

Reiner Wein

Die würzigen Außenseiter im Burgund

Die Chardonnays aus dem Burgund haben einen himmelhoch jauchzenden Ruf – und ebensolche Preise. Erschwinglich und oft auch gut sind hingegen die örtlichen Weine aus der Aligoté-Traube, weiß *Stuart Pigott*.

Für traditionsbewusste Weintrinker geht nichts über Weine aus der „edlen“ Traubensorte eines Ursprungsgebiets. Für die Besserbetuchten unter diesen Traditionalisten sind zum Beispiel Weine aus der Chardonnay-Traube aus dem Burgund nach wie vor die edelsten trockenweißen Weine der Welt. Ein gut gefülltes Bankkonto hilft, die Qualitätsleiter des Angebots zu erklimmen. So ist etwa die Domaine Pierre Morey in Meursault/Burgund eine zuverlässige Erzeugerin trockener Chardonnay-Weißweine.

Aber die haben ihren Preis. Der deutsche Importeur Gute Weine, allgemein im Ruf für zurückhaltende Aufschläge, bietet den „Standardwein“, den 2012er Bourgogne Chardonnay, für 19,95 Euro an, den 2010er Meursault für 49 Euro und den 2012er Meursault 1er Cru Les Perrières aus der Spitzenlage des Orts für 119 Euro. Der 2008er Meursault 1er Cru Les Perrières (89 Euro) ist ein hocheleganter, feinwürziger Wein; ein Schnäppchen in diesem Kontext.

Für ähnliche Gewächse berühmterer burgundischer Erzeuger lässt sich deutlich mehr ausgeben. Im Burgund ist „edel“ immer mindestens teuer, wenn nicht sogar ruinös. Noch schlimmer ist es natürlich, wenn man 50 Euro und mehr zahlt und dafür schwache Weine eines weniger zuverlässigen Erzeugers bekommt.

Unabhängig vom Preis ist die Wahl des Erzeugers sehr entschei-

Die Nachfrage ist nicht groß, aber viele Aligoté-Weine sind besser als ihr Ruf.

dend. Die einzige Chance, ansprechende und doch halbwegs günstige burgundische Weißweine zu ergattern, stellt sich in der „unedlen“ Aligoté-Traube dar. Im Burgund werden jährlich zehn bis fünfzehn Millionen Flaschen aus dieser Traube erzeugt, doch die Nachfrage ist zurückhaltend – es ist eben kein Chardonnay. Und es stimmt, selbst ein guter Aligoté wird nie so aromatisch, kräftig und füllig schmecken wie ein entsprechender Chardonnay. Aber diese Weine können durchaus eigenständigen Charakter und eine mineralische Note bieten – also genau das, was die burgundischen Weißweine theoretisch auszeichnet.

Zum Vergleich: Der überzeugende 2012er Bourgogne Aligoté der Domaine Pierre Morey ist für 9,95 Euro zu haben. Der mittelgewichtige, ziemlich saftige Wein duftet nach Zitrone, Limette und einem Hauch von Rauch. Die für Aligoté typische frische Säure wirkt hier lebendig und harmonisch, was bei Weinen dieser Traube nicht immer der Fall ist. Auf dünnen, sauren Aligoté-Weinen beruht der Ruf der Sorte als „unedel“.

Doch auch der 2011er Bourgogne Aligoté von alten 1929 und 1948 gepflanzten Reben von François Mikulski, ebenfalls in Meursault, ist ein Beispiel für exakt das Gegenteil. Solch alte Reben („vignes vignes“) gehören gleichermaßen zum burgundischen Mythos. Hier ermöglichen sie einen ungewöhnlich fülligen, kräftigen und würzigen Wein, der manch teuren Chardonnays des Burgunds mindestens Paroli bieten kann.

Die Weine der Domaine Pierre Morey werden von Gute Weine (Tel.: 0421/70 56 66, www.gute-weine.de) importiert, und die Weine von François Mikulski sind bei Klerdorf Wein (Tel.: 02297/90 90 70, www.klerdorfwein.de) zu beziehen.

Eine lose Serie: Wo Deutschlands Küche besonders ist. Heute: die „Residenz Heinz Winkler“ – weil

■ in Aschau mit Heinz Winkler eine Legende der deutschen Kochkunst arbeitet;

■ hier das Beste aus Tradition und Moderne mit großer Eleganz zusammengebracht wird;

■ hier ein in jeder Beziehung erstklassiges gastronomisches Erlebnis wartet. *Von Jürgen Dollase*

Von der Erdschwere befreit



Das Profil

Manche Restaurants nennt man analog zum „Grandhotel“ ein „Grande Maison“. Sie müssen natürlich eine gewisse Größe haben, luxuriös ausgestattet sein, über zahlreiche, bestens ausgebildete Mitarbeiter verfügen, jedem auch noch so anspruchsvollen Publikum gerecht werden und vor allem eine Küche von überragender, aber immer mehrheitsfähiger Qualität besitzen. Heinz Winklers Restaurant in seiner „Residenz“ in Aschau, wegen seiner Gestaltung auch „Venezianisches Restaurant“ genannt, hat das alles und noch etwas mehr. Hier wird Essen zelebriert, ohne in Förmlichkeit zu erstarren, und was auf den Tisch kommt, ist ganz klar das Produkt eines Kochs, der nach vielen Jahren auf höchstem Niveau genau weiß, was gut für seine Gäste ist. Mit seiner leichten „Cuisine Vitale“ hat sich der geborene Südtiroler schon vor Jahren von der Erdschwere mancher Spitzenküche befreit und präsentiert eine der besten klassisch fun-

dierten Küchen Europas, voller Leichtigkeit, Eleganz und immer wieder überraschend zeitgenössischer Details. Ein Essen beginnt bei den Kleinigkeiten vorweg immer mit einer Demonstration von Winklers Fähigkeit, Suppen und Saucen zu einer unnachahmlichen Würze und Balance zu bringen. Es folgt vielleicht die exzellente Austern-Variation oder vielleicht das Landei mit Alba-Trüffeln und eben-

Hier spricht der Gast Spezial

DAS BESONDERE RESTAURANT

einmal nicht Spinat, sondern einer wunderbar vertieften Kräutercreme. Beim Fisch hatte es Winkler immer die Seezunge angetan, die bei ihm besonders sensibel behandelt und begleitet wird – klassisch in den Aromen, modern in der sensorischen Auffassung. Das Reh aus dem Salzteig schmeckt dank einer Wacholder-Zirbelkleefer-Aromatisierung mehr nach Reh als sonst irgendwo, und wenn er heute bei der „Lackierte Taubenbrust“ auch zu orientalischen Aromen greift, steht dies an der Spitze einer langen Entwicklung, ausgereift, durchdacht und gerade deshalb sehr süffig (siehe Telleranalyse). Dass viele seiner Freunde ihn nach wie vor für einen der Allerbesten halten, ist wahrlich kein Wunder.



Spektakuläre Architektur: „Residenz Heinz Winkler“ in Aschau.

Der Teller

Die „Lackierte Taubenbrust mit orientalischen Aromen, Petersiliensauce und geräucherter Tomate“ ist nicht nur ein hervorragendes Gericht, sondern auch ein Beispiel dafür, wie Winklers Küche sich selbst ständig erneuert. Die originelle Kombination von Taube und Petersilie gilt schon länger als ein Klassiker des Meisters, zum Beispiel bei seiner „Taubenbrust auf Petersilienmousseline und Herbsttrompeten“. Hier nun die neueste Version, die in unnachahmlicher Weise europäishe mit nordafrikanischen Aromen verbindet.

1 Die Taubenbrust wird zunächst ohne Haut mit etwas Salz, Butter und Thymian vakuumiert und 12 Minuten in einem Wasserbad bei 60 Grad gegart. Danach bekommt sie – ein typisches Merkmal der Fleischgarung bei Winkler – eine kurze Ruhezeit, bevor sie scharf angebraten wird. Den Abschluss bildet die Glasur mit einer Portwein-Rotwein-Balsamico-Reduktion, die mit orientalischen Aromen angereichert wird. Die dabei benutzte Mischung ist eine Art Mischung der Mischungen mit Ras el hanout, Za'atar, Baharat und Kurkuma. Auf dem Teller wird dann noch – noblesse oblige – etwas Goldstaub über die kulinarische Kostbarkeit gegeben. Begleitet

wird die Taube ausschließlich durch weiche Elemente, die nie Gefahr laufen, das zarte Taubenfleisch zu überdünnen. 2 Wichtigstes Element: die Petersiliensauce, die dem Ganzen eine Art Bodenständigkeit gibt. 3 Verstärkt wird dieser Zusammenhang durch ein fein egalisiertes Pastinakenpüree. 4 Für den klassischen Hintergrund sorgt eine Balsamicojus auf der Basis einer klassischen Sauce, bei dem die Säure so zurückhaltend eingesetzt wird, dass sie der Sauce etwas mehr Prägnanz und eine herrliche Leichtigkeit verleiht. 5 Auch die Räucherung der das Gericht ergänzenden Tomate

muss man sich nicht als plakatives Aroma vorstellen, sondern als eine zurückhaltend dosierte Aromatisierung, die einerseits der Tomate eine gewisse Originalität verleiht und andererseits im Zusammenhang die Röst- und Bratnoten ein wenig verstärkt. Weil Winkler diese Komposition so präzise durchdacht hat, ergibt sich in jeder Kombination das, was man beim Wein „ein feines Spiel“ nennen würde. Ein sorgsam zusammengestellter Völlakkord mit allen Elementen in guten Proportionen ist schlicht grandios. Die Taubenbrust mit ihrem verführerisch-exotischen Aroma schmeckt so gut, dass man sie jederzeit auch pur essen kann.

Koch und Historie

Heinz Winkler wurde 1949 als jüngstes von elf Kindern einer Bauernfamilie in Brixen in Südtirol geboren und hat als Koch noch die ganz harte Schule durchgemacht. Begonnen hat er schon mit 14 Jahren; nach der Ausbildung 2017 er erst einmal durch allerlei Restaurants und Hotels im Alpenraum. Schon früh zeichnete sich Winkler durch eine enorme Zielstrebigkeit aus, die ihn dazu brachte, buchstäblich jeden Pfennig in Besuche bei den besten Köchen vor allem Frankreichs zu stecken. Es war nur logisch, dass er dann auch ein Jahr bei Paul Bocuse in Collonges-au-Mont-d'Or arbeitete. Mit Folgen: Die Rezepte, mit denen Bocuse in Deutschland berühmt wurde, sind alle durch die Hand von Winkler gegangen.

1978 wurde das Großtalent als Nachfolger von Eckart Witzigmann Chef im Münchner „Täntristris“, wo er 1982 als damals jüngster Koch der Welt mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. 1991 wagte er dann den Sprung in die Selbstständigkeit und erwarb in Aschau (quasi ohne Eigenkapital, wie er immer wieder betont) die heutige „Residenz“, eine spektakuläre Architektur inklusive Hotel, deren Herzstück das Gourmetrestaurant ist. Schon 1994 bekam Winkler abermals den dritten Stern.



Elegantes Interieur: Das „Venezianische“ Restaurant bietet klassisch fundierte Küche.

den er dann wieder verlor, von 2001 bis 2008 aber wieder gewann. Die „Residenz“ wurde zu einem Fixpunkt der deutschen Gastronomie; hier treffen sich nicht nur viele Prominente aus Mün-



Fixpunkte: (von links) Küchenchef Steffen Metzger, Alexander Winkler, Heinz Winkler.

chen, sondern auch viele internationale Gourmets und mehr und mehr auch jüngere Gäste. Sie alle haben erkannt, dass Winkler nicht nur eine Legende der deutschen Küchenherrlichkeit ist, sondern nach wie vor eine Instanz, wenn es um eine intelligent modernisierte, perfekt klassisch fundierte Küche geht. Ganz nebenbei gingen auch noch Dutzende hervorragender Köche durch seine wohl nicht immer leichte Schule, wie etwa die Drei Sterne-Köche Christian Jürgens („Überfahrt“, Rottach-Egern) und Heinz Beck („La Pergola“, Rom) oder prominente Fernsehgrößen wie Cornelia Pollow. Winkler ist ebenfalls kein Unbekannter. Der 1978 geborene Koch war zehn Jahre im „Bayerischen Hof“ in München, wo er als Chef des Gourmetrestaurants „Atelier“ bereits einen Michelin-Stern erlachte. Seit Mai 2014 leitet er die Küche der „Residenz“, wo Heinz Winkler aber nach wie vor ständig präsent ist. Eine wichtige Rolle spielt heute auch Winklers Sohn Alexander, der nach einer Ausbildung in Küche und Restaurant jetzt Restaurantleiter ist. Wegen seiner entspannten Zuwendung, seiner Weltläufigkeit und seiner Sensibilität ist er für den Bereich Service der aktuellen „Liebling des Jahres“ dieser Zeitung.