

falkensteins WEINPROBE

Ökologie im Sinn

Michel Sauvagnet, Verwalter und Weinhändler auf Château du Bousquet, erinnert sich gern an 2002. Jenes Jahr brachte den entscheidenden Durchbruch in Sachen Qualität. Das „rendement raisonné“ (vernünftige Ausbeute) wurde eingeführt, der naturnahe Anbau unter Verzicht auf die meisten der üblichen Spritzmittel.

Das bedeutete zwar erhebliche Mehrarbeit in den Rebgräben, auch einen Verlust an Menge, aber letztlich bessere Weine. Seine Chefs hatten zugestimmt.

Zu den dabei üblichen Maßnahmen gehört im Sommer das Entfernen der Blätter um die Trauben. So kann der Wind hindurchstreichen, das beugt gegen Fäulnis vor.

Dies erwies sich gerade 2002 als notwendig. Der Herbst war schwül, während der Lese begann es zu regnen. Es gab zwar Schäden in den Weinbergen, aber nicht Totalausfälle wie bei den Nachbarn. „Wir haben viel wegwerfen müssen, doch zuletzt brachten wir eine gute, wenn auch kleine Ernte ein“, berichtet Sauvagnet.

Château du Bousquet, ein mächtiges Herrenhaus aus weißem Kalkstein, ist über 400 Jahre alt. Es liegt am Rande des Städtchens Bourg nahe Bordeaux. Die Weingärten, die das Gut umgeben, galten schon zu alten Zeiten als hervorragend. 1960 kaufte Familie Castel, Eigner eines mächtigen Getränkekonzerns, das Anwesen und richtete es sorgfältig her.

In den Neunzigern erfasste eine Aufbruchstimmung die Gegend um Bourg. Die Winzer wollten nicht mehr als drittclassig

angesehen werden und legten sich ins Zeug. Da machten die Castels wieder Gelder locker, um Keller und Rebgräben herzurichten.

Gleichzeitig stieß Michel Sauvagnet hinzu. Der kleine, drahtige Mann besitzt reiche Erfahrungen als Kellermeister. Er lebt mit Frau und zwei Kindern auf dem Gut. In der Freizeit durchstreift der 55-Jährige gerne die Umgebung mit dem Fahrrad und geht fischen. Er hat sich eine Bibliothek in Sachen Ökologie zugelegt, was Rückschlüsse auf seine Gedankenwelt erlaubt.

Pierre Castel, der Seniorchef des Konzerns, kommt zweimal im Jahr vorbei. Er ist ebenfalls klein, unverwundlich und schaut mit seinen knapp 80 Jahren noch überall nach dem Rechten. Und: „Er hat ein offenes Ohr für alles“, sagt Sauvagnet.

Der 2002er kommt jetzt allmählich in die Reife. Der Wein verströmt satte Cassis-Frucht. Die frische Säure, die feine Holznote, das weiche Tannin und erdige Töne im Abklingen harmonisieren wundervoll. Das ist sicher kein Bordeaux-Hochgewächs, doch ein liebenswerter Alltagsverschönerer zu reasonablem Preis.

Das passende Rezept: Fenchel, Möhren und Schalotten, alles fein geschnitten, in reichlich Öl im Schmortopf anbraten und mit halb Rotwein, halb Wildfond ablöschen. In die kochende Masse kommen große Stücke aus der Keule vom Wildschwein. Alles sanft zwei Stunden schmoren lassen und mit Madagaskar-Pfeffer samt Lake würzen. Dazu kleine Kartoffeln mit Schale essen. Pit Falkenstein



WEIN 2002er Château du Bousquet REBSORTEN Merlot, Cabernet-Sauvignon ANBAUGEBIET Bourg/Bordeaux ANALYSE 12,8° Alkohol, 4,2 g Säure, 1,7 g Restzucker (pro Liter) MINDESTENS HALTBAR BIS 2008 PREIS 7,25 Euro ADRESSE Hospitals Kellerei, Ölmühlstraße Heinrich-Heine-Str. 91a, 34 121 Kassel, Tel. 0561/ 238 98, Fax 250 75, www.hospitals-kellerei.de www.handelsblatt.com/falkenstein

Für Sie probiert

Zigarette gegen Zeitgeist



Heydt. Während Billerbeck Anekdoten rund um den Rauch sammelte und alphabetisch vom persischen Fürsten „Abbas I.“ bis zum deutschen Schriftsteller Carl „Zuckmayer und die Pfeife“ aufgeschrieben hat, macht sich von der Heydt vor allem über die Gegenwart her.

Höchst ironisch und genießerisch – und oft verblüffend. Oder haben Sie schon einmal überlegt, wo die rund 5000 teils hoch giftigen Stoffe, die in einer glimmenden Zigarette stecken sollen, sich noch so im Alltag tummeln?

Kondensat und Kohlenmonoxid. Schwermetall und Pestizid. Da fallen einem zu Recht spanische Paprika, Meeresschnecke und Autoabgase ein. Und eben Zigaretten. Aber nur die haben es geschafft, einen Kreuzzug zu entfachen.

Die beiden Autoren kommen jedenfalls zum vernünftigen Schluss: Toleranz fordert der eine, jeder solle nach seiner Façon selig werden, der andere. Damit kann doch auch der aufgeklärte Nichtraucher leben.

Ruth Lemmer

Imre von der Heydt: Rauchen Sie? Verteidigung einer Leidenschaft. Dumont, Köln 2005, 255 Seiten, 17,90 Euro; Klaus-Dieter Billerbeck: Vom Rauch der Jahrhunderte. 400 Jahre Tabakkultur – Geschichten und Anekdoten aus der Welt des Rauchens. Books on Demand, Nordstedt 2005, 217 Seiten, 14,80 Euro

Impressum

Redaktion Harald Schultz: verantwortlicher Redakteur Ruth Lemmer: Gourmet Inge Hufschlag: Lebensstil/Entertainment Dieter Hintermeier: Personality/Auto/Fitness Uli Schulte Döinghaus: Time to Relax Layout: Waltraud Wittfeld Bildredaktion: Barbara Eichhorn

Bildbearbeitung: Gerd Bertelmann

Kontakt zur Redaktion Christine Harazim Tel. 0211/ 887 12 23 weekendjournal@vhb.de

Anzeigen Annette Freistühler Tel. 0211/ 887 13 22 a.freistuehler@vhb.de

Zarte Fasern

Raffinierte Gerichte mit Büffelfleisch aus Deutschland überzeugen Köche und Gourmets

PETER REUTER | Hatten

Hocherfreut und rundum zufrieden zeigte sich der kleine Gourmetschreiber aus Frankreich, als er im Oldenburger Restaurant „Tafelfreuden“ auf die frische Quittenart als Abschluss des delikaten Menüs wartete.

Inhaber und Koch Stefan Aufleger hatte die kritischen Gaumen der Feinschmecker für eine kulinarische Premiere in seinem Haus genutzt: Er wagte sich erstmals an die in Deutschland nahezu unbekannte Delikatesse Wasserbüffel heran und servierte den Gästen das dunkelrote Fleisch als geschmortes Steak mit Granatapfeljus.

Nervös sei er gewesen, erzählt er, wie die kritischen Genießer auf das kulinarische Experiment wohl reagieren würden. Dann schließlich Erleichterung, als die geschmacklich verwöhnten Testesser dem Küchenchef das Kompliment aussprachen.

„Büffelfleisch ist mit dem Rindfleisch vergleichbar, allerdings zarter und aromatischer im Geschmack“, sagt Aufleger. Es sei deshalb so weich, weil die Fasern des Fleisches so kurz seien. Eine angenehme, aber nicht aufdringliche Andeutung von Wild sei zudem zu schmecken.

Nach diesem gelungenen Einstand Ende vergangenen Jahres will der Oldenburger Koch auch andere Parteien des Paarhufer auf die Menükarte bringen. Zurzeit probiert er Rezepte aus und denkt an Osso Buco vom Büffel, bekannt als geschmortes Haxenscheiben vom Kalb, oder den klassischen Ochsenchwanz. In der Weihnachtszeit stand ein Ragout vom Wasserbüffel mit Erdnussauce auf der Menükarte.

Außerdem ist der Koch an der Büffelfelzung interessiert, die sich zart räucher lassen, sagt er und schwärmt von diesem besonderen Geschmackserlebnis. Er kann sich sogar Gerichte mit Innereien vorstellen und will zuerst mit der Leber die Gaumen seiner Gäste kitzeln.

Das alles freut Peter Biel, der Restaurants besucht, wenn die Küche noch kalt ist. Er züchtet die Tiere seit 1999 auf seiner Büffelfarm in Hatten im Oldenburger Land und will aufgeschlossene Köche für das zarte und gesunde Erzeugnis gewinnen.

Das fett- und cholesterinarme Fleisch lässt sich schneller garen und enthält weniger Wasser als das vom Rind. Daher muss es scharf angebraten werden und darf wiederum keinesfalls zu lange im Fett brutzeln, weil es sonst austrocknet.

Durch Zufall sind er und seine Frau Rita auf den Büffel gekommen. Die kräftigen schwarzen Wiederkäuer waren ursprünglich für ein Entwicklungshilfeprojekt in Paraguay als Nutztiere für die Feldarbeit bestimmt gewesen. Als dieses Vorhaben scheiterte, stand der gerade pensionierte Berufssoldat mit vier Büffeln und dem stattlichen Bullen Fridolin in Hatten auf der Wiese.

Weil sich die urigen Kolosse so friedfertig und anhänglich zeigten, entschloss er sich zur Büffelfucht. In



Büffelfleisch ist eine ganz besonders rote und weiche Delikatesse mit einer angenehmen Andeutung von Wild

Italien, Rumänien und Bulgarien hat sie Tradition, in Deutschland kaum. Auf 400 000 schätzt man die Anzahl der Tiere in Europa, wo sie seit dem 4. Jahrhundert gezüchtet werden.

Büffel (Bubalus bubalis) bilden mit Rindern und Bisons eine Gruppe. Es stimme nicht, sagt Biel, dass Büffel sich nur in tropischen Gefilden und am liebsten in den nassen Reisfeldern Asiens aufhielten. Einen Wassertümpel auf den Wiesen liebt die europäische Mittelmeer-Rasse allerdings schon. Niedrige Temperaturen machten den robusten Vierbeinern aber gar nichts aus.

Inzwischen ist die Herde von Peter Biel auf 70 Exemplare angewachsen. Im Sommer fressen sie ausschließlich frisches Gras und Wiesenschnäbel. Selbst Disteln, Brennnesseln und Schilf verschmähen sie nicht. Kürzlich habe ein Biologe festgestellt, dass sich die Tiere aus etwa 100 Wildkräutern auf der Weide bedienen.

Im Winter, den die Tiere auch draußen verbringen, erhalten sie Heu und Stroh. Zusätzlich werden im November und Dezember als besondere Leckerei die breiigen Tresterreste der Apfelbauern verfüttert, für die die sonst geruhsamen Tiere fast schon zum Trost galoppieren. Im Frühjahr erhalten sie außerdem noch Rübenschnitzel.

Dass die Tiere immer natürliches Futter erhalten, dafür sorgt ihr Nebenjob. Sie fressen für die Landschaftspflege, grasen die Wiesen und Weiden der Region sorgfältig ab. Und weil ihnen selbst sumpfiger Untergrund keine Probleme bereitet und sie nicht wie die Rindviecher eine Vielzahl der Gewächse verschmähen, sind die sanften Kolosse bei Landschaftspflegern begehrt.

Koch Stefan Aufleger kennt den Lebensweg jedes Tieres von Peter Biel, das in seiner Küche landet. Er

weiß, dass das Fleisch drei bis vier Wochen abgehangen ist, damit es die optimale Reife erhält. Da seine Küche ein Bio-Siegel trägt, spielt der Büffel eine besonders wichtige Rolle als regionales Produkt. Neben Filet, Braten, Gulasch, den Beinscheiben und Roastbeef kann er auch Salami, Bratwurst oder geräuchertes Nagelholz beim Züchter bestellen, das mit dem luftgetrockneten Bündner Fleisch vergleichbar ist.

Auf über 1200 Tiere wird der Bestand in Deutschland geschätzt. 1999 hat Peter Biel zusammen mit ein paar Züchtern den Deutschen Büffel-Verband gegründet, dem heute 60 Mitglieder angehören. Einige beliefern

nur die Region über den Hofverkauf mit Frischfleisch, andere bieten ihre Produkte über das Internet bundesweit für Gastronomen und Privatkunden an. Mit Erfolg. Denn Gourmetrestaurants und Feinschmecker haben die raffinierte Alternative inzwischen entdeckt.

Manche Bauern spezialisieren sich auch auf die Milchproduktion und stellen den originalen Mozzarella her, der nicht aus Kuh-, sondern eben aus der doppelt so fetthaltigen Büffelmilch besteht. Auf dem ökologischen Bauernhof Bobalis in Jüterbog werden in der hofeigenen Käseerei die gebrühten saftigen weißen Kugeln handgeschöpft.

Auch süßes Naschwerk wie köstliche Pralinen gibt der Büffel her. Die Kugeln füllt die Pâtisserie des Restaurants Luisenhof in Dresden mit süffigem Büffelsahne-Likör ab. Den Likör gibt es auch im halben Liter pur.

Auf der Weide in Hatten grasen derweil die Büffel genüsslich an den Halmen – bis das Telefon klingelt. Wenn genügend Bestellungen bei Züchter Peter Biel eingehen, wandert ein männliches Tier auf die Schlachtbank des benachbarten Metzgers. Ausgenommen sind die stattlichen Bullen Valentino und Antonio, denn die jungen Zuchtbullen werden verschont: Sie müssen die Büffeldamen in Hatten beglücken.

Büffel zum Beißen

Restaurant Tafelfreuden Das Restaurant mit dem Bio-Siegel serviert Büffelfleisch in vielen Variationen, zum Beispiel geschmortes Steak und Ragout. Tafelfreuden Alexanderstraße 23 26 121 Oldenburg Tel. 0441/ 832 27 www.tafelfreuden-hotel.de

Restaurant Luisenhof Verkauft werden Büffelsahne-Likör und Pralinen, die damit gefüllt sind. Luisenhof Bergbahnstraße 8, 01 324 Dresden Tel. 0351/ 214 99 60 www.luisenhof.org

Büffelfarm Hatten Züchter Peter Biel verkauft Büffelfleisch an Gastronomen und Privatkunden und lässt es zu Salami und Bratwurst weiterverarbeiten. Büffelfarm Narzissenweg 18 26 209 Hatten-Sandkrug

Tel. 044 81/ 212 www.bueffel-farm.de

Büffelfarm Burgstädt Der Büffelfarm bietet den Kunden das zarte Büffelfleisch als Filet, Roastbeef, Braten, Rouladen, Gulasch – und als Schinken an. Büffelfarm Gartenweg 12, 09 217 Burgstädt Tel. 0160/ 98 45 11 26 www.golden-buffalo.de

Bauernhof Bobalis Leberwurst und Büffelkeule in Aspik und handgeschöpfter Büffelmozzarella stehen auf der Versandliste. Bobalis Hauptstraße 30, 14 913 Jüterbog Tel. 033 72/ 43 29 88 www.bobalis.de

Deutscher Büffel-Verband Die Mitglieder des Verbands züchten an mitteleuropäische Klima- und Umweltverhältnisse angepasste Büffel für die Milch- und Fleischproduktion. Büffelverband

Landgutweg 25, 09 322 Penig Tel. 03 73 81/ 849 29 www.bueffelverband.de

Peter Reuter



Büffelkäse wird in Formen gegossen

Rote Karte für Pommes mit Mayo

Wer die WM gewinnen wird, steht noch nicht fest. Was die VIPs essen, dagegen schon

Für rund 4 500 Hummer, die sich derzeit vor den Küsten Kanadas tummeln, ist der 9. Juli 2006 ein schwarzer Tag. Denn während sämtliche Fußballfans weltweit beim Endspiel der Weltmeisterschaft mitfieberten, wird den possierlichen Tieren aus einem ganz anderen Grund eingeheizt. Schon Stunden vor dem Anpfiff werden die Meeresbewohner in zahlreichen Pfannen Berlins geschmort. In einer 550 Quadratmeter ausladenden Großraumküche nahe der Messe, um genau zu sein.

Denn dort kocht Kofler & Company, einer der fünf WM-Versorger, den Großteil des Essens für die rund 9 000 VIP-Gäste des WM-Endspiels. Das Gastronomie-Unternehmen bewirbt sie im Berliner Fußball-Zeltendorf, das eigens für die Weltmeisterschaft vor dem Stadion errichtet wird. Schließlich soll den Gästen, die für viel Geld ein WM-Arrangement

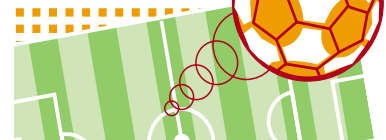
erworben haben, nicht nur in sportlicher Hinsicht etwas geboten werden. Den 25 000 Zuschauern, die Kofler bei den restlichen fünf Spielen im Berliner Zeltendorf verköstigt, wird kein Hummer serviert. Sie können ihre Mägen aber an allerlei anderen deutschen und mediterranen Köstlichkeiten laben. Angefangen von weißen nierenförmigen Borlotti-Bohnen mit Tomaten und Salbei über altdeutschen Kartoffelsalat mit Gurken bis zu Rinder- und Zanderfilet.

„Fußball ist bodenständig und braucht keine übertriebene Exklusivität“, sagt Kofler-Küchenchef Heiko Antoniewicz. Nur allzu schwer im Magen sollte das Essen nicht liegen. Schließlich muss noch so manche Niederlage verdaut werden.

Trotzdem sind vor allem die Antipasti großzügig portioniert. „Durch, dass die Zutaten so großteilig geschnitten sind, verlieren sie wenig

Aroma“, so Antoniewicz – und grinst ein wenig verschmizt. „Außerdem sind Fußballfans oft mit einem gesunden Appetit gesegnet.“ Deshalb hat Geschäftsführer Klaus-Peter Kofler zu den 20 fest angestellten 280 weiteren Köche für die WM engagiert:

Noch 17 Wochen WM 2006



SERIE: Die Teilnehmer

„Viele Restaurants werden zu kämpfen haben. Schließlich werden drei Millionen Gäste erwartet.“

Ein schlechtes Gewissen, dass er der deutschen Gastronomie so viele

Köche abzieht, hat er nicht. Schließlich spielt auch die Konkurrenz ganz oben in der kulinarischen Bundesliga mit. Der Gastronom Käfer ist mit der Gästebetreuung der Programme „Skybox“ und „Elite“ in allen Stadien sowie „Prestige“ und „Premier“ in München beauftragt worden. 700 Köche verarbeiten für ihn annähernd zehn Tonnen Fleisch, zwei Tonnen Garnelen und 13 Tonnen Gemüse.

Aus den Zutaten werden so exotische Gerichte wie lackierte Teriyaki-Garnele am Spieß oder ein Champagner-Süppchen mit Holunderblüten-Eis kreiert. Das Dessert: geistige Quarkknödel mit Erdbeer-Rhabarberragout oder gebrannte Rosmarin-crème mit Ingwer-Äpfeln.

Wer 300 000 Euro für eine Loge zahlt, gönnt seinem Gaumen eben nur das Beste. Deshalb haben Hummer auch bei den Münchener Köchen gar nichts zu lachen. Tina Bremer



Küchenchef Heiko Antoniewicz hofft auf großen Hunger bei den Fans.