Genauso verblüffend in ihrer Reife ist die Gänseleber, die Rambichler in Eiswein mariniert, halbiert, mit einer feinen Schicht von Haselnüssen füllt, um sie anschließend mit Apfel und Sellerie als Creme, Julienne und Eis zu vollenden – ein kanonischer Klassiker der Haute Cuisine, der indes, wenn er in einer solchen Perfektion dargereicht wird, eine ähnlich ewigwährende Gültigkeit besitzt wie Mozart oder Shakespeare. Bei der Langustine wird der Chef dann eher zu einem Monet oder Miró, denn er richtet sie als Carpaccio mit winzigen Avocado-Talern, einer Krustentier-Essenz, Limonen-Crème-fraîche und Estragon-Öl wie einen Seerosenteich auf dem Teller an, der nicht nur wunderschön anzuschauen ist, sondern auch in seiner Balance aus Süße und Säure jedem Yin und Yang alle Ehre macht. Und in einer zweiten Variation wird die Langustine in der Karkasse angebraten und mit Spitzpaprika, Gartensalaten, Physalis und orientalischen Gewürzen wie ein Stilleben von Abraham van Beijerens auf dem Teller drapiert, der vielleicht ein wenig zu vorsichtig auf die schöne Schärfe des Orients verzichtet.

Dass Clemens Rambichler so virtuos kochen kann, lässt sich nur mit der Launenhaftigkeit des Schicksals erklären, das Talent manchmal schreiend ungerecht, also maximal ungleich verteilt. Weder stammt er aus einer Dynastie berühmter Köche, noch brannte er von Kindesbeinen an für die Küche, auch wenn bei ihm zu Hause immer mit frischen Zutaten gekocht wurde. Und ein kulinarisches Erweckungserlebnis hatte er auch nicht. Stattdessen entschied er sich nach seiner wenig ruhmreichen Schulkarriere eher zufällig dafür, doch nicht Schreiner oder Goldschmied, sondern Koch zu werden. Rambichler lernte den Beruf im Hotel Intercontinental auf dem Obersalzberg bei Berchtesgaden und hatte das Glück, dort in Ulrich Heimann einen Ziehvater als Lehrmeister zu finden, der den Ehrgeiz seines Zögling weckte. Bald war der Junge jeden Tag drei Stunden vor Dienstbeginn in der Küche, um seine Technik zu trainieren, mit exotischen Zutaten zu experimentieren, eigene Gerichte zu kreieren – wenn er nicht gerade gemeinsam mit Heimann um fünf Uhr morgens auf den Watzmann stieg. Er kochte sich durch jeden Posten, stand an vorderster Front, als das Gourmetrestaurant des Hotels seinen Michelin-Stern erfolgreich verteidigte, konnte nach fünf Jahren auf dem Obersalzberg aber nichts mehr dazulernen und wollte nun nach den allerhöchsten Sternen greifen.

Jeder Automechaniker wolle einmal im Leben bei Ferrari arbeiten, sagt Rambichler, der sich 2011 bei allen Drei-Sterne-Lokalen in Deutschland bewarb, auch wenn er im Grunde nur ein Ziel hatte: Das „Sonnora“ lockte ihn am meisten, weil es für ihn ein Mysterium war. Es gab von Helmut Thieltges kaum Fotos, er war fast nie in der Presse, schrieb keine Kochbücher, tauchte nirgendwo auf. „Und als ich seine Speisekarte las, die so sinnlich und verführerisch klang, wie sie nur ein Koch voller brennender Leidenschaft fürs Kochen schreiben kann, wusste ich, dass ich da hin musste.“ Kaum war die Bewerbung abgeschickt, klingelte – auch dank Magdalena Brandstätter – schon das Telefon, und in dem Augenblick, als der Jungkoch die Küche des „Sonnora“ betrat, wusste er, dass er angekommen war.

„Das ganze Haus duftete, dampfte, vibrierte, und in der Küche spürte ich eine solche Kraft und Energie, wie ich es noch nie erlebt hatte“, sagt Clemens Rambichler, dem der damalige Souschef Thomas Schanz eine Kiste

mit Froschschenkeln zum Auslösen hinstellte. Unfassbar aufgeregt sei er gewesen, weil er das noch nie gemacht hatte, und kurz habe er überlegt, ob er es dem Souschef sagen solle. Doch dann hielt er einfach die Klappe und löste die Schenkel aus – offensichtlich zur Zufriedenheit von Thomas Schanz, der sich in diesem Jahr ein paar Kilometer weiter in Piesport an der Mosel selbst einen dritten Stern erkocht hat, und von Helmut Thieltges, der dem jungen Koch ein väterlicher Freund und Förderer werden sollte. Rambichler dankte es ihm, indem er hellwach war, sich keine Nachlässigkeit erlaubte, alles lernen, alles wissen wollte. Nach zwei Jahren nahm der Chef seinen Meisterschüler bei Seite und sagte den entscheidenden, lebensverändernden Satz: „Wenn Sie bleiben wollen, zeige ich Ihnen alles, was ich kann.“ Und genauso ist es gekommen: Die beiden wurden ein Herz und eine Seele, teilten nicht nur ihre Leidenschaft für schnelle, alte Autos, verstanden sich blind an Herd und Pass, verschmolzen symbiotisch, und wenn Ulrike Thieltges jetzt Clemens Rambichler in der Küche seine Kommandos geben hört, glaubt sie manchmal, es sei ihr Mann.

Wer heute die Küche des „Sonnora“ betritt, spürt sofort den Geist, der Clemens Rambichler an seinem ersten Tag in den Bann schlug. Noch immer birst sie fast vor Leben und Intensität, vor konzentrierter Spannung und kreativer Kraft. Jeder ist ständig in Bewegung, alle ziehen an einem Strang, keiner macht sich auch nur eine Sekunde lang einen Lenz, und über allem gibt die Leitstimme des Chefs den Rhythmus vor, meistens freundlich, manchmal tyrannisch, die nichts anderes als ein Zeichen fehlender Souveränität ist.

Mindestens genauso beeindruckend sind die Arbeitsabläufe: Alles in dieser Küche ist reinstes Spitzenküchen-Kunsthandwerk, das auf technische Taschenspielertricks verzichtet, weder Pacojet noch Thermomix braucht, niemals die sichere Karte des langweiligen Sous-vide spielt, Fisch und Fleisch in der Pfanne sekundenschnell anbrät und die Teller mit einem Dutzend Händen aus Kasserolen und Saucetöpfen à la minute anrichtet, anstatt sie aus lauter vorgefertigten Ingredienzen wie im Baukasten zusammensetzen. Es ist eine Küche, die zischt und spritzt, dampft und duftet, lärmt und lebt vor lauter Leidenschaft für den höchsten Genuss – mit Rambichler als Epizentrum, der sich nie mit dem Erreichten zufriedengibt, sondern jeden Abend schonungslos Selbst- und Manöverkritik übt.

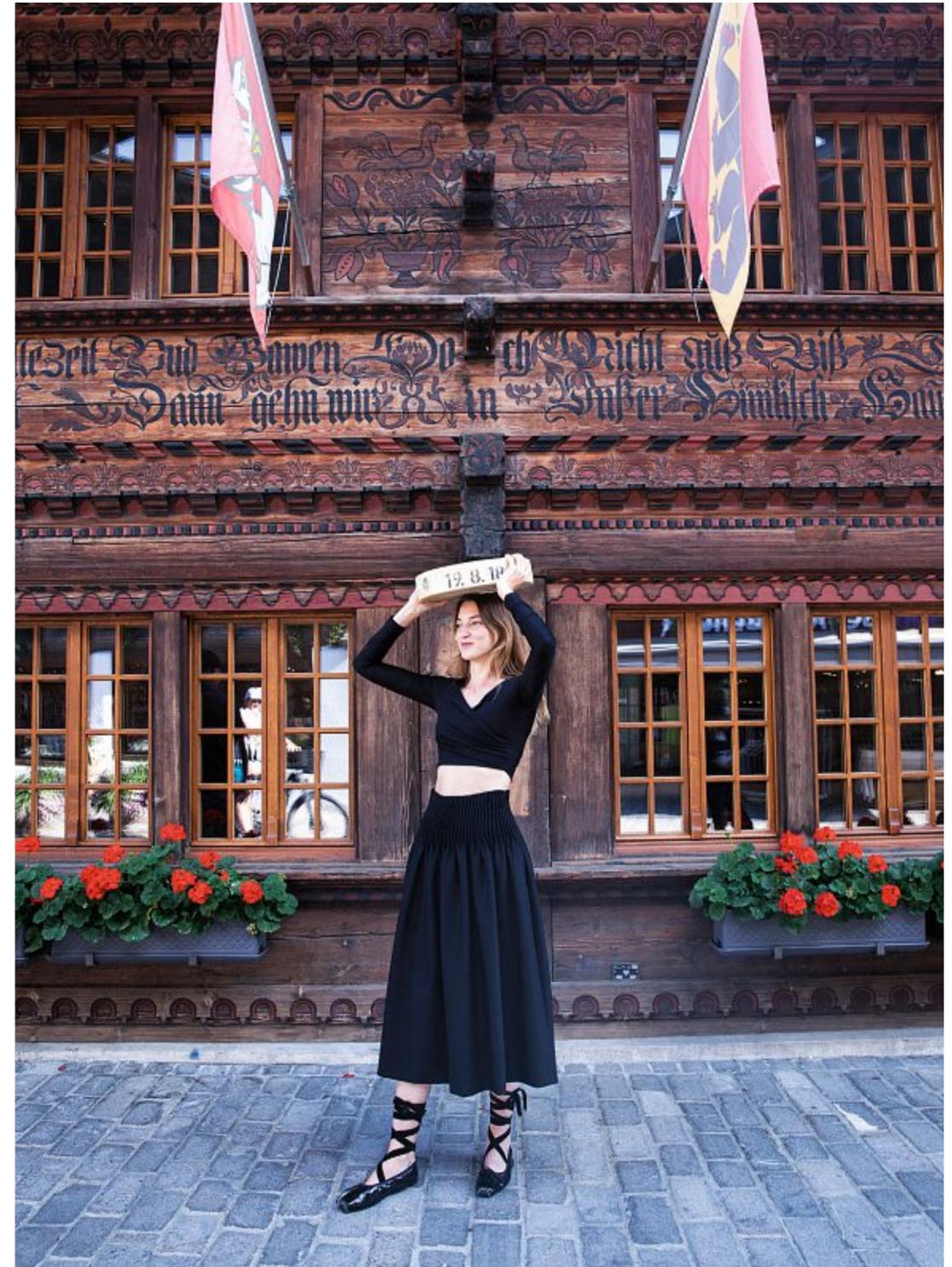
Das aber, was uns im Restaurant aufgetischt wird, sieht aus, als sei es mit größter Ruhe und aller Zeit der Welt gekocht und angerichtet worden, als habe sich die gesamte Küchenbrigade um nichts anderes als unseren Teller kümmern müssen. Eine millimetergenaue Maßarbeit sind die filigranen Barren vom Wagyu aus Kagoshima, die makellos von Buchenpilzen, Lauchstiften, grünem Spargel, Nussbutter, Shiso-Kresse, Sesamkartoffelpüree und einer Sauce aus acht Jahre lang im Holzfass gereiftem Soja arrangiert werden. Eine virtuose Hommage an den klassischen Küchenkanon ist die mächtige Tranche vom Steinbutt mit Bouchot-Muscheln, Fenchel-Julienne und Safran-Näge, die auch Auguste Escoffier oder Fernand Point glücklich machen würde. Ein Hochamt der detailverliebten Opulenz ist der Eifler Rehrücken mit Pistazien-Gremolata und gebratener Gänseleber, mit Spitzkohl, dessen Blätter kunstvoll zu einer Praline geformt werden, und Steinpilzen, die von der Küchenbrigade im Wald ringsum gesammelt wurden, das alles vollendet mit einem geschmorten Selleriewürfel, der mit einer Injektion aus Selleriecreme verfeinert wird. Und beim Baba au Rhum mit Crème Chantilly, Tahiti-Vanilleis und 20 Jahre altem Rum aus Martinique, der aus dem Parfum-Flakon über den Napfkuchen gesprüht wird, oder beim Soufflé mit Estragon und Himbeere, das so luftig wie eine Cumulus-Wolke aus seinem Porzellanförmchen wächst, haben wir nur einen Gedanken: Warum ist dieses phantastische Vergnügen jetzt schon vorbei?

Clemens Rambichler dachte nach dem Schock von Helmut Thieltges' Tod nicht eine Sekunde lang daran, dass es vorbei sein könnte, nicht einen Wimperschlag lang zögerte er, das Erbe seines Meisters und Mentors anzutreten. Die vergangenen fünf Jahre haben ihm recht gegeben und die deutsche Gourmetgeschichte um ein glückliches Kapitel bereichert. Wir können sie also doch fortschreiben und Erbschaften mit neuem Leben füllen. Wir können Sterne auch in der nächsten Generation zum Glänzen bringen, anstatt sie verglimmen zu lassen. Und die übernächste Generation sitzt schon auf dem Pass der Patisserie bereit. ◀

SWISS AIR

Das Leben kann leicht sein, zumindest in den Schweizer Alpen. Wir wollten in Gstaad und Saanen an die frische Luft – und haben auch Freiheit geatmet.

Styling Evelyn Tye, Fotos Yavidan Violeta



2. Top und Rock von Max Mara, Ballerinas von Tory Burch



3



4



5



6

3. Bikini-Top und Tuch von La DoubleJ 4. Kleid von Antonio Marras 5. Sarah: Pullover und Tuch von Barrie, Hose von Christian Dior, Stiefel von Chloé. Estelle: Kleid von Tory Burch, Stiefel von Christian Dior 6. Sarah: Kleid und Stiefel von Chloé. Auf der Bank: Bethli Küng, ehemalige Politikerin



8. Komplettlook von Christian Dior



9



10



11



12

9. Beim Käsemachen mit Dori Burri von der Alp Plani: Sarah: Kleid von Jil Sander, Tuch von La DoubleJ, Stiefel von Chloé
 10. Hemdblusenkleid von Chanel 11. Nach Feierabend auf dem Gässlihof in Feutersoey: Estelle (links): Hemd von Barrie, Socken von Burlington.
 Sarah: Top und Shorts von Philosophy di Lorenzo Serafini 12. Nach dem Essen im Hotel Restaurant Bären Gsteig: Estelle (links): Kleid von Coach,
 Stiefel von Christian Dior, Socken von Falke. Sarah: Kleid von Coach, Boots von Chloé, Socken von Falke

Fotos und Produktion: Yavidan Violeta; **Styling und Produktion:** Evelyn Tye;
Models: Estelle Girard (Most Wanted Models), Sarah Dewi (Munich Models); **Styling-Assistenz:** Pierric Antoine;
Extras: Christian von Siebenthal, Dori Burri, Mathias von Siebenthal, Bethli Küng, Walter Sumi und Sohn,
 Mike von Grünigen; **Dank an:** Gstaad Saanenland Tourismus, Mike von Grünigen, Ariane Ludwig, Franziska Schweiz,
 Walter und Daniela Sumi und Sohn, Bethli Küng, Made in Bern; **unsere Empfehlungen für Gstaad:** Hotel Restaurant
 Bären Gsteig, B & B Gässlihof Feutersoey sowie – zum Käsemachen – die Alp Plani.
 Fotografiert am 11. August 2022 in Gstaad und Saanen.

„Gell, 's Leben is wieder da!“

Interview Timo Frasch, Fotos Thomas Dashuber

So, Frau Fett, dann wollen wir mal. Ganz locker, Sie können es sich danach ja nochmal anschauen, das Interview.

Will ich gar nicht. Wenn ich was erzähl, dann können Sie das schreiben. Wie Sie das dann schreiben, ist Ihr Problem. Und wenn mir es nicht passt, ist es mein Problem.

Wir fangen in Ihrem Leben ganz vorne an.
Geboren bin ich 1944 in Bregenz am Bodensee. Da hab ich meine ersten 20 Jahre verbracht. Mein Vater war auf Märkten unterwegs, mit Gemüsehobeln, sowas in der Art, meine Mutter hatte ein Kiosk. Ich hab die Matura gemacht, dann lernte ich meinen Mann kennen, in Lindau in einer Disko. Den wollt ich unbedingt, den hab ich auch gekriegt. Mit dem bin ich dann nach Braunschweig, da war er Niederlassungsleiter in einer Firma für Industriereinigungsanlagen. Weil ich noch nicht wusste, was ich werden wollte, machte ich ein Praktikum bei der „Braunschweiger Zeitung“, daneben war ein Buchladen. Da hab ich meine gesamte Freizeit verbracht. So interessante Leute! Mich quatscht man ja überall hin. Schönheit bringt's bei mir nicht, sondern Intellekt und Quatschen. Als der alte Buchhändler aufgehört hat, hab ich dort mit einem Geschäft für Teenagermode angefangen. Ich war so erfolgreich, dass mein Mann irgendwann bei seiner Firma aufgehört hat und bei mir eingestiegen ist.

Welche Talente braucht man, wenn man ein Geschäft führt?
Man muss entschlossenkräftig sein und kreativ im Kopf, was anderes zulassen. Und ein Augenmensch muss man sein. Die Optik eines Geschäfts, eines Stands ist das Allerwichtigste. Es geht alles über die Seele, übers Gefühl, über die Sinne. Auf dem Markt erlebe ich das immer wieder. Die Leute kommen, schau, laufen vorbei, kommen zurück. Man merkt, wie es bei denen rattert. Die kommen das dritte Mal, dann sag ich: Simmer wieder hier gelandet! Dann sagen die: Sie ham den schönsten Stand. Dann sag ich: Manche brauchen ein bisschen länger, um's zu kapiern. Ich bin halt auch ein bisschen zynisch-bös, weil das macht's auch aus. Die müssen mich als Marktfrau aushalten.

Das ist ja wie in der berühmten Münchner Bar „Schumann's“, wo der Chef auch manchmal grob mit den Gästen umspringt.
Viele suchen das, ohne dass sie es wissen. Ich kann aber auch wahnsinnig charmant sein. Ein Sahnestückchen, wenn vorbeigeht, egal welchen Alters ...

Machen Sie dann ein Kompliment?
Aber selbstverständlich.

Was sagen Sie?
Bis jetzt haben Sie den schicksten Hund! Oder: Ihre Schuhe sind nicht von der Stange. Oder: Ein Friseur wär aber mal nötig!

Ohne, dass Sie die Leute kennen?
Ja klar, ist doch Markt.

Wenn ein Mann einer Frau sowas sagen würde ...
Gibt's ja nicht mehr. Die Kerle haben ja alle Schiss.

Was machen Sie, wenn ein Mann Ihnen am Stand Komplimente macht?
Dann sag ich: Endlich hat's mal einer erkannt!



„Wir sind einfach nah am Leben“: Für Elke Fett ist die Atmosphäre auf dem Viktualienmarkt, mitten in München, einzigartig. Umso mehr hat sie gelitten, als sie ihren Stand wegen Corona schließen musste.



Elke Fett, Inhaberin des „Duftschmankerl“-Stands und Sprecherin der Marktleute am Viktualienmarkt, über Kunden und Schwätzer, den Stolz der Bayern, ihre Liebe zu Amerikanern und den schönsten Mann auf dem Viktualienmarkt



Kann man das Äußere auch zur Verkaufsförderung einsetzen?

Ich setz alles ein, wenn es um mein Geschäft geht. Immer schon. Ich bin ja eine Ur-Grüne, war zwar nie in der Partei, aber habe mit der Jutta Ditfurth Demos gemacht. Damals war Tschernobyl, mir war ganz klar, ich bin fürs Leben. Das war am ehesten in den Broschüren von den Grünen zu finden. Ich hab dann immer einen Infotisch in Obergiesing gemacht, auf meinem ersten Flugblatt stand: Wie können Sie Strom sparen im Haushalt? Wenn ich da im Dirndl hin bin, haben mir die Kerle in den Ausschnitt geschaut und mit mir geredet. Ich war mal eine spannende Frau!

Sind Sie noch!

Wenn ich aber in meinem Lotterpulli hin bin, dann ham's g'sagt: Statt Infostand gehst lieber arbeiten. Das Äußere macht viel aus.

Auch bei Männern?

Klar! Da kommen halt die Weiber. Zum Klaus Witte zum Beispiel, dem Weiberer von Fisch Witte.

Wieso Weiberer?

Der ist halt der schönste Mann auf dem Viktualienmarkt. Macht was aus. Find ich, gehört auch dazu.

Täuscht es, oder sind die Umgangsformen am Markt etwas handfester als draußen?

Tausend Prozent. Wir sind einfach nah am Leben. Da passiert alles. Da kannst du auch heulen. Dann nimmst dich einer in den Arm.

Die politische Korrektheit hat noch nicht Einzug gehalten?

Die, die das jetzt einführen wollen, die tun sich schwer, die Jungen.

Gibt's da welche?

Gäh es schon. Auch unsere Kommunalreferentin hat das drauf. Aber die prallt ab bei uns.

Womit kommen die Jungen daher?

Reden und nichts sagen. Das Übliche. Man redet und redet und denkt: Komm doch endlich zum Punkt, kannst du dir alles sparen, den Schmarrn. Sag, was willst, und dann sag ich dir, ob ich will oder nicht.

Mögen Sie es, wenn Kunden mit Ihnen plaudern wollen, egal, wie viel andere dahinter warten?

Die Ratscher. Die kriegen bei mir sofort ihr Fett weg. Da sag ich: Siehste, was hier los ist? Ich brauch's Geld in der Tasche, und dein Schwätzen kannst du dir sparen. Oder wenn einer gar nicht weiß, was er will, sag ich: In der Zeit, wo du jetzt hier aussuchst, kauf ich ein Haus. Es liegt alles am Standler. So wie der Standler ist, so ist die Kundschaft.

Wenn einer handeln will?

Sag ich: Wissen's was, wir drehen den Spieß um. Ich nehm Trinkgeld. Dann schauen sie erst, und dann runden sie manchmal das Zehnerl auf.

Auf dem Markt treffen sich viele Nationalitäten. Welche ist Ihnen die liebste?

Den Trump habe ich ja gehasst. Aber ich liebe die Amis. Wir alle lieben sie. Weil der Dollar steht so gut. Das Geschäft machen wir im Moment nur mit Amis. Auch während der Wiesen: nur Amis. Die Italiener sind so laut, bis die einen Artikel rausgesucht haben,

haben schon zehn Familienmitglieder geredet, und dann wird er noch fünfmal umgetauscht. Dann gibt es die, die nie was finden. Die Schweizer. Oder die, die nur Fotos machen: Chinesen. Die Amis kaufen schnell. Die kaufen nicht eines, sondern sagen: ten oder twenty. Ohne die wären wir jetzt am Arsch, die ganze Stadt.

Um wie viel Uhr öffnen Sie Ihr Standl?

Um zehn. Früher lohnt sich nicht. Die Touristen nützen da noch ihre teuren Hotelzimmer aus, das schöne Frühstück.

Wann müssen Sie dann aufstehen?

Ich kenne meine Zulieferer und die Leute, mit denen ich arbeite, schon so lange. Das läuft. Da reicht es, wenn ich um neun aufstehe. Ich bin nachts aber auch lange wach. Ich mag den Schlaf nicht. Wenn andere erzählen, ich hab Schlafstörungen, denk ich: Du bist so bescheuert, ich bin froh, wenn ich nicht schlaf. Ich bin wach.

Und was machen Sie abends?

Ich lese jetzt grade zum dritten Mal das Buch „1913“ von Florian Illies. Ich liebe es!

Was gefällt Ihnen daran?

Alles! Ich mag diese ganze Kunstszene, die Schreibenden, die Intellektuellen, der Viktualienmarkt kommt auch darin vor!

Ja?

Ja, der Hitler war da! Hat immer den Markt gemalt. 1913 ist er ja nach München gekommen. Ich lese immer wieder in dem Buch. Wenn ich ein bisschen Zeit hab, setz ich mich in meinen Lieblingssessel, Eierlikörchen, und dann denk ich, nehm ich mir heut den Juni vor, aber eigentlich ham wir Oktober, also les ich den Oktober.

Ich mag das Buch auch, weil es einerseits so ein bisschen Klatsch ist ...

Illies ist Klatsch, aber mit Fakten!

Und die Atmosphäre ...

Da steh ich drauf! Ist wie Markt! Aber viel höher angesiedelt.

Man spürt im Buch aber auch, was 1913 am Horizont dräute.

Der Krieg. Spürt man jeden Tag. Das ist ja auch das, was mir so gut tut, dass ich mir denke, so viele Leute haben schon Kriege überlebt, meine Oma zwei. Ich meine, wir werden das, was jetzt ist, auch überleben.

Bekommen Sie denn mit, wie die Stimmung im Land ist?

Klar. Auf dem Markt sind ja alle da. Die, die mit dem Butterbrot kommen, und die mit dem Chauffeur. Wenn man jetzt hier rumfragen würde, hat jeder ein kleines Angstgefühl. Vor allem vor dem Atomkrieg. Ich kenne nur fünf, die sagen, mir alles scheißegal, ich tanke und fresse und mache weiter wie bisher. Die wohnen im „Seven“, dem Münchner Luxurturm.

Ihr Stand bietet einen angenehmen Kontrast zur Gegenwart, alles so hell!

Ich mag alle Farben, solange sie schwarz oder weiß sind. Am Stand: nur weiß. Aber wenn es weiß sein soll, muss es auch weiß sein – und nicht grau.

Die Stände müssen also gepflegt sein.

Auf jeden Fall. Jeder Stand hat irgendwann so Gruschelecken. Da geh ich dann immer vorbei und nörgel. Das ist nicht gut für meine Augen. Der Markt darf keine Gruschelecken haben. Da geht es ums Gesamtbild.

Sie motzen dann die Leute an?

Erst mal geh ich hin, persönlich, und sag: Das sieht jetzt schon scheiße aus. Ich biete aber auch meine Hilfe an. Meistens ist da irgendwas im Busch, privat. Wenn du ne private Geschichte hast, dann sind dir irgendwelche Kisten wahrscheinlich gerade scheißegal. Und die Mäuse auch. Dann braucht man Hilfe. Drum ist man aufm Markt.

Die Marktleute konkurrieren zum Teil um dieselbe Kundschaft. Freut man sich da nicht auch ein bisschen, wenn es beim anderen nicht läuft?

Nie! Konkurrenz belebt unser Geschäft. Die Metzgerzeile geht doch nicht umsonst so gut. Wär da nur ein Metzger, würde er nicht gehen. Aber weil es neun nebeneinander sind, geht jeder. Das heißt aber auch für jeden, dass er nie einschlafen darf.

Hatten Sie selbst schon eine Phase, in der es Ihnen nicht so gut ging?

Ja. Corona. Ich durfte ja mein Standl nicht aufmachen, konnte meine Mitarbeiter dann trotzdem bezahlen, aber es war katastrophal. Ich bin vereinsamt.

Was haben Sie ohne Markt gemacht?

Frust. Irgendwann hab ich einen Termin beim Zahnarzt gemacht, drüben im Bayerischen Hof. Nur damit ich rauskomme. Schon beim Übergehen musste ich heulen, weil kein Mensch auf der Straße war, alle Läden zu. Für eine Marktfrau ist das ganz schlimm. Ich bin halt ein Kriegskind und ein Nachkriegskind, bin gewohnt, dass man aus nix was macht. Aber wenn man nicht darf? Ich hab mir gedacht: Jetzt bin ich alt, jetzt ist's vorbei.

Es kam anders.

Ich freu mich wahnsinnig. Alle freu mer uns. Wir laufen rum und schauen uns an: Gell, 's Leben is wieder da! Das erste große seelische Highlight nach Corona waren diesen Sommer die European Championships in München, da bin ich dran gesundet. Junge Leute, alle zaundürr, würden durch den Gulli passen, aber die haben alle diese Jugend ausgestrahlt, nix Rollator. Ich bin schon ne halbe Stunde zu früh am Standl gewesen, ich bin länger geblieben – ich war glücklich!

Machen Sie auch mal Urlaub?

Zwischen Dreikönig und Aschermittwoch, da ist es kalt und tot.

Vermissen Sie in der Zeit den Markt?

Erst mal gar nicht. Weil dann ist die stressigste Zeit, Weihnachten, vorbei, dann bin ich unterwegs, dann lass ich's krachen. Alter Spruch am Markt: Wenn nichts reinkommt, muss was raus!

Skifahrerin sind Sie aber nicht?

Nicht mehr. Zu gefährlich. Après-Ski mach ich noch.

Gastronomie wäre nichts für Sie?

Um Gottes Willen! Da sitzen immer die Gleichen und sind besoffen. Ich kann nur nüchterne Leute ertragen, die ihren Geist im Griff haben, oder ihren Nicht-Geist, ist mir auch recht, kann

einer strohdoof sein, aber er soll sein, wie er ist. Besoffen schaff ich nicht. Da geh ich lieber selber einen saufen.

Sie müssen noch erzählen, wie Sie von der Teenagermode zum Markt gekommen sind.
Das ist eine traurige Geschichte. Mein Mann lernte nach fast 20 Jahren Ehe jemanden kennen, ein Mädchen, jünger als unsere Tochter. Ich kam drauf durch den BMW-Händler. Als ich das Auto abgegeben hab, hat der mir gesagt: Also ich muss Ihnen sagen, wie Ihr Mann mit Ihrer Tochter zurechtkommt, das muss er mir mal erklären, weil ich hab mit meinem Teenager daheim nur Stress. Dann sag ich: Unsere Tochter ist grad in Spanien. Dann war das also dieses junge Mädchen. Irgendwann hab ich dann zu meinem Mann gesagt, weißte, wir müssen jetzt reden. Du lebst das jetzt aus. Ich geb dir genau ein halbes Jahr. Das ist wie ne schwere Grippe, dachte ich, die geht vorbei. Wir hatten tolle Jahre. Er war meine große Liebe. Drum hab ich auch den Namen behalten, Fett. Ein halbes Jahr lang hab ich ihm gezeigt, wie toll ich als Frau bin, hab nie geheult, keine Szene gemacht. Er hat jedes Wochenende mit ihr eine andere Weltstadt besucht. Und ich immer die Abrechnungen von American Express bekommen. Nach einem halben Jahr sagte er: Ich lieb euch beide. Da hab ich gesagt, dann müssen wir uns trennen. Kein Mensch ist das Eigentum des anderen. Wenn das sein Leben ist, dann ist es seins.

Wie sind Sie dann nach München gekommen?
Ich hab meine Modeläden, inzwischen drei, verkauft, und das Geld mit ihm geteilt. Ich hatte eine Freundin in München, eine Goldschmiedin, der half ich bei einer Ausstellung. Ich bin ein Augenmensch, ich kann sowas. Dann ham wir das gemacht – und dann kommt da ein Typ zur Tür rein, und ich denk: Wahnsinn! Und ruf meine Tochter an, und die sagt zu mir, du bist ne anständige Frau, du gehst heute heim. Aber ich wollt ihn abschleppen, unbedingt. Da sagt die: Du gehst heim. Dann bin ich wirklich heimgefahren, nachts um vier aber erst, und am nächsten Morgen waren wir schon zum Frühstück verabredet. Das war mein zweiter Ehemann, ein Richter.

Was ist aus dem geworden?
Der ist fremdgegangen. Da hab ich zu ihm gesagt, du hörst auf, oder ich gehe. Da sagte er: Wo willst denn du hin! Dir geht's doch so gut bei mir. Ich: Du wirst dich wundern. In der Zeit hab ich halbtags noch beim Philologenverband gearbeitet.

Beim konservativen Philologenverband? Passt gar nicht zu Ihnen.

Die haben immer gesagt, wegen mir hänge das Schild vorne am Gebäude links etwas runter, weil ich habe damals eingeführt, dass auch die Leute, die mit dem Radl kommen, Kilometergeld kriegen. Ich hab da die Buchhaltung gemacht, die hatten so viele Tote in ihrem Mitgliederstamm – und so viele Beitragsaußenstände, über eine Million Markl, und nach eineinhalb Jahren haben die alle gezahlt, bevor die Fett ständig bei ihnen anruft. Wir hatten dann eine Million Guthaben – ich bin halt ne Kauffrau.

Wann entstand der Wunsch, auf dem Markt zu arbeiten?

Den gab es immer schon. Als ich noch meine Textilläden hatte, waren wir immer zur Münchner Modewoche hier. Einen Nachmittag saßen wir dann immer im Biergarten am Viktualienmarkt. Und immer hab ich gesagt zu meinem Mann: Fahr du schon mal, ich bleib noch einen Tag. Der hat immer gesagt, mach kein Theater, komm mit. Ich: Bitte lass mich noch einen Tag hier, nur noch einen Tag. So ein, zwei Jahre durfte ich dann einen Tag länger bleiben, nur am Markt, um die Atmosphäre zu genießen.

Wollten Sie überhaupt auf einen Markt oder speziell auf den Viktualienmarkt?
Nur auf den. Gibt kein anderen.

Die Kleinmarkthalle in Frankfurt finde ich kulinarisch höherstehend.
Da gibt es Tausende, die höherstehend sind, aber das Gefühl, die Lage, diese ganze bayerische Art, das gibt es nicht nochmal.

Wurde Ihnen denn mal unter die Nase gerieben, dass Sie keine Bayerin sind?

Total. Als ich anfang, 1994, hab ich gedacht, die sind ja so rechts hier, so kleinkariert gegenüber allen, die nicht in München geboren sind. Aber wenn du dir die Mühe machst, da reinzusteigen, merkst du, dass das so liebevoll gemeint ist. Das hat nichts mit rechts zu tun. Das ist bayerisch, und die sind halt stolz darauf. Ich habe ja dann auch immer zu allen gesagt, ihr hier müsst froh sein, dass ihr die Italiener hattet, sonst würdet ihr heute noch in die Ecken scheißen, denn die Italiener haben den Bayern die Toiletten in ihre Schlösser gebracht.



„Ich habe ja dann auch immer zu allen gesagt, ihr hier müsst froh sein, dass ihr die Italiener hattet, sonst würdet ihr heute noch in die Ecken scheißen, denn die Italiener haben den Bayern die Toiletten in ihre Schlösser gebracht.“ //

Wie haben Sie sich Ihr Standl erobert?

Bevor ich Ihnen das erzähle, hab ich noch was, das uns allen sehr am Herzen liegt. Es geht um den Umbau des Markts. Der steht ja seit zwölf Jahren an, eher 16. Aber wir werden ständig getröstet. Vor ein paar Wochen haben die von unserer Verwaltungsbehörde angerufen: Frau Fett, wir würden gerne mit Ihnen über Ihren Interimsplatz während des Umbaus reden. Nachdem der Termin ein paar Mal verschoben wurde, sitzen da dann drei Damen aus der Verwaltung, die den Steuerzahler in der Stunde ein paar hundert Euro kosten, und die sagen: Frau Fett, jetzt haben wir hier einen Plan, schauen Sie mal, sehen Sie Ihr Standl? Dann schau ich so drauf, orientier mich und muss dann sagen: Nee, ich seh mein Standl nicht. Da sagen die: Können Sie auch gar nicht sehen, das ist nämlich gar nicht drauf. Die kommen also zu mir mit einem Plan, auf dem mein Standl gar nicht drauf ist, und dann zeigen sie mir noch, wo mein Interimsplatz sein soll: nicht in der Mitte,

sondern am Bauzaun. Das sei doch der beste Platz. Da sag ich, da diskutier ich jetzt gar nicht mit Ihnen drüber, das ist sinnlos. Wenn einen Umbau dieses weltberühmten Markts solche Dilettanten machen, kann das nur schiefgehen.

Die Marktleute wollen den Umbau?

Unbedingt! Mein Standl zum Beispiel hat nur eine Steckdose. Kaffeemaschine ist da nicht angesagt. Ich hätte auch gern W-Lan oder eine Toilette und überhaupt den Markt auf dem neuesten Stand. Die Leute brauchen Kühlung. Im Sommer hatte ich an meinem Stand 50 Grad. Aber es geht nichts voran. Ich habe die Verwaltung darauf hingewiesen, dass es Fördermittel von der EU gibt für die Städte nach Corona. Über einen Bundestagsabgeordneten habe ich in Erfahrung gebracht, dass die Stadt fünf Millionen bekommen hat, davon sind 500.000 für den Markt vorgesehen. Dann hat meine Verwaltung dreimal ein Gespräch mit mir gebraucht, bis sie überhaupt das Geld beantragt haben. Und jetzt hatte ich ein Telefonat mit der Zuständigen, die sagte mir: Was Sie mir mit dem Geld angetan haben! Antrag um Antrag müsse sie schreiben. Alles auf Englisch. Ihr Personal brauche jetzt mal Urlaub und sei krank. Ich sag Ihnen, ich wär fast durch die Leitung gesprungen, so hab ich mich geärgert.

Sie und Beamte, das scheint wie Feuer und Wasser.
Ich glaube, die sind alle ein bisschen neidisch auf uns Marktleute.

Warum?

Weil wir ein freies Leben haben und Geld verdienen.

Jetzt noch mal zu Ihrem Stand.

Ich wollte den Job beim Philologenverband loswerden – und meinen zweiten Mann. Ich wusste, es gibt nur eines, bei dem ich Geld und Leidenschaft verbinden kann: am Viktualienmarkt. Mit Fisch, Blumen oder Käse – scheißegal, ich wollte dahin. Also per Hand einen Brief ans Rathaus geschrieben und beim Pförtner abgegeben. Drei Monate lang hab ich das gemacht, alle zehn Tage, dann kam ein Anruf von der Verwaltung: Ich solle mal vorbeikommen. Auf dem Markt gebe es einen Platz, seit 20 Jahren würden dort Fahrräder abgestellt, aber früher sei dort ein Standl für Trockenblumen gewesen. Wenn, dann müsse ich dort auch Trockenblumen verkaufen. Hab dann erst mal nachgesehen, was das überhaupt ist, bin zum Großhändler gefahren und hab einen Tapeziertisch auf der mir zugewiesenen Fläche aufgestellt. Am ersten Tag hab ich vielleicht 80 Markl verdient. Am Samstag drauf hat's geregnet, weiß ich noch wie heute, der FC Bayern hat gespielt. Morgens um fünf bin ich in die Blumenhalle auf dem Großmarkt gefahren und seh da frischen Hopfen. Ich denk, wunderbar, den kann man trocknen, kann man Tee damit machen und Kissen. Mit Fahrrad und einem Anhänger bin ich dann mit zehn Müllsäcken voller Hopfen zum Markt. Bei Regen ohne Schirm hab ich auf ein Plakat geschrieben: frischer Hopfen aus der Halledau, 5 Markl der Strauß, gegen Hexen, Vampire und für einen guten Schlaf. Mittags um halb zwölf hatte ich weit über 1000 Markl in der Tasche, das Wasser lief mir aus der Unterhose. Als ich dann mit Radl und Anhänger heimgefahren bin, hab ich geheult wie ein Schlosshund, vor Freude.

Wie viel verdienen Sie heute?

Dazu eine kleine Geschichte: Irgendwann bin ich auf dem Markt meinem zweiten Mann, dem Richter, übern Weg gelaufen. Man muss wissen: Ich hab auf den Unterhalt verzichtet, wollte mich nicht aushalten lassen von nem Kerl. Er fragte: Wie geht's dir denn so? Ich hab ihm geantwortet: Super! Das, was du im Monat verdienst, hab ich jetzt jede Woche.

Der traditionelle Chapan aus Zentralasien hat es gar nicht so weit bis auf die Couch in unseren Breiten: Aleksandraviktor verarbeitet das Material jetzt auch für Sofakissen.



Der Hype um die Wandsprüche ist schon länger vorbei. Aber ein schlichtes, schönes „Hello“ hinter Glas bleibt zeitlos. (Cotton Bird)



Stricken, Jagen, Schach: Seit Jahren gehen junge Menschen den Hobbys ihrer Großeltern nach. Die Skatrunde hat bislang eher wenige interessiert. Vielleicht ändert sich das jetzt mit Karten, die in unsere Zeit passen. (Spielköpfe)



Man sieht es diesem Schal nicht an, aber er ist vegan! Die Bio-Baumwolle soll dabei so warmhalten wie tierische Fasern. (Zellweger)



Fast drei Jahre ist es her, dass das Homeoffice flächendeckend eingerichtet wurde. Jeder weiß: Allein mit einem Laptop kommt man nicht weit. Aber vielleicht passen auf diesen Schreibtisch auch noch Bildschirm, Tastatur und Maus. (Klappt)

Die Lieferengpässe bedrohen auch die Welt der Kinder-Luxusprodukte, siehe das längere Zeit vergriffene Woom-Rad. Das und viele weitere Objekte lassen sich aber auch einfach über StrollMe leihen.



Gesucht: Luxustasche

Welche Designermodelle gerade angesagt sind? Kann man erraten, wenn man sich an die Frankfurter Goethestraße oder den Neuen Wall in Hamburg setzt. Oder mit einem Blick auf diese Ebay-Hitliste der Suchanfragen:

1. Chloé Marcie
2. Hermès Birkin Bag
3. Louis Vuitton Neverfull
4. Louis Vuitton Pochette
5. Gucci Marmont



Modefrage für Kenner: Welcher Designer könnte wohl gerade ein Buch mit dem Titel „Bäume“ (Dumont) geschrieben haben, in dem dieses Bild als Inspiration zu sehen ist?

Die Antwort: 나무의 숨소리



Eltern widersprechen ihren Kindern zwar gerne in diesem Punkt, dabei wissen auch sie: Streusel sind super. Streusel retten selbst misslungene Adventskekse. Diese hier machen ihrem Namen deshalb mal alle Ehre.

138



Das Waschmittel von Smol ist nur im Abonnement erhältlich. Dafür passt es auch in den Briefkasten.



Es müssen nicht die feinsten Stücke sein, aber von artgerecht gehaltenen Tieren sollte das Fleisch stammen, sagt Paul Thuile. Die Abfälle gehen an die Hühner auf dem Hof.



Es werde Wurst

Von Stephan Löwenstein

Fotos Franziska Gilli

Für den Südtiroler Künstler Paul Thuile ist das Wurstmachen zum festen Ritual mit Freunden und Familie geworden. Wir haben ihn in seiner Küche besucht.

Paul Thuile greift mit großzügig gehöhlter Hand in die Kasserole mit frisch faschierem und gewürztem Fleisch. Er führt das Entnommene zur Nase, schnuppert genießerisch, formt daraus einen flachen Laib und brät ihn ohne weitere Zutat in der Pfanne. Das ist der Probekrapfen. Daran ist festzustellen, ob die Würzung stimmt oder ob noch etwas von diesem oder jenem ergänzt werden muss. Denn das übrige Fleisch soll zur Wurst werden. Und ist es erst einmal in der Hülle, klar, dann ist nichts mehr zu ändern.

Thuile ist nicht Metzger. Er ist – ja, was eigentlich? Diplomierter Informatiker. Absolvent der Wiener Kunstakademie. Zehn Jahre lang Mathematiklehrer in Bozen. Sozusagen Gründungsmitglied der Südtiroler Universität und seit einem Vierteljahrhundert Dozent an der Fakultät für Kunst und Design. „Zeichenlehrer“, sagt er schlicht. Zeichnen, das sei wohl seine Haupttätigkeit. Er zeichnet mit gepflegt verwackeltem Strich auf Zettel, Bögen, Leinwände, Wände und sonst jede Oberfläche, die ihm in den Sinn kommt.

Aber selbst das weite Wort „Künstler“ scheint fast zu eng. Thuile hat Ausstellungen kuratiert, etwa die Tiroler Landesausstellung im Andreas-Hofer-Jahr 2009 und eine zur Geschichte des Gartenbaus in Südtirol. Er stellt aus vor Jahrzehnten geschlagenen Obstbäumen aus seinem Garten mit der Motorsäge Küchenbretter her: zu ungeschlacht, um „Brettchen“ genannt zu werden, aber durchaus zweckmäßig, denn sie liegen mit ihrem Eigengewicht fest auf. Auf einem hat er eben mit fein geschliffener Klinge Fleisch pariert und zerteilt. Er bastelt Leuchten aus Taschenlampen, Jagdtrophäen oder Espressokännchen. All das ist nicht *l'art pour l'art*. Die Bretter haben (buchstäblich) ein Branding für den Verkauf, und auf dem nach einem Rohrbruch leicht devastierten Klo finden sich Werbezettel für die Leuchte Hubertus.

Aus Materialien wie Draht und getrockneten Maisblättern baut Thuile Sessel. Die sind allerdings eher originell als bequem. Tadelnd wischt er den Einwand beiseite: „Sie sind nicht für das Fleisch.“ Er hält auch ein Hühnervölkchen: recht kleine Eier legende Sulmtaler mit der schönen Nebenbezeichnung „Kaiserhuhn“. Wein hat er auch mal an- und ausgebaut. Im Flur ist zwischen allerlei Kram (überall steht allerlei Kram) eine Batterie Marmeladen aufgebaut, die der Hersteller mit geheimnisvollen Chiffren beschriftet hat („wenn ich das Jahr draufschreibe, merkt jeder, wenn die schon uralt sind“). Von ihnen bekommen wir eine Marille und eine Cassis in die Hand gedrückt. Beide köstlich, pur und rein.

Zuletzt hat er ein Buch geschrieben über das Herstellen von Wurst in der eigenen Küche („Pauls Wursthilfe“, Edition Raethia, Bozen 2022). Deswegen sind wir jetzt in der Küche des seit Generationen von Thuiles bewohnten Rosengartenhofs in Gargazon, auf halbem Weg zwischen Bozen und Meran. Mit Paul Thuile lebt sein Sohn hier, der als

Landwirt tätig ist und gerade draußen mit dem Traktor vorbeiknattert; die Tochter hat es nach Linz verschlagen. Partnerin Nora könnte gerade durch Wald und Flur streifen, um Rohstoff für Wildwürste zu erlegen. Aber jetzt liegen Stücke vom Schwein und Rind da. In den schweren Küchentisch ist eine Marmorplatte eingelassen, trefflich geeignet zum Zweck, dem wir uns verschrieben haben.

Das meiste, was man dazu benötigt, hat jeder in der Küche: scharfe Messer und eine Schere, Schalen und Schüsseln, eine Pfeffermühle, eine Waage. Besonders ist nur der Fleischwolf, den braucht man zum Hacken und zum Füllen. Es gibt solide Exemplare mit Kurbel, die nicht die Welt kosten. Mit denen bekommt man das gewünschte Ergebnis, zugleich erspart man sich einen Besuch im Fitnessstudio; viele große Grillpartys wird man damit nicht vorbereiten wollen. Wer eine leistungsstarke Küchenmaschine hat, kann dafür einen Aufsatz zum Wolfen bekommen. Thuile hat einen ambitionierteren Wolf mit leistungsstarkem eigenem Elektromotor, steuerbar per Pedal. Aber er ist kein Ideologe, in seinem Buch gibt es auch eine Anleitung zum Wursten ohne Wolf und Waage, schließlich kann man auch beim Fleischer faschieren – also durch den Fleischwolf drehen – lassen.

Wie kommt ein Informatiker, Zeichner und Designdozent zur Wurst? Durch die Kindheit. Die Familie väterlicherseits betrieb Landwirtschaft, gehörte zu den ersten hier, die auf Obstbau setzten. Die Mutter hat eine Gastwirtschaft in die Ehe eingebracht. Da wurde jeden Samstag Wurst gemacht, die dann die Woche über auf die Teller kam. Der Probekrapfen steht nicht von ungefähr am Anfang dieser Geschichte. Für Thuile ist er die herrlichste Kindheits Erinnerung: Als Junge stand er samstags rechtzeitig in der Küche, „Gabel bei Fuß“, damit er den Moment nicht verpasste, in dem das frisch angebratene Fleisch zum Kosten aus der Pfanne gehoben wurde. Natürlich bekommen auch wir jetzt eine Kostprobe.

Regelmäßig wird bei Thuile Wurst gemacht mit Freunden, Bekannten, den Kindern. „Das ist für alle ein beeindruckendes Ritual: das Fleisch angreifen, das Fleisch schneiden, würzen, kosten, riechen. Es spricht alle Sinne an. Ein archaisches Erlebnis.“ Wenn die Gefährtin Wild von der Jagd mitbringt, dann ist Paul es, dem die „rote Arbeit“ zufällt, das Aufbrechen und Zerwirken. Für ihn ist das auch ein Lehrprogramm: Er kenne so die einzelnen Teile Fleisch und wofür sie gut sind. „Dann kommt eine ganze Portion Ehrgeiz dazu. Ich will beeindrucken. Es ist Show. Es ist eine Performance. Auch für zehn Leute kochen ist eine Herausforderung. Und das gefällt mir.“ Nicht zuletzt ist da die Freude am Genuss, die Neugierde auf Geschmackserlebnisse, kurz auf Tirolerisch: „der G'luscht“.

Das Fleisch soll fünf Grad haben, der fette Schweinebauch besser null Grad. Sonst wird das

Hackfleisch leicht schmierig, und hygienischer dürfte es auch sein. Selbst den eisernen Wolf hat Thuile vorgekühlt. Vorbereitet hat er Knoblauch, den hat er grob gehackt vor ein paar Tagen in einem Glas kräftigem Rotwein angesetzt. Viel Gewürze braucht er sonst nicht für seine Hauswurst: Salz und frisch gemahlener Pfeffer. Wer will, kann sich nach eigenem Gusto verwirklichen, ob mit Muskat oder Chili, Kräutern oder Zitronenschalen, Kartoffel, Kürbis oder Käse.

Aber Thuile möchte, dass die Wurst nach dem Fleisch schmeckt, das drinnen ist, und nicht nach einer überdeckenden Gewürzmischung. Und das, da wird er schon grundsätzlich, sollte das beste Fleisch sein, das man bekommen könne. Natürlich ist damit nicht gemeint, dass massiertes japanisches Rinderfilet in die Wurst kommt, sondern dass die Tiere artgerecht gehalten und nicht industriell produziert wurden. Gerade die weniger edlen Teile eignen sich besser. Für uns hat er ein Stück Schweineschulter, ein kleineres Stück fetten Bauch sowie ein marmoriertes Stück Rind vom Bug.

Auch dazu hat Thuile eine Anekdote. Im Elternhaus war sonntags die Geistlichkeit zu Gast, manchmal sogar der Bischof. Die bekamen Würste aus den edlen Stücken (nicht ohne Grund heißt ein bestimmter Braten vom Rind das „Pffaffenstück“). Die gewöhnliche Wurst hieß die „Schubelwurst“, da kamen die Abschnitte und fetten Teile hinein. Der Vater saß natürlich bei den Ehrengästen – ergatterte aber wohlweislich ab und an in der Küche von der Schubelwurst. Denn eigentlich schmeckte die besser.

Deswegen ist das Thema von Thuiles Fibel auch keineswegs vorgestrig. Im Gegenteil: Wenn man ein Tier tötet, um es zu essen, soll man nicht nur die „Gustostückerln“ davon nehmen, sondern alles. Und er wolle ja nicht dazu aufrufen, Unmengen Fleisch zu essen, sagt der Autor. „Mein Aufruf ist vielmehr: Leute, werdet Jäger. Sucht Fleisch von gut erzogenen Tieren. Je mehr nach diesem Fleisch fragen, desto mehr Produzenten werden bereit sein, es anzubieten. Man muss mehr Geld dafür ausgeben, das ist klar.“ Wenn das Buch dennoch einen unmodischen Anstrich hat, von der Schreibmaschinen-Type bis zum Verzicht aufs Ikea-Du, dann ist das nur erfrischend.

Draußen fällt der Hahn seinem Besitzer mit einem Krähen in die Rede. Dass Thuile Hühnerhalter wurde, war nicht das Ergebnis eines Plans, sondern Überbleibsel einer Kunstinstallation. Das Hofer-Jahr hatte zum Motto „Freiheit“. Politisch hatte man sich vermutlich irgendwas Heroisches vorgestellt, Ort der Ausstellung war die düstere Franzensfeste. Thuile aber besorgte die Hühner einer fast ausgestorbenen Rasse und setzte sie in Freilandhaltung dazwischen. Später behielt er sie einfach.

Thuile massiert nun beherzt Salz und Pfeffer in das in Stücke geschnittene kalte Fleisch. Dann lässt er die Stücke durch den Wolf. Eine Schnecke drückt sie gegen eine Lochscheibe, vor der sie mit einem wirbelnden Messer zerhackt werden. Je kleiner die Löcher, desto feiner das Hack. Thuile hat die Sechs-Millimeter-Scheibe eingesetzt, das gibt ein grobes Brät. Exemplarisch wird



Nach dem Fleischwolf: Der gebratene Probekrapfen zeigt, ob die Würzmischung für die Würste stimmt – bevor sie in der Hülle Form annehmen.



// Als Junge stand er samstags immer rechtzeitig in der Küche, „Gabel bei Fuß“, damit er den Moment nicht verpasste, in dem das frisch angebratene Fleisch zum Kosten aus der Pfanne gehoben wurde. //



// Paul Thuile, der schon viele zum Wurstmachen in seiner Küche hatte, erlebt es oft, dass die Gäste dabei ins Erzählen kommen. Was ihn zu der schönen Erkenntnis bringt: „Jeder hat seine eigene Wurstbiographie.“ //

eine kleine Menge auch durch die Vierer-Scheibe gelassen. Dasselbe Fleisch, dieselbe Würze, aber tatsächlich wird das nachher ein bisschen anders schmecken. Schon die Farbe ist anders, mehr blassrosa. Gleich die feinere Scheibe zu nehmen ist übrigens nicht ratsam, besonders wenn nicht ein starker Motor die Schnecke dreht.

Salz und Pfeffer wurden schon durch das Faschieren eingemengt, nun gibt Thuile noch seinen geknolften Rotwein hinzu. Die Zehen selbst fängt er auf, das wäre ihm schon wieder zu intensiv. Tatsächlich hat allein die Essenz ein ausgeprägtes Aroma. Es wird noch einmal gemengt und gemanscht. Die Probe fällt zur Zufriedenheit aus, also kann jetzt gewurstet werden.

Nicht jeder spricht so unbefangen aus, woraus die Hülle einer Wurst besteht, wie es die Berliner Currywurstbudenbetreiber tun: „Mit Darm oder ohne Darm?“ Die konkrete Vorstellung mag der eine oder andere von sich schieben, schließlich ist der Darm auch beim Schwein oder Schaf zu dem da, wozu er eben da ist. Aber er ist auch das ideale Material, um dem zerkleinerten Fleisch eine neue und kulinarisch verwertbare Form zu geben. Industrielle Wursthüllen wollen wir hier nicht einmal ignorieren.

Zumal der Hauswurst von heute doch von der Arbeitsteilung der modernen Welt profitiert. Er muss nicht mehr am Schlachttag stundenlang die Därme wässern, umstülpen, abschaben, nochmals waschen, wie es einst die Aufgabe der Gastwirtin war. Dem Sohn erzählte sie später von der Nässe, der Kälte, dem Geruch: Für sie war der Rückblick aufs Wurstmachen weniger romantisch.

Auch ich habe meine eigene Erinnerung dazu. Im Heimatdorf gab es einst einen Metzger, der Hausschlachtungen vornahm. Er hieß Handschuh, was ich deshalb noch weiß, weil sich die Phantasie höchst ungerechterweise die Vorstellung erlaubte, der Name müsse daher rühren, dass sich einmal das betreffende Kleidungsstück im Brät verloren habe. Jedenfalls wurde einmal beim Nachbarn die Sau abgestochen, am Frontlader aufgehängt und gesengt. Ich wurde angewiesen, im Eimer darunter zu rühren, damit das Blut nicht gerinnt. Heute bin ich der Überzeugung, dass das mehr ein Test war, wie der Bub reagieren würde. Nun, die Freude an der Wurst hat es mir jedenfalls nicht genommen, im Gegenteil. Thuile, der schon viele zum Wurstmachen in seiner Küche hatte, erlebt es oft, dass die Gäste ins Erzählen kommen. Was ihn zu der schönen Erkenntnis bringt: „Jeder hat so seine eigene Wurstbiographie.“

Heute machen Vorschriften Hausschlachtungen selbst für Menschen kaum möglich, die über Haus, Hof, Küche und Kühlkammer verfügen. Also bezieht man den Darm, schön gereinigt und in Salzlake aufbewahrt, vom Metzger des Vertrauens. Vom Schwein für dicke Würste, vom Schaf für dünnere. Diesen Schlauch kann man zu Hause nochmal durchspülen, was nicht schwer ist: Das Ende über den Hahn stülpen und Wasser marsch. Unerlässlich ist, dass der Darm nass bleibt. Sonst wird er schnell pergamenten und rissig.

Nun wird der Fleischwolf umgerüstet. Lochscheibe und Messer abnehmen, den Füllstutzen ansetzen und einfetten, zum Beispiel mit den Parüren. Den auf Stücke in Armlänge geschnittenen Darm auf den Stutzen schieben, bis nur noch ein paar Zentimeter schlaff herunterhängen. Schnell die Hülle wieder anfeuchten, eine Schale

Wasser bleibt die ganze Zeit dabei. Jetzt gibt man das Brät mit der einen Hand wieder oben hinein, die Schnecke drückt es in die Hülle, die mit der anderen Hand sanft weggezogen wird. Vorsicht! Nicht zu schnell füllen, sonst platzt der Darm. Und nicht zu langsam, sonst entstehen Luftblasen.

Hier zeigt sich der Wert des Pedals. Wer das nicht hat, sollte sich besser zu zweit an die Arbeit machen, erst recht, wenn gekurbelt werden muss. Bald liegen drei dicke Schnecken vor uns auf der Marmorplatte. Nun nur noch die einzelnen Würste abteilen. Dazu wird das Brät an der vorgesehenen Stelle vorsichtig zur Seite gedrückt. Man könnte sie abdrehen, erst in die eine, dann die andere Richtung. Thuile macht das anders, er bindet seine Würste mit Küchengarn ab, immer zwei Knoten nebeneinander, dann kann man sie besser voneinander schneiden, ohne zu riskieren, dass ein Ende sich öffnet. Außerdem lassen sich mit farbigem Garn unterschiedliche Rezepturen oder Sorten markieren. In „Pauls Wurstfibel“ gibt es auch Vorschläge für Wild-, Hühner-, Lamm- und Kalbswürste, außerdem italienische Fenchel-Salsiccia, Salami und Terrinen.

Fürs Gasthaus musste Mutter Thuile peinlich genau darauf achten, dass alle Würste gleich groß sind. Sonst könnte sich ja ein Gast beschweren, der meint, er sei zu kurz gekommen. Der Sohn macht sie extra unterschiedlich. Schließlich hat der eine mehr Hunger, der andere vielleicht weniger. Im Übrigen, so genau er auch Salz und Pfeffer abgewogen hat: Mit Lineal kann man sich Paul Thuile trotz seiner Vergangenheit als Mathematiklehrer schwer vorstellen.

Schon kann sie zubereitet werden, die Wurst. Es sei denn, man möchte sie aufbewahren. Das geht in der Tiefkühltruhe, oder man steigt in die höhere Schule des Räucherns und Lufttrocknens ein. Wir haben uns taktisch geschickt so mit Thuile verabredet, dass es die richtige Zeit für einen Imbiss ist. Man könnte braten oder grillen, doch die Kostprobe wird im Wasserbad gezogen, das mit Hilfe eines Stichthermometers auf 80 Grad gehalten wird. Dazu bereitet Thuile eine Polenta. Den Maisgries hat er von Freunden, die ihn selbst mahlen. Wasser, Butter, etwas Salz, eine halbe Stunde Rühren – mehr braucht es nicht, um einen herrlich cremigen Brei zu haben, der den kräftigen, saftigen Fleischgeschmack grundiert.

Als Begleitung ein Glas Rotwein. Ist der von hier? Nein, aus dem Unterland. Das ist eine feine Unterscheidung, denn gemeint ist schon Südtirol, aber südlich von Bozen. Als Thuile noch nebenbei sagt, er sei zu irgendeinem Zweck „nach Italien“ gefahren, kommen wir nicht umhin, ihn zum zweiten Mal zu fragen, was er eigentlich sei. Diesmal in einem anderen Sinne: Ist er Italiener, wie es der Pass sagt? Deutscher, wegen Sprache und Volksgruppe? Südtiroler? Tiroler, Österreicher? Oberländer? Thuile muss passen: „Jetzt haben Sie mich erwischt.“

Wahrscheinlich ist das die beste Antwort auf eine Frage, die eine Schublade haben will für etwas, das dafür viel zu sperrig ist. Also kehren wir zurück zur Wurst. Auch deren Wesen, haben wir gelernt, soll es sein, dass Unterschiedliches darin ist, das sich zu einem harmonischen Ganzen vereint, aber nicht zu einem Einheitsgeschmack. Und ohne dass allzu viele Zutaten die einzelnen verschwinden lassen. ◀



Fingerfood: Thuile bindet die Würste mit Küchengarn ab. Und serviert sie am Ende mit Polenta.



Hot Stuff

Von Claus Eckert

(Text und Fotos)

Dies ist das Gericht der Saison: Mit Chili lässt sich – mit oder ohne Carne – innerlich Feuer entfachen.

Manche mögen es heiß, besonders dieser Tage, in denen die allgemein empfohlene Senkung der Raumtemperaturen zu schaffen macht. Um ein inneres Feuer zu entfachen, gibt es kaum Besseres als einen großen, dampfenden Topf scharfen Chilis. Dabei spielt es kaum eine Rolle, ob mit oder ohne Carne; mit veganem Hackfleischersatz lassen sich auch Fleischliebhaber verführen. Zudem ist es ein preiswertes, kalorienarmes und wegen der Hülsenfrüchte und des Capsaicins der Chilis bekömmliches Gericht. Es lässt sich bestens vorbereiten, aufbewahren und in riesigen Mengen zubereiten, falls mal wieder eine Busladung Gäste an den Feiertagen über Sie hereinbricht.

Seinen Ursprung hat das Gericht Mitte des 18. Jahrhunderts. Es stammt vermutlich aus der Gegend zwischen Texas, Arizona und Mexiko, darüber wird trefflich gestritten. Unstrittig ist, dass die amerikanische „Bowl o' Red“ im Wesentlichen nur ein Eintopf aus gekochten Chilis und Rindfleisch war. Schon vorher wurde eines der ersten Instantgerichte, „Pemmican“, eine Paste aus zerstampftem Dörrfleisch, Chilis und Fett, von Cowboys nach ihrem staubigen Tagwerk mit heißem Wasser und Maismehl am Lagerfeuer zu einer deftigen Mahlzeit zubereitet. Bald kamen Verfeinerungen wie Zwiebeln, Oregano, Knoblauch und vor allem das bis heute charakteristische Cumin (Kreuzkümmel) dazu, das von den Kanaren den Weg nach Amerika fand. Möglicherweise haben amerikanische Armeeköche dann im Ersten Weltkrieg Bohnen und später Tomaten hinzugefügt.

Chilis wurden Ende des 19. Jahrhunderts immer populärer. Marktfräuen boten sie an ihren Ständen an, Chili-Bars wurden durch ihr Rezept zur Legende, sogar Gefängnisküchen sollen durch ihre Chili-Zubereitungen bekannt geworden sein. An der amerikanischen Ostküste angekommen, trieb das Gericht zum Schrecken der Texaner seltsame Blüten: erst mit Spaghetti unter dem Chili, dann mit Käse darüber, dann mit Bohnen und am Ende noch frischen Zwiebeln „on top“. In Südamerika wurde es unterdessen zum Reisergericht. Und in Konservendosen eroberte die scharfe Pampe schließlich die ganze Welt.

Um das Original nachzukochen, bedarf es einiger exotischer Chilisorten wie Anchos und Guajillos, die bei uns kaum oder nur per Versand zu bekommen sind. Ich besorgte mir auf dem Markt die leicht scharfen und fruchtigen Peppinos sowie feurigere Jalapeños.

Lassen Sie in einem schweren Topf vier dicke Scheiben Speck aus, und braten Sie im Fett dicke Würfel (etwa 4 cm) von einem Kilo Rinderbraten (zum Beispiel Bug) sehr kräftig an. Nehmen Sie sie aus dem Topf und braten anschließend eine in Scheiben geschnittene große Zwiebel und drei gehackte Knoblauchzehen an. Fügen Sie zwei Hände voll Chilis Ihrer Wahl hinzu, von denen Sie vorher Stiel und Kerne grob entfernt



Frisch aus der Dose: Chili, in diesem Fall ohne Carne, aber mit Kidneybohnen, Veggie-Hack, Mais, Koriander, Tomate und Paprika. Unten links eine getrocknete Guajillo-Chili, unten rechts eine „Bowl o' Red“: Rindfleischwürfel, die stundenlang in einer Sauce aus Guajillos geschmort werden, angerichtet mit einem Stück Maiskuchen.

haben (Handschuhe benutzen), sowie die klein geschnittenen Speckstreifen und anschließend die Fleischwürfel. Verteilen Sie ein oder zwei großzügige Teelöffel gemahlene Cumin und einen Teelöffel Salz darüber und füllen den Fleisch-Zwiebel-Chili-Topf mit heißem Wasser auf, dass alles bedeckt ist. Das Ganze bei kleiner Hitze drei bis vier Stunden schmoren und etwas eindicken lassen. Gelegentlich umrühren, gegen Ende noch einmal abschmecken – fertig.

Nun zu unserem europäisierten Chili, das in großen Töpfen schon Dutzenden Partygästen die Tränen in die Augen getrieben hat – nicht nur wegen der Schärfe. Meistens habe ich es mit Rinderhack zubereitet, inzwischen aber auch schon mehrmals mit pflanzlichem Veggie-Hack einer Drogeriekette (auch für Bolognese). Die Flocken werden mit Brühe aufgeweicht, ausgedrückt und anschließend wie Hackfleisch verwendet. Die Textur ist wunderbar, man kann in diesem Fall wirklich auf Fleisch verzichten.

Schmoren Sie in reichlich Olivenöl gehackte Zwiebeln, Knoblauch und Chilis an, und geben Sie das (Veggie-)Hackfleisch dazu. Kräftig anbraten, Tomatenmark unterrühren, weiter anschmoren und mit reichlich Rotwein auflösen. Gehackte Tomaten, Mais und Kidneybohnen, die Sie vorher im Sieb abgespült haben, hinzufügen. Gerebelten Oregano (oder frischen aus dem Garten), Lorbeerblatt und gemahlene Cumin hinzufügen. Wenn nötig, etwas heißes Wasser angießen. Alles gut durchmischen und sanft 20 Minuten köcheln lassen.

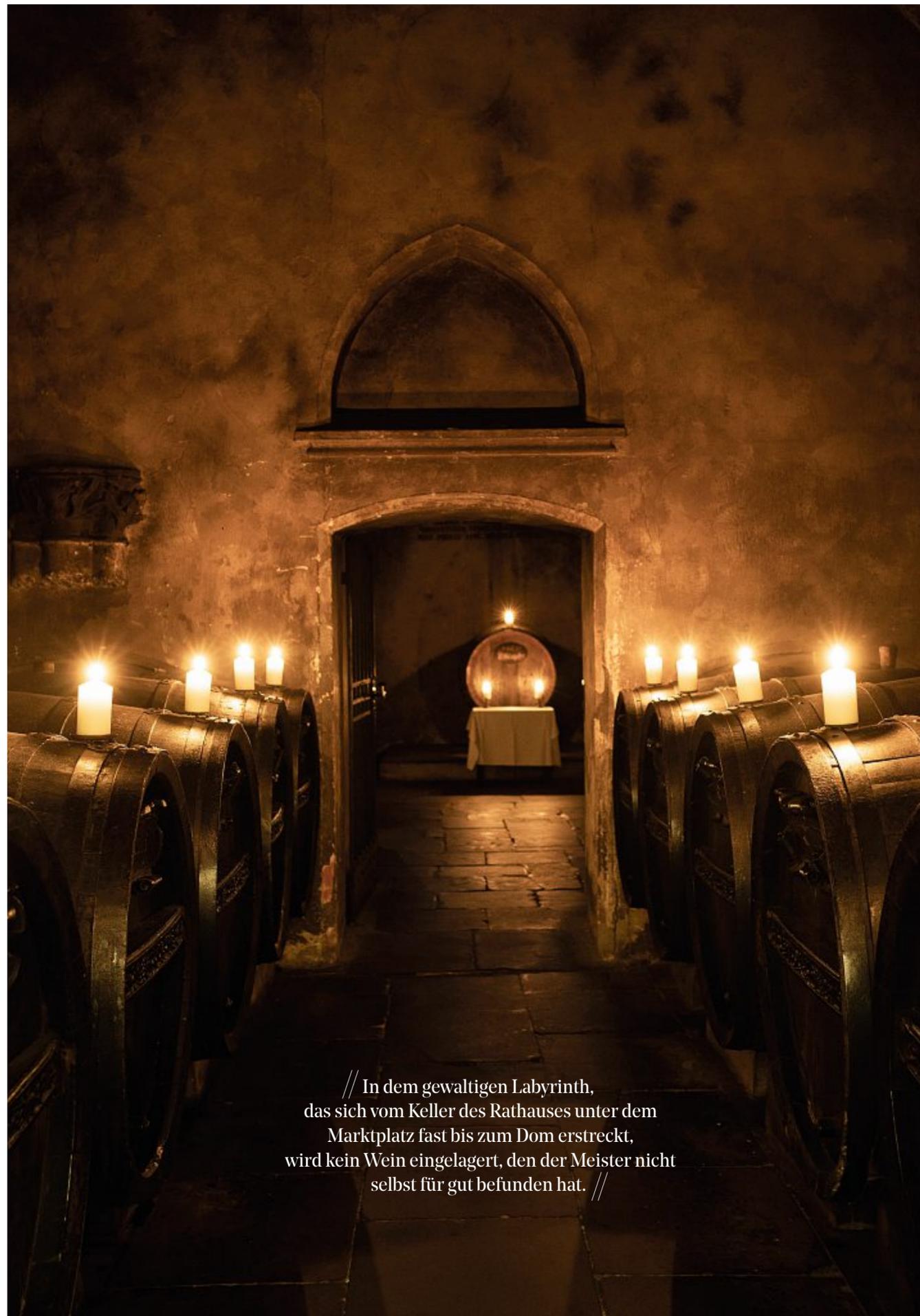
Das Chili kann nach Belieben mit Paprikastreifen, gewürfelter Kartoffel, Süßkartoffel oder Stangensellerie angereichert werden, die erst jetzt mitgegart werden, um nicht völlig zu zerfallen. Am Ende mit Pfeffer, Salz und gegebenenfalls etwas Zucker und Brühe geschmacklich abrunden. Am Tag nach dem Kochen schmeckt es noch besser, je nach Schärfe hält das Chili in einer Frischhaltebox im Kühlschrank mehrere Tage. Unbedingt empfehlenswert: mit einem Klecks Crème fraîche, etwas geriebenem Cheddar, gehacktem frischem Koriander und einem Spritzer Limette servieren. ◀



ZUTATEN:

für vier Personen (beliebig zu variieren und vervielfachen):

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Chilis (je nach Schärfegrad und Geschmack)
- Olivenöl
- Tomatenmark
- 1–2 gestrichene TL Cumin, Oregano, Lorbeerblatt
- Ein guter Schuss Rotwein
- 40 g Veggie-Hack und etwas Brühe zum Einweichen, alternativ Hackfleisch oder Bratenreste
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1–2 Dosen Kidneybohnen (abgespült)
- 1 kleine Dose Mais
- Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Brühe zum Abschmecken
- Nach Bedarf Kartoffel, Süßkartoffel, Paprika, Sellerie gewürfelt
- Crème fraîche, Cheddar, Koriander und Limette als Garnitur



// In dem gewaltigen Labyrinth,
das sich vom Keller des Rathauses unter dem
Marktplatz fast bis zum Dom erstreckt,
wird kein Wein eingelagert, den der Meister nicht
selbst für gut befunden hat. //

Im KELLER des MEISTERS

Von Daniel Deckers

Fotos Michael Braunschädel und Daniel Pilar



Im Bremer Ratskeller wird nur Wein aus Deutschland ausgeschenkt: von einfachen Zechweinen bis zu edelsten Crus aus berühmten Lagen. Die Qualität liegt in den Händen – und der Nase – des Ratskellermeisters Karl-Josef Krötz.

Es ist kurz vor Mittag, als sich die Atmosphäre in der vormaligen Güterhalle des Bahnhofs von Bernkastel noch mehr aufhellt als ohnehin. Fast unbemerkt hat der Mann den Raum betreten, den die Winzer des Bernkasteler Rings mehr als jeden anderen erwartet hatten, als sie am Dienstag nach Pfingsten die Weine des Jahrgangs 2021 präsentieren. Je länger der konzentriert wirkende Besucher mit einem Probierglas in der Hand von Stand zu Stand geht, je öfter er mit sicherem Blick Weine auswählt, um sie zu verkosten, je mehr er sich kurze Notizen macht, desto mehr Blicke richten sich auf Karl-Josef Krötz.

Lange ist es her, dass „Kalli“ einer von ihnen war und nach der Schule im elterlichen Weingut in Neef arbeitete. 1977 kehrte er mit 20 Jahren als jüngster Absolvent der damals noch so genannten Weinbau-Lehr- und Versuchsanstalt in Geisenheim am Rhein in das enge Tal zurück. Als Kellermeister stemmte er sich dann der schier übermächtigen „sweet and cheap“-Welle entgegen, mit der die großen Kellereien den Ruf auch dieses Weinbaugebiets ruinieren sollten. Die Weine, die Krötz im Weingut Lenz-Dahm in Pünderich vinifizierte, kamen mit wenig oder gar keinem Restzucker aus. Umso mehr schmeckten sie nach Riesling und Schiefer. Doch nach 32 Jahren sagte er der

Weinheimat doch Adieu. Der Diplom-Weinbauingenieur von der Mosel hatte sich auf eine Stelle in Norddeutschland beworben, allerdings auf eine, wie es sie in der Welt des Weins kaum ein zweites Mal gibt. Alleine dem Namen nach ist sie so exklusiv wie das Amt des Bischofs von Rom, der seinen Papst-Titel nur mit dem Oberhaupt der Kopten teilen muss. Einen „Ratskellermeister“ aber gibt es außer in Lübeck nur noch in Bremen, wo im Jahr 1406 erstmals ein städtischer Weinkeller urkundlich erwähnt wurde. Doch so sehr der Wechsel an die Weser eine Reise ins Ungewisse war, ist Krötz doch bis heute seiner Heimat verbunden geblieben. Schließlich führt ihn sein Beruf, der eher eine Berufung ist, immer wieder zurück an den Rhein und seine Nebenflüsse.

Wie seit unvordenklichen Zeiten wird im Ratskeller auch heute nur Wein aus Deutschland ausgeschenkt. Und wie stets reicht das Spektrum von einfachen Zechweinen bis zu edelsten Crus aus weltberühmten Lagen. Der Ratskellermeister sorgt dafür, dass das so bleibt. In dem gewaltigen Labyrinth, das sich vom Keller des Rathauses unter dem Marktplatz fast bis zum Dom erstreckt, wird kein Wein eingelagert, den der Meister nicht selbst für gut befunden hat. „Man muss eine Kollektion von unten aufbauen“, sagt Krötz mit der Erfahrung eines Manns, dem niemand in Sachen Wein etwas vormachen kann, weder in Bremen noch in Bernkastel noch auf der jährlichen Vorprobe der Großen Gewächse des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Dazu hat er zu viel erlebt: angefangen von den Weinen des Jahrgangs 1982, von denen viele durch das Pflanzenschutzmittel Orthen geschädigt waren, über die wilde Zeit, in der die ersten Winzer in Deutschland mit Barrique-Fässern experimentierten, bis zur Rückbesinnung auf die große Tradition der deutschen Spitzenweine, die sie noch in den Sechzigerjahren als beste Weißweine der Welt hatte erscheinen lassen.

Welche Weine Krötz in diesem Jahr an der Mittelmosele ordern wird, bleibt in Bernkastel ein Geheimnis. Der

Von der Mosel nach Bremen und zurück: In der Heimat von Karl-Josef Krötz besitzt der Bremer Senat seit einigen Jahren einen eigenen Weinberg. Im Erdener Treppchen wachsen noch heute Rieslinge, wie sie im späten 19. Jahrhundert den Weltruf des Moselweins begründeten.

202ler hat sich im Keller als schwieriger herausgestellt als im ersten Überschlag der Gefühle erhofft. Bei nicht wenigen trocken ausgebauten Weinen ist die Säure nicht fruchtig, sondern grasig-grün. Krötz ist nicht sehr zuversichtlich, dass sich das mit zunehmender Flaschenreife ändern wird. Viele der klassischen fruchtsüßen Kabinettweine dieses Jahrgangs haben indes dank einer rassistigen, aber sehr hohen Säure ein Reifepotential wie in kaum einem anderen Jahr der jüngeren Vergangenheit. „Man muss die Weine auf Zukunft probieren“, sagt Krötz. Dafür braucht es nicht nur eine gute Zunge, sondern auch viel Erfahrung.

Krötz' Herzlichkeit tut dabei seinem unbestechlich-professionellen Urteil keinen Abbruch. Manch ein Winzer ist mittlerweile ergraut wie er, andere kennt er, seit sie als Kinder in den Weinbergen gespielt haben. Genauso gut kennt er die einzelnen Weinlagen, kann ihren Charakter mit wenigen, treffsicheren Worten beschreiben. An der Mosel gibt es nicht nur einen Schiefer, sondern viele Ausprägungen, und diese Unterschiede muss ein Riesling schmeckbar machen. Ob Boden, Säurestruktur, Aromatik – der Ratskellermeister wäre nicht der Ratskellermeister, wüsste er davon nicht zu reden wie ein Künstler, der sein Handwerk perfekt beherrschen muss, um Werke von großer Schönheit hervorbringen zu können.

WEINSTANDORT BREMEN

Doch warum in aller Welt braucht es einen solchen Mann ausgerechnet in Bremen, einer Stadt, die nicht nur geographisch, sondern auch von der Mentalität her so weit vom Rhein entfernt liegt, dass kaum jemand auf die Idee käme, ausgerechnet dort das Heiligtum des deutschen Weins zu suchen? Tatsächlich war ein Ratskeller, in dem Wein unter strenger Aufsicht der Bürgerschaft und zum finanziellen Nutzen der Kommune verzapft wurde, keine bremische Besonderheit. In Hamburg und Lübeck war der Rat auf denselben Gedanken gekommen und hatte den Weinhandel einer strengen, aber lukrativen Kontrolle durch die Obrigkeit unterworfen.

Doch während die beiden nord- und ostseewärts gelegenen Konkurrenten des hansischen Städtebunds sich im Laufe der Jahrhunderte zu Drehscheiben für Weine aus dem Mittelmeerraum und von der französischen Atlantikküste entwickelten, pflegte das kleine Bremen die Verbindungen zum Rhein und seinen Nebenflüssen. Manch ein Wein, der die Stadt auf dem Wasserweg oder auf alten Handelsstraßen durch Westfalen erreicht hatte, fand auch den Weg aus Bremen hinaus. Würden die Fässer nicht im Ratskeller von den Kunden geleert, die so durstig waren, dass die Stadt von den Einkünften einen Gutteil ihrer Festungsanlagen unterhalten konnte, so wurde der Inhalt auf einem Weg, den man heute „Stadtweinverkauf“ nennt, an Liebhaber in nah und fern weiterverkauft.

Freilich wäre es ein Missverständnis, sähe man im Ratskeller eine norddeutsche Art der Bierschwemme. Davon abgesehen, dass es in den Hansestädten auch an Bier niemals mangelte, ist der Ratskeller mit anderen Orten öffentlicher Geselligkeit nur insoweit zu vergleichen, als der Zugang jedermann offenstand und Standesstrahlen keine Bedeutung hatten. Während die einen im Saal zechten, besiegelten andere ihre Verträge mit einem Wein aus dem Ratskeller, bahnten in den kleinen Séparées („Priölkchen“) Geschäfte an oder zahlten im von Eichenpaneelen gedämpften Licht der Kerzen den Kapitänen nach wohlbehaltener Rückkehr den Lohn aus.

Welche der vielen Geschichten, die um den Ratskeller kreisen, der Phantasie entsprungen sind und was Wirklichkeit ist, das ist nicht immer auszumachen. Waren etwa die vielen Bergen-Fahrer wirklich immer in dem Zimmer, das nach der norwegischen Hafenstadt benannt ist? Wurde die Gründung des Außenpostens der Stadt namens Bremerhaven wirklich „sub rosa“ und damit in dem heiligsten aller Kellerräume besiegelt, in dem heute die ältesten Fassweine Deutschlands lagern, allen voran ein Rüdesheimer aus dem Jahr 1653? Haben die streng reformierten Bremer Honoratioren wirklich an jenem denkwürdigen Karfreitag des Jahres 1868 den Weg in den Ratskeller gefunden, an dem Johannes Brahms sein „Requiem“ im St.-Petri-Dom zu Bremen persönlich uraufgeführt hatte?

Pure Legende ist, dass der schwäbische Dichter Wilhelm Hauff seine „Phantasien im Bremer Ratskeller“ in jener Nacht des Jahres 1827 niederschrieb, in der er sich angeblich dort hatte einschließen lassen (und der Ratsdiener ihn am Morgen wieder ans Tageslicht beförderte). Gesichert ist hingegen, dass sich wenige Monate später ein damals noch recht unbekannter Dichter namens Heinrich

Heine im Ratskeller einfand. Seine Eindrücke hinterließ er der Nachwelt in Versen, die nichts an Prägnanz eingebüßt haben: „Glücklich der Mann, der den Hafen erreicht hat / Und hinter sich ließ das Meer und die Stürme / Und jetzo warm und ruhig sitzt / Im guten Ratskeller zu Bremen. / Wie doch die Welt so traulich und lieblich / Im Römerglas sich widerspiegelt. / Und wie der wogende Mikrokosmos / Sonnig hinabfließt ins durstige Herz!“

Wäre es den Bremern mit ihrem Ratskeller so ergangen wie den Hamburgern und Lübeckern mit den ihren, dann hätte Hauff für sein „Herbstgeschenk für Freunde des Weins“ nicht Zwiesprache mit den zwölf Aposteln halten können, deren Namen die zwölf Holzfässer bis heute schmücken, die im Apostelkeller in unmittelbarer Nachbarschaft des Rosekellers aufbewahrt werden. Und Heine wäre an der Weser wohl kaum glücklich geworden. Denn nach dem Ende der Napoleonischen Kriege waren von den Ratskellerweinen der drei Hansestädte nur die in Bremen übrig. Wie es den Ratsherren dort gelang, die Versteigerungs-Ordre der französischen Besatzungsmacht drei Jahre lang nicht zu befolgen, ist ein Rätsel. Dessen Lösung könnte womöglich darin zu suchen sein, dass die mehr als großzügigen „Weingeschenke“, die die Bremer immer wieder kaiserlichen Generalen in Hannover hatten zukommen lassen, ihre Wirkung nicht verfehlten. Sollten sie etwa ohne Not die Quelle trocken legen, aus der so herrliche Dinge wie „vin du Rhin vieux“ und „vin du Rhin très vieux“ sprudelten? Überhaupt, die Bremer Weindiplomatie. Wäre nicht der Bremer Bürgermeister Johann Smidt als Vertreter der „Mindermächtigen“ auf dem Wiener Kongress so großzügig aus „seinem“ Ratskeller flüssig gehalten worden, wer weiß, ob Bremen und Hamburg 1815 nicht von Hannover oder Preußen geschluckt worden wären.

Die nach wie vor eigenständige Stadt nicht von der Landkarte zu tilgen, wohl aber die Weinbestände des Ratskellers zu vernichten, das bewerkstelligten 1945 die Amerikaner. Für gut drei Jahre richteten sie in dem wie durch ein Wunder vom Bombenkrieg unversehrten Ratskeller eine große Offiziersmesse ein. Als der Senat im Oktober 1948 wieder Herr im eigenen Haus wurde, fehlten nicht nur etwa 400.000 Liter Wein. Auch die Schatzkammer, die während des Kriegs an einen bis heute unbekannt Ort in die Lüneburger Heide verbracht wurde, war nicht mehr wiederzufinden. Nicht einmal in Geld wäre der Verlust von gut 25.000 Flaschen Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen aus all den großen Jahrgängen des ausgehenden 19. und der ersten Dekaden des 20. Jahrhunderts aufzuwiegen gewesen. Und hätte nicht ein geistesgegenwärtiger amerikanischer Offizier dafür gesorgt, dass der Eingang zum Apostel- und dem dahinterliegenden Rosekeller zugemauert worden wäre, so wäre auch dieser einmalige Schatz unwiederbringlich verloren. So aber trägt Krötz seit fast drei Jahrzehnten die Verantwortung für einen Keller, der seit 2004 zum Weltkulturerbe zählt.

Als Krötz im April 1989 die Leitung des Ratskellers übernahm, war das Ansehen des deutschen Weins national wie international auf einem Tiefpunkt. Die Süßwelle, die im Glykol-Skandal kulminierte, war aber auch die Panschei, die gestandene Weinbaupräsidenten vor Gericht gebracht hatten, sowie die Massenenterten Mitte der Achtzigerjahre hatten auch in der Schatzkammer Spuren hinterlassen. Doch Krötz, dem der Küferkittel heute noch immer besser steht als der Nadelstreifenanzug, nahm es mit Humor: „Es war ein schweres Auswärtsspiel.“

EIN EIGENER WEINBERG

Auch mit der Unterstützung des Senats war es damals nicht weit her. Anders als Hans Koschnick, sein Vorgänger im Amt des Bürgermeisters, ließ Klaus Wedemeier sich so gut wie nie im Ratskeller blicken – was Krötz auch der (früheren) Aufgabe entthob, für nächtliche Politkränzchen der Präsidenten von Senat und Bürgerschaft, des Dompredigers und des Ratskellermeisters Wein in nicht eben handelsüblichen Mengen herbeizuschaffen. Statt dessen bekam es Krötz mit jenen Bremer Weinhändlern zu tun, die sich im ausgehenden 19. Jahrhundert auf den Import edelster Bordeaux- und Burgunderweine spezialisiert hatten. Wie im Jahr 1933, so wollten sie auch jetzt die Gunst der neuen Zeit nutzen, um ihren Weinen ein Entrée im Ratskeller zu verschaffen. Doch wie sich damals der Senat gegen die Nazis durchgesetzt hatte, so hielt nun Krötz die namhaftesten Weinhäuser in Schach. Nachdem er bei der Auswahl der Weine für die Bremer Eiswette und für die Schaffermahlzeit mehrmals mit Weinen aus dem Ratskeller Erfolg hatte, gaben die Händler auf.



Unterirdisch: Mit der Aura der Schatzkammer (Mitte) und des Bacchuskellers (unten) ist die Probierstube des Ratskellermeisters (ganz oben) nicht zu vergleichen. Und doch ist sie die Herzkammer der Bremer Weinwelt.



// Heute kann Krötz bei Weinproben Flaschen aus fast jedem Jahr der jüngeren Vergangenheit zeigen – und Liebhaber können sie erstehen. //



Noch mehr Geheimnisse: In den Priölkchen genannten Séparées (links) dürfen die Türen nicht geschlossen werden, solange sich nur zwei Personen darin aufhalten. Im Bremer Staatsarchiv hütet Direktor Kaspar Elmshäuser (rechts) die Archivalien, die sich in fast 700 Jahren Ratskeller angesammelt haben.

Sein Vorgänger Wilhelm Basting, der aus dem Rheingau stammte, hatte schon zur Wiedereröffnung am 14. Oktober 1948 eine Weinkarte drucken lassen können, die allen Kriegs- und Besatzungswirren zum Trotz an die Tradition des ersten Hauses für deutsche Weine weltweit anknüpfte. Als Basting sein Amt 1971 abgab, war auch die von schmiedeeisernen Gittern geschützte Schatzkammer wieder gut bestückt. Heute kann Krötz bei Weinproben Flaschen aus fast jedem Jahr der jüngeren Vergangenheit zeigen – und Liebhaber können sie zu den üblichen Bedingungen erstehen. Die sind seit ebenfalls unvorändlichen Zeiten in zwei Sätzen zusammengefasst: „Die Weinpreise werden vom Ratskellermeister festgesetzt.“ Und: „Beschwerden wolle man an die Verwaltung des Ratskellers richten.“

Krötz hat nicht nur die Schatzkammer gepflegt, sondern immer wieder auch Gruppen oder namhafte Persönlichkeiten durch das Weinparadies unter der Erde geführt: Bacchuskeller, Kaiserkeller, Hauffkeller, im eigentlichen wie im übertragenen Sinn tun sich immer neue Welten auf, wenn er oder seine Mitarbeiter die Geheimnisse des Ratskellers enthüllen. Das Wenigste hat über die Jahre die Patina eines Museums angesetzt, wie das Büro des Ratskellermeisters. Wären die bleigefassten Glasscheiben nicht milchig getönt, Krötz könnte an seinem Schreibtisch auf die „Bremer Stadtmusikanten“ blicken, die an der Schmalseite des neuen Rathauses posieren. So aber ahnt niemand der vielen Besucher, die die wunderlichen Tiere fotografieren, dass sich hinter der backsteinernen Mauer ein denkmalgeschütztes Büro befindet, in dem ein drehbare Holztisch und ein mit grünen Kacheln in die Wand eingelassener Spucknapf zeigen, dass hier seit Generationen Männer ein ehrwürdiges Amt versehen.

Im unterirdischen Fasslager wurden 1982 zum letzten Mal Weine gefüllt. Heute wird alles in Kartons angeliefert und in den weitläufigen Gemächern gelagert, die an die älteste Wehrmauer Bremens anschließen, die zwischen 1032 und 1041 rings um die damalige Domfreiheit errichtet wurde. Treten die Weine von dort nicht ihren Weg zu Kunden des Ratskellers an, werden sie nur wenige Meter weiter geleert – und dies wie immer unabhängig davon, ob fröhliche Zecher in der Stärke einer halben Hundertschaft oder von misstrauischen Sicherheitsleuten begleitete Staatsoberhäupter den Weg über die steile Treppe hinunter in die mit Schmuckfässern bestückte Halle gefunden haben.

In diesem Herbst ließ es sich Bürgermeister Andreas Bovenschulte nicht nehmen, seine Gäste ins Stauen zu bringen, indem er sie, so oft es ging, in den Ratskeller führte und dort mit einem Mann zusammenbrachte, der den deutschen Wein und seine jüngere Geschichte so formvollendet repräsentiert wie niemand sonst. Doch damit ist das Reputationsrepertoire des oft mehr bemitleideten als belächelten kleinen Stadtstaats noch nicht erschöpft. Dank Krötz besitzt der Ratskeller mittlerweile auch einen eigenen Weinberg. Er liegt an der Mosel, in einer Lage von Weltruf, dem Erdener Treppchen. Bei der Neupflanzung der Parzelle am Fuß des Hangs wurden die Umrisse einer Kelteranlage aus römischer Zeit sichtbar – so kann sich der Ratskeller nun dank Krötz auch noch rühmen, der Welt die älteste römische Kelteranlage nördlich der Alpen geschenkt zu haben.

Womit wir wieder an der Mosel wären, wohin Bovenschulte Mitte Oktober nicht nur eine große Delegation aus Bremen zur Weinlese eingeladen hatte, sondern auch seine Parteifreundin Malu Dreyer (SPD). Gut, im kommenden Jahr wird in Bremen eine neue Bürgerschaft gewählt, da kommen Begegnungen wie diese mit ihren schönen Szenen wohl zupass. Aber egal wer im kommenden Herbst nicht mehr dabei sein wird, für Krötz heißt es schon jetzt, Abschied zu nehmen. So wie er in diesem Jahr zum letzten Mal bei der Riesling-Präsentation des Bernkasteler Rings auf der Suche nach Weinen für den Ratskeller war, so ist auch die diesjährige Weinlese seine letzte im Amt des Ratskellermeisters von Bremen. Zum 1. Oktober ist der Titel auf einen anderen Mann übergegangen: Frederik Janus heißt sein Nachfolger, Krötz wird ihn noch bis zum Ende dieses Jahres einarbeiten.

Studiert hat Janus natürlich in Geisenheim, gelebt hat er zuletzt in der Pfalz, wo er zusammen mit seiner Frau ein Weingut gepachtet hatte. Doch geboren wurde Janus nicht an der Mosel oder am Rhein, sondern an der Weser. Seit Menschengedenken wird der neue Ratskellermeister nicht erst ein Bremer werden müssen, sondern von Beginn an einer sein. Und „Kalli“ aus Neef, mit seinem rheinischen Humor und einem unverwechselbar moselländischen Tonfall, wird einer der ihnen bleiben. ◀

Der Freiheitsplatz mit dem barocken roten Rathaus, das 1734 auf den Grundmauern eines türkischen Bads nach der Eroberung der Stadt durch die Habsburger erbaut wurde, beherbergt auch Märkte und Theaterbühnen. In bunter Kulisse der Repräsentationsbauten mit der Mariensäule und dem heiligen Nepomuk in der Mitte stehen Stände mit Kürtöskalács (Baumstriezeln), Weinen, Volkstrachten sowie handgefertigter Holz- und Steinware.



In der Stadtmitte wurden viele der einstigen Prachtbauten aus den Zeiten von Jugendstil, Barock und Eklektizismus renoviert für das Kulturhauptstadtjahr 2023. Andere Häuser haben eine Sanierung noch dringend nötig. Um das Stadtbild zu verschönern, haben sich Künstler ans Werk gemacht und die alten Mauern bemalt, wie neben dem Theaterhaus mit dem Bild einer Frau in Tracht.

Grüße aus Temeswar

Von Katharina Kilzer

Die Stadt der Donauschwaben im Westen Rumäniens wird 2023 Europas Kulturhauptstadt – und hat schon jetzt viel zu bieten.

Nussstrudel, Mohnstrudel und gefüllter Blätterteig sind einige der typischen Banater Süßwaren, die in vielen Bäckereien und Konditoreien der Stadt angeboten werden. Den Strudel, eine der Lieblingsspeisen der Banater, hatten die Einwanderer aus Deutschland mitgebracht. In der Zeit der österreichisch-ungarischen Monarchie wurden die Rezepte verfeinert.

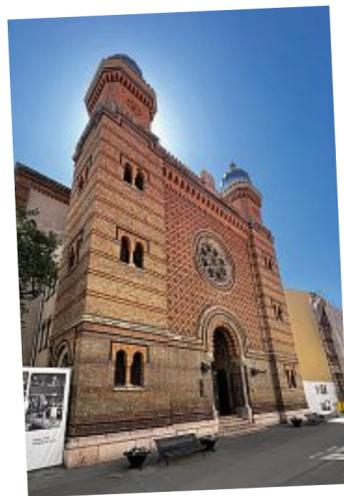


In der Umgebung von Temeswar haben die Dörfer, die seit dem 18. Jahrhundert von Donauschwaben besiedelt wurden, nach der Spaltung des Banats 1919 ihre deutschen Namen (Jahrmarkt, Liebling, Bruckenu, Nitzkidorf, Triebswetter...) eingebüßt. Schriftsteller wie Herta Müller, Johann Lippert, Franz Heinz und Horst Samson sind die Chronisten dieser Vergangenheit. Denkmäler, Museen und alte Landhäuser – wie hier des Grafen Murany – sind heute Touristenattraktionen.

Am Opernplatz, auch Siegesplatz genannt, mit Blick auf die Planiermeile Corso, begann 1989 die rumänische Revolution, die zum Sturz des Diktators Nicolae Ceaușescu in Bukarest führte. Das Opern- und Schauspielhaus von 1875 stammt vom Wiener Architektenbüro Fellner & Helmer. Es ist – einmalig in Europa – Sitz eines Theaters in drei Sprachen: Rumänisch, Deutsch und Ungarisch.



Von den fünf ehemaligen Synagogen ist die von 1865 in der Stadtmitte eine der größten und am besten erhaltenen Europas mit einer sehr langen Tradition. Sie steht auf den Fundamenten eines alten Tempels der sephardischen Juden und ist Sitz der jüdischen Gemeinde. Das Haus um die Ecke ist ein Versammlungsort mit Kantine für die Juden Temeswars.



Das Museum des Kommunistischen Konsumenten, eingerichtet im Hinterhof eines typischen Temeswarer Wohnhauses, ist eines der meistbesuchten Museen der Stadt. Alle Räume bis hin zum Keller sind prall gefüllt mit Gegenständen aus zum Glück längst vergangenen Zeiten: Fotos, Plakaten, Tassen, Getränken, Gebrauchs- und Haushaltsgegenständen. In dem Haus mit Bar und Hofkneipe kann man auch Schach spielen. Und abends gibt's Theater und Musik.

Entdecke grenzenlosen Kulturgenuß

UNESCO Weltkulturerbe
Völklinger Hütte

Moderne Galerie –
Saarbrücken

Gerhard Richter Fenster
Abtei Tholey

www.kulturgenuß.saarland



SAARLAND

DAS LAND
DES GRENZENLOSEN
KULTURGENUSSSES



Café de Colombia Von Leonie Feuerbach, Fotos Esteban Vega La-Rotta

Lange exportierte Kolumbien seinen Qualitätskaffee – während im Land vor allem der billige „Tinto“ konsumiert wurde. Das ändert sich nun.

Wie schmeckt kolumbianischer Kaffee? Bitter, etwas verbrannt, manchmal nach der großen Metallkanne, in der er warmgehalten wird? Oder säuerlich-fruchtig, mit Schokoladen- oder Karamellnoten? Bis vor einigen Jahren lautete die Antwort: ersteres in Kolumbien, letzteres im Ausland. Denn der hochwertige Kaffee wurde exportiert, der minderwertige blieb im Land. Dass das inzwischen zumindest in den Cafés kolumbianischer Großstädte nicht mehr so ist, liegt auch an Kaffeeliebhabern wie Miguel Mateus.

An einem Donnerstagmorgen steht Mateus im Café „Varietale“ in Bogotá Univierteil. Unverputzte Backsteinwände, bunte Fliesen, ein Garten mit Lichterketten. Hier gibt es Filterkaffee, Americano, Flat White und Caffé Latte. Und es gibt einen Kaffee, den man im Gegensatz dazu nicht auf Getränkekarten in Berlin oder New York finden würde: den „Tinto Campesino“, den Kaffee vom Land. „Tinto“ nennen die Kolumbianer einen einfachen, schwarzen Kaffee. Weil er pur so gut wie ungenießbar ist, trinken sie ihn mit Milch oder Zucker oder beidem. Der „Tinto Campesino“, mit Zimt und Zucker serviert, ist die leicht ironische Verbeugung des „Varietale“ vor der traditionellen kolumbianischen Kaffeekultur.

Mit der ist es nicht weit her: Für den „Tinto“ werden oft zu klein gewachsene oder zerbrochene Kaffeebohnen verwendet, die teils vom Wetter oder einem Schädling angegriffen sind. Diese Bohnen werden heiß geröstet und direkt gemahlen, sodass ihre Beschädigungen nicht mehr zu erkennen sind. Im „Varietale“ hingegen schenken sie Premiumkaffee aus.

Miguel Mateus steht neben einer Maschine, in der die Bohnen geschält und nach Größe sortiert werden. Er greift in einen Eimer, in dem die kleinen Bohnen landen. „Das ist typischer Supermarkt-Kaffee“, sagt er, „500 Gramm kosten 12.000 Pesos, etwa 2,50 Euro. Kaffee dieser Qualität wird innerhalb Kolumbiens am meisten

konsumiert. Dieser Kaffee wiederum“, er greift in einen Eimer mit größeren Bohnen, „kostet das Dreifache. Er wurde lange ausschließlich außerhalb Kolumbiens getrunken.“ Ihn zu exportieren war profitabler für die Vereinigung der kolumbianischen Kaffeebauern, die Federación de Cafeteros.

Noch immer werden rund 90 Prozent des hochwertigen Kaffees exportiert. Aber es ist etwas in Bewegung geraten. Vor etwa zehn Jahren noch wollten die Besitzer von Kaffeeplantagen, dass ihre Kinder zum Studieren in die Stadt gehen und dort bleiben. Inzwischen kehren viele mit einem Uni-Abschluss auf die elterliche Finca zurück, um sie zu übernehmen und mit neuen Methoden Spezialitätenkaffee anzubauen. Neben Nachbarschaftsbäckereien mit „Tinto“ am Tresen gibt es in Städten wie Bogotá und Medellín immer mehr Cafés, die mit Fotos von Kaffeeplantagen dekoriert sind und nach Zimtschnecken und Bananbrot duften – und in denen hochwertiger Kaffee ausgeschenkt wird. Sobald man die Städte verlässt, findet man allerdings nur den „Tinto“.

Kolumbien und Kaffee: Das ist eine ambivalente Beziehung. Nur wenige Länder auf der Welt exportieren mehr Kaffee als Kolumbien, auf fast einer Million Hektar werden die Pflanzen angebaut, mehr als eine halbe Million Familien leben vom Kaffeeanbau. Gleichzeitig waren die Bohnen für die Bauern lange vor allem ein Rohstoff, kein Kulturgut. Die Kolumbianer selbst trinken etwas weniger Kaffee als ihre lateinamerikanischen Nachbarn und viel weniger als Europäer und Amerikaner. Noch vor einigen Jahren wurde in kolumbianischen Haushalten vor allem löslicher Instantkaffee getrunken. Heute ist es billiger Filterkaffee oder Espresso für 2,50 oder drei Euro das Pfund. Bei „Varietale“ kosten die preiswerten Kaffees mehr als das Doppelte, die teuren auch mal das Sechsfache.

Diese Preise sind gut für die Kaffeebauern. Für sie lohnt es sich, in Premiumkaffee zu investieren. Dasselbe gilt für die Wirtschaft Kolumbiens. Wird

der Kaffee nicht als Bohne exportiert, sondern zu einem fertigen Qualitätsprodukt verarbeitet, bleibt mehr Wertschöpfung im Land. Zur Wahrheit gehört aber auch: Die wenigsten Kolumbianer können sich leisten, Spezialitätenkaffee zu trinken. Insofern erzählt der Kaffee auch von den gewaltigen sozialen Unterschieden im Land.

Miguel Mateus ist ein Mann Anfang 30, der schüchtern wirkt, bis er anfängt, von Kaffee zu schwärmen. Er hat sein Ingenieursstudium nach fünf Semestern abgebrochen, weil es nichts für ihn war, und zu jobben begonnen. Als er in einem Café arbeitete, faszinierte ihn das Labor, in dem der Kaffee auf seine Qualität geprüft wurde, immer wieder schaute er dort vorbei. Bis man ihm anbot, ihn auszubilden. „Da hat sich für mich eine ganze Welt geöffnet“, sagt Mateus. „Ich habe verstanden, dass Kolumbien, bei all den Problemen, die es hier gibt, auch etwas Wundervolles hat, und das ist unser Kaffee.“ Im „Varietale“ ist er der wichtigste Angestellte, er schält, röstet, verpackt und verkostet Kaffee, er kontrolliert und analysiert seine Qualität, an den Wochenenden steht er als Barista hinterm Tresen.

Heute steht Rosten auf dem Programm. Mateus steigt auf eine Leiter, kippt einen Eimer voller Kaffeebohnen in die Maschine. Den Röstvorgang überprüft er auf einem Computer, der Wärme, Energie und geplanten Verlauf der Röstung abbildet. 20 Minuten sollen die Bohnen geröstet werden. Von der 15. Minute an holt er gelegentlich mit einer kleinen Schaufel einzelne Bohnen heraus, betrachtet sie, riecht an ihnen. Erst sind sie noch hell und riechen eher nach Honig, dann werden sie dunkler und verströmen Kaffeeduft. „Die Kunst des Röstens“, sagt Mateus, „ist es, den Kaffee nicht zu verbrennen.“

Mateus macht jetzt Pause und bereitet sich einen Filterkaffee zu. Er gießt ihn langsam und in kreisenden Bewegungen auf. So komme die Säure zur Geltung. Er trägt die Kanne in den Garten des

Gebrauchsware: Mary Solano verkauft an ihrem Stand an einer Ausfallstraße im Süden Bogotá Kaffee aus der Thermoskanne.

Cafés, setzt sich auf eine Bank, atmet das Aroma ein: „Brombeere“. Mateus sagt, der „Tinto“ sei für ihn kein Kaffee. Er schmecke weder süß, noch sauer, noch bitter. Sondern einfach nur verbrannt.

Trotzdem will er nicht schlecht über diesen Kaffee reden. Er sei das, was viele Kolumbianer mögen – und sich leisten können. Und er habe es in gewisser Weise ermöglicht, dass Mateus heute in diesem idyllischen Garten sitzt. Denn seine Mutter habe ihren Lebensunterhalt und das Studium der Kinder als „Tintera“ verdient, als Kaffeeverkäuferin auf der Straße. Bis heute stehe sie jede Nacht um zwei Uhr auf, um von drei Uhr an Kaffee zu verkaufen. Ob man da mal mitkommen könne? Klar, sagt Miguel Mateus: Wer, wenn nicht seine Mutter, habe einen Auftritt in der Zeitung verdient?

Einige Tage später ist es um fünf Uhr morgens noch dunkel über der Ausfallstraße im Süden Bogotá, an der Mateus' Mutter ihren Kaffeestand aufgebaut hat. Montags bis samstags steht Mary Solano auf dem Bürgersteig zwischen der mehrspurigen Straße und den Marktständen, an denen Großhändler das Fleisch von Schweinen, Rindern und Hühnern verkaufen, die nebenan geschlachtet werden. Um die Fleischverkäufer herum hat sich ein weiterer Markt entwickelt, der sich an ihren Bedürfnissen ausrichtet: Ein Mann verkauft Messer, eine Frau Papayastreifen. Solano verkauft den müden Arbeitern Kaffee – als „Tinto“ (schwarz) oder als „Perico“ (mit Milch), aber immer mit viel Panela, einer Art zähem Zucker, der durch das Verkothen von Zuckerrohrsaft bei hohen Temperaturen gewonnen wird.

Zudem verkauft Solano Tee, Orangensaft, Schnaps, Kekse und Zigaretten. Ihre Waren thronen unter einem Sonnenschirm, der auch gegen Regen schützt, auf einem Metallwagen. Für ein Glas Orangensaft, für das sie 80 Cent verlangt, muss sie etwa fünf Orangen auspressen. Damit macht sie kaum Gewinn. Für die Zigaretten, die sie einzeln verkauft, nimmt sie 20 Cent das Stück. Das lohnt sich schon eher. Ihr ertragreichstes Produkt aber ist der Kaffee. Etwa 2,50 Euro kostet das Pfund des billigsten Kaffees. Ein halbes Pfund reicht ihr für fünf Thermoskannen mit je sechs bis sieben Tassen, die sie für knapp 20 Cent das Stück verkauft. Das macht vier Euro Gewinn pro 250 Gramm Kaffee.

Miguel Mateus kommt zum Stand, begrüßt seine Mutter, lässt sich einen Kaffee einschenken, den er mit zusammengebissenen Zähnen trinkt. In seinem Rucksack hat er Tütchen mit Kaffeeproben dabei, die verschiedene Fincas dem „Varietale“ zum Verkosten zusenden. Mateus lässt seine Mutter daran riechen. „Was für ein Unterschied“, sagt sie. An den beiden lässt sich der Wandel der kolumbia-



Kulturprodukt: Mary Solanos Sohn Miguel Mateus schält, röstet, verpackt und verkostet Kaffee im Café „Varietale“ in Bogotá Univierteil.

nischen Kaffeekultur binnen einer Generation ablesen. Mateus' Mutter betrachtet Kaffee vor allem als Gebrauchsware, sie verkauft den billigsten, den sie finden kann, an müde Fleischer. Mateus betrachtet Kaffee als Kolumbiens wichtigstes Kulturprodukt, das, wenn es mit Liebe und Verstand angebaut, geerntet und weiterverarbeitet wird, eher ein Luxus- als ein Konsumgut ist.

Mary Solano trägt mehrere Schichten Kleidung – Bogotá liegt auf mehr als 2600 Metern Höhe –, außerdem roten Lippenstift und eine OP-Maske, die meistens auf dem Kinn sitzt.

Seit 36 Jahren verkauft sie auf der Straße Kaffee. Solano hat Probleme mit der Blase, weil sie stundenlang nicht auf die Toilette gehen kann. Auch sonst ist ihre Arbeit schlecht für die Gesundheit. „Die Kälte“, sagt sie, „die Luftverschmutzung“ – sie deutet auf die Hauptverkehrsstraße direkt neben ihr. Trotzdem ist sie gerne an ihrem Stand. „Es tut mir in der Seele weh“, sagt Solano, „aber im Dezember werde ich meinen Posten verlassen.“ Dann ist sie 60 und setzt sich zur Ruhe.

Ungerechnet etwa sieben bis elf Euro Gewinn bleiben ihr am Tag, zurücklegen konnte sie nichts. Aber das Häuschen, in dem sie und ihr Mann leben, gehört ihnen, und der Mann bezieht eine kleine Rente. Er arbeitete als Sicherheitsmann für Geldtransporte. Als ein Transporter überfallen und ausgeraubt wurde, geriet er unter Verdacht und wurde suspendiert. Bis er entlastet wurde, vergingen Jahre. Erst verkaufte er auch Kaffee, dann ging er in Rente.

Auch Mary Solanos Arbeit ist nicht ungefährlich. Die Gegend um den Fleischmarkt gehört zu den Brennpunkten Bogotá. Hier wird von kriminellen Banden Schutzgeld verlangt, früher wurden Leute entführt. „Man musste sagen, dass man nichts gesehen hat“, sagt Solano. „Sonst hätten sie einen auch mitgenommen.“ Es sei ein schwieriges Thema. „Und ich höre jetzt lieber auf zu reden.“

Das Leben in Kolumbien ist hart – daran ändert der beste Kaffee nichts. Obwohl seit dem Abkommen zwischen der Rebellenorganisation FARC und der Regierung seit 2016 angeblich Frieden im Land herrscht, ist die Sicherheitslage prekär, in vielen Regionen haben bewaffnete Gruppierungen bis heute mehr Macht als der Staat. Sein Beruf hat Miguel Mateus die schönen Seiten seines Lands kennenlernen lassen, die Kaffeezone mit ihren grünen Landschaften, malerischen Dörfern und traditionellen Fincas. Doch für ihn überwiegen die Schattenseiten. Er will deshalb sein Wissen über Kaffee und die Kontakte nutzen, die er bei seiner Arbeit gesammelt hat, und mit seiner Frau und den drei Kindern nach Spanien auswandern. Seine Mutter hat ihm mit dem Kaffeeverkauf ein besseres Leben ermöglicht als das, was sie selbst geführt hat. Mateus glaubt nicht, dass er mit seiner Arbeit mit Kaffee dasselbe für seine Kinder erreichen kann.

Die Sonne ist inzwischen aufgegangen, der Verkehr fließt zäher, es kommen weniger kaffeedurstige Kunden. Mary Solano sagt, es mache sie traurig, dass ihr Sohn gehe, aber er Sorge damit für das Wohlergehen seiner Familie. Was sie davon halte, dass er künftig in Spanien kolumbianischen Kaffee verkauft? „Das ist natürlich super.“ Und sie strahlt. ◀





Mein größtes Talent? Talentfreiheit!



Seine Karriere begann **Tim Mälzer** im Londoner Hotel Ritz. Heute ist der Einundfünfzigjährige einer der bekanntesten deutschen Köche. Fast kathartisch wirkende Ausraaster im Wettstreit mit seinem Kollegen Steffen Henssler in „Mälzer und Henssler liefern ab“ oder in „Kitchen Impossible“ (beide VOX) prägen sein Image. Mälzers Liebe zur unkomplizierten Küche äußert sich mal brachial, mal zärtlich. Während der Corona-Krise machte er immer wieder auf die schwierige Situation der Gastronomen aufmerksam; im Frühjahr schloss er sein Hamburger Restaurant „Bullerei“ für drei Wochen. Hier macht Tim Mälzer vor diesem Interview eine seiner seltenen Mittagspausen.

Was essen Sie zum Frühstück?
Ich trinke nur eine Tasse Kaffee. Schwarz.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?
Anzüge kaufe ich bei Herr von Eden. Wenn es legerer, gleichzeitig meinem Alter entsprechend und ein bisschen intellektuell wirken soll, gehe ich zu Thomas I Punkt, für meinen lässigeren Hoodie-Look bevorzuge ich G-Star. Und wenn ich krampfhaft jugendlich überkommen möchte, wähle ich Beastin.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?
Eine Jogginghose. Sie ist dunkelgrau, mehrfach geflickt und mein „guilty pleasure“ im Kleidungsschrank. Ich trage sie ausschließlich zu Hause, in der Öffentlichkeit würde ich weder eine Jogginghose noch eine kurze Hose tragen. Bei „Kitchen Impossible“ gab es eine Ausnahme, aber da haben wir bei 40 Grad gedreht. Noch schlimmer finde ich nur diese Zwei-Drittel-Hosen.

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?
Vor drei Wochen.

Welches Buch hat Sie im Leben am meisten beeindruckt?
„Watership Down“ von Richard Adams im Original hat mich sprachlich wahnsinnig beeindruckt. Auch „American Psycho“ von Bret Easton Ellis hat mich fasziniert. Die Monotonie der Worte lullt einen so ein, dass die geschilderten Gewaltexzesse kaum zu einem durchdringen. Du liest und denkst fünf Seiten später: Moment, was hat die Figur gerade gemacht?

Wie informieren Sie sich über das Weltgeschehen?
Für schlichte Informationen nutze ich schnell zugängliche Onlineformate, für alles Tiefergehende ausgiebige Magazinstrecken.

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?
Im Grunde alles. Im Smalltalk bin ich ganz gut, ich mag ein freundliches Miteinander. Mit Menschen in Kontakt zu kommen gehört auch zu meinem Job als professioneller Gastgeber. Ich kann mich gut an der Oberfläche bewegen, ohne dass jemand merkt, dass ich keinen Grund unter den Füßen habe.

Bei welchem Film haben Sie zuletzt geweint?
Ich sag mal so: Aufsteigendes Wasser habe ich bei relativ vielen Filmen. Auch bei Kinderfilmen.

Sind Sie abergläubisch?
Nein.

Worüber können Sie lachen?
Eigentlich über alles. Auch über mich. Und über bösen Humor. Ricky Gervais finde ich sensationell, aber auch die Operetten von Studio Braun. Humor, der schräg ist und auch mal wehtut, kann ein Ventil sein.

Ihr Lieblingsvorname?
Tim.

Machen Sie eine Mittagspause?
Fast nie. Wenn ich doch mal dazu komme, nutze ich sie, um zu schlafen.

In welchem Land würden Sie gerne leben?
Ich lebe wahnsinnig gerne in Deutschland. Wir haben ein gutes Gesundheits- und ein ganz gutes Sozialsystem, eine Grundsicherung, und auch Menschen aus schwächeren Schichten bekommen zumindest die Option, ihren Weg zu gehen. Wir leben in einem verhältnismäßig sicheren und auch offenen Land: Du darfst sagen, was du willst – du musst nur aushalten, dass auch die Gegenmeinung gesagt werden darf.

Was fehlt nie in Ihrem Kühlschrank?
Parmesan, Speck, Butter, etwas Gemüse. Nicht im Kühlschrank, aber wichtig: Pasta.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?
In der Stadt fühle ich mich ohne freier, aber ich bin ein Automensch. Auch weil das Auto für mich einer der wenigen Orte ist, an denen ich allein sein kann.

Was ist Ihr größtes Talent?
Talentfreiheit! Deshalb habe ich mich nie für etwas entschieden: Ich koche, bin Arbeitgeber, Entertainer, mache Bücher, Innendesign, habe mir so eine Art Abenteuerspielplatz geschaffen. Christian Rach hat mal über mich gesagt, dass ich sehr gut im Kopf schmecken, also Geschmack verstehen und analysieren könne. Die meisten meiner Gerichte entstehen im Kopf. Vielleicht ist mein Talent also, ein guter Kopfschmecker zu sein.

Was tun Sie, obwohl es unvernünftig ist?
Ich rede, ohne nachzudenken. Ungefiltert. Das ist nicht unbedingt schlau, weil das Gesagte oft nur eine Momentaufnahme ist, aber schnell zu etwas Absolutem gemacht wird.

Welcher historischen Person würden Sie gerne begegnen?
Jesus.

Tragen Sie Schmuck? Und eine Uhr?
Eine Uhr nie, aber immer einen Ring.

Haben Sie einen Lieblingsduft?
Allure Homme Sport von Chanel.

Was war Ihr schönstes Ferienerlebnis?
Ein sechswöchiger Italien-Trip mit einem Schulfreund. Wir waren 16, durften zum ersten Mal allein die Welt entdecken. Die ersten Tage haben wir auf der Spanischen Treppe in Rom verbracht, Menschen aus aller Herren Länder kennengelernt, geflirtet, Freundschaften geschlossen, sind nachts durch die Gassen gestromert. Die Kulinarik, die Gerüche, die Atmosphäre – es war eine schöne, wilde, herrliche Zeit!

Auf welchem Konzert waren Sie zuletzt?
Bei einem Auftritt von Max Mutzke, mit dem ich gut befreundet bin.

Was fehlt Ihnen zum Glück?
Mehr Privatsphäre.

Was trinken Sie zum Abendessen?
Zu Hause Wasser oder Spezi, im Restaurant Wein. Am liebsten marmeladige, fröhliche Weine, die auch ohne Essen schmecken, mit etwas mehr Volumen im Mund und leichter Restsüße. Gerne auch halbtrocken, da bin ich wie so eine alte Lady.

Aufgezeichnet von Katharina Pfannkuch.

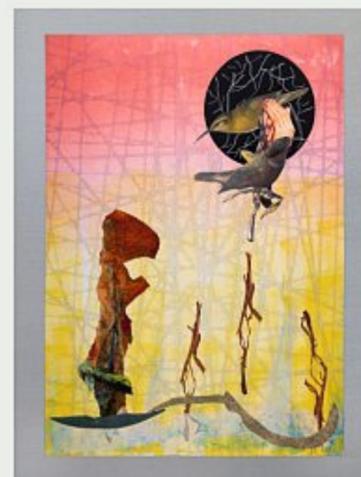
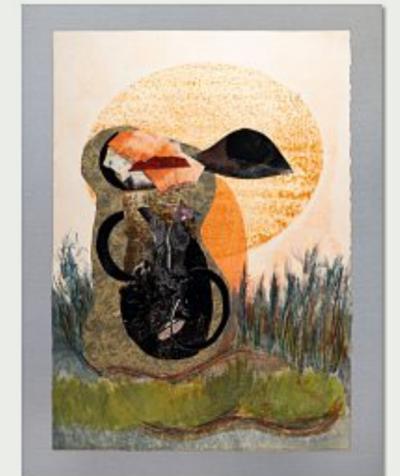
Frankfurter Allgemeine SELECTION



Amy Ernst „Elements of Collage“ – 16 Originale

Exklusiv für den F.A.Z.-Selection-Shop hat Amy Ernst, die Enkeltochter von Max Ernst, 16 Unikate geschaffen, in denen sie mehrere Quellen, wie Monotypien, Radierungen, Fotos und vieles mehr, verwendet. Sie verrät durch die Titel ihrer Werke, welche Themen ihr besonders am Herzen liegen.

Sichern Sie sich eines der Originale im Format 87 x 66 cm für 6.800 Euro ohne Rahmen oder mit Rahmen für 7.150 Euro, jeweils zuzüglich Versandkosten.





DIOR