

WEIN *Gourmet*

DAS INTERNATIONALE WEIN MAGAZIN

Unbekannte Toskana

Lernen Sie
die Winzerstars von
morgen kennen!

Gentlemen im
Interview:
Hugh Johnson
und
Michael Broadbent

100 tolle Barbera

Wie die feinen Roten
aus Piemont schmecken

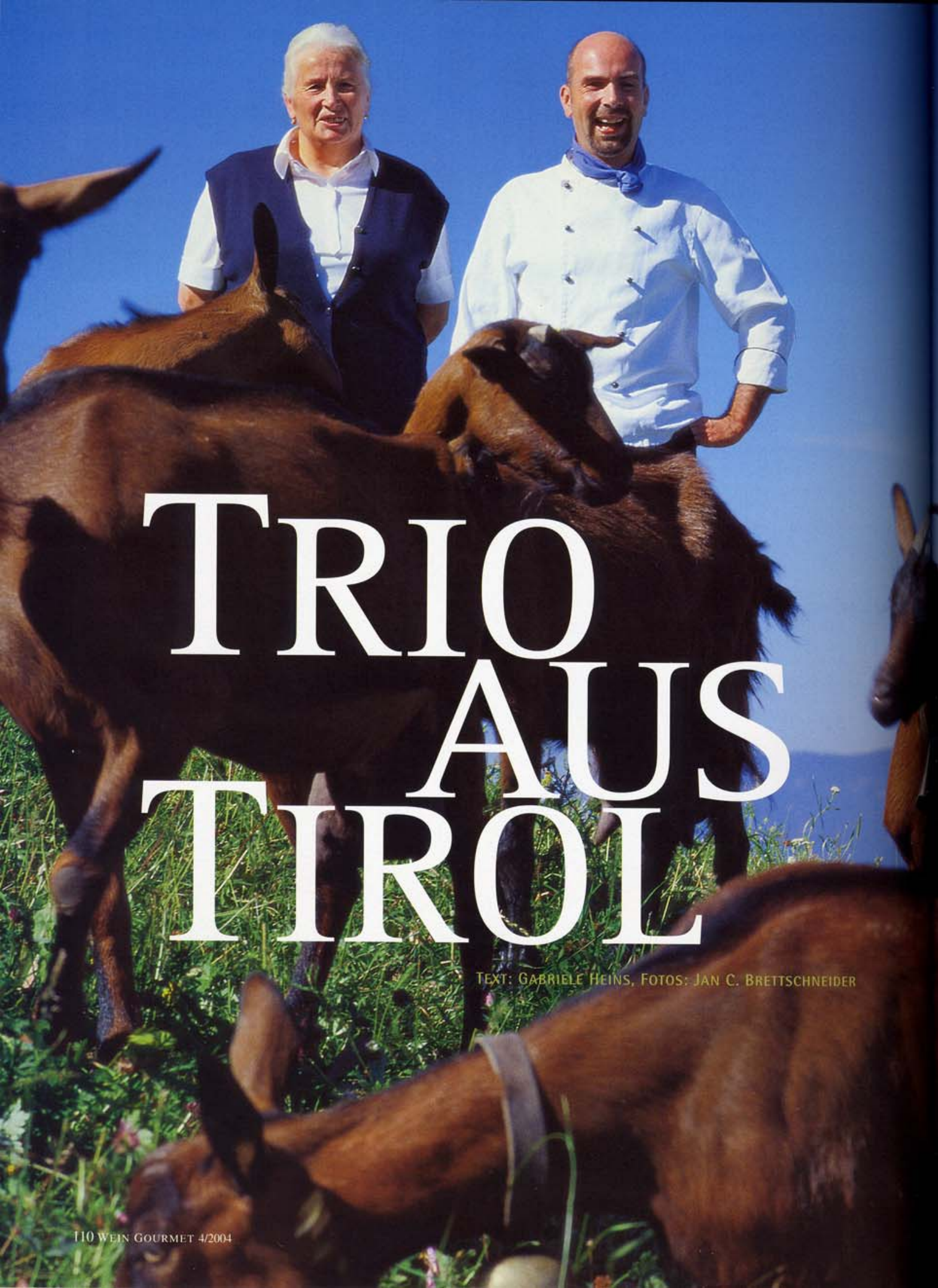
Für Sie probiert:
MERLOT
AUS ALLER WELT
DIE 25 SPITZENREITER
UND 20 SCHNÄPPCHEN



Feiern Sie
mit auf Schloss
Bensberg!



Die Redaktion empfiehlt günstige Weine für jeden Tag



TRIO AUS TIROL

TEXT: GABRIELE HEINS, FOTOS: JAN C. BRETTSCHEIDER

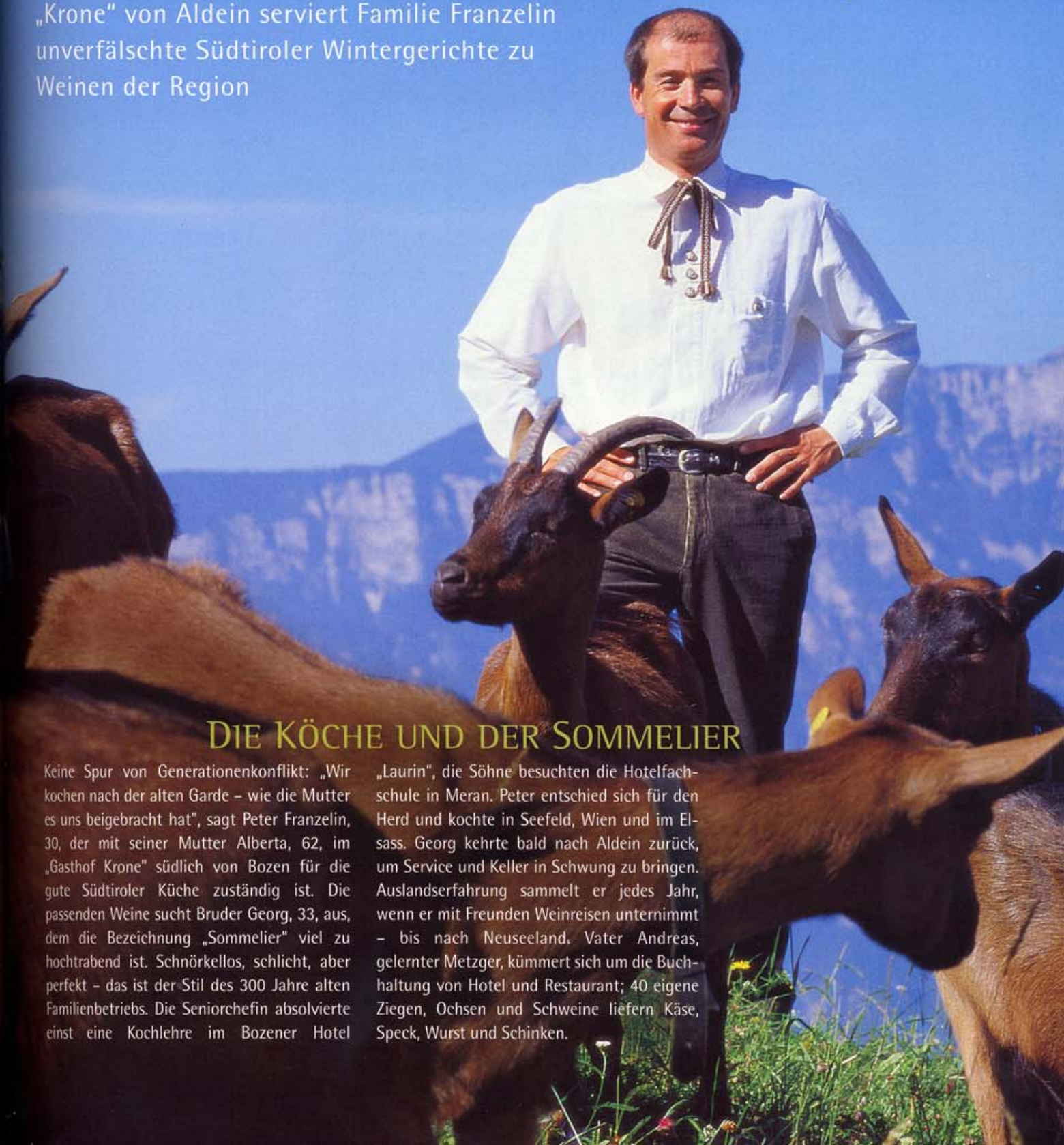
Selbst auf 1200 Meter Höhe wird die Luft für Feinschmecker keineswegs dünn: In der „Krone“ von Aldein serviert Familie Franzelin unverfälschte Südtiroler Wintergerichte zu Weinen der Region

Hoflieferanten: Ihren Käse machen Alberta Franzelin und ihre Söhne Peter und Georg (r.) aus Milch von eigenen Ziegen. Neben Hotel und Restaurant betreibt die Familie hoch über dem Etschtal auch Landwirtschaft für den Eigenbedarf

DIE KÖCHE UND DER SOMMELIER

Keine Spur von Generationenkonflikt: „Wir kochen nach der alten Garde – wie die Mutter es uns beigebracht hat“, sagt Peter Franzelin, 30, der mit seiner Mutter Alberta, 62, im „Gasthof Krone“ südlich von Bozen für die gute Südtiroler Küche zuständig ist. Die passenden Weine sucht Bruder Georg, 33, aus, dem die Bezeichnung „Sommelier“ viel zu hochtrabend ist. Schnörkellos, schlicht, aber perfekt – das ist der Stil des 300 Jahre alten Familienbetriebs. Die Seniorchefin absolvierte einst eine Kochlehre im Bozener Hotel

„Laurin“, die Söhne besuchten die Hotelfachschule in Meran. Peter entschied sich für den Herd und kochte in Seefeld, Wien und im Elsass. Georg kehrte bald nach Aldein zurück, um Service und Keller in Schwung zu bringen. Auslandserfahrung sammelt er jedes Jahr, wenn er mit Freunden Weinreisen unternimmt – bis nach Neuseeland. Vater Andreas, gelernter Metzger, kümmert sich um die Buchhaltung von Hotel und Restaurant; 40 eigene Ziegen, Ochsen und Schweine liefern Käse, Speck, Wurst und Schinken.





SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTELSCHWER, ZUBEREITUNGSZEIT: 1,5 STUNDEN

SCHLUTZKRAPFEN MIT SPINAT, RICOTTA UND PARMESAN

Zutaten für 4 Personen:

150 g Dinkelmehl, 100 g Roggenmehl,
100 g Weizenmehl, 1 Ei,
0,1 l lauwarmes Wasser, Salz,
150 g passierter, gekochter Spinat,
3 Essl. Sahne, 4 Essl. feingeschnittener
Schnittlauch, 100 g Ricotta oder Quark,
2 Essl. feingehackte Zwiebel, 1 gepresste
Knoblauchzehe, 1 Essl. Olivenöl,
3-4 Essl. zerlassene braune Butter,
6 Essl. geriebener Parmigiano Reggiano

Zubereitung:

Mehlsorten mit Ei, Wasser und etwa 1 Teel. Salz zu einem glatten Teig verkneten. Mit feuchtem Tuch bedecken, etwa 30 Minuten ruhen lassen. Spinat mit Sahne, Ricotta und 1 Essl. Schnittlauch verrühren. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Spinatmasse hinzufügen, salzen, kurz mit anschwitzen. Auskühlen lassen. Mit einer Nudelmaschine den vorbereiteten Teig zu dünnen Bahnen verarbeiten. Mit einem runden Ausstecher Kreise von etwa 6 cm Durchmesser ausstechen. Spinatfüllung in die Mitte der Kreise setzen. Teigländer mit Wasser bestreichen. Kreise zu Halbmonden falten, Ränder mit den Fingern fest zusammendrücken. Schlutzkrapfen portionsweise etwa 2-3 Minuten in siedendem Salzwasser garen. Gut abtropfen lassen.

Anrichten:

Schlutzkrapfen mit brauner Butter, geriebenem Parmesankäse und restlichem Schnittlauch anrichten

2002 CUVÉE „MANNA“

Franz Haas, Montan/Südtirol

Ein winterlicher Seelentröster sind die Schlutzkrapfen, die Südtiroler Verwandten der Ravioli: Pasta mit Parmesan. Und alles mit warmer Butter übergossen! „Dazu brauchen wir ein weißes Gewächs mit Komplexität, Schmelz und Restsüße“, sagt Georg Franzelin. Ein Wein mit viel Säure und Mineralität wäre fehl am Platze, denn in Verbindung mit Butter und Parmesan würden sich störende Bittertöne entwickeln. So aber fügt es sich, dass bei der Cuvée „Manna“ von Franz Haas – Gewürztraminer, Chardonnay, Sauvignon blanc und Riesling – vor allem die aromatische Traminer-Traube Vorfahrt hat. Feiner Duft von Gewürzen und Honig entströmt dem Glas, am Gaumen breitet sich zarte Rieslingfrucht aus, verbunden mit einem rauchigen Ton und weichen Holznoten – den runden Geschmack von Pasta und Butter unterstreichend. Der Wein zeigt viel Extrakt, mit 14 Prozent einen satten Alkoholgehalt und eine ölige Struktur – eine perfekte Ergänzung zum fetthaltigen Gericht. Ein Partner, der sich von den kleinen Kraftpaketen nicht unterkriegen lässt.

Von kräftiger Statur ist auch der trocken ausgebaute Silvaner von Peter Pliger. Er betont mit seinen dezent mineralischen Tönen aber eher den Spinat und nimmt dem Gericht so die Schwere. Als zweite Alternative suchte Georg Franzelin eine Kalterersee Auslese vom Vernatsch (Trollinger) aus. Die Südtiroler Rebsorte galt früher vorwiegend als Massenwein. „Dieser kultivierte Rotwein mit wenig Säure und Bittermandel-Aroma ist aber gut trinkbar“, meint der Sommelier.

Alternativen:

2002 Eisacktaler Silvaner, Qualitätswein DOC, Peter Pliger, Brixen, Südtirol

2002 Kalterersee Auslese, Vernatsch, Keil, Baron Dürfeld, Südtirol



2001 BLAUBURGUNDER

Bruno Gottardi, Mazzon/Südtirol

Ein nahrhaftes Bauernfrühstück war das Tiroler Gröstl in früheren Zeiten, heute macht Peter Franzelin daraus einen zünftigen Genuss. Deshalb dürfe der passende Begleiter durchaus elegant, aber keineswegs zu dominant sein, sagt sein Bruder Georg. Der Blauburgunder (Pinot noir) von Bruno Gottardi ist ein zurückhaltender Typ, der den schlichten Stil des Gerichts aufnimmt. „Ein schwerer Rotwein mit ausgeprägten Tanninen würde sich aggressiv an Krautsalat und Zwiebeln reiben“, so der Sommelier. Bei dem Gewächs harmonisieren die zarte Holznote, eingebundene Gerbstoffe, Säure und Alkohol gut mit dem Rindfleisch und den Kartoffeln. Die feine frische, duftige Burgunderfrucht verleiht dem Gericht überdies Klasse. „Die helle Granatfarbe lässt vermuten, dass der Wein ein Leichtgewicht ist“, sagt der Sommelier, „aber das ist nicht der Fall. Gottardi macht in der Spitzenlage Mazzon einen der besten Blauburgunder Italiens.“

Schöne Frucht und zurückhaltende Säure zeigt der St. Magdalener – eine Vernatsch-Sorte – von Georg Ramoser, der dem Gericht mit Aromen von Beeren, Bittermandeln und Veilchenduft eine frische Note gibt. Der Chianti classico mit seiner Geradlinigkeit und harmonischen Frucht wäre ebenfalls eine gute Wahl.

Alternativen:

2002 St. Magdalener, Georg Ramoser, St. Magdalena, Südtirol

2001 Chianti classico, Isole e Olena (Paolo de Marchi), Toskana



SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT, ZUBEREITUNGSZEIT: 1-2 STUNDEN

TIROLER GRÖSTL MIT WEISSKRAUT- SPECK-SALAT

Zutaten für 4 Personen:

2 Essl. feingewürfelter, durchwachsener
Speck, 3-4 Essl. Apfelessig,
Salz, 1 Teel. Kümmel,
400 g feingehobelter Weißkohl,
1 kleingewürfelte Zwiebel,
1-2 Essl. Pflanzenöl,
500 g festkochende, geschälte,
in dünne Scheiben geschnittene und
bereits gekochte Pellkartoffeln,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
1 Teel. feingehackter Majoran,
2 Lorbeerblätter,
400 g gekochter, in dünne Scheiben
geschnittener Tafelspitz (alternativ
Rinderschulter oder -hals),
0,125 l Fleischbrühe,
2 Essl. feingeschnittene Petersilie

Zubereitung:

Speck in heißer Pfanne kurz anbraten.
Apfelessig, je 1 Teel. Salz und Kümmel in
einem Topf erhitzen. Alles mit Weißkohl
gut mischen. Ziehen lassen. Beiseite stellen.
Zwiebel in Pflanzenöl anschwitzen.
Kartoffeln hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer,
Majoran und Lorbeer würzen. Goldbraun
braten. Tafelspitz und Fleischbrühe
dazugeben. Etwa eine Minute gut
durchschwenken.

Anrichten:

Tiroler Gröstl mit Petersilie bestreuen.
Heiß aus der Pfanne servieren.

Tipp:

Die Zubereitungszeit von 1 Stunde setzt
voraus, dass Kartoffeln und Fleisch
bereits vorgekocht sind. Wird alles frisch
gemacht, dauert es doppelt so lange.





SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT, ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

HIRSCHSTEAK MIT BRATAPFEL UND WALNÜSSEN

Zutaten für 4 Personen:

2 geschälte, halbierte Äpfel (z.B. Golden Delicious), 2 Essl. Preiselbeermarmelade, 1 Essl. geschälte Mandeln, 1 Essl. Butterflocken (insgesamt vier Stück), 50 ml Weißwein, 4 Hirschrückensteaks à 180 g, Salz, Pfeffer, 2 Essl. Olivenöl, je 1 Teel. Rosmarin, Wacholder, Petersilie, Thymian, 1 Essl. Cognac, 3 Essl. Wildsauce, 5 Essl. kalte Butter, 0,6 l Wasser, 150 g Buchweizenmehl, schwarze Nüsse aus dem Glas (im Feinkosthandel auf Bestellung erhältlich; im Juli frisch erhältlich)
Tipp: Rotkohl als Beilage

Zubereitung:

Ausgehöhlttes Kernhaus der halbierten Äpfel mit Preiselbeermarmelade, Mandeln und 1 Essl. Butter füllen. Im Ofen bei etwa 200 Grad 20-25 Minuten braten. Dabei immer wieder Weißwein angießen. Herausnehmen, warmhalten. Hirschrückensteaks mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und den im Mörser zerdrückten Gewürzen marinieren. In heißer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 4 Minuten ziehen lassen (dann bleibt das Fleisch blutig; 12 Minuten: medium rare; 20 Minuten: medium). Herausnehmen. Bratenfond mit Cognac ablöschen. Wildsauce und 2 Essl. Butter hinzufügen. Etwas einkochen lassen. Buchweizenmehl für die Polenta in Salzwasser kochen. Vor dem Servieren 2 Essl. kalte Butter einrühren.

Anrichten:

Hirschmedaillons auf Tellern anrichten, mit Sauce umgießen. Polenta und Rotkohl (nach eigenem Geschmack zubereitet) anlegen. Mit schwarzen Nüssen servieren.

Schwarze Nüsse:

Grüne Nüsse, nur im Juli erhältlich, Wasser, Zucker

Grüne Nüsse von allen Seiten einstechen, etwa 5 Tage wässern, dabei das Wasser täglich erneuern. Anschließend an vier aufeinander folgenden Tagen Nüsse mit Zuckerwasser aufkochen, darin erkalten lassen. Am fünften Tag in karamellisierten Zucker einlegen.

2000 YUGUM

Peter Dipoli, Neumarkt/Südtirol

Die Winzerkarriere von Peter Dipoli begann spät, aber mit einem Paukenschlag: Sein erster roter „Yugum“ (die lateinische Übersetzung für Ochsengepann) von 1995 war gleich ein Erfolg. Die Cuvée aus Merlot (70 Prozent) und Cabernet Sauvignon (30) nimmt alle Elemente eines Wildgerichts auf: Fruchtsüße und Schmelz des Merlot betonen die Aromen von Apfel sowie Preiselbeeren und gleichen deren Säure aus; der Cabernet verleiht dem Wein Nerv, Tannine und ein stabiles Rückgrat, das dem dunklen Steak mit Kräuterkruste Paroli bietet. „Der Wein hat zwar nicht die Fülle des 1995er, dafür aber viel Eleganz“, sagt Georg Franzelin. Der Duft wird geprägt von reifen, dunklen Beeren und einem Hauch Leder, was schön zum saftig-mürben Fleisch und den Kräuternoten passt.

Der Wein mit der tiefen, rubinroten Farbe sei noch gut fünf Jahre trinkbar, sagt der Sommelier. Er sollte bei höchstens 16 bis 17 Grad serviert werden, damit der Alkoholgehalt nicht zu erdrückend auf das Gericht wirkt. Zu Wild empfiehlt Franzelin grundsätzlich Rotweine mit ausgeprägtem Fruchtakzent und Statur – Eigenschaften, die auch das Gewächs aus der Südtiroler Rebsorte Lagrein von Muri-Gries mitbringt (Kirsche, reife Beeren). Der muskulöse Barbaresco verstärkt mit seinem markanten Tannin-Gehalt eher die Röstnoten des gebratenen Steaks.

Alternativen:

2000 Abtei Riserva
Lagrein, Kloster-
kellerei Muri-Gries,
Bozen, Südtirol
1999 Barbaresco
Rabaja, Giuseppe
Cortese, Piemont

Richtig ins Grübeln kommen Peter und Georg Franzelin, wenn man sie fragt, in welcher Generation sie in der „Krone“ sind. Es ist die 14. Die Franzelins sind ein echtes Südtiroler Gewächs: Seit 1720 führt die Familie das 1577 eröffnete Gasthaus, das einst Station war auf dem Pilgerweg zum Kloster Maria Weißenstein. Das Haus am Marktplatz gehört zu Aldein wie die Kirche und das Rathaus. Und für Gäste ist es ein Glück, dass in dem Dorf mit 1000 Einwohnern partout kein Parkplatz für einen Reisebus zu finden ist. So übernachten in den 16 Zimmern Ruhebedürftige, die nicht nur die nahen Wanderwege und Ski-Pisten schätzen, sondern auch die authentische Küche mit hochwertigen Produkten und die Südtiroler Weine, die Georg Franzelin im Gewölbekeller parat hält.



Auf seiner Karte stehen weder Mode- noch Renommierweine und keine mondänen Châteaux. Er sucht Gewächse aus, die Spaß machen sollen – und kein Kopfzerbrechen, die unkompliziert sind und vor allem gut zum Essen passen. „Beim Yquem weiß ich doch, dass er 15 Jahre im Keller liegen bleibt“, sagt der Sommelier. Schließlich möchten die Gäste vor allem Weine der Region trinken. Von den 300 Positionen stammt deshalb auch über die Hälfte aus der Umgebung, auch ansonsten ist Italien gut vertreten (Toskana, Piemont, Sizilien), hinzu kommt ein kleiner Streifzug durch Europa und die Neue Welt. Ganz nach den Vorlieben der Gäste. Georg Franzelin: „Deutsche mögen eher fruchtige, säurebetonte Weißweine, die Italiener lieben Gewürztraminer.“

FF „Gasthof Krone“, Piazza Principale, 4, I-39040 Aldein/Aldino, Tel. 0039-0471-88 68 25, Fax 88 66 96, info@gasthof-krone.it, www.gasthof-krone.it, Mo geschl., Gerichte € 10-15

AmEx DINERS MASTER VISA

