

Flaschenpost

Champagner, die Zweite

Eine eherne Regel für den Weinliebhaber lautet: Nie im Strom mit der Masse schwimmen! Der Angelsachse sagt dazu Mainstream. Diese Regel gilt in gleichem Maß für die Winzer (sofern sie den Wein lieben) wie die Weintrinker, die den Wein nicht allein als Rauschmittel betrachten.

Alle Welt ist auf der Suche nach dem Besonderen, der Flaschenpost-Kolumnist wie immer an der Spitze der Bewegung. Vor kurzem habe ich hier über die Freude meiner Frau an einem guten Champagner geschrieben – und die Vermutung kundgetan, dass sich in Württemberg bei der Produktion herausragender Sekte



Heute von Michael Weier

m.weier@stn.zgs.de

eigentlich etwas tun müsste. Ein paar Tage später war ich im Weingut Aldinger in Fellbach und habe bei Junior Matthias Aldinger, der den Keller managt, nachgefragt: Gibt's eigentlich auf diesem Sektor Neuerungen? Die Aldingers machen immerhin zusammen mit dem Weingut Wöhrwag den aus unserem Anbaugebiet von mir am allerhöchsten

präferierten Sekt, die Cuvée 2. Bisher sprudelt hier wenig Vergleichbares. Und was macht der Junior Aldinger? Grinst frech und schleppt zwei Flaschen an. Die eine fünf, die andere vier Jahre alt, noch nicht im Verkauf. Die klassischen Sorten aus der Champagne – Spätburgunder, Pinot Meunier (Schwarzriesling) und Chardonnay. Die besten Trauben aus dem Weinberg. Noch kann ich nur ahnen, was später daraus wird, sicher aber kein simpler Winzersekt. Der ältere Jahrgang erinnert jetzt schon mit seinen nussigen Aromen und dem Schmelz an seine französische Verwandtschaft, deren Name er niemals tragen darf.

Am Abend des gleichen Tages saß ich in Untertürkheim im neuen sogenannten Sensorium der Weinhandlung Benz, dort tagte der Manufaktur der Weinmanufaktur. Dies geschieht immer unter einem spannenden Motto, welches lautete: Große Rieslinge und große Schaumweine. Wie in Fellbach! Die Champagne reizt unsere Weinmacher zu ganz besonderen Leistungen. Künftig gibt's auch in Untertürkheim ein prickelndes Spitzenprodukt, das demnächst vorgestellt wird – und wie das Getränk der Aldingers nicht unter 30 Euro zu haben sein wird.

Beide Produkte zeigen: Der Ehrgeiz, der Welt zu zeigen, was Württemberg so alles kann, ist vom Chardonnay über den Merlot zu Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon und Syrah nun zum Sekt geschwappt. Wir können alles! Oder? Wir lassen uns einfach überraschen.

Dass meine Frau und ich den Trend entdeckt haben sollen, ist übrigens eine maßlose Übertreibung. Das ging uns bei den Kronleuchtern schon einmal so. Wir haben eine neue Küche gekriegt, mit Dielenboden, einem Kneipentisch drin, und darüber wollten wir einen hübschen Kronleuchter hängen. Originell, gel? Bis ein halbes Jahr später der Ikea-Katalog im Briefkasten lag – mit Küchen drin mit Dielenboden, Kneipentisch und Kronleuchtern. Genau da war klar: Man schwimmt öfter mit dem Strom, als man denkt. Aber manchmal schmeckt das halt verdammt gut! Wobei wir den Kronleuchter dann doch nicht gekauft haben...

Tipp der Woche

Meinen württembergischen Favoriten kennen Sie, heute empfehlen wir einen der besten deutschen Sekte.

- **Raumland, Cuvée Marie-Luise, 16,99 Euro (Weinhandlung Bronner)**

Neues aus der Gastroszene

Für Tee-Fans

Spätestens jetzt sollte man sich um einen Adventskalender kümmern. Für alle Tee-Fans hat The English Tearoom im Heusteigviertel (www.the-english-tearoom.de) einen kleinen Koffer mit 24 Tees gepackt. Dazu gibt es eine hübsche Aufklappkarte und einen kleinen Reiseführer mit vielen Informationen. (nja)

Für Koch-Fans

Er siegte bei mehreren TV-Kochshows. Da lag es nahe, dass Volker Dittmer, Marketingberater und passionierter Hobbykoch, an diesem Donnerstag, 20. November, im Fairotel in Filderstadt-Plattenhardt Dittmers Kochlounge eröffnet (www.dittmers-kochlounge.de). Dort bietet er Kochkurse und Fachseminare an. Die Räumlichkeiten können auch für Feste gemietet werden. (tel)



Weltmeister Sergio Muto bringt den Kindern auf der Landesmesse den Umgang mit dem Mörser bei

Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

Mit Fingerspitzengefühl am Mörser

Miniköche zaubern zusammen mit Pesto-Weltmeister Sergio Muto einen Hauch von Italien auf der Messe Familie & Heim

Die Deutschen kochen nicht mehr, Kinder können eine Zucchini nicht von einer Salatgurke unterscheiden. Solche Schreckensmeldungen geistern immer wieder durchs Land. Was geschehen kann, wenn man dem Nachwuchs die Lust am Essen nahe bringt, zeigt der Einsatz der Miniköche auf der Messe.

VON CHRISTOPH KUTZER

STUTTGART. Flink, aber mit wohl dosiertem Druck malt Sergio Muto im Kräutermörser. Ein leichter Duft nach Basilikum breitet sich aus. Niklas folgt jeder Bewegung. Versonnen bewegt er dabei probierhalber den Stößel in seiner Hand. Der Zehnjährige ist einer der Miniköche, die heute gemeinsam mit dem Spezialisten Pesto zubereiten dürfen – vor Publikum auf der Messebühne.

Nervös wirkt keines der Kinder. Nur gespannt darauf, endlich selbst loslegen zu können. „Ich bin jetzt auch zu Hause der Koch“, verkündet Niklas stolz. Ob er eines Tages beruflich am Herd stehen will, weiß er noch nicht. „Das ist zumindest in Erwägung zu ziehen“, sinniert er. „Im Moment macht es vor allem Spaß.“ Der gleichaltrige Leon genießt es ebenfalls, in der Küche zu stehen. Neulich habe er mit seiner Mutter selbst Maultaschen gemacht, erzählt er. Kuchen backen sei auch toll, obwohl sie zu Hause gar keinen Kuchen aßen. Der pragmatische Ausweg: Das Backwerk wird verschenkt.

Was zunächst überrascht, ist die Tatsache, dass sich Mädchen und Jungs bei den Miniköchen zahlenmäßig die Waage halten. Kochen als Frauensache? Von wegen! „Wenn ich Freunden erzähle, was wir hier machen, sind einige richtig neidisch, die finden das cool“, erzählt Niklas.

Für Muto, der vor zwei Jahren in Genua zum Pesto-Weltmeister gekürt wurde, ist es wenig überraschend, wie eifrig und ernsthaft die kleinen Köche mitgearbeitet haben. „Kinder sind viel konzentrierter bei der Sache als Erwachsene“, weiß er aus Workshop-Erfahrung. „Am Schlimmsten sind Männer. Die wissen immer schon alles. Kinder sind neugierig. Man muss sie nur motivieren.“ Der These, Kinder würden sich am liebsten von Würstchen und Pommes ernähren, widerspricht er entschieden: „Ich bin mir sicher, dass Eltern oft einfach zu wenig Angebote machen und sich mit dem begnügen, was auf jeden Fall funktioniert.“ Das Angebot des Pesto-Experten liest sich an diesem Mittag wie folgt: Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Schafskäse, Pinienkerne, Knoblauch und Salz. Mit Kräutermörser und Stößel

machen sich die Miniköche über die Zutaten her – vom Meister angeleitet. „Du machst ein bisschen mehr, was? Willst du jemanden einladen?“, fragt er eines der Kinder. Hier rät er zu einer weiteren Prise Salz, dort empfiehlt er mehr Mut zum Knoblauch. „Es kommt auf das Fingerspitzengefühl an“, betont Muto. „Man muss ausprobieren, wie es einem am besten schmeckt.“ Der 60-Jährige, der 1976 aus Italien nach Stuttgart kam, weiß, wovon er spricht: Er ist gelernter Stuckateur und passionierter Hobbykoch. Sein erstes Pesto hat er vor sieben Jahren gemacht. Die Zutaten musste er googeln. Inzwischen betreibt Sergio Muto das Feinkostgeschäft „La Fattoria“ in Stuttgart-Botnang.

Nach der Verkostung der Ergebnisse durch das Publikum gehen die ersten Bestellungen ein: „Ich soll das heute Abend gleich

noch einmal machen“, freut sich Niklas. Gelernt hat er auch etwas: „Die Pinienkerne habe ich zuerst für Sonnenblumenkerne gehalten“, gibt er zu. Lehrreich wird wohl auch der kommende Samstag werden: Dann geht es gemeinsam mit den jungen Kollegen ins Parkhotel. „Die Resonanz seitens unserer Partner ist durchweg positiv“, zieht Beate Graf eine erste Zwischenbilanz. „Die Gastronomie hat Nachwuchssorgen. Bei den Miniköchen können die Beteiligten schon mal für ihr Berufsfeld werben.“ Die Kinder erhalten am Ende ein IHK-Zertifikat – eine Praktikumsbescheinigung. Vor allem aber werden sie wissen, dass es nicht nur ums satt werden geht, wenn man kocht. „Ein gutes Essen, ein guter Wein und kein unnötiger Stress – das hält gesund“, fasst Sergio Muto zusammen. „Ich arbeite gern, aber ab und zu muss man sich auch einfach zurücklehnen und genießen.“

Das von der EU geförderte Konzept der Miniköche gibt es bereits seit 25 Jahren, erklärt Beate Graf, die das Projekt auf den Fildern angestoßen hat. Der Heilpraktikerin ist daran gelegen, dass Kinder ein Bewusstsein für gesunde Ernährung, aber auch für den kulturellen Aspekt des gemeinsamen Essens entwickeln. „So machte sie sich auf die Suche nach Partnern und Sponsoren. Das über die Wirtschaftssoase geknüpfte Netzwerk war dabei hilfreich. Seit September treffen sich nun 20 Nachwuchsküchenmeister im Alter zwischen neun und elf Jahren um beim Bäcker, in Hotels oder Restaurants zu hospitieren und Grundlegendes über gesunde Ernährung, guten Service oder einladend gedeckte Tische zu lernen. Kulturtechniken wie Spätzle schaben stehen ebenfalls auf dem Programm. Auch soll ein eigener Gemüse und Kräutergarten angelegt und von den Familien reichum gepflegt werden. Zum Abschluss dürfen sich die Eltern auf ein Sechsgänge-Menü aus Kinderhand freuen.“

Hintergrund

Termine auf der Landesmesse bis zum Wochenende

Der Messeherbst ist noch bis Sonntag auf der Landesmesse Stuttgart in vollem Gange. Hier eine Auswahl an Veranstaltungstipps – vom Modellbau bis zur veganen Küche:

- **Donnerstag 20. November:** 10 bis 15 Uhr Gleitfliegerbau (Halle 3, Stand 3F01); 10.30 bis 12 Uhr Rundgang durch die Hallen mit den SWR-Maskottchen Äffle und Pferdle. (Galerie, Künstler-Café); 12 bis 12.30 Uhr Bau einer Wäscheklammerecke (Halle 5, Stand 5A55); Ab 18 Uhr: Vernissage in der Künstlergalerie und Verleihung des Kritikerpreises (Halle 1, Galerie).
- **Freitag 21. November:** 10 bis 15 Uhr Gleitfliegerbau (Halle 3, Stand 3F01); 14 Uhr: Autogrammstunde mit VfB-Maskottchen

Fritze (Halle 1, Stand H32); bis 22 Uhr: Spielspaß auf der Spieleinsel bis weit nach Messeschluss (Halle 1).

- **Samstag 22. November:** 10.30, 13 Uhr, 15.30 Uhr: Viertelfinale, Halbfinale und Finale der Pokalrunde des Tischfußball Verbands Baden-Württemberg (Halle E0 Stand N11); 14 bis 15 Uhr: Gotthilf Fischer auf der LE-Bühne (Halle 6, Wirtschaftssoase LE); bis 18 Uhr: Finale der Carrera Challenge 2014 (Atrium); 17.30 Uhr: Siegerehrung Spiel des Jahres (Halle 1, Stand F18)
- **Sonntag 23. November:** 14.30 bis 15.15 Uhr: Feine vegane Küche für jeden Tag (Eat & Style Kochbühne, Halle 7); 16 bis 16.30 Uhr Seifen herstellen mit Kindern (Halle 6, Wirtschaftssoase LE, Aktionsbühne). (kuz)

Tafelspitzen: Hans im Glück im Milaneo

Burger mit System und Niveau

VON MICHAEL DEUFEL

Geißbock, Caesar, Glücksschmied, Heimweh – haben eigentlich wenig bis nichts miteinander zu tun. Die Burgerkette Hans im Glück jedoch findet dennoch einen gemeinsamen Nenner: Sie hat ihren Burgern diese und andere Namen gegeben. Auf der Karte finden sich noch ähnlich hübsche Begriffe wie Seelenheil, Wurzelsepp und Landei.

Manche mögen das albern finden. Es wirkt jedenfalls besonders und nicht unsympathisch. Durchaus sympathisch sind

auch die Hans-im-Glück-Restaurants gestaltet: kein Billigmobiliar, dafür helle Farben, moderne Formen und die typischen Stämme von Birken geben den Gasträumen eine freundliche Note. Der Service steht dem beim Testbesuch im Ableger im Einkaufszentrum Milaneo in nichts nach.

Aber es handelt sich bei Hans im Glück eben um einen weiteren Vertreter der sogenannten Systemgastronomie, sprich: Alle 28 Filialen, davon acht alleine in München, sind beim Interieur wie beim Angebot gleichen Zuschnitts – bis hin zu den Namen der Gerichte. In Stuttgart haben in diesem Jahr vier Dependancen eröffnet: an der Marienstraße, im Bürokomplex Caleido an der Tübinger Straße, im Wohnkomplex Pariser Höfe im Europaviertel hinter der Zentrale der LBBW und jüngst nur wenige Meter weiter Filiale Nummer vier im Konsumtempel Milaneo.

Kennst Du einen, kennst Du alle, werden all jene verächtlich argwöhnen, die auf kulinarische Vielfalt schwören. Wer nicht wirklich auf Experimente steht, wird jedoch im Großen und Ganzen gut bedient. Die eher klassische Variante mit Käse und Speck (7,80 Euro) wie der fleischlose, mit einem Oliven-Tomaten-Bratling, Mozzarella und Rucola versehene Burger Seelenheil (7,80 Euro) sind geschmacklich überzeugend. Punktabzug gibt es für das etwas bröselige Brötchen und dafür, dass die Fleischlage des Käse-Speck-Burgers schon reichlich abgekühlt an den Tisch gebracht wird. Exzellent dafür die Fritten (3,20 Euro), die cross und nicht nach altem Fett müffeln



Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

Birkenstämme als Wiedererkennungseffekt: Die Hans-im-Glück-Filiale an der Marienstraße

- **Adresse:** Hans im Glück, Burgergrill und Bar im Einkaufszentrum Milaneo, Mailänder Platz 7, 70173 Stuttgart, E-Mail milaneo@hansimglueck-burgergrill.de, Telefon 07 11 / 3 00 06 18.
- **Öffnungszeiten:** montags bis donnerstags von 10 bis 20 Uhr, freitags und samstags bis 21.30 Uhr sowie sonn- und feiertags von 11 bis 20 Uhr.
- **Extras:** preisgünstiger Mittagstisch.
- **Anfahrt:** mit den Stadtbahnlinien U 5, 6, 7, 12 und 15 bis zur Haltestelle Stadtbibliothek, von dort wenige Schritte zu Fuß; Parkmöglichkeit für Autofahrer über die Wolframstraße in die Milaneo-Tiefgarage.



Sky-Grafik/Länge

serviert werden. Hans im Glück hebt sich trotz kleiner Schwächen durchaus positiv von einschlägigen Burgersuppen ab. Die Gleichförmigkeit der Filialen freilich ist systemgastronomisches Programm. Die Hans-im-Glück-Zentrale vergibt Lizenzen an sogenannte Franchise-Nehmer: 40 000

Euro kostet die Lizenz zum Führen eines der Restaurants. Kandidaten erhalten dazu ein Seminar, in dem sie das Konzept einstudieren. Dass hinter dem Hauptbahnhof zwei Filialen nur gut 100 Meter voneinander entfernt um Burgerliebhaber buhlen, mutet konzeptionell allerdings seltsam an.