



mahlzeit

Weitere
Gastro-Themen
finden sich auf unserer
Homepage unter
stuttgarter-zeitung.de



Lesestoff

Abendgarderobe

Holger Gayer öffnet heute einen Spätburgunder, den man ob seiner Eleganz im Smoking genießen sollte.

Eine exklusive Online-Umfrage im Kollegen- und Bekanntenkreis (echte Treffen dürfen ja immer noch nicht stattfinden) hat ergeben, dass der individuelle Weinkonsum in diesen Krisenzeiten steigt. Dass die Wengertler dennoch unter der Corona-Pandemie leiden, hat viel mit dem Shutdown der Gastronomie zu tun. So schreibt beispielsweise der Juniorchef des Schlossguts Hohenbeilstein, Joscha Dippon, in seinem aktuellen Rundbrief, dass der Umsatz seines Biobetriebs allein im März „um rund 70 Prozent eingebrochen ist“. Natürlich bleibe nun jeder zuhause, aber „wenn schon Selbstisolation – dann doch am besten mit einer (oder mehreren) guten Flasche(n) Biowein“, empfiehlt Dippon.

Da möchte ich nicht nur nicht widersprechen, sondern ausdrücklich ein ganz besonderes Exemplar aus seiner ohnehin ausgezeichneten Kollektion in den Mittelpunkt rücken: den 2016er Spätburgunder aus der Beilsteiner Monopollage Schlosswengert. Erst vor wenigen Wochen ist das Große Gewächs des Biopioniers auf der Biofachmesse in Nürnberg zum besten deutschen Rotwein gekürt worden, und wiewohl ich bei solchen Preisen ob der unüberschaubar gewordenen Flut von Ehrungen skeptisch bin, muss ich sagen: Dieser Spätburgunder hat jedes Lob verdient. Unglaublich vielschichtig, mit Aromen von Cassis und Sauerkirsche, einem stabilen Rückgrat von Taninen und einem leichten Holzton kommt dieser Wein dermaßen elegant daher, dass man den Smoking anziehen möchte, ehe man den zweiten Schluck nimmt. Und das Beste daran: Wenn man die Flasche an einem Abend nicht leer macht, hat man am nächsten mindestens genauso viel Spaß daran, denn die Luft tut ihm gut. Daher empfehle ich auch ein großes Burgunderglas zum Genuss dieses Weins. Er hat es verdient.

Harald Beck Wenn es den Kollegen schier in den Smoking treibt, schrillen Warnsirenen. Die junge, etwas bissige Säure würde noch am Hemd zupfen – und bis der viel versprechende Tropfen sein Optimum erreicht, könnte der Frack zu eng sein.

Michael Weier In die Nase kommt zuerst ein Obstkorb, die Fülle geht aber völlig verloren. Die Säure ist zudem (noch) nicht eingebunden. Diesen Tropfen halte ich frühestens in fünf Jahren für trinkreif.

Kathrin Haasis Der Spätburgunder hat ein einlullendes, fruchtiges Bukett. Aber dann fehlt es ihm an Kraft beziehungsweise Gerbstoffen, er wirkt eher traditionell, erst zu süß und im Abgang zu sauer. Von einem Großen Gewächs erwarte ich mehr.

2016er Schlosswengert Spätburgunder GG, 23 Euro, Schlossgut Hohenbeilstein, Telefon 0 70 62/93 71 10, www.schlossgut-hohenbeilstein.de

Neues aus der Gastroszene

Ein Menü zum Muttertag

Liebe Väter: An diesem Muttertag, 10. Mai, seid ihr in kontaktarmen Zeiten gefordert. Nico Burckhardt vom Sternelokal Pfauen in Schorndorf bietet ein spezielles Menü an, das Väter dann für die Mutter zubereiten können. Auch das Sternelokal 5 bietet das an, sogar als Sechs-Gang-Menü für Fortgeschrittene.

Virtuelle Weinproben

Kontaktarm bleibt auch der Weingenuss: Das Collegium Württemberg bietet nun virtuelle Weinproben an. Ebenso das Weinbaumuseum – zusammen mit Weingütern wie MaxWein, Rajtschan und Diehl. Nicht live, was es auch gibt. In diesen Fällen bestellt man die Weine und schaut sich dann die Weinprobe zu Hause in Ruhe an, wann es eben passt. *weih*

Das Lieblingsessen der Kindheit

Rezept Unsere Köche machen Pause, wir kochen nun im Homeoffice – Topfenknödel mit Erdbeer-Rhabarberkompott. Von Michael Weier

Wenn die Zeiten wie im Moment etwas weniger gut sind, kramt der Mensch gerne in Erinnerungen. Kranke Kinder zum Beispiel greifen zu Büchern, die sie früher mal vorgelesen bekommen haben. Bobo Siebenschläfer kommt dann plötzlich wieder aus dem Regal. In Zeiten wie diesen schaut der Erwachsene dann eher mal einen seiner alten Lieblingsfilme. Oder er kocht sich das absolute Lieblingsessen seiner Kindheit! In meinem Fall wären das eigentlich die Zwetschgenknödel meiner Mutter. In einem Haushalt mit zwei Brüdern aufgewachsen, war es ein Fest, wenn es Zwetschgenknödel gab, wir haben sie um die Wette verdrückt, der Rekord stand bei zwölf Stück!

Ich musste das Rezept ein bisschen abwandeln, da wir ja Wert auf saisonale Gerichte legen. Zu einem Rhabarberkompott passen Topfenknödel einfach besser, die sind fluffiger und frischer. Meine Mutter hat die Knödel mit 300 Gramm Mehl und 250 Gramm Quark gemacht, falls Sie dies interessiert. Und ich pfeife auf Corona, wenn es wieder Zwetschgen gibt, werde ich genau diese Variante mit den Früchten im Knödel ausprobieren.

Zutaten für vier Personen

500 g Topfen oder Quark
2 große Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Biozitrone
50 g Butter
50 g Zucker
200 g Toastbrot ohne Rinde
Für die Brösel:
100 g Semmelbrösel
70 g Butter
2 EL Zucker
Für das Kompott:
250 g Erdbeeren
(gerne auch gefroren)
500 g Rhabarber
100 g Zucker



Gastro-Redakteur Michael Weier greift selbst zum Kochlöffel – beim Homecooking.

Die Zubereitung

Den Quark mit einem Tuch kräftig auspressen, bis er ziemlich fest ist. Die sehr weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, die Eier dazugeben und weiter schlagen, von der Biozitrone den Abrieb hinzufügen. Das entrindete Toastbrot in kleine Würfel schneiden und im Mixer fein zerkleinern und unterrühren. Die Rinde dann auch zerkleinern und als Basis für die Semmelbrösel verwenden, so

muss man nichts wegwerfen. Den Quark unter die Masse rühren und diese für eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Die Erdbeeren mit etwas Wasser und dem Zucker in einem Topf erhitzen, dann pürieren. Rhabarber schälen und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden und im Erdbeerpüree kurz weickochen.

Den Teig mit zwei heißen Löffeln



„Für uns ist das Jahr gelaufen“

Interview Im Unternehmen von Michael Wilhelmer herrscht spätestens seit der Absage des Volksfestes praktisch Stillstand.

Seine 200 Mitarbeiter musste Michael Wilhelmer in Kurzarbeit schicken. Im Moment gibt es bei dem Wasenwirt, Betreiber von vier Restaurants und Caterer, so gut wie nichts zu tun. Der 50-Jährige wirkt trotzdem unaufgeregt.

Herr Wilhelmer, wie verkraften Sie die Absage des Volksfestes?

Es kam ja nicht mehr so überraschend, nachdem die Wiesen schon abgesagt wurde und alle anderen Großveranstaltungen auch. Verkraften tun wir es, aber es tut weh. Mir tut es auch leid für die Schausteller, die haben in diesem Jahr keine Einkünfte mehr. Für uns ist es ebenfalls ein Riesenverlust. Der Wasen ist die Königsklasse. Aber wir müssen es verkraften. Immerhin können wir uns darauf vorbereiten und den Schaden etwas abwenden – und uns für das nächste Jahr rüsten. Ich hoffe, dass wir dann fröhlich und befreit feiern können.

Können Sie den Verlust auffangen?

Für uns ist das Jahr gelaufen. Vielleicht können wir noch den Weihnachtsmarkt mitnehmen, aber das Sommerfest, das Weindorf, der Mercedes-Cup auf dem Weißenhof – alles abgesagt. Auch die Firmenbuchungen wurden storniert. Ich habe drei Säulen: Veranstaltungen, Catering und Gastronomie – und alle drei sind im Stillstand. Am Schlachthof bieten wir noch Take-Away an. Aber das ist vor allem

Image- und Kontaktpflege und nicht mit dem Normalbetrieb zu vergleichen.

Und wie kommen Sie damit klar?

Wir haben in der Vergangenheit solide gewirtschaftet und jetzt den Apparat verschlankt. Wir entlassen niemand, alle 200 Mitarbeiter sind allerdings in Kurzarbeit. Wir unterstützen sie mit einem Arbeitgeberzuschuss. Aber das Trinkgeld fehlt an allen Ecken und Enden. Hoffentlich wird es nie wieder so ein Jahr geben. Vielleicht kann diese Krise andere Tugenden hervorbringen wie gegenseitige Unterstützung, mehr Verlässlichkeit und Genügsamkeit, weniger Kurzlebigkeit.

Für das was für Wilhelmer auf dem Spiel steht, klingen Sie ruhig und unaufgeregt.

Danke. Das macht die Erfahrung. Ich habe



Beim Drive-Through am Schlachthof: Michael Wilhelmer Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

zu kleinen Bällen formen, in kochendes Salzwasser geben und 15 Minuten ziehen lassen. Die Löffel immer wieder ins heiße Wasser tauchen. Die Semmelbrösel in der Butter braten, bis sie schön braun sind und dann zwei Esslöffel Zucker dazugeben. Die fertigen Knödel dann in den Bröseln wenden und mit dem noch warmen Kompott anrichten.

DER KOCHTIPP

Hobbykoch Michael Weier mischt in den Teig gerne noch ein bisschen mehr Mehl, dadurch werden die Knödel zwar fester, zerfallen aber beim Kochen nicht, was wiederum Tobsuchtsanfälle bei ihm auslöst.

DER WEINTIPP

Für das Homecooking entdeckte der Hobbykoch in seinem Keller eine Riesling-Auslese aus dem Jahr 2006 vom Weingut Aldinger (damals 12,26 Euro, der Bäpper war noch drauf). Aber den gibt's natürlich nicht mehr, als Alternative dürfen Sie dann einfach nach einem Süßwein Ihrer Wahl greifen. StZ

schon die ein oder andere Krise erlebt, allerdings keine vergleichbare. Ich muss die Menschen um mich herum beruhigen. Wenn ich jetzt panisch werden würde, wäre das schlecht. Und ich bin mir sicher: Egal wie, aber wir werden zurückkommen.

Haben Sie eine Vorstellung davon, wie die Rückkehr aussehen wird?

Mir macht Sorgen, wie lange es dauern wird, bis die Menschen sich wieder trauen, Essen zu gehen und Freunde zu treffen. Viele sind sehr vorsichtig und haben große Angst. Aber wir können ja nicht alle noch monatelang oder länger auf einen Impfstoff warten. Es wird ein sehr schwieriger Weg. Jetzt kann man nichts tun. Wir müssen abwarten und dann spontan und flexibel auf die Veränderungen reagieren. So kommt man am besten durch die Krise. Die Politik hat es auch nicht leicht. Und ich finde, man kann froh sein, während dieser Pandemie in Deutschland zu leben.

Das Gespräch führte Kathrin Haasis.

STARK GEWACHSEN

Gastwirt Michael Wilhelmer, 1970 in Stuttgart geboren, ist als 21-Jähriger in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Er ist gelernter Koch und hat die Steigenberger Hotelfachschule besucht. Er ist verheiratet und hat vier Söhne.

Lokal Für den Familienbetrieb legte seine Mutter Erika Wilhelmer vor mehr als 45 Jahren mit der Weinstube Stuttgarter Stäffle den Grundstein. Heute gehören drei weitere Restaurants dazu. Sie war auch eine Weindorfwirtin der ersten Stunde, daraus wurde das Standbein Event-Catering. *kat*