

HIER SPRICHT
DER GASTRoutiniert und
gekonnt

Das „Bistro“ in Aachens „Parkhotel Quellenhof“ überzeugt – meistens.

Von Jürgen Dollase

Bevor es reine Gourmetrestaurants gab, spielte sich die bessere Küche weitgehend in den Restaurants großer Hotels ab. Die Speisekarte bot ein breites Spektrum, von Würstchen bis Kaviar. Als dann die meist sehr viel kleineren Gourmetrestaurants entstanden, gab es sie wenig später auch in den Hotels, oft parallel zu weiteren Angeboten. Mittlerweile ist wieder ein gegenläufiger Trend zu beobachten: weniger Gourmet, mehr Breite.

Im „Parkhotel Quellenhof“ in Aachen hat man sich nun für ein geräumiges „Bistro“ entschieden, mit einer Karte, die auf den ersten Blick eher in Richtung Casual Fine Dining als in Richtung eines traditionellen Bistros geht. Den Anfang macht das „Sauerteigbrot mit Joghurtbutter, Betepesto und Olivenöl“, das man hier eigens bestellen muss (für 8 Euro) und das schon fast das Volumen eines eigenen Gerichts hat. Die erste Vorspeise, der „Graved Lachs mit Karotte, Keta Kaviar und Wasabi“ (19 Euro), sieht nach Gourmetküche aus; allerdings entdeckt man den zu einer Art Röllchen gedrehten Lachs erst auf den zweiten Blick, und das findet Fortsetzung im Geschmack: Man muss ihn schon allein essen, um seine solide Qualität feststellen zu können.

Ganz anders wird die „Krustentierbische mit schwarzen Hummeravioli, Estragon und Cognac“ (15,50 Euro) präsentiert. Hier sieht man nur Suppe, weil der große Raviolo in der Flüssigkeit verschwindet. Das Gericht ist die präzise Fassung eines der Klassiker der Kochkunst mit einem typischen, leicht von Cognac und einer gewis-

PARKHOTEL QUILLENHOF AACHEN		
1 Gerolsteiner Sprudel	0,75	8,50
1 Sauerteigbrot		8,00
1 Graved Lachs		19,00
1 Krustentierbische		15,50
1 Lugana DOC 0,1		8,50
1 Savvy Sauvignon Blanc 0,1		8,50
1 Gutsriesling VDP Gutswein 0,1		7,00
2 Gars rot 0,1 x 10,50		21,00

sen Schärfe geprägten Aroma; der Raviolo besitzt eine nicht zu knapp bemessene und ebenfalls typisch schmeckende Füllung von Hummerfleisch. Da hat ein Koch seine klassischen Lektionen gelernt.

Auch bei den Hauptgerichten gibt es unterschiedliche Qualitäten. Beim „Island-Kabeljau mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Liebstöckel“ (31 Euro) ist sie eher wie bei der Lachs-Vorspeise. Die Zutatenmengen sind so üppig, dass man den Fisch erst freilegen muss; die entstehenden Mischakorde schmecken im Prinzip gut, lassen ihm aber keinen Platz zur Entfaltung. So etwas findet man dann doch eher in der bürgerlichen Küche.

Beim „Hirschkalbsrücken mit Rotkohl, Haselnuss-Spätzle und Maronen“ (29 Euro) zeigt die Küche dann, dass ihr Chef ein routinierter Köhler ist, der sich zwischen bürgerlicher Küche und Sternküche gut auskennt. Er überzeugt hier mit einer prächtig gebratenen Kruste für das Hirschfleisch und auffallend guten, weil präzise zugeordneten Beilagen.

Insgesamt ist das „Bistro“ eine interessante und angenehme Adresse mit einem schönen Mix aus Ambiente, Entspannung, gutem Service und einer Küche, die mit einem Hauch mehr an Konzentration noch besser werden kann.

„Bistro“ im „Parkhotel Quellenhof“, Monheimsallee 52, 52062 Aachen; 0241/91 32 954, www.parkhotel-quellenhof.de; geöffnet Mo-Sa 12-14 und 18-21.30 Uhr, So nur 12-14 Uhr; Vorspeisen 11-17 Euro, Hauptgerichte 19-39 Euro.



Beim Château Edmus gibt es das Etikett auch als digitales Werk. Foto Chateau Edemus

Geschmack unklar, Preis hoch

Exklusive Kunst als Zugabe, Geheimniskrämerei um die Herkunft: Manche Weingüter lassen sich eine Menge einfallen, um ihr Produkt teuer zu machen. Von Gerald Franz

W ein gilt als edles Getränk. Schmeckt er besonders gut, wird dafür auch gutes Geld bezahlt, etwa für die sogenannten Großen Gewächse des VDP, die durchschnittlich rund 40 Euro kosten. Manchen Winzern reicht das aber nicht. Sie lassen sich über den Wein hinaus etwas einfallen, damit die Begehrlichkeiten weiter steigen. Und damit die Preise.

Für Kellerregal und Wohnzimmerwand

Eine beliebte Art, dem Wein einen markanten Anstrich zu geben, sind Künstleretiketten. Darauf setzen einige Weingüter, etwa Georg Breuer im Rheingau oder das Weingut Ornellaia im italienischen Bolgheri. Die Idee weitergeführt hat jedoch das Mosel-Weingut Dr. Loosen. Für den Wein Indutonium hat der Gegenwarts-künstler Markus Lüpertz ein Etikett gestaltet, auf dem in Grautönen zu sehen ist, wie ein Satyr Wein ausschenkt. Dieses Motiv bekommt jeder Käufer zusätzlich als limitierten und nummerierten Druck des Original-Lithographiesteins mitausgeliefert.

Der Wein selbst ist vordergründig auf jeden Fall außergewöhnlich. Ein Riesling des Jahrgangs 1981: Da hieß der Bundeskanzler Helmut Schmidt, Lady Di und Prinz Charles heirateten, Justin Timberlake wurde geboren. Aber zurück zum Wein. Stolz 27 Jahre lag der Riesling aus der Lage Wehlener Sonnenuhr im Holzfass und ruhte dann noch mal über eine Dekade in der Magnumflasche. Wie er wohl schmeckt? Dazu müsste man 3900 Euro übrig haben, um eine der letzten von insgesamt 100 Kirschholzboxen mit Kunst und Wein zu kaufen. Nachgeahmt werden sollte beim Riesling der Moselstil des 19. Jahrhunderts. Wer da kein genaues Geschmacksprofil vor Augen hat, kann sich zumindest freuen, einen namhaften Gegenwarts-künstler für die Wohnzimmerwand zu erhalten. Falls es einen nicht stört, dass auf der Druckgrafik auch der Name des Weinguts abgebildet ist.

Eine Handvoll NFTs

Auch die Einmaligkeit eines mit dem Wein verknüpften Kunstwerks scheint also ein Kaufanreiz, der den Preis nach oben treibt. Ist bei Dr. Loosen respektive Lüpertz noch alles analog, sieht es bei einigen Flaschen der sogenannten PHI-Cuvée von Château Edmus etwas anders aus. Dieses ließ zehn Magnumflaschen Rotwein aus Saint-Emilion versteigern. Die Etiketten zeigen eine junge Frau mit einem Weinglas, die dem Betrachter die kalte Schulter zeigt, jedes etwas anders gestaltet von einem Tatkünstler namens Dimitri Hk. Wer die Flasche ersteigerte, bekam zusätzlich das Kunstwerk in digitaler Form. Als Besitzausweis dient ein Non Fungible Token (NFT). Das ist zwar nicht mehr als ein digitaler Code, der auf der Blockchain gespeichert wird. Sehr abstrakt, aber doch einzigartig. Und gerade für Technikfans sicher mit einem besonderen Reiz verknüpft. „Number 1“ ging für rund 5200 Euro weg. Anders als den Riesling von Dr. Loosen muss man diesen Cabernet Franc aber noch etwas reifen lassen; er stammt aus der Lese 2021. Anscheinend war das Geschäft auch für die beauftragte Auktionsplattform iDealwine lukrativ: Sie spendiert fünf Jahre professionelle Einlagerung.

Wein braucht ein Gerücht

Buy the rumor, kauf das Gerücht – so beginnt eine Börsenweisheit. Übertragen lässt sich das wohl auf einen Wein mit dem kryptischen Namen



Dieser Schaumwein hat angeblich noch nie das Tageslicht gesehen: „Untouched by Light“ des Weinguts Radgonske Gorice
Foto Franz



Der Satyr schenkt ein: Wein des Mosel-Weinguts Dr. Loosen, Etikett gestaltet von Markus Lüpertz
Foto Hersteller

„drovers.road“. 480 Euro kostet eine Flasche dieses Merlots. Auf dem Rückenetikett steht keine berühmte Lage, nicht mal ein Anbaugebiet, sondern lediglich „Deutscher Wein“. Da üblicherweise viel Tamtam um das Terroir veranstaltet wird, soll diese nichtssagende weinrechtliche Mindestangabe sicher der Mythenbildung dienen. Dahinter steckt auch keine etablierte Größe der Weinwelt, sondern ein junger Mann Mitte zwanzig, Domenic Amat Kreft. Ein Winzer ohne Weingut: Mal macht er mit Freundin Annika Wein in Deutschland, mal in Kalifornien, jetzt auch auf Mallorca.

Selbstbewusstsein zeigt auch das Frontetikett: „Amat“ steht da mit dickem Pinselstrich, darunter ganz klein der Weinname – das war's. Wie der „drovers.road“ schmeckt, weiß man nicht. Probieren kann man ihn nirgends, trotzdem sind die 100 Flaschen fast alle weg. Kunden sind Weinfans, denen große etablierte Namen nicht mehr reichen, sondern die „die Ersten sein wollen“, so Amat Kreft. Die Ersten von was, das muss sich wohl noch herausstellen.

Die im Dunkeln sieht man nicht

Vermutlich nur die wenigsten Menschen hierzulande haben schon mal slowenischen Schaumwein gekauft. Sicher nicht wegen schlechter Erfahrungen, sondern eher weil es Naheliegenderes gibt. Wie tritt man also als slowenischer Schaumweinersteller aus dem Schatten von Sekt und Champagner heraus? Indem man aus dem Schatten eine Tugend macht: „Untouched by Light“ heißt der angeblich in kompletter Dunkelheit hergestellte und gereifte Schaumwein des Weinguts Radgonske Gorice. Die notwendigen Arbeiten sollen mit Nachtlichtergeräten stattgefunden haben. Fast überflüssig zu sagen, dass die Flasche schwarz und zusätzlich in eine schwarze Folie eingeschweißt ist. Als Grund für den hohen Aufwand wird eine Studie aus dem Jahr 1999 aufgeführt, wonach Licht der Qualität von Wein abträglich ist. Für jeden nachvollziehbar, der im eigenen Weinkeller das Licht nicht brennen lässt. Ob der Aufwand sich lohnt, muss freilich jeder selbst entscheiden. 100 Euro muss man dann aber hinlegen, um Licht ins Dunkel zu bringen.

Wein plus X, aber bezahlbar

Wenn Steffen Christmann und Tochter Sophie gemeinsam mit Mathieu Kauffmann Sekt machen, weckt das natürlich Begehrlichkeiten. Auf der einen Seite ein Pfälzer Spitzenweingut und Christmann als Präsident des angesehenen Weingüterklubs VDP. Auf der anderen Kauffmann als erfolgreicher Champagne-Kellermeister, der den deutschen Sekt das Fürchten lehrte. Das Konzept überzeugend, die Etiketten schick, die Mengen gering: eigentlich ein Projekt, bei dem die Strategie „Wein plus X“ fast unweigerlich zu hohen Preisen führen müsste, die Weinfans blind hinlegen würden.

Das Sekttrio hat aber einen anderen Weg eingeschlagen. Die ersten Ergebnisse schickten sie an Restaurants und Weinbars deutschlandweit, wo man erst mal probieren konnte. Dann wurden die Cuvées aus Riesling oder Burgundersorten zum Verkauf freigegeben, im Weingut und bei einigen Händlern. Für 35 Euro das Stück, das ist weniger als das, was durchschnittlich für ein Großes Gewächs des VDP fällig wird. Wobei die Trauben auch aus hervorragenden Lagen stammen und Sekt zu machen eine Menge zusätzlicher Arbeit bedeutet. Ein vergleichsweise moderater Preis also. Das meiste der bisher freigegebenen Flaschen ist weg, aber trotzdem bleibt der schöne Eindruck: „Wein plus X“ muss nicht unweigerlich superteuer sein.

KATRIN KOCHT



Für 4 Personen:

Chutney: 2 Schalotten, 2 EL Olivenöl, 3 EL Zucker, 1 Prise Zimt, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Sambal Oelek, 1 Nelke, 1/2 TL Tomatenmark, 50 ml Aceto Balsamico, 1 Papaya (oder Mango) geschält und gewürfelt, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Risotto: 2 Schalotten gebackt, 1 Vanilleschote ausgekratzt, 6 EL Olivenöl, 300-350 g Risotto, 1,6 l Gemüsebrühe, 1 Zitrone (Saft und geriebene Schale), 4 EL geriebener Parmesan.

Lachs: 600 g Lachs (frisch oder TK), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 EL Olivenöl, 500 g Kirschtomaten.

Dieses Rezept stammt aus „The Cook Book“ von 4 Cani und wird durch das Chutney zu etwas Besonderem, mit dem man auch Gäste glücklich machen kann. Ich habe damit meine Schwiegermutter beeindruckt, die auf die Kombi Fleisch/Fisch, Gemüse, Beilage pocht, und empfehle das zur Nachahmung!

Und so geht es: Schalotten in Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Zucker, Zimt,



Foto Wanga Bergmann

Lorbeerblatt, Sambal Oelek, Nelke und Tomatenmark ca. 3 Minuten dünsten. Aceto Balsamico und Papaya zugeben, salzen und pfeffern, einen Deckel aufsetzen und weiterkochen, bis alles etwas angegedickt wirkt.

Für den Risotto Schalotten, Vanillemark und die Schote (diese später entfernen) in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen und Risotto einrühren. Nach und nach die heiße Gemüsebrühe zugeben, jeweils warten, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen worden ist. Wenn der Risotto weich ist, Zitronensaft und -schale sowie Parmesan einrühren.

Während der Risotto kocht, die Tomaten mit dem Öl in einer Pfanne dünsten, bis sie weich sind. Nach einiger Zeit die Tomaten in der Pfanne in eine Ecke schieben und den (aufgetauten) Lachs dazulegen. Bei mittlerer Temperatur braten, bis er gar ist.

„Leben“-Redakteurin Katrin Hummel teilt ihre Lieblingsrezepte am jeweils letzten Wochenende im Monat und freut sich über Feedback unter katrinkocht@faz.de. Andere und andere Rezepte finden Sie unter faz.net/rezepte