

Weinphilosophie

Neuordnung und Abenteuer

Traditionelle, klassische Weinkarten helfen Weintrinkern immer weniger, den richtigen Wein zu finden. Deshalb machen wir, die Alte Straßenmeisterei, einen ersten Schritt in eine neue Wein-Ordnung.

Statt nach Weinregionen, Appellationen, Weinmacher und Jahrgängen zu ordnen geht es um Weingeschmack, Weinstil und Weintyp.

Und für Wein-Freaks gibt es das „Abenteuer Wein“: Entdeckungsreisen in die aufregende Welt der tollen noch bezahlbaren Weltklasse-Weine, denen die Zukunft gehört, für die es sich lohnt, nach Eutin zu fahren, sie zu probieren und kennen zu lernen. Im Restaurant „Alte Straßenmeisterei“ oder im zugehörigen Gourmetrestaurant „Speisekammer“ kann man zum Wein das passende Essen bekommen. Im zugehörigen EUT-IN Hotel kann man das vinophil-kulinarische Erlebnis mit einer Übernachtung und morgendlich leckerem Frühstücksbüfett abrunden.

Neue Wein-Ordnung

Jedem erfahrenen Weinfreund ist klar: Im Restaurant wähle ich das, worauf ich gerade Appetit habe. Wein, der mir schmeckt und Essen, auf das ich Lust habe passen (fast immer) zusammen, da gibt es kein richtig oder falsch.

Und der unerfahrene Weintrinker? Der sucht vielleicht noch seinen Weg zum Wein, ihm wollen wir helfen, „seinen Wein“ zu finden.

Sein Weg zum Wein führt meistens zuerst zum einfachen, leicht verständlichen, bekömmlichen Wein, wie man ihn irgendwann, irgendwo kennengelernt hat. Solche Weine bietet die Alte Straßenmeisterei in verschiedenen Farben, Geschmacksrichtungen und Qualitätsstufen. Diese Weine passen sich nahezu jedem Essen an und werden deshalb auch von Kennern zu Büfets bzw. bei Speisenvielfalt gewählt.

Irgendwann merkt der Weintrinker vielleicht, dass guter Wein besser schmeckt, sei es als Essensbegleiter oder einfach so.

Aber wie finde ich so einen Wein, der mir schmeckt?

Schließlich gibt es nahezu 30 Milliarden Flaschen und fast jeder Wein schmeckt anders, mal ist er ein Spiegel seiner Heimat, mal Ausdruck der Rebsorte, zeigt den Geschmack der Traube, dann vielleicht den Boden, das Klima, das Terroir oder einfach nur die Handschrift seines „Schöpfers“, der seinem Wein Körper, Kraft, Finesse und Eleganz gibt. Und wie jedes Lebewesen verändert sich der Wein dann auch noch im Verlaufe seines „Weinlebens“.

Die Welt der Weine wird zudem immer unübersichtlicher. Italiener, Amerikaner oder Neuseeländer machen Weine im Bordeaux-Stil, Spanier schaffen burgundische Eleganz usw.

Der traditionelle, klassische Aufbau von Weinkarten passt nicht mehr.

Deshalb macht die Alte Straßenmeisterei einen ersten **Schritt in eine neue Wein-Ordnung**.

Statt nach Weinregionen, Appellationen, Weinmacher und Jahrgängen zu ordnen geht es um **Weingeschmack, Weinstil und Weintyp**.

Das kann natürlich immer nur einen Anhaltspunkt liefern, eine Richtung angeben, zu groß ist die Vielfalt auch innerhalb einer Gruppe.

Vergleichbar ist diese Ordnung vielleicht mit Stilrichtungen bei Mode, Küche, bei Musik oder Malerei.

Aber dann beschreiben wir den Wein, seinen Geschmack, seinen Charakter, möglichst intersubjektiv nachvollziehbar und wir benoten seine Qualität nach der verbreiteten 100 Punkte Skala. Damit wollen wir nicht zu einer „Parkermania“ (= Trinken nach Punkten)

EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei
Mit dem Gourmetrestaurant Speisekammer
Tel. 04521 795969 www.altestrassenmeisterei.de

Weinphilosophie: Neuordnung und Abenteuer

aufrufen sondern nur zusätzlich zur Beschreibung unser Qualitätsurteil abgeben. Unabhängig von der Qualitätseinschätzung „zeigen wir Flagge“ und weisen auf unsere (ganz persönlichen) Lieblingsweine hin.

Die Ordnung nach Weinstilen, Weinbeschreibung und Qualität soll helfen, einen Wein zu entdecken, der Ihnen schmeckt und den Sie geschmacklich, vielleicht sogar emotional auf das Essen abstimmen können.

Abenteuer Wein

Für Winefreaks heißt es in der Alten Straßenmeisterei:

Sie wählen einen tollen Wein und die Alte Straßenmeisterei kocht, was zu dem Wein passt.

Sie entdecken **bezahlbare tolle Weine, denen die Zukunft gehört**, wie zum Beispiel die des Spaniers Juan Carlos de Lacalle (Bodegas Artadi), Weine von Telmo Rodriguez (Stichwort 2010er Altos de Lanzaga oder 2011er Las Beatas) oder die Toro-Weine von Teso la Monja.

Überall auf der Welt entstehen immer neue, exzellente Weine, die der Winefreak vielleicht kennenlernen möchte: Die Alte Straßenmeisterei möchte mit ihren Gästen gerne auf „Entdecker-Kurs“ gehen.

Mal steht dabei ein besonders guter Jahrgang im Vordergrund: die Winefreunde können dann erschnuppern, was ein Terroir so hergibt, so wie 2010 „Chateauf du Pape“. Zumeist aber sind es „aufgehende Sterne“, Weinmacher, Künstler in Sachen Wein, die ihr Anliegen zukunftsweisend „auf die Flasche bringen“.

So Michel Tardieu, der mit seinem 2009er Hermitage zeigt, wie rassig, mineralisch, elegant Syrah schmecken kann.

Oder James Vuletic, der mit seinem Providence demonstriert, dass man auch in Neuseeland eine Bordeaux-Cuvée machen kann, die mit Grand Cru's in St. Emilion oder Edelweinen aus Pomerol (so wie mit denen des Namensvetters) mithalten kann.

In unserer Rubrik „Große Weine, (noch) bezahlbare Spitzenweine geht es nur um „Qualität zum vernünftigen Preis“. Jeder unserer Weine hat ein besonderes Anliegen, das wir dem „faustischen Winefreund“ verraten und mitgeben. Getreu nach Goethe: „Was man schwarz auf weiß besitzt, kann man getrost nach Hause tragen.“

Und dann kann der Winefreund alles selbst austesten. Ob zum Beispiel Berater Michel Rolland es schafft, dass Webers Monteverro dem Sassicaia Paroli bieten kann, ob der Cepparello von Paolo de Marchi Verrat an der Chianti-Tradition ist...

Aber das ist natürlich nicht alles.

Auch der Winefreund will im Restaurant mehr, er will gut essen und trinken, dass ihm alles schmeckt und dass alles zusammen passt. Er möchte also ganzheitliche, kulinarisch-vinophile Erlebnisse und die wollen wir erfüllen.

Jedoch, einige der Weine sind so exzellent, komplex und charaktenvoll, so einzigartig und so gut, dass diese Weine als Essensbegleiter für jede Küche zu einer echten Herausforderung werden. Es sind so starke Persönlichkeiten, dass wohl kein Küchenchef der Welt hierzu ein passendes Menü kreieren kann. Zu so großen Weinen kann die Küche höchstens Harmonie zu einem bestimmten Gericht oder zu einem Gang innerhalb eines Menüs schaffen.

Hier empfiehlt der Küchenchef: Konzentration auf diesen Weltklassewein, ihn erleben, mit allen Sinnen zelebrieren und ihn in den Mittelpunkt zu stellen. Hier dreht sich dann das Essen um den Wein, am liebsten mit Voranmeldung, damit alles perfekt vorbereitet werden kann. Thorsten Scheffauer und sein Team versprechen dann:

Tolles, geschmackvolles Essen, das zum Wein passt.

So kann jeder Besuch der Alten Straßenmeisterei zu einem persönlichen Event werden.

Ruth und Dr. Jürgen Herrnberger

Küchenmeister Thorsten Scheffauer