

die genussverstärker #1

WEIN • SINGLE MALT WHISKY • GENUSSEVENTS

NON-ESTABLISHED SINCE 2010

EDITORIAL

Aller Anfang

Im Januar 2011 haben wir mit den ersten genussvollen Verkostungsveranstaltungen begonnen. Dabei haben wir uns auf schottische Single Malt Whiskys und auf Weine von jungen Winzertalenten aus Deutschland konzentriert. Wir präsentieren mit unseren Verkostungen und in unserem Verkaufsraum Weine und Whisky abseits eines für viele aufgesetzt und elitär wirkenden Klimbim oder eines folkloristischen Brimborium. Es geht bei uns nicht um Parker-Punkte, sondern um genussvolle Erlebnisse rund um Wein und Whisky.

Bei uns finden Sie Weine abseits des Mainstreams: Weine von jungen Winzern aus der Pfalz, Querdenkern aus Rheinhessen, innovativen Winzern von der Nahe, Wagemutigen von der Mosel oder vom Mittelrhein sowie

Weine aus dem Languedoc-Roussillon, der ältesten und heute experimentierfreudigsten Weinregion Frankreichs. Es erwarten Sie außerdem Single Malt Whiskys aus Schottland, von zart und fruchtig bis torfig-rauchig, von den Highlands bis zur Insel Islay sowie Whiskys von unabhängigen Abfüllern.

Durch Reisen nach Schottland, Touren durch die Pfalz, Rheinhessen und andere Weinregionen Deutschlands, durch Besuche von Messen, Weingütern und Destillieren halten wir enge Kontakte mit Winzern oder auch unabhängigen Whisky-Abfüllern.

Wir bieten Genussevents, um Ihnen die Aromenvielfalt von Wein und Whisky näher zu bringen. Die Verkostungen bieten wir auch als Private-Tastings bei Ihnen zu Hause, im Freundeskreis oder als Firmenevent an.

WINZERPORTRAIT

Authentische Weine von Daniel Aßmuth



Daniel Aßmuth war der erste Winzer von dem wir Weine für unsere Verkostungen bezogen und in sofern auch symptomatisch für die Art von Winzern, die wir suchen und deren Weine wir in unserem Sortiment anbieten. Weine abseits des Mainstreams, die es nicht im Discounter und auch nicht beim Fachhändler an jeder Ecke gibt. Authentische Weine abseits von großen Namen und Labels. Weine, die das Terroir und die Philosophie des Winzers widerspiegeln.

Riesling – Old School

Daniel bewirtschaftet zur Zeit rund zweieinhalb Hektar an Reben in Bad Dürkheim, die Hälfte davon etwa mit Riesling. Seine Weine kann man problemlos als Old School bezeichnen, nicht nur weil er seine Weine biologisch und naturnah anbaut, sondern auch weil seine Weine ihre liebenswerten Ecken und Kanten haben. Es sind Weine, die nicht »weichgespült« und so lange verändert wurden bis ein mehr oder weniger auswechselbarer Geschmack entsteht. Sei es der Basis-Riesling oder seine Lagenrieslinge, sie alle sind Charakterweine. Er verzichtet nahezu vollständig darauf die Weine in größerem Umfang zu ent-

säuern oder zu verändern. Damit behält jeder Jahrgang und jede Lage seine typische Note.

Daniel war nach seiner Ausbildung zum Winzer zunächst bei einigen renommierten Weingütern unter anderem bei Markus Schneider tätig.

Für den Jahrgang 2011 gab es neben dem RIESLING KALEIDOSKOP (Basisausstattung) insgesamt drei Lagenweine. Und zwar aus den Top-Lagen um Bad Dürkheim, den DÜRKHEIMER FUCHSMANTEL, den WACHENHEIMER FUCHSMANTEL und den DÜRKHEIMER FRONHOF. Die Lage Fuchsmantel ist übrigens eine der wenigen Lagen, die gemeindeübergreifend angelegt ist. Bei der Probe war es faszinierend wie unterschiedlich die beiden Fuchsmantel-Rieslinge waren. Unterschiedliche Böden, unterschiedliche Ausrichtung des Weinbergs und unterschiedliches Alter der Reben lassen zwei unterschiedliche Weine entstehen, obwohl die Reben nur wenige Meter von einander entfernt stehen.

Ein Roter namens Krieger

Aber nicht nur die Weißen, sondern auch die Roten gelingen ihm ausgespro-

REISEBERICHT SCHOTTLAND

Glengoyne und Campbeltown



Im letzten Jahr besuchten wir Schottland und einige Whisky-Destillieren. Nach einem kurzen Aufenthalt in Glasgow, starteten wir die Reise Richtung Islay. Dabei wollten wir die auch auf dem Weg liegenden Destillieren »mitnehmen«. Doch nicht nur rein pragmatische Gründe haben uns dann zur Destillerie GLENGOYNE geführt, sondern auch unsere Vorliebe für die aromatischen Malts dieser Destillerie.

Die 1883 gegründete Destillerie liegt an der imaginären Grenze zwischen Highlands und Lowlands. Die Brennerei liegt damit in den Highlands, die Lagerhäuser in den Lowlands. Heute gehört die Destillerie dem unabhängigen Abfüller Ian Macleod Distillers Ltd. Obwohl die Destillerie recht beschaulich wirkt werden pro Jahr über 1 Million Liter Alkohol produziert. .

Unsere Führung begann mit einem Dram des 10jährigen Glengoyne und einem mäßig interessanten Werbevideo. Daraufhin führte uns Arthur, ein Urgestein bei Glengoyne, durch die Destillerie, in der man leider innen nicht fotografieren durfte, so dass nur Außenaufnahmen entstanden. Als wir die Destillerie besuchten war sie gerade nicht in Produktion und die Mitarbeiter brachten die Fassaden mit Pinsel und Farbe auf Hochglanz.

Insgesamt war die Führung doch recht kurz und endete im Shop, in dem man sich mit Whisky und Merchandising-Artikel wie T-Shirts, Whisky-Gläser etc. ausstatten konnte. Wir hatten Glück, dass wir die erste Tour morgens bekamen, denn danach kamen ganze Busladungen aus dem nahegelegenen Glasgow. Die morgendliche Ruhe und das Plätchern des Wasserfalls, der früher die Destillerie mit Wasser versorgte, waren sehr idyllisch und der perfekte Einstieg für unsere Whisky-Reise.

Nach einer kurze Mittagspause und Stärkung mit Steak & Ale Pie (Pastete mit Steak in Biersoße und Blätterteig)

im »The Beech Tree Inn« unweit der Destillerie, setzen wir die Reise fort und machten zunächst einen Abstecher nach Campbeltown. Das Städtchen auf der Halbinsel Mull of Kintyre, die schon Paul McCartney mit seiner Band »Wings« besang, war im 19. Jahrhundert von Whisky-Destillieren geprägt.

Ganze 34 Destillieren waren in der Stadt beheimatet. Sie trugen Namen wie ARGYL, ALBYN, BURNSIDE, CALEDONIAN, DAIMORE, KINTYRE, LOCHSIDE oder UNION. Namen, die heute selbst den eingefleischten Whiskykennern kaum noch etwas sagen. Heute gibt es gerade noch drei Destillieren in der Stadt an der Süd-



spitze der Halbinsel. Darum wundert es nicht, dass Campbeltown nicht mehr als eigenständige Whiskyregion aufgeführt wird.

Die aktivste Destillerie ist die 1828 gegründete SPRINGBANK, die sich im Besitz der J & A Mitchell & Co Ltd befindet,



die genussverstärker
Kaiserstraße 9 (im Hof)
63065 Offenbach
Telefon: 0172. 777 17 81

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag und Freitag 15-19 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

chen gut. Sein erster Rotwein führt den Namen »KRIEGER« und ist ein gelungener Wurf. Wieso nennt man einen Wein Krieger? Der Hintergrund der Namensgebung besteht darin, dass Daniel nicht aus einer Winzerfamilie stammt und somit sich Weinberge, Keller und Anlagen



zusammensuchen, ausleihen und günstig erwerben musste. Seinen Keller hat er von der Familie Krieger, die keinen eigenen Wein mehr ausbaut, übernommen. Als Dank für die Möglichkeit den Keller zu nutzen und auch das ein oder andere mal den Hof zu blockieren, benannte er ihn nach der Familie Krieger. Damit es nicht zu Verwechslungen mit den existierenden Weingütern mit Namen Krieger kommt, hat Daniel einen befreundeten Graffiti-Künstler beauftragt einen Schriftzug zu gestalten, der erst auf den zweiten oder dritten Blick als »Krieger« zu identifizieren ist.

Doch damit nicht genug Neues, während der neue Jahrgang des »Krieger« in den Fässern reift, gibt es aber auch noch ein neues Rotwein-Cuvée, einen Riesling und einen Rosé jeweils aus der Kaleidoskop-Kollektion sowie eine Rieslaner Beerenauslese.

Riesling Kaleidoskop 7,90 €
Fruchtiger Riesling, mit feinen Aromen und angenehmer Säure

Rosé Kaleidoskop 7,90 €
Vollmundiger und aromatischer Rosé, alles andere als schwach auf der Brust, Aromen von Zartbitterschokolade, Vanille und Erdbeere

Rotwein Kaleidoskop 7,90 €
frischer und fruchtiger Rotwein mit feiner Holznote ist er ein feiner Speisebegleiter

Riesling Dürkheimer Fuchsmantel 12,80 €
Ein Lagenwein von einer der besten Lagen Bad Dürkheims, in der Nase exotische Früchte in Kombination mit filigranen mineralischen Noten. Knackig trocken und spannendes Wechselspiel von Frucht und Mineralik.

Krieger 14,80 €
In der Nase Holunder und Wacholder, etwas Rauch und nasse Steine, im Mund dann erneut Holunder, Waldboden und dazu einen gute Kombination von Säure und Gerbstoffen.

Rieslaner Beerenauslese 14,80 €
Feine Fruchtsüße gepaart mit frischer Säure, idealer Begleiter zu einer Käseplatte oder einem Dessert.



»Die letzte Reifung« – ein kulinarischer Krimi

Krimis rund um Wein und Kulinarik scheinen gerade aus dem Boden zu sprießen bzw. werden aktuell offensiv vermarktet.

»Die letzte Reifung« von Carsten Sebastian Henn ist vor kurzem als Taschenbuch-Ausgabe erschienen. Die Geschichte spielt im Burgund und Adalbert Bietigheim, Professor für Kulinaristik, stößt auf seiner »Tour de Fromage« auf eine Mordserie an französischen Käsern. Der Verdächtigen gibt es viele und die Auflösung kommt wirklich überraschend und ist somit schon ein Stück gelungener Krimi, wenn der Leser bis kurz vor dem Ende im Unklaren bleibt.

Kulinarisch geht es um ganz viel französischen Käse, aber auch Wein und französisches Essen wie Coq au Vin oder Bœuf Bourguignon. Neben dem kauzigen Professor samt Hund »Benno



von Saber« gibt es noch weitere Figuren, die die Hauptperson wie ich finde perfekt ergänzen. Ohne Pit, den taxifahrenden Rocker aus Hamburg, wäre mir die Person des Professors etwas zu nervig. Denn er vereint nämlich eine gewisse Überheblichkeit, mit professoraler Verwirrtheit und hanseatischem Snobismus. Pit hingegen, der riesige Portionen Fleisch verschlingende und etwas grobschlächtige Rocker ist ein unterhaltsamer sympathischer Kontrast und mein eigentlicher »Held«.

Am besten liest man das Buch bei einem schönen Glas Wein und reichlich Käse, denn es macht Appetit, ist spannend, humorvoll und eine Liebeserklärung an richtig guten Käse abseits von Analog»käse« und Industrieware.

PIPER VERLAG, ISBN: 9783492274692

TERMINE

Verkostungen von Oktober bis Dezember

7. OKTOBER
Cask Finish – Die Magie der Fässer
ORT die weinstube, Taunusstraße 19, OF
ZEIT 18 bis 21 Uhr
PREIS 38 Euro

28. OKTOBER
Vinophiler Reisebericht: Weine aus dem Languedoc-Roussillon
ORT Soupreme, Frankfurter Str. 70, OF
ZEIT 18 bis 21 Uhr
PREIS 28 Euro

11. NOVEMBER
Die nächste Generation Vol. 3 – Weine junger Winzertalente aus Deutschland
ORT Trattodino, Ludwigstraße 155, OF
ZEIT 18 bis 21 Uhr
PREIS 28 Euro

25. NOVEMBER
Winterwhiskys – Whiskys für die kalte Jahreszeit
ORT Soupreme, Frankfurter Str. 70, OF
ZEIT 18 bis 21 Uhr
PREIS 42 Euro

9. DEZEMBER
Keine Angst vor Süß- und Dessertweinen
Verkostung von Süß- und Dessertweinen mit Käse und Schokolade
ZEIT 18 bis 21 Uhr
PREIS 32 Euro

Verbindliche Anmeldung unter info@die-genussverstaerker.de oder per Telefon: 0172. 777 17 81

RESTAURANTBERICHT

Tim Mälzer und die Bullen

Wenn schon in Hamburg unterwegs, dann wollten wir die Möglichkeit nutzen, um in Tim Mälzers Restaurant Bullerei an der Sternschanze zu speisen. Hinzukommt, dass in der Bullerei zwei Weine vom Weingut Metzger, deren Weine auch wir bei uns führen, exklusiv aus- geschenkt werden.

Als wir eintraten war auch Tim Mälzer vor Ort und sprach mit verschiedenen Gästen. Die Atmosphäre war leger und angenehm. Der Service sehr aufmerksam.

Das Überraschungsmenü aus vier Gängen gab es für 49 Euro. Als Vorspeise wurde gebeizter Lachs mit verschiedenen Rübchen und sommerlichem Dressing serviert. Der Zwischengang bestand aus einer mit Manchego gefüllten Nudelteig- tasche in Gemüesud. Der Hauptgang war dann die Wucht, Schweinefilet (sous vide gegart) und knuspriger Schweinebauch, dazu Spitzkohlgemüse mit Kümmel und



kleine Kartoffel-Klöße. Das Dessert bestand aus einem Beerengelee und Hafermilch.

Das Team der Bullerei kocht moderne Hausmannskost auf hohem Niveau oder im O-Ton der Bullerei: »Kreativklassisch und neudeutsch mit mediterranen Einflüssen«.

Noch kurz zu den Weinen. Wir probierte das Bullerei Cuvée weiß und rot, eben die vom Weingut Metzger. Sie sind ähnlich den beiden Cuvéés »Schwarzer Bulle« und »Weißer Bulle«, aber jeweils mit einem einen Tick mehr Restsüße, vom Stil her aber ähnlich. Der Weißwein ist ein blumig-würziges Burgunder-Cuvée, der Rotwein mit seinen Cabernet Sauvignon-Anteile ein »internationales« Rotwein-Cuvée und blind verkostet würde man ihn eher nach Frankreich verorten.

Schwarzer Bulle 12,00 €
Weißer Bulle 9,50 €

die gleichsam Besitzer des unabhängigen Abfüllers Cadenheads ist. Cadenhead selbst hat in Campbeltown nicht nur einen Shop, sondern auch seinen Büro-Hauptsitz. Das Besondere an dieser Destillerie ist, dass dort drei ganz unterschiedliche Whiskytypen produziert werden. Den namensgebenden und zweieinhalbfach destillierten Springbank, der nur leicht rauchig ist und vor allem für seine würzigen Seearomen bekannt ist. Und zusätzlich den leichten und dreifach gebrannten HAZELBURN sowie den rauchigen, zweifach gebrannten LONGROW.

Hazelburn und Longrow sind Namen von 1925 bzw. 1896 geschlossenen Destillieren in der Stadt. Die Longrow Destillerie lag in direkter Nähe zu Springbank. Einzelne Gebäude sind erhalten und



werden heute teilweise als Abfüllanlage von Springbank genutzt. Damit wären wir auch schon bei einer weiteren Besonderheit von Springbank, dort wird noch selbst gemälzt und die Flaschen werden vor Ort abgefüllt. Beides ist keineswegs mehr üblich bei anderen Destillieren.

Die zweite Destillerie ist die 1872 gegründete GLENGYLE Destillerie, die von den Mitchells von 2000–2004 wieder renoviert und in Stand gesetzt wurde. Da die Brennblasen nicht mehr nutzbar waren, wurde auf die der Brennerei von Ben Wyvis, die 1976 geschlossen wurde zurückgegriffen. Der Whisky, der dort produziert wird trägt jedoch den Namen KILKERRAN, damit es keine Verwechslung mit dem Blend namens Glengyle geben kann.

Die dritte Destillerie in Campbeltown, GLEN SCOTIA, konnten wir aus Zeitgründen nicht besuchen.

Glengoyne 12 Years 35,90 €
Ein leichter Malt mit Anklängen von Orange, Karamell und Honig

Glengoyne German Oak 69,90 €
Ein in einem deutschen Eichenfass gelagerter Malt mit komplexen Gewürzaromen

Springbank CV 37,90 €
Maritime Aromen, dezente Rauchnote und würzige Aromen, die an Sesamöl und asiatische Gewürze erinnern.

Longrow CV 42,90 €
Der rauchige Bruder des Springbank mit cremiger Vanille, sehr intensiv.

IMPRESSUM

die **genussverstaerker**

Peter Reichard
Kaiserstraße 9 (im Hof)
63065 Offenbach

info@die-genussverstaerker.de
www.die-genussverstaerker.de
www.facebook.com/genussverstaerker

DESIGN www.typosition.de
WINZERFOTO www.adrianvesenbeckh.de