



Lesestoff

Idealvorstellung

Kathrin Haasis hat Württemberger gefunden, die in Kröv an der Mosel ihren Traum-Riesling keltern.

Kein Riesling auf der Welt schmeckt wie der Moselriesling. Die steilen Hänge am Flusstal, der Schiefer der Böden – nirgendwo lassen sich derart mineralische, filigrane und fruchtige Weine produzieren. Leider auch nicht in Württemberg – und erst recht nicht in Tamm. Simon und Maximilian Preuss sind ein gutes Beispiel dafür, was für Verrücktheiten die Liebe zum Wein hervorbringt. Die beiden Brüder aus dem Landkreis Ludwigsburg, der eine Elektrotechniker, der andere Mediziner, haben kurzerhand ein Weingut an der Mosel gegründet. Während eines Urlaubs entdeckten sie, dass an den Steillagen des Flusstals jede Menge Parzellen brach lagen und sicherten sich ihr Stückchen. Geholfen bei der Entscheidung, ein eigenes Weingut zu gründen, hat außerdem, dass sie den ortsansässigen Winzer Jan Weiler kennen. 2011 kam ihr erster Jahrgang vom Kröver Steffensberg heraus. Die Preuss-Brüder, 37 und 33 Jahre alt, haben keine Mühe für ihre Idealvorstellung vom Riesling gescheut. Ertragsreduzierung, penible Laubarbeit, sehr selektive Handlese, damit keine faule Traube mit vergärt, lauten die Stichworte. Viel Wein kommt dabei nicht heraus, aber dafür viel Qualität. Reiner, schlanker und mineralischer als der Durchschnitts-Mosel-Riesling ist ihrer geworden, er wirkt trocken trotz Restsüße und eben angenehm fruchtig. Bei Vincent Klink kam der Tammer Mosel-Riesling übrigens so gut an, dass er ihn auf der Wielandshöhe ausschenkte.

Das Urteil der StZ-Weinrunde:

Harald Beck Für 15 Euro darf man auch von einem Mosel-Riesling einiges erwarten. So richtig trocken wirkt er allerdings nicht, wobei die vielschichtige Frucht und die Struktur tatsächlich ziemlich beeindruckend sind – für einen Tammer Moselwein. **Holger Gayer** In Ordnung, diesen Wein können wir eingemeinden und zum Württemberger ehrenhalber ernennen. Man schmeckt, dass die Trauben supergesund waren bei der Lese. Das Pfirsicharoma ist herrlich, das Säurespiel perfekt.

Riesling Kröver Steffensberg 2011, 15 Euro, Weingut Preuss in Tamm, 0 71 41/91 33 60, www.preuss-wein.de

Nächste Woche stellt Harald Beck einen Remstaler Besen vor, der Wein vom Stromberg hat.

Genuss-Neuigkeiten

S-Mitte
Neue Betreiber im Tempus

Das unerwartete Comeback des Filterkaffees

Koffein Cappuccino oder Latte Macchiato? Alles kalter Kaffee. Ein alter Bekannter ist wieder im Trend. Von Ingmar Volkmann

In der Berliner Kaffeebar The Barn wird derjenige schräg angeschaut, der seine Bestellung unvorsichtigerweise auf Deutsch aufgibt. Das Café in Mitte – der städtebaulichen Übersetzung des Begriffs Hipstertum – ist eine Anlaufstelle für so genannte Expats, der Gruppe an Fachkräften, die nur für kurze Zeit im Ausland arbeitet und sich daher erst gar keine Mühe gibt, die Landessprache zu lernen. Im Barn bestellt man seinen Kaffee auf Englisch. Geordert wird aber kein Cappuccino, sondern: Filterkaffee. Natürlich nicht in der teuflischen Teutonen-Thermoskannen-Variante. Die Zubereitung des Kaffees wird im Barn zelebriert. Zuerst wird eine Kaffeersorte ausgewählt. Die Bedienung empfiehlt einen „Huye Mountain Filter“, der angeblich die Geschmacksnoten Brombeere, Blutorange und Milkschokolade vereint. Mindestens. Dann zelebriert ein Barista an einer Keramik-Vorrichtung die Zubereitung jeder Tasse einzeln. Willkommen in der neuen, hippen Filterkaffee-Welt.

Das unerwartete Comeback des Filterkaffees ist dabei keine originäre Ausprägung Berliner Überspanntheit. Ob im angesagten Mission District in San Francisco, im supercoolen Hoxton in London oder im furchtbar trendigen Williamsburg in New York: In den hipsten Kaffeehäusern wird der so genannte „Drip Coffee“, von Englisch „to drip“ für „tropfen“, mittlerweile inszeniert. Sogar in der Region Stuttgart gibt es einen Gastronom, der der einst verpönten Plörre huldigt: Ausgerechnet im für seine Urbanität weit über die Landesgrenzen hinaus bekanntesten Geradstetten im Remstal versucht sich Wirt Björn Bergmann in seiner Krone als Koffein-Druide.

Ortstermin im Gasthaus, das kürzlich gleich zweimal von Michelin-Testern beehrt wurde. Bergmann hat bei Bernhard Diers gelernt. Um sich im Bereich Koffein von anderen Spitzengastronomen zu unterscheiden, kam er auf die Idee, den Filterkaffee-Trend nach Geradstetten zu bringen. „Statt für 15 000 Euro eine Siebträgermaschine zu kaufen, habe ich mir für den Bruchteil der Summe eine Drip-Station geholt“, so Bergmann.

Der Kaffee-Test funktioniert fast wie eine Weinverkostung. Bergmann serviert diverse Sorten und erklärt Wissenswertes rund um die köstliche Koffein-Kost. „Wir starten mit einem Kaffee für Anfänger aus Äthiopien mit einer reduzierten Säure. Der Kaffee kommt beinahe einem Assam-Tee gleich“, doziert Bergmann. Serviert wird



Besser Kaffee trinken: Björn Bergmann und andere Vorreiter propagieren den reinen Filterkaffee.

Foto: Gottfried Stoppel

das Getränk ohne Milch und Zucker. Während der Kaffee geschmacklich tatsächlich sanft bis harmlos ist, leidet Bergmann ab über Kaffeefullautomaten („bitter!“), die richtige Crema („überschätzt!“) und das Sakrileg, Kaffee und Milch miteinander zu vereinigen: „Säure und Lactose, da fordert man den Körper heraus. Und der Kult um den richtigen Milchschaum ist völlig überholt.“

Das sieht Benny Scheibe ähnlich. Scheibe bereitet seit sieben Jahren ausgezeichneten Espresso in der Caffè-Bar im Tagblattturm zu. „Latte Macchiato wird immer seltener bestellt, dafür kommt die Zubereitung eines Espresso näher an das italienische Original heran“, sagt er. „Früher hat man den Kaffee in viel zu viel Milch ertränkt. Erst seit kurzem wird das Milchschaumgemisch in der richtigen Dosierung hinzugefügt“, so Scheibe. Vom Hype um den Filterkaffee hält der 29-Jährige dagegen nichts: „Das ist Firlefanz.“

Bei der Stuttgarter Kaffee-Dynastie Hochland hat Filterkaffee dagegen laut Annette Birnbaum, der Assistentin von Firmenchefin Martina Hunzelmann, schon immer eine wichtige Rolle gespielt. „Dieses Zelebrieren von Filterkaffee ist in Stuttgart

allerdings noch nicht angekommen.“ Bei der Wahl zwischen einem Kaffee aus der Siebträgermaschine und einem Filterkaffee ziehe immer letzterer den Kürzeren. „Der Kunde ist in Stuttgart noch auf dem Milchschaum-Trip.“

Zurück in Geradstetten. Wir sind mittlerweile beim dritten Teil der Reise um die Kaffee-Welt angekommen, der uns nach Honduras führt. „Jetzt erwartet uns ein Hauch von Melone, Zimt und eine angenehme Süße“, sagt Bergmann, der in Flip-Flops durch sein Restaurant schlurft. Und tatsächlich – die Tasse LOT 32 Finca hat es in sich. Im wilden Westen würde der Kaffee die berühmte Hufeisenprobe bestehen: Geht das Hufeisen in der Tasse unter, war

die Brühe zu schwach. Trotz seiner Stärke ist der Kaffee aber herrlich weich und schmeichelt mit einer famosen Eigensüße auf der Zunge. „Mit dem deutschen Beerdrückungskaffee, der stundenlang in der Thermoskanne stand, hat dieser Kaffee natürlich nichts zu tun.“ Das stimmt.

Zum Abschluss der kleinen Kaffeeverkostung setzt es noch einen Mokka aus der Bialetti-Schraubkanne. Der Herzkasper ist jetzt nur noch einen Filterkaffee entfernt.

Serie „Besser Leben“ Morgen stellen wir in der „Brücke zur Welt“ den Gemüse-Spitzkoch Michael Hoffmann vor. Im „Lokalen“ zeigt Christian Dosch, wie man sich außerhalb von Parteien engagiert.

HINTERGRÜNDE ZUM FILTERKAFFEE-REVIVAL

Kaffee-Genese Kaffee erfährt derzeit eine Art Olivenölisierung: Herkunft, Sorte und Zubereitung werden immer wichtiger. Nach der Draußen-Kännchen-Phase, vergleichbar mit dem düsteren Mittelalter, erfolgte die Latte-Macchiatoisierung: Kein Kaffee konnte mehr ohne einen Berg Milchschaum getrunken werden. Die neue Hinwendung zum Filterkaffee ist ein amerikanisches Phänomen.

Drip-Coffee Die entschleunigte Variante der Kaffe Zubereitung wurde vor wenigen Jahren in Amerika als eine Art Kaffee-Slow-Food etabliert. Der Gegenentwurf zum „Grande Caffè Vanilla Frappuccino“ hat mittlerweile auch in Deutschland Einzug gehalten. Wer sich über verschiedene Zubereitungsmethoden informieren will, dem sei die Webseite www.brewmethods.com ans Herz gelegt.

Krone Björn Bergmann betreibt seit eineinhalb Jahren das Gasthaus Krone in Geradstetten. Das Restaurant ist nicht nur wegen des Kaffees eine Reise wert, Bergmann kocht beinahe auf Sternenniveau, aber ohne das Tamtam. Derzeit plant er ein Kaffee-Menü, bei dem er die Aromen der Kaffeebohne in passenden Speisen aufgreifen möchte. Mehr unter www.krone-geradstetten.de ivo