

10. Januar 2004

Die ersten 10 Tage des neuen Jahres haben wir hinter uns. Deutschland scheint noch im Schlaf zu liegen. Viele Länder haben Ferien bis morgen und das merkt man auch im Geschäftsverkehr. Das liess einem Zeit, den Schreibtisch up to date zu bringen und die Kräfte für das Neue Jahr zu sammeln.

Weihnachten mit der Familie ist ein wichtiges Fest, eben weil es Anlass gibt, sich zusammen zu setzen und bei Wein und Essen miteinander zu reden.

By the way, ja wir haben viele Feiertage in unserem Land und gegenüber anderen Ländern viel zu wenig Arbeitstage. Ich halte es aber für besser die Feiertage zu belassen, eben weil sie Anlässe zum Treffen innerhalb familiärer oder freundschaftlicher Strukturen bieten und man sollte eher die Urlaubstage, die wir haben kürzen. Auch hier sind wir absoluter Weltmeister. Das können wir uns einfach so nicht mehr leisten. Man sollte mindestens einmal mit zwei Tagen Urlaub weniger anfangen und dann schauen ob das reicht.

Wir haben wunderschöne Weine zum Gänsebraten, der dank der "Siebeck'schen" Niedrig-Garmethode (ich habe sein Rezept von der Ente auf die Gans adaptiert) wieder ein Hochgenuss war, getrunken. Rot aus Spanien, Portugal und dem Rheingau. Weiss aus dem Rheingau und – ich wollte einfach wissen ob er überhaupt noch schmeckt – einen 1989 Chablis von Bouchard Père et Fils. Ein offensichtlich einfacher Wein, aber er war noch da und ein Genuss zum Käse. Der Wein selbst hatte von der malolaktischen Gärung ein bisschen den Kondensmilch – Geschmack übrig gehalten und er verschmolz fast genialisch zu den verschiedenen Käsesorten. Das Highlight ein in der Vorwoche aus Portugal mitgebrachter Bergkäse von der Ziege. Die Intensität und Fülle des Geschmacks einfach eine Klasse für sich.

Ich nutzte die Tagen über das Jahresende zu meinem fast schon üblichen Skiausflug in die französischen Alpen. Nicht über-üppig, aber doch absolut ausreichender Schnee. Das Wetter erlaubte jeden Tag gute Sicht und gutes Fahren. Zweimal nächtlicher Neuschnee auch Pulverschnee Vergnügen. Zum meinen selbstgekochten Weihnachtessen, gedünsteter Lachs auf Gemüse holte ich aus dem Keller einen 1999 Spätburgunder "B" aus dem eigenen Weingut. Ein guter Mix.

In der vergangenen Woche, wieder zu Hause, konnte ich mich über den Besuch vieler lieber Freunde freuen. Christina Fischer kam mit Ingo Swoboda, Marks & Spencer aus England, um über das Geschäft im nächsten Jahr zu sprechen, das Haus Dallmayr um über den Jahrgang 2003 sich zu erkundigen und Cora Stefan (die Kriminalautorin u.a. "vom Wasser zu Wein" mit ihrem Freund

Rudolf Westenberger und dem ehemaligen hessischen Kultusminister Helmut Holzapfel. Ein schöner weiniger Abend mit gutem Gespräch. Das ist wichtig für den eigenen Geist. Besuch auf dem Weingut von Othegraven, um die 2003er Kollektion erstmals durch zu verkosten. Da kommt Grosses auf uns zu.

Und – auch der Frisör – wurde mit einem fälligen Haarschnitt bedacht. Heute abend beginnt unsere Gesellschafterversammlung der Güter, unser deutschen Vermarktungsgemeinschaft. Ich freue mich die Kollegen wieder zu sehen. Wir werden uns im Weingut Heyl zu Herrnsheim treffen bis morgen Abend. Am Donnerstag werde ich mich mit Bernd Philippi auf den Weg nach Südafrika machen, um die Cuvée 2002 Mont du Toit, die noch vor der Ernte gefüllt werden sollen, zu verabschieden.

23. Januar 2004

Zurück aus Südafrika. Ein ziemlicher Temperaturunterschied. Fast Ende 30 Grad in Wellington und bei der Ankunft in Frankfurt minus 6 Grad. Wir kehren zufrieden zurück, denn der Mont du Toit Jahrgang 2002, der in Kürze gefüllt wird, dürfte der eleganteste werden, seit dem ersten Jahrgang 1998. Auch wird es eine kleine Menge Le Sommet geben, der aber erst in zwei Jahren auf den Markt kommen wird.

Morgen geht es schon wieder weiter nach Norden. Berlin und Hamburg stehen auf dem Programm.

Heute eine interessante Meldung aus dem Internet. Der erste polnische WeinGuide ist erschienen (<http://www.polishwineguide.com>). Die Weinwelt wird immer grösser. Wie so etwas aussieht, sollte man sich über diese Seite bald anschauen können.

5. Februar 2003

In der Luft auf dem Flug von Frankfurt nach Hongkong. Ich habe das Laptop dieses Mal auf die Reise mitgenommen, denn die weiten Strecken, die ich in diesen 10 Tagen zurücklegen werde, bieten sich an, endlich mal wieder an meinem Tagebuch zu arbeiten. Ich habe es etwas vernachlässigt, aber nicht aus Trägheit, sondern aus Mangel an freien Stunden. In zwei Stunden werden wir in Hongkong landen. Ich bin gespannt wie die Stadt sich heute präsentiert. Meine letzte Reise liegt sicherlich über 15 Jahre zurück und damals war Hongkong noch eine britische Kolonie, teil des Empires. Heute ist die Stadt Teil des Riesenreiches China.

Später in der Woche wird die Reise nach Australien weiterführen und dann wieder zurück nach Hause.

Wie gesagt, es gab wahrlich kein Mangel an Arbeit in diesem ersten Monat des Jahres.

Am Anfang der Woche, hatte ich den Besuch unserer dänischen Importeure. Zwei junge Männer, die sich erst vor zwei Jahren selbstständig gemacht haben, aber mit viel Engagement schon viel erreicht haben. Ich werde sie im Mai besuchen. Am Abend sind wir dann in die Strausswirtschaft „Roseneck“ gegangen, die traditionell für ein paar Wochen jedes Jahr in Rüdesheim öffnet und von Herrn Solter und unserem Kellermeister Schmoranz mit seiner Frau geführt werden. Sie ist abends von Montag bis Samstag offen und in Rüdesheim „Kult“ kann man sagen. Es ist immer Andrang. Jeder kennt jeden. Jung und Alt gehen dorthin. Es ist ungezwungen und die einfachen Gerichte sind von grosser Qualität.

Gestern abend – oder war das vorgestern, wahrscheinlich schon, wegen dem Zeitverlust, denn ich jetzt gerade im Flugzeug einfahre – war ich in Düsseldorf zur Vernissage der Galerie Vömel, die in diesen Monaten aber von Barbara von Stechow gemietet worden ist. Sie zeigt eine grosse Show neuer Bilder von Tom Christopher. Mir gut bekannt von seinem Bild, das er für den Berg Schlossberg, Jahrgang 1999 für mich gemalt hat. Ein halbes hundert Gäste der Düsseldorfer Gesellschaft waren da und es gab ein wunderbares Menu vom Patrik Kimpel mit einer Reihe unserer Weine. Da ich am anderen Tag, also gestern, zum Abflug wieder nach Hause musste, blieb mir nur der Nachzug übrig. Abfahrt 2.57 ab Hauptbahnhof Düsseldorf, Ankunft in Rüdesheim 5.35 Uhr. Es war leicht, der Erste an diesem Morgen bei der Arbeit zu sein.

Die Galerie in Düsseldorf liegt übrigens an einer wunderschönen Stelle in der Stadt, am Oranienplatz. Unweit der Altstadt und des Rheines hat er eine ovale Form und wird von italienischen wirkenden Häusern eingerahmt, die in der Zeit von „Jan Willem“, dem grossen Förderer der Stadt im 17. Jahrhundert gebaut wurden. War er nicht mit einer Medici verheiratet. In jedem Fall habe ich ein Straßenschild mit diesem Namen unweit der Galerie gesehen.

Die Woche davor war von großer Reisetätigkeit geprägt. Start am Sonntag vor einer Woche mit dem Zug nach Berlin. Am Abend in verwandtschaftlichem Kreise. Am nächsten Morgen dann Kundenbesuche. Ein Frühstückstee im neuen Ritz-Carlton im vor einigen Tagen kräftig durch die Presse gegangenen Beisheim Center. Einem der Schlusspunkte am Potsdamer Platz. Ein Bau, der mich stark an die Architektur der vorletzten Jahrhundertwende in Chicago erinnert. Das Wrigley Building kam mir als erstes in den Sinn. Das Hotel pompös, aber mir fehlen dafür die wirklich großzügigen Dimensionen, die Maße stimmen nicht. Ein Manko, das ich zwar nicht ganz so krass, aber doch auch im Hotel Adlon empfinde. Dafür war der Tee sehr gut. Montags war das neue Hauptrestaurant noch geschlossen. Hier will man aber natürlich einen Stern erobern.

Als Restaurantchef ist dort Herr Peredo eingestellt worden. Einige kennen Ihnen vielleicht noch aus Witzigmans Aubergine in München. Ich kann mich noch gut an ihn erinnern, als ich in der letzten Saison des Jahrhundertkochs Witzigman zum Mittagessen in eben dieser Aubergine in München war, der Einrichtung zwar mehr als gewöhnungsbedürftig war, aber das Essen umso großartiger. Es ist viele Jahre her. Aber man geht in der gastronomischen Szene offensichtlich nicht verloren.

Am Abend Winzertisch im Tizian im Hyatt Hotel. Eine runder sehr weininteressierter Freundeskreis des Hotels hatte sich eingefunden. Darunter zum Aperitif Fred Hurst der Chef des Hauses, der aber auch gleichzeitig Chef aller deutschsprachigen Hyatt Hotels ist. Ich kenne ihn noch aus den allerersten Tagen des Hyatt Hotels in Köln, dem ersten in Deutschland, das damals Wogen geschlagen hat und mit der Graugans ein sehr ambitionöses Restaurant geschaffen hat. Deutsch-asiatische Gerichte standen teilweise im Mittelpunkt des Programms, aber davon kann ich ja in einigen Stunden zumindestens den asiatischen Teil voll auskosten.

Dienstag wieder Besuche im Markt und am frühen Nachmittag Weiterfahrt nach Hamburg, denn dort hatte ich abends ein Weinmaker-Dinner der anderen Art im Indochine an der Hafenfront. Dort gibt es ein neues Management und man hat die Küche sehr auf Trapp gebracht. Asiatische Gerichte, ein Mixtum-Kompositum aus Laos, Thailand, Vietnam und Singapore. Von dort kommt auch die Idee zu dieser kleinen Restaurant Kette. Wir haben Riesling, Grauer Burgunder und Spätburgunder und den Ardosino aus dem Douro mit den Speisen kombiniert und sie haben die teilweise doch „heissen“ Gewürzaromen der Speisen sehr gut balanciert. Selbst der GB Sauvage hatte kein Problem und der Ardosino mit der Ente eine perfekte Kombination. Am nächsten Tagen unter anderem Absprache mit Hendrik Thoma vom Hotel Jacob Absprache über ein Special Dinner am 28. Mai dort, das ich zusammen mit Stefan Graf Neipperg und seiner Bordelaiser Weinen durchführen werde. Ich glaube man kann sich schon jetzt drauf freuen. Berg Schlossberg und Mondotte. Na, das ist doch was.

Mein nächster Termin am anderen Tag ist Antwerpen. Aber nachts kommt man da von Hamburg mit dem Zug nicht mehr hin. Also Station auf halber Strecke in Köln. Noch früh genug, um zu einem Absacker mit Christina ins „Fischers“ zu gehen. Wie sagte mir der Taxifahrer als ich ihm den Namen nannte: „Na, dann kennen sie ja den Geheimtip“.

Am nächsten morgen früh per Zug über Brüssel nach Antwerpen. Zum Mittagessen treffe ich gemeinsam mit unserem dortigen Importeur Francois Langbeen den Künstler Jan Fabre, der mir die Originalzeichnung für das Berg Schlossberg Etikett 2002 übergibt. Nur so viel will ich jetzt schon verraten, dass es mit Blut und Bleistift gemalt ist. Jan Fabre ist Maler, Bildhauer, Dramatiker und Ballett- und Theaterregisseur und wird in diesem Sommer im Theatre de la Monnaie in

Brüssel den Thannhäuser inszenieren und das Bühnenbild gestalten. Ein Multitalent. Wir haben gut gegessen und getrunken im „Coupole“ in Antwerpen und uns wieder für April verabredet, um den Wein der Presse vorzustellen.

Am nächsten Abend Präsentation der Weine unseres Weines, denen von Mont du Toit und die beiden aus der Quinta da Carvalhosa aus dem Douro im Bistro Moritz in Wiesbaden für die Mitglieder des „Consortiums“. Das Interesse Clubmitglied zu werden steigt, weil die Angebot für die Mitglieder gut sind und die Probierabende von besonderer Qualität. Nicht zuletzt gab es nach verschiedenen marinierten Lachsen eine wundervoll Krautsuppe.

Ein Abend später schon wieder eine Probe besonderer Art. Gereifte spanische Weine von unserem Freund Josef, der einen unendlichen Vorrat davon zu besitzen scheint. Ich greife einmal die interessantesten Stücke davon heraus. 1952 Berberana, Cosecha Especial. Schön öfters probiert aber dieses Mal in bestechender Form. 1964 Gran Reserva Faustino I. Nase nach geräuchertem Speck. Hat aber gute Struktur und noch reichlich Frucht. Der 1970 Gran Coronas als Wein aus dem Penedes ein Aussenseiter, hat aber noch eine schöne Nase. Da ist Cabernet Sauvignon drin. Der 1970 Vina Tondonia, hat noch viel Kraft und Struktur und ist dem 1970 Matinez Lacuesta ebenbürtig, ein Wein, den ich bisher noch nicht getrunken haben und mir sonst noch nicht begegnet ist.

Der 1973 Imperial von Cune ist noch immer eine Bombe. Frisch, volle Aromen, guter Stoff. Bei den 1982ern überzeugte der Faustino Reserva Tinto und der Vina Ardanza Reserva. Der Protos 1986 hat noch viel Kraft und Länge. Das gilt auch für den Cune 1987. Diese Reseva ist noch absolut präsent.

Der neue Kultwein Mauro 2002 ist gut gemacht, aber mir zu modern. So charmant er sich am Anfang präsentiert. Im Abgang ist schnell weg.

6. Februar 2004

Heute morgen mit Verspätung in Hongkong auf dem neuen, dem Meer abgewonnenen Flughafen mit einer dreiviertel Stunde Verspätung angekommen. Der Gegenwind war in den 11 Stunden Flug zu stark. Der Zoll liess meine Weinmuster nicht ungeschoren durchkommen. Ich musste Zoll bezahlen. Fahrt ins Hotel bei kalten Wetter. Ich hätte mir das nicht vorgestellt, aber bei Ankunft war es nur 7 Grad warm. Und dabei ist es ja nicht so weit vom Äquator weg. Diese Woche ist es aussergewöhnlich kalt sagen alle. Das ist nicht die Norm. Glücklicherweise habe ich einen Mantel und Pullover noch eingepackt.

Unseren Importeur treffe ich um die Mittagszeit. Nach einer Flasche vernünftigen Chablis, Clos Valmer, geht es später auf Kundentour. Und es war fast wie ein homecoming. Der Restaurantleiter, Attilio Zaffanello hat unser Weingut schon besucht und war bis vor einiger Zeit noch bei Geisel in München und im neu renovierten Intercontinental traf ich im Restaurant Spoon, einem Alain Ducasse Ableger, Thomas Scheidt, der vorher im Spoon Paris war und dort meine Weine eingeführt hat. Er kannte Sie aus der Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach wo er mit Stefan Gass zusammengearbeitet hat. So ist sein Interesse groß unsere Weine auch bei sich auf die Liste zu nehmen. Das wäre natürlich eine Top-Adresse.

Als Überraschung hat Vincci Lo noch für heute Abend, der Eröffnung des Honkong Art Festival Konzertkarten gebucht. Damit fand der Tag einen großartigen Abschluss. Prokofiev's Symphony Classique, die ich aus meiner Tochter's Ballettzeit noch immer im Ohr habe. Danach eine Rhapsody über ein Thema von Paganini von Rachmaninov und zum Abschluss das eindrucksvolle Klavierkonzert No. 3, auch von Rachmaninov. Ich höre es selbst oft. Marc André Hamelin aus Kanada war der gefeierte Interpret.

Nun ist aber Zeit zum Schlafen. Die letzten Nächte waren mehr als kurz.

10. Februar 2004

Melbourne. Am Sonntag Nachmittag gegen 14 Uhr angekommen. Am Samstag nacht um kurz vor Mitternacht in Hongkong eingestiegen. Zweieinhalbstunden Zeitunterschied. Aber ich war muede genug, um im Flugzeug gut zu schlafen, nachdem ich mit Vincci Lo, unserem Importeur, noch eine chinesische Suppe und Fisch mit Gemüse in einem recht ordentlichen Restaurant im Flughafenhotel gegessen habe.

Der Flughafen ist komplett neu gegenüber meinem letzten Aufenthalt hier vor 15 Jahren. Damals wurde der alte Flughafen noch als einer der gefährlichsten der Welt apostrophiert. Man flog wirklich zwischen einer Häuser und Bergschneise ein. Jetzt ist der großzügig gebaute neue Airport weit ausserhalb der Stadt auf einer angeschütteten Insel.

Am Sonntag abend sind ein Teil der Kollegen von einem Ausflug ins Weinbaugebiet zurückgekommen und mit Löwenstein, Rebholz und Busch gingen wir unweit des Hotels in der Flinders Road zum Essen. Die Flinders Road sollte den sportinteressierten an etwas besonderes erinnern. Das große Tennistournier, das erste der jährlichen Grand Slam Turniere, das gerade erst vor einigen Tagen zu Ende gegangen. Von unserem Hotel Lundrum aus, nur über die Strasse und schon

ist man dort. Die Plätze und Stadien liegen am Jara River und ich nutze den Pfad dazwischen morgen für mein Jogging.

Die Temperatur ist wesentlich wärmer als in Hongkong, wenn auch mit Mitte 20 Grad gestern und heute, fast kühl für den australischen Hochsommer. Aber angenehm insbesondere für die Weinproben und Veranstaltung weswegen wir hier sind. Dem dritten International Riesling Tasting der Frankland Winery aus Western Australia.

11. Februar 2004

Komme gerade vom Riesling Dinner, dem Abschluss der zweitägigen Riesling Aktivitäten hier in Melbourne. Ein bisschen schade, dass es zu dieser Gala nur deutsche Rieslinge gab, denn wir haben in diesen Tagen auch absolut interessante australische Rieslinge kennen gelernt. Gestern Mittag bei einem Workshop über das Thema Entwicklungsfähigkeit des Riesling einen absolut „stunning „ 1984 Riesling von Mitchell aus Watervale. Er hatte Frische und mittlerweile Cremigkeit. Das nach 20 Jahren. Zum Aperitif einen 1997 Frankland Estate Riesling, der mir sehr gut geschmeckt hat. Auch da gibt es nicht allzu viele Riesling aus unseren Landen, die nach fünf Jahren noch diese Lebhaftigkeit haben. Es war ein schöner Abend, wo wir Freundschaften pflegen konnten und die eine oder andere neu aufgebaut wurde.

Jetzt wird es Zeit schlafen zu gehen. Ab morgen werden sich die Wege wieder verselbstständigen. Die Wittmanns fahren mit dem Auto nach Sydney. Rebholz mit seiner Frau nimmt den Flieger nach Deutschland. Bernd Philippi, Joachim Heger, Wilhelm Haag, die Fürsts und die Knipsers fliegen nach Adelaide und besuchen das Barossa Valley. Ernie Loosen, Hasselbachs und Reinhard Löwenstein bleiben mit mir in Melbourne für eine weitere Präsentation unserer Weine für den Handel und wir werden dann auch gemeinsam am Donnerstag nach Sydney weiterfliegen um auch dort unsere Weine zu präsentieren und dann wird jeder wieder seines eigenen Weges ziehen.

Noch ein kurzer Rückblick auf die große Rieslingprobe, die den Auftakt der Riesling Tage in Melbourne bildete. 37 internationale Riesling wurden serviert. In 5 flights. Ich habe jeden flight unabhängig für mich bewertet und fand für mich die folgenden Weinen jeweils am interessantesten:

Flight 1: 2002 Kastanienbusch von Hansjörg Rebholz vor dem 2001 Schloss Gobelsburg Alte Reben
Flight 2: 2001 Berg Schlossberg von Georg Breuer (sagt man eigentlich nicht, wenn es der eigene Wein ist, aber bei einer Blindprobe darf man das vielleicht) vor dem 2001 Centrafenberg von Paul Fürst

Flight 3: 2002 Watervale Mount Horrocks vor dem 2001 Spitzer Smaragt von Hierzberger

Flight 4: 2001 Niederhäuser Hermanshöhle von Dönnhoff (Für mich der Gesamtbeste) vor 2001 Dürnsteiner Schütt von Knoll

Flight 5: Kallstadter Saumagen vor dem 2001 Senftenberg von Nigl und dem 2001 Klaus von Prager aus Weissenkirchen

12. Februar 2004

Die Kundenpräsentation unseres Importeurs gestern war großartig. Er vertritt viele australische Weingüter und eine ausgewählte Selektion europäischer Güter. Das Interesse überwältigend. In den gut 5 Stunden waren sicherlich über 200 Einzelhändler, Gastronomen, Sommeliers gekommen. Eine tolle Veranstaltung. Bei einem super chinesischen Essen am Abend, kantonesische Küche, im Chine on Paramount (101 Little Bourke St. Melbourne 3000, Tel. 03- 9663 6556) leerten wir gemeinsam die Restflaschen der Veranstaltung. Ich kann das Restaurant denen empfehlen, die mal nach Melbourne kommen sollten.

Heute am späten Vormittag geht es mit dem Flug nach Sydney weiter. Nachdem hier eher eine angenehme Kühle geherrscht hat, soll es in Sydney richtig warm werden. Warten wir es mal ab. Was ich nicht vergessen sollte, ist das Hotel Lindrum zu empfehlen, in dem ich gewohnt habe. Es liegt bestens an der Flinders Street (www.hotellindrum.com.au) und ist ein ehemaliges altes Stadthaus perfekt in ein modernes Hotel mit zurückhaltender feiner Innenarchitektur umgebaut.

13. Februar 2004

Im nagelneuen Rolls Royce Phantom vom Kai gegenüber der weltberühmten Sydney Oper zum Flughafen zu fahren passiert auch nicht jeden Tag. Aber in unserem Beruf ist selbst das möglich. Der Mitbesitzer von Champagne Jacquesson, übrigens ein ganz tolles Produkt, das ich auf dieser Reise kennengelernt habe, kennt wiederum den Australischen Importeur von Rolls Royce, BMW und Aston Martin, da er ihm für seine Kundenempfänge den Champagner liefert und die trafen sich heute morgen und schon stellte man uns für den späten Nachmittag dieses wunderschöne Auto mit Fahrer zur Verfügung. Vorher haben wir die letzte Präsentation dieser Reise durchgeführt. Ich habe ein gutes Gefühl, dass sich dieser Markt für uns vernünftig weiterentwickeln kann. Man schätzt den Stil unserer Rieslinge und erkennt seine Qualität.

Gestern Abend haben wir für die Spitzenkunden des besten Weinhändler der Stadt, dem Ultimo

Wine Center, einen Weinabend durchgeführt im Coco Roco Restaurant in der trendigsten Ecke der Stadt bei der King Street Wharf (17 Lime Street – <http://www.cocoroco.com.au>). Ich kann nur empfehlen dort mal essen zu gehen. Das Essen ist von einer Leichtigkeit und trotzdem Aromenhaltigkeit, wie ich es auf der ganzen Reise nicht gesehen habe. Zum Auftakt: Frischkäse, getrocknete Tomate, Tomaten Marmelade mit gesalzenem Gurkensalat und Baby Shiso. Danach Sashimi von Yellow Fin Thunfisch mit einem Confit von Octopus, egg plant, waterchestnuts and young coconut; Seequallen Ravioli– klingt vielleicht grausam, war aber genial, mit Muscheln, Schwarzen Pilzen, Frühlingszwiebeln und Schwarzwurzeln. In der Pfanne gebratener Red Snapper auf weißem Spargel, cuttlefish und Kräuterbutter. Zum Dessert Kirsch Panna-Cotta, mit Grünem Tee Eis. Und frischer konnten die verwendeten Produkte nicht sein.

Mittlerweile bin ich auf der Rückreise. Sitze wieder im Flugzeug der Cathay Pacific mit Ziel Hongkong. Dort wird umgestiegen und es geht weiter nach Frankfurt. Um 6 Uhr am Samstag den 14. morgens werde ich landen. Ich werde 9 Stunden wieder einsparen, die ich in diesen Tagen auf der Reise in Richtung Osten verloren habe. Aber was heißt verloren. Ich habe viel gewonnen. Einsichten. Bilder. Weltsichten. Bekanntschaften. Gesichter. Eindrücke. Spannende Gerichte und Weine.

17. Februar 2004

Zurück von der nächsten Reise. Heute in Warendorf, Bad Oeynhausen und Bielefeld unterwegs. Gestern von Béziers und einer Präsentation am Vortag bei unserem französischen Importeur zurückgekommen, die abends von einem wirklichen tollen Menu im Restaurant Ambassade gekrönt wurde. Es kochten eine Reihe französischer Sterneköche ein bemerkenswertes Menu:

Liégeois d'huitres, crémeux de choux fleur au cumin von Jean Marc Boyer aus dem Le Puits du Trésor im Department Aude, 11600 Lastours, (<http://www.lepuitsdutresor.com>)

Brandade de morue et effilochée de seiche en salade d'herbettes aux aromates von Patrik Olry und Sandrine Llambias aus dem Ambassade in Béziers

Gaufre tiède et Saint-Jacques, crème aigre aux sucs de poiré von Franck Quinton von Le Manoir du Lys in der Normandie, Bagnoles de Juvigini (<http://www.manoir-du-lys.fr>)

Bar "Bazar" déleri et citron confit von Didier Clement vom Le Lion d'Or an der Loire in 412 Romorantin (<http://www.hotel.liondor.fr>)

Fricasée de sot-l'y-laises et queues d'écrevisses aux herbes Thai von Stephane Rimbault aus der L'Oasis bei Napoules

Carré d'agneau "Axuria", son piquillos, purée d'harictos à l'huile d'olive, jus tranché au pesto von Pierre Etchemaitre aus dem Restaurant Etchemaite und Pierre Chilo aus Chez Chilo, zwei baskischen Restaurants im französischen Baskenland (www.hotel-etchemaite.fr und <http://www.hotel-chilo.fr> bei Barcus)

Minestrone de fruits exotiques, mousse de mangue, jus au gigembre et brisures de crumble von Xavier Pilet und schliesslich

Feuille Chocolat et glace pistache wieder von Jean Marc Boyer aus Le puits du Trésor

So , nun bleibt es noch dem Leser überlassen eine gute Übersetzung für das Menu zu finden. Wer es macht kann sie mir ja zumailen und ich werde diese Übersetzung dann zu diesem Text setzen. Und wer noch weiter recherchieren will, schickt mir vielleicht auch noch die Ortschaften zu , in denen diese Restaurants liegen. Na, wie wärs?

Und am Samstag Abend, den 14. Februar nach meiner Rückkehr aus Australien am Morgen, hatten wir am Abend noch die große Weltraritätenprobe, deren herausragendes Merkmal, der hervorragende Zustand der ältesten Weine war. Angefangen von dem 1904 Hattenheim Pfaffenberg von Schloss Schönborn, hat große Länge, viel Spannung in der Nase mit viel Frucht. Der 1924 Rüdesheim Berg Schlossberg brillierte mit feinen , zarten Beerenaromen, frische und feiner Säure. Ein Wein aus der ehemaligen preussischen Domäne un die 1934 Martinthal Hohlweg Beerenause von Schmoelder & Goedecke war blitzsauber, feine Nase mit großer Balance, kurz ein großer Wein.

2. März 2004

Zurück von der PRO WEIN in Düsseldorf. Obwohl ich kein Standplatz hatte, konnte ich wunderschön meine vorab geplanten Termine alle durchführen. Die Teilnahme internationaler Besucher nimmt kräftig zu. Ich konnte meine Importeure aus Belgien, Holland, Schweden, Italien und Japan sprechen und dazu noch einige Absprachen mit deutschen Kunden treffen. Gestern abend schloss ich mit dem Besuch der Asbach- Underberg Party auf dem Rhein auf der MS Asbach die Messe für mich ab. Am Vorabend, Samstag, fand die Wine Award Gala auf Schloss Bensberg statt. Das hat langsam Hollywood Format angenommen und ich denke das tut der Branche gut,

jedliches provinzielle mal abzuwerfen. Es werden bei dieser von der Zeitschrift Wein-Gourmet durchgeführten Veranstaltungen international erfolgreiche Winzerpersönlichkeiten geehrt und von Laudatoren vorgestellt. So wurde Paul Fürst für die beste Leistung deutscher Winzer mit dem "Oskar" geehrt und Stuart Pigott hielt die Laudatio. Alfred Biolek hielt die Rede auf Herrn Ballhaus ("das Auge Hollywoods") als Gourmet des Jahres. Jena Michel Cazes wurde für sein Lebenswerk geehrt. Jim Clendenen wurde zum Winzer des Jahres, gegen harte Konkurrenz wie Didier Dagenau, Reinhard Löwenstein, Manfred Krankl, Reinhold Krutzler, Luigi Mancini, Hervé Bizeul, Willi Bründelmayer, Peter Sissek und Paolo de Marchi von Isole e Olena. Joao Ramos Portugal wurde zum Newcomer des Jahres ausgerufen und ich durfte für meinen portugiesischen Kollegen die Laudatio halten. Es folgte eine lange Nacht und ein ausgiebiger Schlaf in einem wunderschönen Zimmer des Schlosshotels.

Ein paar Tage zuvor kehrte ich von der Reise nach Spanien zurück, wo wir (eine ganze Phalanx deutscher Spitzenwinzer) uns über mehr als 150 Gäste bei der Jahrgangspräsentation in Gerona freuen konnte. Viele Sommeliers der interessantesten spanischen Restaurants waren darunter. Der Montag-abend wurde bekrönt von einem tollen Menu bei Can Roca, dem großartigen Zwei-Sterne-Restaurant. Josep Roca hatte dazu wieder genial passende Weine ausgewählt. Das sogenannte kleine Menu bestand aus 3 Tapas Gängen, 6 Speisegängen und 2 Desserts. Es macht Spass diese geistreichen Kombinationen aufzuzählen: Anchovies, Trüffel und Merlot; Artichocken mit Gänselebersuppe, Orange und Trüffel Öl; Blue Fish mit Geist von der Williamsbirne; Krabben mit Curry Dampf; See Hecht mit Mandeln und das Beste vom Hasen. Die Hausherrn offerieren uns als Geste der Gastfreundschaft eine Magnum 1986 Vega Sicilia Unico. Ein ganz großer Wein. Da brauchte man keine Worte mehr zu machen.

So, nun geht es mit Riesenschritten auf den Beginn des Rheingau Wein- und Gourmet Festivals zu. Am Donnerstag ist Welcome Party in Breuer's Kellerwelt. Im Internet kann man sich Schritt für Schritt durch das Programm tasten. Ein paar Einzelplätze gibt es noch. Ein Anruf genügt, um festzustellen welche, beim Kronenschösschen in Hattenheim (alles näher unter <http://www.rheingau-gourmet-festival.de>).

21. März 2004

Im frühen Morgenzug von Brüssel nach Frankfurt. Hatte gestern Nachmittag eine Präsentation unserer Jahrgangsweine 2002 mit unserem belgischen Importeur in Antwerpen und am Abend im Restaurant Pastorale noch einen kulinarischen Abend mit Kunden. Es gab Weine von Bernd Philippi und unserem Weingut.

In Köln werde ich umsteigen und über Hamburg nach Westerland fahren. Denn die nächsten beiden Tage werde ich mit unserem Vertreter Kunden in Sylt besuchen. Ich habe auch ein paar Reben für den Chef der Sansibar dabei. Er will sie gerne an seine Hauswand pflanzen.

Seit dem letzten Dienstag ist auch das Rheingau Gourmet und Weinfestival zu Ende gegangen. Eine glanzvolle Küchenparty am Montag abend mit weit über 250 Gästen und eine Parade von Sterneköchen der Jeunes Restaurateurs d'Europe rundeten das gelungeneste Festival 2004 ab.

Gerne will ich darüber noch einen kleinen Nachbericht geben über die spannendsten Teile des Programms.

Die Weinproben

Domaine Comte de Vogué

Bemerkenswert alle Weine aus Rebanlagen von unter 20 Jahren werden vom Grand Cru zum Premier Cru abgestuft. So die beiden 2000 und 1997 Chambolle Musigny. Der 2000er zeigte sich schon von großer Qualität. Der 2000er Bonnes Mares natürlich mit größerer Kraft. Bei den Musigny Vieilles Vignes ist der 1999 eine Granate

Spätburgunder aus dem Rheingau und den deutschen Spitzenerzeugern. Diese Probe mit einem Mittagessen verbunden war ein echtes Highlight. Die gleichmässige Qualität auf hohem Niveau der Rheingauer Pinots war beeindruckend. Kesslers 2001 Höllenberg ragte da allerdings schon noch hinaus und die Granden des deutschen Rotweins zeigten ihr ganzes Potential. Einer schöner als der andere: 2000 Walporzheimer Kräuterberg von Meyer Näkel, 2000 Großkarlbacher Burgweg von Knipser, 2001 Ihringer Winklerberg von Dr.Heger und der 1999 Centgrafenberg von Paul Fürst.

100 Jahr van der Niepoort Portweine

Bis auf die drei Vintages 2000, 1987 und 2001 waren die restlichen Weine „Colheitas“. Das sind Jahrgangsweine, die aber nicht wie beim Vintage üblich innerhalb von 3 Jahren nach der Ernte gefüllt werden, sondern zu einem Zeitpunkt von mindestens 7 Jahre nach der Ernte, aber durchaus kann eine Jahrgangspartie in verschiedene Füllzeitpunkte aufgeteilt werden. Zur Information: ein LBV (late bottled vintage) wird 4-6 Jahre nach der Ernte gefüllt. Es sind zartere Weine als die Vintage Füllungen. Entfalten aber auf sehr subtile Art ihren Reiz und erhalten ihre Frische durch die kontrollierte „edle“ flüchtige Säure, die ihnen einen „Lift“ gibt. Die spannendsten Jahrgänge

waren zum Zeitpunkt der Probe der 1963 (gefüllt 1993); 1937 (gefüllt 1995) und 1912, der sich nahezu perfekt präsentierte. Auch der 1900 war von großer Klasse, allerdings im Mund schon deutlich kürzer.

San Leonardo und Castello di Fonterutoli

Da ich mehr oder weniger aus dem Granato von Elisabetha Foradori aus dem Trento bisher kaum Weine verkostet hatte, waren für mich die Weine von San Leonarde die spannendste Komponente bei dieser Probe. Es sind im wesentlichen Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc Cuvées mit mehr oder weniger Merlot. Die Weine sind sehr athletisch und gradlinig. Das hat mir sehr gefallen, genauso wie die absolut rigide Haltung des Gutes zur Qualität. Wenn der Wein nicht ganz den hohen Qualitätsvorstellungen des Inhabers Marquesi Guerreri Gonzaga nicht gefällt, gibt es in diesen Jahren überhaupt keinen Wein. Dies war 5 mal in den letzten 20 Jahren der Fall. Letztens beim Jahrgang 2002, den es nicht geben wird.

Canon La Gaffelière und Mondotte

Das war ein ziemliches Feuerwerk und wann gibt es schon einmal eine Vertikale von Condotte vom Jahrgang 1996 bis 2001. Die letzten beiden Jahrgänge versprechen eine große Zukunft. Der 98er hat gute Länge und ist sehr, sehr dicht und beim 1996 bricht langsam die Säure auf und der Weine zeigt sein großes Fruchtpotential. Die gleiche Dichte zeigt auch der 1998 Canon La Gaffelière.

Giacomo Bologna

Bei dieser Probe war die charismatische Raphaela Bologna ganz in ihrem Element. Schon in den siebziger Jahren hat dieses Weingut den reich tragenden Barbera durch Ertragsbeschränkungen zu einem Spitzenwein gemacht und für das Weinbaugebiet der Länge neue Wege gewiesen. Am besten hat mir der 1997 Bricco dell-Uccellone gefallen.

10 Jahrgänge Alois Kracher

Edelsüsse Weine at its best, kann man da nur sagen. Unüberbietbar der letzte Wein: 1981 Welschriesling TBA. Aber der stellte keineswegs die übrigen Weine nicht in den Schatten. Die 1995 TBA ebenfalls vom Welschriesling wird eine große Zukunft haben und der 1997 Muskat-Ottonel No. 5 ist ein strahlendes Beispiel dieser historisch wichtigen Rebsorte. Kaum besser kann man Pfirsich und Birne riechen als bei der Scheurebe TBA von 1999.

Vertikalprobe Roederer Cristal

Für sich alleine schon ein rares Erlebnis. 9 Jahrgänge zwischen 1979 und 1997. Intelligenterweise vom ältesten zum jüngsten aufwärts verkostet. Am besten schmeckten mir die Jahrgänge 1979, 1985, 1990 und 1996. Aber über keinen einzigen anderen konnte man sich beklagen. Im Gegenteil.

Die kulinarischen Highlights

Bei den fast unzähligen Gängen, die ich in diesen Tagen zu mir genommen habe, fällt es schwer all das aufzuzählen, was einer Würdigung wert ist. Das ganze Niveau war sehr hoch und dadurch wird man vielleicht etwas ungerecht. Vorweggeschickt kann ich aber festhalten, dass Patrik Kimpel vom Kronenschlösschen mit seiner Küchencrew phantastisches geleistet hat und das nicht nur in der Unterstützung der Gastköche, sondern auch in den vielen Gängen, die vom Hause direkt zubereitet worden sind. Ich habe das Gefühl, dass die dortige Küche auf einem weiter erhöhten Niveau angekommen ist und sich freigeschwommen hat. Darüber können wir uns im Rheingau nur freuen. Und im gleichen Atemzug muss auch der Service unter Herrn Hagen genannt werden, der eine Leistung an den Tag gelegt hat, der nur mit einem olympischen Marathon, Triathlon oder Zehnkampf verglichen werden kann, aber statt verbissenen Gesichtern nur freundliches Lächeln und Eifer zeigte.

Nun wo soll man anfangen? Vielleicht dann doch bei Heinz Winkler. Sein Filet vom Seeteufel in Sauce Château d'Aiguilhe zum gleichnamigen Wein von Stephan Graf Neipperg war ein Höhepunkt der Kochkunst. Gradlinige intensive Aromen, eine phantastische Produktqualität. Die Leichtigkeit von Gänseleber und Aubergine, die hier zurecht „Dialog“ genannt wird, frappierend und die Medaillons vom Hummer in Zitronengras Sauce, das darf ich an dieser Stelle vielleicht doch pro Domo sagen, perfekt auf den 2000 Rudesheim Berg Rottland zugekocht.

Bleiben wir bei den kreativen Gängen. Jean-Claude Bourgueil trumpfte mit einem Futomake von Austern, Coquilles St.Jaques und Kaisergranat mit leichtem Ingwer Aufguß auf. Er selbst nennt diesen Gang erotisch und dafür muss man sich nicht schämen. Die gegrillte Gauthier Taube in Schnepfenjus mit Dattel-Pürée konnte man nicht besser essen.

Zwei grandiose Gänge von Dieter Müller bleiben mir im Kopf. Das Steinbuttfilet mit gebackener Jacobsmuschel auf Fenchelpurée mit Seeigelfumet und der Rücken und Briesstrudel vom Salzgraslamm und bunten Linsen. Mit dem 1999 Bonnes Mares von Vugué einem sehr kräftigen Pinot und dem 1998 Musigny Vieilles Vignes eine absolut harmonische Komposition.

Harald Wohlfahrt's Kaninchenfilet im Zucchini-mantel war der perfekte Counterpart zu den dazu gereichten beiden Jahrgängen 1995 und 1996 von San Leonardo und obwohl ich „zur Erhaltung meiner Gesundheit“ wohl die meisten Dessertgänge ausgelassen haben während des Festivals, konnte ich der karamellisierten Birnentarte nicht widerstehen.

Sehr spannend ging es bei den beiden Köchen aus Wien zu. Joachim Gradwohl und Christian Petz pflegen einen ganz eigenen Kochstil, der mir aber sehr imponierte. Das ist alles sehr direkt, gradlinig. Von der Zusammenstellung einfach, nicht aufgesetzt und doch voller Geschmack. Mich hat es begeistert. Von Christian Petz: Flusskrebse mit Erbsenschaum und Sauerampfer, Zanderfilet auf Roten Rübenlinsen mit Gnocchi, Riesling Kalbsbeuschel (was man im süddeutschen auch Lüngerl nennt) mit Grießknödel, Geschmortes Ochsenbackerl mit breiten Bohnen und Butternockerl. Auch die vielen „l“ am Ende der Beschreibungen verniedlichen nicht die Gerichte. Hier wird mit meist heimischen Produkten, ohne Zugeständnisse an eingeflogene Edelprodukte jeder Art, auf hohem Niveau gekocht. Joachim Gradwohl kocht sehr ähnlich, sind sie sich doch in der Küche des Meindl am Graben in Wien nachgefolgt, wenn auch noch nicht ganz auf gleichem Niveau. Lauwarm marinierter Saibling mit Wurzelgemüse und Kren, Waller auf Sellerie mit Blattspinat und brauner Butter und Szegediner Krautfleisch mit Erdäpfeln. Das schmeckte nicht nur gut, sondern klingt auch absolut gesund. Weine von Kracher, Knoll, Hirzberger, Pichler, Bründlmayer, Gesellmann, Tement, Martkowitsch um nur ein Drittel der Weine zu nennen, die zu den beiden Dinners gereicht wurden, zeugten vom besten was Österreich zu bieten hat.

Im gestrigen Feuilleton der Frankfurter Allgemeinen Zeitung war ausführlich vom großen Galadiner Joachim Wisslers mit den portugiesischen Spitzenweinen und Rheingauer Glanzlichtern zu lesen. Dem ist fast nichts mehr hinzuzufügen Mein Highlight war der Gebratener Loup de Mehr im Rotwein-Chorizosud, Felsenoctopus und Artischockencassoulet. Das geht kaum besser.

Vom grandiosen Auftritt Thomas Bühner vom La Table in Hohensyburg, auch ein zwei Sterne Koch, habe ich das Menu verlegt, so muss ich es an anderer Stelle nachholen. Erwähnen möchte ich aber auch das Mittagessen im unserem Weingut von Bobby Bräuer (bei Breuer), dem eine Kochvorführung vorausging. In Breuer's Kellerwelt entstand eine wunderbare Bouillabesse, die dann auch gleich als Amuse Gueule serviert wurde. Auf den Punkt gekocht auch der Zander mit Gewürzkruste auf dicken Bohnen - aber ich bin auch ein bekennender Bohnenfan.

Nun bevor ich gestern nach Belgien gefahren bin, war ich noch zwei Tage in Norwegen um unsere Weine vorzustellen. Trondheim und Oslo. In Trondheim am abend zu einem Weinmenu im Restaurant Credo. Darüber muss ich kurz berichten, da es von ganz aussergewöhnlicher Qualität war und mit aussergewöhnlich engagierten Menschen zu tun hat.

Calle, der Partner und driving force des Hauses, hat eine Weinkarte hier in Trondheim, wo man es gar nicht vermuten würde, aufgebaut, die seinesgleichen sucht. Sie wird dem Gast auf einem elektronischen Tablett gereicht und ist in gleicher Form auch über die Internet Site des restaurants zu finden: <http://www.restaurantcredo.no> Ganz unten auf der Seite muss das Wort „Vinkart“ angeklickt werden. Versuchen Sie es einmal.

Der zweite Partner im Credo ist Heidi, die Köchin. Sie hat ein aussergewöhnliches Menu gekocht und so auf die Weine zugekocht, dass es eine wahre Wonne war. Es gibt viele Enthousiasten, die von Oslo aus nach Trondheim fliegen, nur für ein Abendessen. Ich möchte das Menu nicht zurückhalten und auch den Lesern den Mund wässrig machen sich zum Credo aufzumachen

Zum Aperitif begannen wir mit 1994 Georg Breuer Brut und dazu kamen nacheinander „norwegische Tapas“ erster Güte. Kartoffelsuppe mit rohem in Lauro Olivenöl mariniertem Lachs und Stör-Kaviar; eine hauchdünne grosse Scheibe Thunfisch, der mit dem Schmalz vom Iberico Schinken bestrichen war und Splintern von Mandeln; Hering mit wildem Reis und Mango. Zum 2002 Rüdesheim Estate: Kürbissuppe mit Kübiskernöl und Flunder.

Weiter ging es mit dem 2001 Nonnenberg. Dazu gebackener Bacalau, Kohl, Curry und Morcheln. Eine sensationelle kleine Portion einer Schweinerippe zum 1999 Berg Schlossberg. Die Schweinrippe hat eine dicke Speckschicht, die aber genial schmackhaft war, zart mit Rosmarin gewürzt und absolut zart - ein Lardo, würde man in Italien sagen, von ganz großer Delikatesse. Zum Spätburgunder 2002 ein Kartoffelpurée mit Parmesan und Bacon Croutons und dann noch Rinderbraten und Chorizo Wurst, aber von lokaler Produktion zum 2000 Mont du Toit. Das Dessert war schlicht sensationell. Genannt „Boldappelsintimbal“ kann man sich darunter eine federleichte Terrine von Blutorangen vorstellen, in der ausser den Blutorangen noch Himbeeren, die mit den kleinen Bitterschokoladepastillen, die über einem Pfefferkorn geschmolzen werden, gefüllt waren. Traumhaft. Die kleinen Bitterschokoladenpastillen sind eine spanische Spezialität. Ich hatte sie erst vor kurzem bei Can Roca in Gerona schon kennengelernt.

So ich denke, jetzt haben wir virtuell genug geschlemmt. Das müsste als Anregung für ein ganzes Jahresprogramm einer Küche reichen.

24. März 2004

Rückfahrt von Hamburg mit dem Sprinter der Bahn nach Frankfurt und dann nach Hause. Abfahrtszeit 5.55 Uhr ab Altona. Winzer müssen manchmal schon früh aufstehen. Die letzten bei-

den Tage davor in Sylt gearbeitet mit unserer Agentur. Die Stimmung dort über die letzte Saison und den Auftakt in diesem Jahr ist gut. Das ist erfreulich bei dem vielen Gejammere, das man sonst oft in diesen Tagen in Deutschland zu hören bekommt. Gut gegessen bei Karsten Wulf in Keitum, dem kleinen Restaurant von Franz Ganzer, gastfreundschaftlich bewirtet in der Sansibar und gut getrunken in der Bar von Jörg Müller (1999 Berg Schlossberg), Pius (1995 Insignia) und bei Georg Hesse und probiert bei Schachtner (Goldenitz, Gernot Heinrich aus dem Burgenland). Zwei morgendliche Strandläufe von Jörg Müllers Hotel bis zum Riefkieker in Wellingstedt. Das war erholsam. Eine schöne Strecke so um die 10 km lang, direkt am Meer. Am ersten frühen morgen an einer textilfreien, hübschen, Strandbesucherin vorbei, die sich dann noch kurz mutig in die sicherlich kalten Fluten warf.

Am frühen Abend Weiterfahrt nach Hamburg zu meiner Tochter und nach kurzer Nachtruhe ... siehe oben.

29. März 2004

Letzten Freitag abend, nachdem wir tagsüber den ganzen Rieslingkeller der Fassweine jahrgang 2003 verkostet haben, eine frohe Runde mit den Teilnehmern der Weinakademie Kurse in Geisenheim (sie bereiten sich auf den Diploma Kurs vor) im Rüdesheimer Schloss. Ich habe ein reizvolle Reihe von Weinen mitgebracht, teilweise zum erraten und dazu hat der Küchenchef Herr Hemberger "seine" Rheingauer Tappas serviert. Diese empfangen ungeteilte Freude. Die frisch geräucherten Forellen aus der Zucht vom Fischereibetrieb Flach im Wispertal, einem Nachbarn unseres Küchenchefs sind immer eine Delikatesse, genauso wie das Beste vom heimischen Wildschwein, Sülze, Schinken und Streichwurst. Es passt einfach genial zum Riesling. Da gab es die 4 Crus aus unseren Spitzenlagen vom Jahrgang 2002 zum erschmecken. 3 Rote blind, aus Bulgarien, Chile und dem Languedoc - das war nicht einfach und unter anderem zwei 1985er Rieslinge, die noch gut in Takt waren. Genial zum Abschluss der 2001 Pinot Noir von Gantenbeim. Danach gab es dann Rüdesheimer Riesling als "Reparaturwein".

Am nächsten Tag fuhr ich frühmorgens mit dem Zug nach München zur großen Dallmayr 2003 Subsktipsprobe. Ein großer Erfolg. Über 600 Besucher im wunderschönen Festsaal des Alten Rathauses.

Heute war Bürotag. Morgen bekommen wir journalistischen Besuch aus Japan und dann geht es für ein paar Tage ins Rheinland.

12. April 2004

Ostermontag. Abend. Aus dem Fenster tut sich mir die französische Alpenwelt auf. Ich bin für ein paar Tage hierher geflüchtet um mich ganz alleine zu regenerieren nach dem wirklich sehr intensiven ersten Quartal diesen Jahres.

In den Bergen gelingt mir das am besten, die Batterien wieder aufzuladen. Den Tag mir ganz alleine einzuteilen. Eine kleine CD Anlage habe ich neu installiert und genieße am Abend Teile meiner klassischen Musiksammlung. Es sind nur ein paar Tage seit ich nachts am Gründonnerstag hier angekommen bin. Aber es hat sich gut gelohnt.

Die ersten beiden Tagen fast von morgens bis abends Schnee, aber Dank meiner neuen Schneibrille – ziemlich genial von Adidas – kam ich gut zurecht. Dann gestern, rechtzeitig zum Feiertag, blauer Himmel, Sonne und der Neuschnee aus der letzten Nacht. Schöner kann ein Skitag nicht sein. Ich war sieben Stunden an der Frischen Luft, habe alle möglichen Höhenmeter von dem Gletscher der Grande Motte bis zur Talsperre in Tignes ohne Hetze unten meinen Ski gehabt.

Morgen werde ich mich gemütlich auf den Heimweg machen. Ich habe ein paar Akten aufgearbeitet auch in Bezug auf meine Reise Ende der Woche nach Portugal auf unser Weingut. Wo langsam die Gebäude alle fertig werden und mit den Bauunternehmern einiges zu klären sein wird. Ich werde mit Werner hinfahren und wir werden auch den 2002 Ardosino abfüllen. Die Vorgängerfüllung ist mittlerweile fast ausverkauft. Nur kleine Reste sind noch da.

Ich habe auch in Ruhe viel gelesen. Das spannende Buch von Harry Mulisch „Das Attentat“. Wie schon gewohnt ein toller Tip von meiner Tochter. Gestern habe ich begonnen im Buch von Joachim Krieger „Terrassenkultur an der Untermosel“ zu lesen. Obwohl ich erst die ersten 40 Seiten gelesen habe, bin ich tief beeindruckt. Ich kenne Joachim Krieger schon lange und wir haben uns in vergangenen Jahren öfters über genau die Themen der Lagen unterhalten, über die er in diesem Buch schreibt. Keiner hat bisher so genau die Weinbaugeschichte des 20. Jahrhunderts in Deutschland exemplarisch untersucht und Schlüsse daraus für unser sinnvolles Verhalten im Weinbau gezogen, wie dies in diesem Buch geschieht. Er macht das Wort „Kultur“ zum Held und dies kann ich auch voll und ganz unterstreichen. Mir gefällt auch sein Hinweis zum vorsichtigen Umgang mit Begriffen. Dies bestätigt mir augenfällig, das es richtig für uns war, das Projekt des Ersten Gewächses im Rheingau nicht mit zu tragen, solange keine Bereitschaft besteht, diesen Begriff an einen einzigen in der betroffenen Lage erzeugten Wein zu binden und damit den Lagenbegriff verbraucht zu haben. So wie er jetzt verwendet wird, nämlich als Bezeichnung für einen unter vielen vom gleichen Erzeuger in der gleichen Lage geernteten

Wein, behandelt man dieses hehre Wort nicht besser als irgendeinen Prädikatsbegriff. Und von seiner Herangehensweise an die Kriterien, die eine Lage besonders auszeichnen, hätte man im Rheingau damals lernen können. „Die Winzer wissen am besten, wo die besten Weine wachsen“ so eine der maßgeblichen Wahrheiten. Und genau dieses Element hatten wir damals in der Charta Vereinigung zur verantwortungsvollen Maxime des Handels gemacht und nicht die Sammlung von Klimadaten. Ich kann das Buch nur jedem Empfehlen, den Kollegen, genauso wie den Weinfunktionären, den Politikern, wie den interessierten Weintrinkern. Bravo Joachim Krieger. Erschienen im Joachim Krieger Verlag, Oberbüngstrasse 26, 56566 Neuwied, ISBN 3-933104-08-4

Vor genau einer Woche, haben wir in einem ganz kleinen Kreis in Belgien gemeinsam mit Jan Fabre, dem Künstler des 2002 Berg Schlossberg Etikett, einige Jahrgänge Berg Schlossberg getrunken. Die erste Vorstellung für die Presse in Deutschland wird am 3. Mai in Köln sein.

Ach ja. Am Tag danach trafen sich ein verschworener Winzerkreis bei Paul Fürst, um gemeinsam mit Alfred Biolek einen wunderschönen Abend zu verleben. Der Besitzer des Gasthauses „Zum Stern“ in Bürgstadt hat sich die Finger wund gekocht an diesem Abend. Ganz großartig. Übrigens ein Haus, das ich nur bestens empfehlen kann. Hier wird mit riesigen Engagement gearbeitet

26. April 2004

Montag morgen. Ich sitze im kleinen Gästezimmer im Privathaus der Familie Yamano, unserem Importeur in Japan in einer Vorstadt von Osaka, Ibaraki. Aus dem Fenster blicke in den schon kräftig grünen und blühenden japanischen Garten im Innenhof. Ibaraki ist noch halbwegs ein Dorf, das einen teilweise noch ländlichen Charakter besitzt, mit kleinen, engen Gassen, in denen man sich nur verlaufen kann. Straßennamen gibt es nicht. Es würde einem doch nicht helfen ein Haus zu finden, sagen die Einheimischen. Deshalb lässt man sie gleich weg.

Am Freitag morgen bin ich aus Deutschland angekommen, nachdem ich 2 Tage vorher aus Portugal von der Quinta gekommen bin. Wir haben dort den Jahrgang 2002 abgefüllt und uns entschlossen lediglich einen Zweitwein, den Ardosino, aus diesem Jahr auf die Flasche zu bringen. Wir haben auch die besten Fässer geopfert, damit dieser ein hohes Niveau erreicht und lieber darauf verzichtet eine kleine Menge des Campo Ardosino abzufüllen. Mit einer neu angeschafften Füllmaschine und voll motivierter Mannschaft waren wir nach knapp über zwei Tagen damit fertig.

Die Reben auf dem Weingut sind schon recht gut und gleichmäßig ausgetrieben. Vielleicht im Stadium des vierten bis fünften Blattes. Francisco hat die Weinberge hervorragend gepflegt und

gut im Griff. Wir konnten das erste Mal in den neuen Zimmern des Weingutes übernachten. Nach vier Jahren, endlich.

Hier in Japan ist das Programm gut gefüllt. Zum Auftakt, am Abend meiner Ankunft eine Weinparty in einem großen Hotel in Osaka für fast 100 Teilnehmer. Am Samstag und Sonntag veranstaltet unser Importeur, der auf deutsche Weine spezialisiert ist, eine Hausmesse, zu der sicherlich an die 500 Kunden gekommen sind. Gute Stimmung, großes Interesse und was besonders beeindruckend war, die bemerkenswerte Anzahl junger Leute. Was allerdings noch immer zu hören ist, ist das Vorurteil Riesling können eigentlich nur süß sein und daher auch nur von beschränktem Interesse, besonders, weil die süßen Weine im Markt auch noch billig sind. Dadurch wenden sich viele oft von der Kategorie deutscher Weine als Ganzes ab.

Während der beiden Tagen konnte ich jeweils einen Workshop für unsere Spitzengewächse durchführen und man ist dem mit Spannung und Enthusiasmus gefolgt.

Am Samstag Abend gingen wir nach der Veranstaltung in ein nahe gelegenes typisches japanisches Restaurant mit niedrigem Tisch. Man sitzt auf einem Kissen in Yogahaltung. Das erfordert schon Disziplin. Es gab traditionelle japanische Küche, keine Sushi, aber unter den vielen Gängen auch die von mir heißgeliebten Sashimi, den rohen Fish. Es war wirklich grandios. Alles von bester Qualität der Rohprodukte und auf immer wieder verschiedenen keramischen Schüsselchen und Tellern dargereicht. Mal kein Wein, sondern Sake – warm und kalt – haben wir dazu getrunken. Es ist ganz interessant sich auch mit „dieser Weinwelt“ zu beschäftigen, denn er wird auch wie ein Kult hier gepflegt. Vorstellbar sind natürlich auch Weine zu diesen Speisen. Aber beileibe passen keine süßen Weinen zu dieser traditionellen Küche. Was immer sonst für Ideen herumgeistern, deutsche liebliche Weine seien der ideale Begleiter zur asiatischen Küche mag im Einzelfall ja mal stimmen, zur japanischen Küche passen sie in keinem Fall. Es war ein Restaurant eher auf dem Lande, aber ich will gerne die Adresse weitergeben, denn dort herrschte ein total unverdorbener Flair. „Tomo“, Settsu-shi Senriokahigashi 3-10-10, 566-001 Osaka im Stadtteil Ibaraki, nicht weit vom Bahnhof. Der kochende Inhaber ist Tomohiko Yamaguchi.

Gestern abend gingen wir noch schnell in einem auf den Verkauf von Sake spezialisierten Geschäft vorbei und verkosteten einige dieser Weine. Wenn man sich damit beschäftigt, merkt man deutlich die Unterschiede. Die besten sind von den feinstgemalenen Reiskörnern. Der Wein hat fast Auslesecharakter, schmeckt etwas süsser und hat mehr Tiefe.

27. April 2004

Heute habe ich in Osaka ein Seminar für die Sommeliers und Weinhändler der Stadt ein Seminar mit Weinprobe gehalten und morgen Abend wird es ein Galamenu mit unseren Weinen im Paraderestaurant der Stadt „Le pont du Ciel“ geben. Das ist dann immer noch ein französisches.

Mit der Familie durfte ich aber am heutigen Abend noch ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis teilen. Ein Essen in einem der besten japanischen Restaurants „Minohsaryoh“ im Stadt Mino bei Nord Osaka (Fax. 072 – 729 – 5057; <http://www.minohsaryoh.co.jp>) . Dort serviert man noch auf den Knien in der traditionellen Kleidung dem Kimono. Es gibt ein großes Essen des Tages, das aus sicherlich mehr als 8 Gängen besteht und wieder in wunderschönem Porzellan, Holzschälchen oder Keramikschüsseln und Platten serviert wird. Schon für das Auge ein Genuss großer Güte. Die Einfachheit der Zusammenstellung lässt jedes Produkt in seiner natürlichen Perfektion erscheinen und erfüllt die Regeln der Balance, genauso wie die jeweils abgestimmten Farben der Gerichte. Das Sorbet aus grünem japanischen Tee, das derzeit wie die neueste Errungenschaft auf den Gourmetzetteln unserer heimischen Gastronomie erscheint, ist hier seit ewigen Zeiten Tradition.

2. Mai 2004

Seit zwei Stunden im Flugzeug auf der Rückreise von Japan, die ich von Tokyo aus antrete. 10 Tage in diesem Land sind vorüber und ich habe viel erlebt, Erkenntnisse gewonnen über dieses Land, das ich vor fast 20 Jahren das letzte Mal besucht hatte. Große Gastfreundschaft ist mir entgegengebracht worden und essen konnte ich immer hervorragend und dazu noch meine Lieblingsprodukte ausgiebig, Fisch und Gemüse.

Am letzten Mittwoch ging von Osaka aus die Reise auf die südlichste Insel Kyuchi, natürlich mit dem Shinkansen, was soviel heisst wie Neuer Zug. Es gibt auch Shin-Osaka oder Shin-Kyoto, was soviel heisst wie Neu-Osaka oder Neu-Kobe. Seine 300 Kilometer pro Stunde lassen die weiten Wegstrecken nur so dahinschmelzen. Gerade mal zwei Stunden braucht man fuer die über 500 Km. Die Bahnhöfe sind überall zu großen, lebendigen Einkaufs-Malls ausgebaut. Hier prallt es voller Leben. Mit einem kleineren Zug ging es dann in Richtung Fukuoka weiter, aber vorher stiegen wir aus und wurden von der Hotelbesitzerin unseres Zielortes abgeholt. Nun sollte uns ein ausgetüfteltes Besuchsprogramm überraschen. Noch unterwegs stiegen wir bei einem traditionellen Reiswein Weingut ab und die Ähnlichkeiten vieler Instrumente und des Ablaufs mit einem Weingut sich unübersehbar. Der Erfahrungsschatz dieses typischen japanischen

Traditionsgetränk konnte ich weiter auffrischen und ein paar Variationen habe ich als Geschenk mit im Koffer. Umso kleiner das Korn, umso wertvoller das Getränk. Und das Abschleifen des Reiskornes lässt man sich etwas kosten. Übrigens ist der verwendete Reis nicht identisch mit dem Reis, den es zu essen gibt.

Nächste Station ausgiebiges Mittagessen im Restaurant eines Hotels am Meer, das ebenfalls der Familie gehört. Den wohl frischesten Fisch meines Lebens konnte ich dabei genießen. Ein gerade vor ein paar Minuten aus dem Lebendbecken geangelter Fisch, der blitzschnell mit gekonnten Schnitten in ein prachtvolles Sashimi-Gericht verwandelt worden ist. Die Fischflosse zuckte noch minutenlang hin und her und wies mit Stolz auf die Frische hin. Genauso frisch das glasige Fleisch eines Tintenfischs auf die leere Hülle des Tieres dekoriert. Dann dazu immer das Gemüse, den Salat, die Gemüsesuppe oder Suppe mit Eierstich und Sojastücke. Sashimi blieb bei fast allen Essen ein zentraler Teil der Ernährung. Die Fische sind in diesem Teil Japan besonders für ihre Qualität berühmt.

Nach dem Essen Einladung in die Badeabteilung des Hotels am Meer. Dazu umziehen in einen klassischen Männerkimono. Das ist Pflicht. Zuerst begann es mit einer koreanischen Sauna, in der man sich auf einen bettgroßen heißen Stein legt. Das entspannt herrlich und danach steigt man in die verschiedensten Becken mit heißen Wassern, manchmal still, manchmal schäumend. Manchmal drin, manchmal draussen. Aber vorher suchten wir noch einen Schrein auf, bei dem an diesem Tage zum letzten Mal in diesem Jahr die von einem Dachgeflecht herabhängenden Glyzinien zu sehen sind. Das ganze Anlass für ein wahres Volksfest, von denen hunderte von Essenbuden im Vorfeld des Tempels zeugen und Schwärme von Familien eingefallen sind. Die Schreine, Wallfahrtsorte, machen aus Ihrem finanziellen Interesse keinen Hehl und so geht es touristisch munter zu.

Auf der Rückfahrt dann noch ein Abstecher zu der familieneigenen Erdbeerplantage und Gemüseproduktion. Ja, auf die Frische legt man großen Wert.

Das uns danach erwartende Hotel gehört auch zum Familienimperium und besteht aus einer kleinen Siedlung mit unabhängigen japanischen Häusern, die alle perfekt eingerichtet sind. Da fehlt nicht. Man schläft natürlich auf der typischen Matratze auf dem Boden, der wiederum von den Taltami Unterlagen belegt ist. Danach wieder Abendessen in einem weiteren Restaurant und wieder mit großer Küche. Ab 10 Uhr werden alle Mitarbeiter zusammengerufen, auch die der großen Hochzeitsbetreuungsabteilung, 250 davon werden im Jahr hier durchgeführt und von daher kommt wohl auch das große Geld. Denn bei diesen Gelegenheiten wird in Japan nicht gespart. Also, Schulung ist angesagt, aber im lockeren Rahmen und gemeinsam trinken wir uns durch unsere Weine.

Am nächsten morgen nach dem Frühstück steht der Besuch eines klassischen japanischen Gartens in der Nähe auf dem Programm, in der die berühmte Teezeremonie abgehalten wird und ausserdem noch der klassische dazu verwendete Wasserkessel gegossen wird. Um dem Programm Ehre zu erweisen, hat sich die Hotel-Gattin mit einem klassischen Kimono bekleidet. Dann zum letzten Essen in den „Sushi-Container“. Der findige Inhaber des Hotels hat einen wahren Container direkt an den Meerensstrand gestellt und dort die wohl originellste Sushi Bar der Welt aufgestellt. Ein wahrer Meisterkoch zaubert wieder Sashimi und Sushis. Der Höhepunkt der Frische wird mit einer lebenden Muscheln zelebriert, die es zu beissen und zu schlucken gilt. Mit einem Schluck Riesling kein Problem. Zum Abschluss geht es wieder zurück in die knapp eine Stunde entfernte Shinkansen Station. Vorher aber besuchen wir noch das Dachgeschoß-Restaurant auf dem auf dem feinen Isetan Kaufhaus, das ebenfalls von der Familie bewirtschaftet wird. Dort wimmelt es vor Leuten, denn es ist an diesem Tage einer der japanischen Feiertage bei denen aber alle Läden geöffnet bleiben. Und so hat man ausgiebig Zeit zum Shopping. An all diesen Plätzen wird Wein verkauft und der ausschliesslich von unserem Geschäftspartner.

Wieder zurück in Osaka, ausgiebige Schulungsrunde mit den Mitarbeitern unseres Importeurs, die trotz des Feiertags stolz zu diesem Meeting kommen. Immer gibt es bei solchen Gelegenheit auch etwas zu essen. Der Gemeinschaftsgeist wird gefördert. Man ist zufrieden, die Geschäfte laufen gut.

Am anderen Tag Abreise mit dem Chef der Firma und seinem Sohn Takahiro, der bei uns im letzten Jahr 6 Monate gearbeitet hat, nach Tokyo. Kontaktbesuch bei der Deutsch-Japanischen Handelskammer. Abendessen im Restaurant im Hause des Goetheinstituts. Hier gibt es deutsche Küche. Ohne Stäbchen. Schade, denn ich hatte mich so daran gewöhnt, dass ich gerade eben das Flugzeugessen ebenfalls mit Stäbchen gegessen habe. Es hat schon was und man isst nicht hastig und in kleinen Happen. Das soll ja auch gesünder sein.

25. Mai 2004

Auf den vorangegangenen wird kein weiterer Eintrag Bernhard Breuers folgen. Unser Vater ist in den frühen Morgenstunden des 20. Mai verstorben. Wir sind erschüttert, wir fühlen diesen Verlust bis tief in unser Innerstes. Es lassen sich keine Worte finden, diesen Verlust zu beschreiben. Gleichzeitig spüren wir, dass es nun vor allem gilt, das wunderbare Erbe Bernhard Breuers in der Geschlossenheit und Innigkeit unserer Familie fortzuführen. Es könnte kaum größere Fußstapfen geben, als die die es jetzt zu füllen gilt, kaum eine Vision, für die es sich mehr zu kämpfen lohnte. Liebster Bernhard, es fehlen seit Tagen die Worte.

In tiefer Liebe, Theresa und Marcia Breuer