



1. SIEGER

2006 Rosé trocken
Weingut Knipsper, Laumersheim, Pfalz: Transparentes Lachsrosa. Die Knipsperbrüder kelterten aus Cabernet-Trauben einen frischen, belebenden Rosé, dezente Fruchtaromen und Eleganz. Bei Wein & Glas, Prinzregentenstraße 2, Berlin-Wilmersdorf, 11,40 Euro.



3. SIEGER

2006 Traiser Spätburgunder Rosé, trocken
Weingut Dr. Crusius, Traisen, Nahe: Sehr mineralisch und wenig, eher im Weißweinstil, dezente Kirscharomen, etwas Mandel, der schmeckt auch solo. Weinladen Schmidt, verschiedene Filialen, 8,50 Euro.



MINERALISCH

2006 Rosé Baden Blue
Pinot Noir, trocken, Winzergenossenschaft Sasbachwalden: Mittleres Pink, in der Nase Blütendüfte, Grapefruit, mineralische Noten, ein kräftiger Rosé. Im Badischen Weinhaus, Naumannstraße 79, Schöneberg, 6,10 Euro.



KRAFTVOLL

2006 La Saignee
Domaine Le Roc, Appellation Fronton (bei Toulouse): Satte Farbe, hellrot, schöne Mineralität, dezente rote Früchte, auch etwas Grapefruit, dicht und kraftvoll gebauter Südfranzose. Bei Vinum Spezialitätenkontor, Dankelmannstraße 29, Charlottenburg, 6,50 Euro.



FRUCHTIG

2006 Mediodia
Bodega Inurrieta, Weingebiet Navarra: Tieffarbig, fast kirschröt, überbordende, intensive rote Früchte, Drops, kräftiger Geschmack, spürbare Frucht-süße, eher ein Solist als ein Essensbegleiter. Bei Viniculture, Grolmannstraße 44, Charlottenburg, 6,30 Euro.



DICK

2005 Rosé Saigner
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz: Tieffarbig, ausgeprägte Erdbeer- und Kirscharomen, deutliche Frucht-süße, eher halbtrocken, mit 13,5 Prozent und viel Kraft der dickste Rosé im Testfeld. Bei Weinsteint, Lychner Straße 33, Prenzlauer Berg, 8,40 Euro.

VON MANFRED KRIENER

Rosé gilt als typischer Frauenwein. In einer Branche, in der besonders muskulöse Weine mit der Miene des Connaisseurs gern als „maskulin“ gelobt werden, ist das schon fast die Höchststrafe. Es kommt aber noch schlimmer: Rosé ist häufig ein Abfallprodukt der Rotwein-Produktion. Da stellen sich schnell Assoziationen zur Mülldeponie her. Doch ungeachtet solcher Imageprobleme darf man getrost feststellen: Der Rosé ist oft besser als sein Ruf – und hält sich wacker. Jede zwölfte Flasche, die in Deutschland geöffnet wird, funktelt lachs-, zwiebel- oder magentafarben.

Vor allem im Sommer, wenn Bundespräsidenten hemdsärmelig zum Interview bitten, wird er gerne entkorkt. Dann sieht man sogar ausgewachsene Männer, mit wenig mehr als einer Armbanduhr bekleidet, auf dem Balkon sitzen und gut gekühlten Rosé trinken. Auch zum Grillen überzeugt er mit erfrischendem Charme.

Was häufig unterschätzt wird: Rosé ist eine heimliche Stärke gerade der deutschen Winzer, wie die Verbrauchszahlen zeigen. 2006 hat jeder Deutsche 1,7 Liter Rosé getrunken bei einem Gesamt-Weinverbrauch von 20,1 Litern. Das entspricht einem Anteil von 8,5 Prozent (55,5 Prozent rot, 36 Prozent weiß). Bei den Herkunftsländern liegen die heimischen Rebhügel mit Abstand vorne: 46 Prozent aller getrunkenen Roséweine waren deutscher Herkunft. Dahinter liegen weit abgeschlagen Italien mit 13 und Frankreich mit 10 Prozent, deren Anteile deutlich an Boden verloren haben.

Vor allem junge Weintrinker lieben Rosé: Bei den unter 30-Jährigen erreicht er einen Anteil von immerhin 13 Prozent. Tendenz: kräftig steigend. Mit Rücksicht auf die jung-weibliche Klientel wird Rosé gern ein wenig lieblich ausgebaut, was sein Image nicht unbedingt verbessert. In jedem Fall muss er knackig

kalt direkt aus dem Kühlschrank serviert werden. Und er sollte in der Regel schon in den ersten beiden Jahren nach der Abfüllung getrunken werden. Rosé ist nichts zum Einlagern.

Rosé-Weine werden nur aus roten Trauben hergestellt. Das ganze Geheimnis: Der Winzer zerquetscht die geernteten Früchte und trennt den abgepressten Saft schon nach zwei bis acht Stunden – je nach Jahrgang, Temperatur und Rebsorte – von den Beerenhäuten, in denen die Farbstoffe sitzen. Bei der Rotweinproduktion bleibt der Brei aus Traubensaft, Haut und Kernen dagegen im Extremfall bis zu vier Wochen stehen. Je länger die Standzeit, desto mehr Farbe, Gerbstoffe, Aromen und Phenole werden aus den Trauben herausgezogen. Umgekehrt gilt: Je kürzer die Standzeit, desto hellfarbiger und transparenter wird der Wein. So erhalten Roséweine ihre stark unterschiedliche Färbung – vom blassen Rosa bis zum satten Pink. Die Farbe sagt allerdings noch nichts über den Geschmack aus.

Wenn der Winzer den Saft dagegen ohne jeden Maischekontakt sofort abzieht, erhält er auch aus roten Trauben einen lupenreinen Weißwein, den sogenannten Blanc de Noir.

Der Weißherbst ist eine Besonderheit des Rosé. Er kommt aus Baden und muss

reinsortig aus Spätburgunder hergestellt werden. Der Schiller dagegen ist eine eher dubiose Spezialität aus Württemberg. Er wird aus Rot- und Weißweinen gemixt und ist kein wirklicher Rosé.

Warum Rosé häufig ein Nebenprodukt ist? Um besonders konzentrierte, farbkraftige Rotweine zu erzielen, greifen die Winzer zu einem Trick: Sie lassen ihren Rotwein „bluten“. Das heißt, sie ziehen einen Teil des Saftes aus ihren Rotweinträumen – etwa 5 bis 15 Prozent – frühzeitig ab und machen daraus einen Rosé. Dann sind im verbliebenen Rest anteilmäßig mehr Beerenhäute mit ihren Farbpigmenten vorhanden. Die Franzosen nennen diesen Aderlass „Saignée“, ein Begriff, der inzwischen auch in Deutschland von vielen Winzern aufs Etikett geschrieben wird.

Die meisten Rosés sind das Ergebnis ausgebluteter Rotweine, streng genommen tatsächlich ein Überbleibsel. Hinzu kommt: Auch die Trauben aus jungen Anlagen, aus schlecht ausgereiften, schlecht gefärbten oder von Edelfäule befallenen Partien, die nicht zur Rotweinherstellung taugen, enden oft als Rosé.

Einem Winzer wie Konrad Salwey aus dem badischen Oberrotweil stellen sich spätestens jetzt die Nackenhaare auf. Er gehört zu den wenigen Spezialisten, die ihren Rosé ganz anders produzieren. Sal-

wey, der je nach Jahrgang bis zu acht verschiedene Spätburgunder Weißherbst keltert, hat mehrere Weinberge mit roten Trauben bestockt, die er ausschließlich für die Rosé-Herstellung nutzt. Er verwendet nur hochwertiges, gesundes Traubenmaterial. Die Pflege dieser Weinberge erfolgt rosé-typisch: Im Spätsommer verzichtet Salwey bewusst auf das Entblättern der Reben über der Traubenzone. Die Beeren sollen keine direkte Sonne bekommen, sondern vom Schatten beschützt werden. Sein Credo: Dann bleiben die Beerenhäute dünner, entwickeln weniger Bitterstoffe, der Rosé bekommt eine kühlere, delikate Frucht. Weil Salwey aber keine Fruchtmonster mag, verzichtet er im Keller auf eine extrem kühle Vergärung, die den Fruchtgeschmack fördert und gerade beim Rosé häufig angewandt wird. (Bezug über www.salwey.de, Tel. 07662/6340.)

Trauben, aus denen ein süffig leichter Rosé gekeltert wird, können in der Regel etwas früher gelesen werden. Dies trifft aber nicht auf die Trauben eines Saignée-Rosé zu, die naturgemäß dieselbe Reife haben wie das Rotwein-Lesegut. Leider ist der spritzige Sommer-Rosé mit elf bis maximal zwölf Prozent Alkohol inzwischen selten geworden. Auch in unserer Testrunde dominierten die kräftigen

Weine mit 13 oder sogar 13,5 Volumenprozent Alkohol.

Wir hatten sieben Berliner Weinläden aufgefordert, uns ihren schönsten Rosé zu schicken. Die Auswahl überließen wir den Händlern. Die Kandidaten wollten wir zur leichten Sommerküche – Gemüsesalate, eingelegter Tintenfisch, Pizza – probieren. Es sollte also keine der üblichen Profi-Degustationen sein, nach dem Motto: ein bisschen am Glas geschnüffelt, einen Schluck über die Zunge gejagt, wieder ausgespuckt und eine Punktzahl vergeben, der Nächste bitte! Die Rosé-Kandidaten wurden stattdessen von einer siebenköpfigen Jury aus erfahrenen Weinliebhabern zum Essen getrunken. Und zwar solange, bis die ersten drei Flaschen leer und damit die „Stockerl-Plätze“ ermittelt waren. Motto: Je besser der Wein, desto leerer die Flasche.

„JLF-Test“ nennt die Weinzeitschrift „Merum“ dieses von ihr entwickelte Verfahren. Der Wein wird aus der künstlichen Testsituation befreit und in sein natürliches Biotop zurück an den gedeckten Tisch geführt. Der Test soll möglichst exakt den Genussgewohnheiten zu Hause entsprechen, wenn man mit Freunden um den Tisch sitzt, isst und trinkt.

Einziger Unterschied: Wir hatten sieben Flaschen gleichzeitig geöffnet, mit Alufolie unwickelt und nummeriert. Keiner sollte sehen, was er trinkt, um Vorurteile und Ehrfurcht vor berühmten Namen auszuschließen.

Die Berliner Weinländer hatten vier deutsche Rosé, zwei Südfranzosen und einen Spanier ins Rennen geschickt. Dabei waren unterschiedliche Stilistiken leicht zu erkennen: Hier die betont fruchtigen, manchmal überbordenden, leicht drosigen Weine, dort die eher dezenten, an Weißweine erinnernden Gewächse mit gebremster Frucht. Zum Essen hatten die Himbeer- und Erdbeertypen den deutlich schwereren Stand, sie sind eher als Solisten geeignet. Weil nach einem Kopf-an-Kopf-Rennen zwei Flaschen gleich schnell ausgetrunken waren, kürten wir beide zum Sieger.

Das Testverfahren erwies sich als spannend wie ein guter Krimi. Dabei wurden nicht nur die persönlichen Favoriten getrunken. Sobald sich ein Teilnehmer über einen Wein mokierte („Marmeladendrehung!“), schenkte sich andere ein Schlückchen ein, um das Kollegen-Urteil zu überprüfen. Den drei Siegerweinen wurden indes einstimmig gehuldigt. So kann Rosé richtig Spaß machen.

And the winner is: der süffige Provençale „Mas de Cadenet“ gewann gleichauf mit dem mustergültigen Pfälzer Rosé des Weinguts Knipsper. Die beiden Siegerweine waren die eher eleganten, zurückhaltenden Weine, mit schönem Trinkfluss, erfrischend und knackig. Bronze gab es für den feinen Nahe-Rosé vom Weingut Dr. Crusius, der uns zum Essen in der Süße einen Tick zu vorlaut war.



1. SIEGER

2006 Mas de Cadenet
Appellation Sainte Victoire, Provence: Helles Lachsrosa, zarter Duft nach Mandeln und Blüten, erfrischend, noble Zurückhaltung. Eleganter-süffiger und wirklich trockener Rosé. Bei Enoteca Blanck & Weber, Ludwig-Kirch-Straße 20, Berlin-Wilmersdorf, 7,30 Euro.

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Tomatensuppe

VON KURT JÄGER

Ein Kilo frische Tomaten braucht man für die Suppe. Am besten lässt man die zwei, drei Tage in der Küche stehen. Aber nicht in den Kühlschrank legen! Und dazu eine Dose geschälter Tomaten, ein Pfund. Die Kombination bringt erst den perfekten Geschmack. Durch die Dosentomaten habe ich auch gleich einen tollen Saft, da brauche ich gar nicht mit Brühe aufzufüllen.

Die frischen Tomaten schäle ich nicht, die schneide ich nur in Achtel. In einem Topf schwitze ich fünf grob gehackte Knoblauchzehen und zwei klein geschnittene Zwiebeln an, in halb Butter, halb Olivenöl, darüber kommt ein Teelöffel brau-

ner Zucker – der rundet das Ganze schön ab. Jetzt rühre ich die frischen Tomaten darunter, das wird alles zusammen so zehn Minuten lang durchgeschmort. Dann würde ich noch eine Zimtstange rein tun und Basilikum, ein schöner Zweig, kleinzupf. So, jetzt noch die Schältomaten, Deckel drauf, und das Ganze gut simmern lassen, ein halbes Stündchen auf jeden Fall, oder eine dreiviertel Stunde. Dann kommt noch ein Schuss Olivenöl rein, zwei Esslöffel, die Zimtstange raus, mit dem Zauberstab durchmixen und durch ein grobes Sieb passieren, da bleiben die Haut und die Kerne hängen. Abschmecken würde ich die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker: Das ist ganz wichtig, dass die Ba-



Foto: Klaus M.

lance stimmt, oft fehlt die Süße. Und der letzte Pfiff: ein Schuss Wodka oder Gin, Grappa könnte mir aber auch vorstellen, 2 cl, das reicht. Der Alkohol muss nicht sein, aber er macht die Suppe raffiniert. Ein Löffelchen geschlagene Sahne zum Schluss drauf, das ist Klasse, wenn es fertig ist. Dann kann ich noch ein paar Mandeln draufgeben, gehacktes Basilikum oder Rucola, eine Scheibe Parmaschinken – jeder, wie er mag.

— Kurt Jäger ist Chefkoch im Hotel Haferland auf dem Darß

...und die Tomaten dazu

China, so war kürzlich zu lesen, ist mittlerweile der drittgrößte Tomatenproduzent der Welt. Viele „italienische“ Dosen sind nur in Europa abgefüllt, die Früchte selbst kommen aus Asien. Angesichts des Klimawandels kann man da ja ein bisschen aufpassen, Etiketten lesen und auf den Preis achten (nicht zu billig!): Früchte, die vor der Haustür wachsen, muss man schließlich nicht Tausende von Kilometern transportieren.

Und gerade im Moment haben die Brandenburg Tomaten ja Hochsaison. Auf dem – ohnehin empfehlenswerten – Bauernmarkt am Wittenbergplatz bekommt man sie jeden Donnerstag in reicher Aus-

ANZEIGE

Das Ägyptische Restaurant
www.el-pharao.de

wahl. Besonders gut und vielfältig am Gemüsesand an der Süd-Ost-Ecke, dort gibt's sogar eine russische Sorte mit feiner Schale. Und bei den Kollegen nebenan kriegt man gelbe Tomaten. kip

Von TISCH zu TISCH

Duke

Mandelcreme mit Thymian und Rotweineis

VON ELISABETH BINDER

Take a walk on the wild side? Das war gestern. Battle of Swing? Vorgestern! Als das Lokal noch „Badewanne“ hieß, traten hier neben Duke Ellington auch Legenden wie Louis Armstrong und Ella Fitzgerald auf. Später genossen Lou Reed und David Bowie die berühmte „Dschungel“-Atmosphäre. Nun haben die Connaisseure das Sagen im alten Haus Nürnberg, das Ende der 20er Jahre mit einer der auffälligsten Fassaden der Stadt gebaut wurde. Die Zeiten sind halt nicht mehr wild und kämpferisch, eher ein bisschen behäbig, auf jeden Fall genussstüchtig. Es ist ein schönes liches Restaurant im Hotel Ellington, sehr groß und mit beruhigenden Mengen Weinflaschen, die sich an den Wänden bis unter die hohe Decke stapeln. Zur Nürnberger Straße hin gibt es eine Terrasse mit weiß gedeckten Tischen. Und auf der Rückseite liegt ein schöner Innenhof, der nach Art moderner Lounges auch ganz in Weiß gestaltet ist und aussieht wie ein schöner Ort für Open-Air-Partys. Das Ambiente würde all den großen Künstlern von damals bestimmt gefallen.

Vielleicht würden sie sich ein bisschen lustig machen über die doch sehr feierlichen jungen Kellner, die den suchend umherirrenden Gast beflissen ein diskretes „Die Örtlichkeiten?“ entgegenbringen. Man geht vorbei an einer offenen und



Restaurant Duke im Hotel Ellington, Nürnberg Str. 50 - 55, Schöneberg, Tel. 683 15 0, täglich von 11.30 bis 23 Uhr. Foto: Doris Klaas

überraschend großen Showküche, wirft einen Blick in das auch sehenswerte Treppenhaus des Hotels. Und kehrt dann zurück zu einer Speisekarte, die mehr Lust aufs Essen als auf Tanzen macht.

Zum eiskalten, fruchtig trockenen Wintersekt von der Mosel (3,50 Euro) gab es zweierlei Sorten dunkles Baguette und dazu recht passablen Thunfischquark. Die Rote-Bete-Ananasuppe mit Ingwer und gebratenen Riesengarnelen hatte die schöne rote Farbe eines liebestrunkenen Herzens und schmeckte, von der Roten Bete in ihrer Süße angenehm gedämpft, nach idealer Ananasfrucht (7 Euro). Die marinierten Zuchinistreifen glänzten mit kühler Glätte, und der Ziegenkäse mit Akazienhonig vermählte sich gern mit Rucolablättern und Pinienkernen, die ihn luftig trugen. Sehr dekorativ serviert mit einem langen Zucchini-Chip (8,50 Euro).

Der schneeweiße Zander schmeckte zart und gut. Die Kartoffelkruste war wie ein leichtes, sehr goldbraun gelungenes Rösti darüber fruchtig. Dazu gab es reichlich gute Rahmpfifferlinge (19 Euro). Et was Besonderes für Vegetarier war der mächtige Artischockenboden, großzügig gefüllt mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Oliven etc., drumherum kleine Pellkartoffeln auf Pesto und Tomatenöl (15 Euro). So verbindet man das Mediterrane mit dem Hiesigen auf glaubwürdig geschmackvolle Art. Dazu passte ein Sancerre von Rouet aus dem Jahr 2005, gut gekühlt (26 Euro). Allerdings ist dieses auch eine perfekte Adresse für die Freunde reinen Wassers, die Auswahl ist beträchtlich. Sie reicht vom „Finé Still“ aus Japan (0,72 l für 9,50 Euro) bis zum „Eisenhamsparkling“ aus England (0,75 l für 16 Euro).

Die Desserts waren intelligent und wohlschmeckend: die bittrig süße Honig-Mandelcreme mit Thymian, Rotweineis und glasierten Ananas-Würfeln (7 Euro) ebenso wie das marmorierte Schokoladen-Kokosmousse mit Bananensorbet und Erdbeersalat (6 Euro). Originelle Digestifs, die man unbedingt probieren sollte: die Vogelbeere von Lantenhammer zum Beispiel, die klar ist und nicht so herzbütrot wie die Suppe (7 Euro), und die Saubirne von Hämmerle (6 Euro), die ebenfalls schön kräftig hilft, den pechschwarzen Espresso hinunterzuspülen.

Die Portionen sind so abgemessen, dass man nach drei Gängen keinesfalls zu satt ist. Und der Service ist bei aller gemessenen Feierlichkeit am Ende doch sehr effizient und vor allem dezent. Die wissen immer, wann sie mal an den Tisch treten müssen, aber auch, dass sie dort nicht zu lange verweilen dürfen. Die Anwesenheit von sensiblen Kellnern muss man oftmals teurer bezahlen als hier. Wünschen wir dem Lokal also viele Künstler als Gäste, damit sie sich in einem angenehmen ruhigen Ambiente vom Atem der großen Vergangenheit zu neuen eigenen Werken inspirieren lassen.