

REINER WEIN



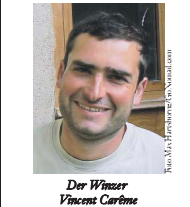
Burgunder mit Idealgewicht

VON STUART PIVOIT
Der Jahrgang 2008 hat nach einer Reihe von Jahrgängen mit eher vollen, relativ weichen Rieslingen nicht nur für überraschend süßere Wein...

Hochgenuss am sanften Fluss

Die Loire ist Frankreichs Schicksalsstrom – und nicht nur wegen der Schlösser eine Reise wert, sondern auch wegen der französischen Grundnahrungsmittel: Wein und Käse.

VON FABIAN UND CORNELIUS LANGE
103 Kilometer hat die Loire Zeit, sich ihren Weg bis zur Mündung in den Atlantik bei Saint-Nazaire zu bahnen. Der bis heute unregulirte Strom ist für den faszinierendsten Genießer eine äußerst ergiebige Landschaft, deren Geheimnisse er mit dem Gaumen erkunden kann.



Der Winzer Vincent Carême

den Tieren die Euter leer. Dem Staat entsprechend muss die rohe Milch innerhalb von 24 Stunden verarbeitet werden. Noch im Melkraum spachtelt Magali Legras den Frischkäse-Bruch in die Hohlformen. Später werden die Frischkäse gestürzt, gesalzen und in der Saule 477 Tage eingeleigt, wo sie mindestens zehn weitere Tage reifen; dabei gewinnen sie an Aroma und verändern Farbe und Konsistenz.

(le) für Ziegenkäse der Loire. Hinzu kommen noch die AOCs Sainte-Maure de Touraine, Pulligny und Valençay. Alle diese Käse haben ihre eigene charakteristische Form und entfalten bereits nach 14 Tagen Reifezeit, quasi als Teenager, eine beachtliche Kraft am Gaumen.

Im Herzen des historischen Frankreichs, der Region der Geschichte, der Schlösser und ihrer Gärten, liegen die berühmten Weinbaugebiete Touraine und Anjou. Bereits in den dreißiger Jahren wurden die Grundlagen für die vollkommene Ausdifferenzierung des Terroirs gelegt, wonach die Weine fast ausnahmslos nach den Landschaften benannt sind.



Zum Mittagessen serviert Frederik Fyllatrou sein Lesbeffern einen Sauxm-Champigny vom 1989.

mit der eigenen Hefe und gestattet ihnen eine zweite Gärung, den sogenannten biologischen Säurebau. Die Freiheit, so zu arbeiten, hat er bei seinen Stationen im Elsass, der Champagne und in Südafrika erworben.

Stationen einer Loire-Reise

- Fromagerie Bords, Les Charonnes, 41120 Monthou-sur-Bièvre.
■ Domaine Vincent Carême, 37120 Vernou-sur-Brenne.
■ Domaine Fyllatrou, 49400 Sauxm.
■ Cheverie La Brassaderie, Magali Legras und Dominique Guillot, 18260 Ars.
■ Baudry Doutour, Domaines La Morandière, 37220 Panzout.



sthen seine eindrucksvollen Weine. So exzentrisch akkumuliert findet man die Talente des Chenin blanc selten im Glas. Sie sind eine Aneinanderreihung aromatischer Effekte, die sich herkömmlichen Weinbeschreibungen entziehen.

Die Natur ihr Füllhorn an ausgesuchten, makellosen Trauben ansah, die in ihrem Leben am Rebstock nicht eine einzige Minute Stress hatten.

HIER SPRICHT DER GAST

Das „Kult“ in Bergisch Gladbach

VON JÜRGEN DOLLASE

M it echt kölscher Bescheidenheit nennt Enis Aklisk sein neues Restaurant „Kult“. Im Prinzip hat er damit recht. Denn sein altes Lokal, das „Bizi“, im türkisch geprägten Egelstein-Viertel, war eindeutig eine Kult-Adresse.

Räume sind eher klein und in der Einrichtung recht puristisch. Spuren türkischer Folklore wird man jedenfalls vergeblich suchen.

Wie schon im „Bizi“ koacht Aklisk allein mit seiner bewährten Küchenhilfe. Kulinarisch verbindet auch das „Kult“ türkische und mitteleuropäisch-französische Spitzenküche. Beim Amuse-Bouche, einer Selleriecremesuppe, zeigt sich eine intensive Arbeit mit Gemüse und Kräutern.

fleisch mit Würstchen. Das hat alles seine Ordnung, schmeckt aber nicht wirklich andersartig, sondern wie eine vorsichtige Interpretation der Grundprodukte. Am auffälligsten ist die Tomatensauce, die eine markante Frische bekommt.

Beim mit frischen Kräutern und Pinienkernen gebundenen Kalbsrieser auf Estragonssauce (5 Euro) geht es fein und zurückhaltend zur Sache. Kräuter und Estragon ordnen sich dezent ein ins mit kleinen Gemüsetüchchen angereicherte Gesamtbild.

RESTAURANT KULT KÜCHENFÜRCHEN 9 51427 BERG. GLADBACH TEL. 02204/984827 Rechnung 1521 Tisch 9

Wirkung mehr entfaltet. Erwas Kartoffelgären und die ebenfalls zurückhaltend aromatisierten Zitronenkräutersuppen sorgen textuell und aromatisch für eine rundum milde Begleitung, die den Fisch bestens einrahmt.

Als Dessert wählt der Gast einen Klassiker des Hauses: „Crème brûlée von Estragon und Basilikum, Crème brûlée von Chloere und Schokolade und Joghurt“ (15,50 Euro). Besonders die Crème brûlée von Estragon und Basilikum ist hervorragend abgestimmt und schmeckt original, wie man es sich auch für andere Gerichte vorstellen könnte. Finesse gibt es bei Enis Aklisk genug: einen Tick mehr aromatisches Profil könnte er sich trotzdem leisten.

Restaurant Kult, Wickenplatz 9, Bergisch Gladbach. Telefon 02204/984627. Geöffnet dienstags bis freitags von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 23 Uhr. Samstags von 16 bis 23 Uhr. Sonntags und montags geschlossen. In Internet unter www.kult-restaurant.de.