

REINER WEIN



Der Ruf des Rosé

VON STUART PIGOTT

Um festzustellen, dass Roséweine in sind, genügt es, die Augen offenzuhalten. Vor zehn Jahren noch waren sie meist ein Kompromiss und schmeckten oft entsprechend belanglos. Manchmal wurden sie aus den aussortierten faulen Trauben der Rotweinernte erzeugt (aus faulen Trauben kann man keinen Rotwein mit akzeptabler Farbe machen); das führte zu einer orange bis bräunlichen Farbe, viel Alkohol und einem wenig attraktiven Geschmack, um es freundlich zu sagen. Solche Gruselprodukte sind heutzutage erfreulicherweise selten, die Konsumenten fordern klare, frische und hellfarbige Ware. Mit der steigenden Qualität der Roséweine ist auch die Menge des Konsums um etwa die Hälfte gestiegen, auf zwölf Prozent des gesamten deutschen Weinmarkts.

Lange Zeit gab es zwei Grundstile beim stillen Roséwein: den kräftigen Typ aus dem Mittelmeerraum und den deutlich leichteren aus den nördlichen Weinbaugebieten, inklusive Deutschlands. Inzwischen wurde diese klare Trennung aufgehoben und von einer immensen Vielfalt ersetzt.

Ein sehr gelungenes Beispiel des neuen kräftigen deutschen Roséweins ist der zotter „Schmätterling“ vom Weingut Ziereisen in Ef-

Die Gruselprodukte früherer Tage sind selten geworden, die Konsumenten fordern klare, frische und hellfarbige Ware.

ringer-Kirchen/Baden (6,50 Euro ab Hof, Telefon 0 76 28 / 28 48). Der Name ist korrekt geschrieben; Familie Ziereisen spielt damit auf die Aussprache des Wortes in ihrem alemannischen Heimatdialekt an. Geschmacklich ist der Wein keinesfalls eine bloße Anspielung; der Duft nach Sommerblumen und der volle und vielschichtige Geschmack, in dem Kremigkeit und Frische wunderbar ausbalanciert sind – mehr und besser könnte dies bei einem Alkoholgehalt von 12 Prozent kaum sein.

Der zotter „Fusion“ Rosé vom Weingut Jürgen Leiner in Ilbesheim/Pfalz (6,50 Euro von K&U die Weinhalle, Telefon 09 11 / 52 51 53) wirkt etwas muskulöser und duftet mit seinen Kirsch- und Himbeernoten beinahe wie ein leichter Rotwein. Eine Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und dem spanischen Tempranillo klingt schräg für die Pfalz, aber die Kombination verleiht ihm genug Kraft, um auch Fleisch ohne Furcht ins gegrillte Auge zu schauen.

Auch aus Frankreich gibt es einige tolle Rosé-Innovationen, die insbesondere in die entgegengesetzte Richtung zu den neuen deutschen Kreationen tendieren. Der zotter „Corail“ von Château de Roquefort aus den Côtes de Provence (9,80 Euro von K&U die Weinhalle) schmeckt für einen südfranzösischen Rosé großartig frisch und ist verblüffend schlank im Vergleich mit den traditionell säueren Gewächsen dieses Gebietes.

Kein Rosé wagt sich weiter von den Geschmacksnormen zu entfernen als der zotter „Redoma“ von Niepoort aus dem Douroal im Norden Portugals (11,99 Euro von „Die Weinquelle“, www.die-weinquelle.de). Auch der Körper ist erstaunlich dezent für einen Wein aus einem heißen Gebiet, die Säure moderat im Rosé-Kontext, aber immer noch animierend. Eine Rauchnote ist deutlich, dominiert aber nicht das Aroma roter Johannisbeeren. Die Welt der Roséweine hat viele und viele neue Facetten.

Herr Ballabeni, Sie stellen feinstes Schokolade-Ingwer-Eis, Mango-Sorbet und Birne-Ananas her. Wann haben Sie zum letzten Mal ein Eis am Stiel gegessen?

Vor vier Tagen. Das war ein Magnum Vanille. Ich bin immer neugierig, was die Industrie macht. Und mich fasziniert, wie die das hinkriegen mit der Kuvertüre. Dass es beim Essen so knackt. Ich bin aber überzeugt, dass wir das als Handwerker viel besser machen können.

Was ist das Geheimnis eines guten Gelato?

Man muss den Moment erwischen, an dem das Eis die richtige Konsistenz hat. Schauen Sie, hier dreht sich der Propeller im Kessel der Eismaschine. Das Eis gefriert an den Wänden zu einer Kruste, dann langsam in der Mitte. Wenn es unten am Schaber hängt wie eine lodernde Flamme, wir sagen „la fiamma“, das ist der richtige Moment. Dann muss man es schnell rausnehmen, schockfrostet auf minus 14 Grad und ab in die Eisvitrine. Sonst wird es hart wie Beton.

Man braucht also Fingerspitzengefühl?

Genau. Das kannst du nur mit viel Erfahrung und einem guten Auge. Diese Maschine hier ist mehr als 30 Jahre alt, die habe ich restauriert. Eine „Boku“, die das Eis wunderbar cremig macht. Sie gibt keinen Alarm, wenn das Eis fertig ist, so wie die modernen Maschinen. Für mich ist sie aber der Rolls-Royce. Das ist was für echte Männer.

Aber Ihre Frau macht doch auch Eis.

Ja, sie hat das Talent wie ein echter Mann, sie hat das geerbt. (Lacht.)

Sie sagen, ein Sorbet darf nicht pappig schmecken. Wie kriegen Sie das hin?

Ein guter Eismacher hat mindestens drei Sorten Zucker zur Verfügung. Ich arbeite mit Glukose, Dextrose, Maltodextrin, aber auch mit Honig. Die Kunst ist, mit den verschiedenen Zuckersorten umzugehen, denn die sind verantwortlich für die Konsistenz. Wenn du spürst, dass das Eis süß ist, dann ist etwas falsch.

Aber wie findet man die richtige Eisformel?

Ich habe viel herumexperimentiert. Zum Beispiel beim „fior di panna“, also Sahneeis. Das ist die Grundlage für Sorten wie Milch-Minze oder Pistazie. Frei übersetzt heißt es „das Beste von der Sahne“. Schwierig herzustellen. Ich koche Milch, Sahne, Zucker, Honig, dazu noch Aromen, zum Beispiel Zitronen- und Orangenschalen bei 85 Grad. Dann wird es schnell heruntergekühlt. Immer wieder verändere ich die Rezepte. Sie wachsen mit mir. Am Ende aber entscheidet dein Gaumen.

Und der macht den feinen Unterschied?

Genau. Das ist der Grund, warum verschiedene Eismacher mit demselben Rezept zu anderen Resultaten kommen. Wie Köche. Die Zutaten sind wichtig. Für mich sind die Früchte die Protagonisten. Man muss erkennen, wann sie reif sind.

Ein richtiges Gelato schmilzt im Mund. Einer Ihrer Kollegen hat mal gesagt, das sei überwältigend, weil man eben nichts tun müsse. Als ob einen eine schöne Frau



Foto: Jan Bockler

überraschend küsse. Hat der Mann recht?

Ja, er liegt vielleicht richtig, was die Intensität angeht. Wenn man eine Frau liebt, sucht man Intensität. Beim Eis ist das ähnlich, wenn man diesen Job wirklich mit Leidenschaft macht.

Welches Eis ist der Renner in diesem Jahr?

Schokolade. Dann Haselnuss und Pistazie.

Klingt, als hätten die Deutschen einen konservativen Eisgeschmack.

Ja, das ist auch richtig so. Klassisches Haselnuss, Straciatella, Vanille sind ein Muss. Da kommt nichts heran. Andererseits finde

ich, es sollte auch ein bisschen innovativ und provokativ zugehen. Zum Beispiel kombiniere ich gerne Schokolade-Ingwer, Ingwer-Creme mit Mandel-Crumble, Rose-Hibiskus-Eis.

Sie haben erst Wein und Lebensmittel vertrieben, dann Ihr Händchen fürs Eis entdeckt. Sie repräsentieren also das typische Klischee des Italiener.

Naja, ich habe auch Spielzeug verkauft und eine italienische Espress-

sofirma beraten. Dann kam die Idee, als Hobby eine Eisdiele zu eröffnen. Das war 1999. Ich habe mich sofort in die Materie verliebt. Und einen Kurs gemacht, um mir Grundkenntnisse anzueignen über die Balance zwischen Fett und Zucker, Zucker und Wasser. Dann habe ich Rezepte entwickelt.

Wovon lassen Sie sich inspirieren?

Zum Beispiel vom spanischen Meisterkoch Ferran Adrià und seiner Molekularküche.

Der bat Karotten und Popcorns in Schäume verwandelt und Olivenöl zu Bonbons.

Ja, da kann ich mir viel abschauen. Vor allem die Technik. Ich habe zum Beispiel experimentiert mit Campari-Tröpfchen für ein Orangen-Sorbet. Da bleiben die Tropfen in Originalform, auch im Eis. Erst wenn du mit der Spachtel reinsteht, platzen sie auf, und der Campari fließt raus. Das ergibt einen intensiven Geschmack. Ist aber sehr aufwendig. Ich lese auch Rezepte von Pâtisseries, Konditoren und Köchen. Zum Beispiel ist das „Millefoglie“-Eis bei uns be-

liebt. Das ist eigentlich ein Kuchen aus Italien, eine Zabaione-Creme mit karamelisiertem Keks. Ich versuche also, das Originelle einer Rezeptur zu erkennen, dann überlege ich: Wie kann ich daraus Eis machen?

Manchmal hilft auch der Zufall. Ihr Zitronen-Basilikum-Eis haben Sie nur kreiert, weil Ihr Lieferant keine Minze mehr hatte.

Ja, wir haben uns gefragt: Was können wir mit Basilikum machen? Das Einzige, womit wir es kombinieren können, ist Zitrone. Wir zupfen die Blätter, lassen sie ganz und geben sie in die Eismaschine. Durch die Reibung werden sie zerkleinert, und die ätherischen Öle kommen raus. Dann entsteht diese dezente Basilikum-Note, ohne dass es den Zitronengeschmack überdeckt. Für die Kunden war das ein Gag.

Für viele ist das größte Vergnügen, das Eis zu schlecken. Bei Ihnen muss gelöffelt werden. Warum gibt's keine Waffeln?

Ich bin kein Fan von Waffelböten, mit dem Löffeln kannst du besser reinstecken. Wenn du schleckst, merkst du nicht, was du isst, weil du es nicht sehen kannst. Meine Kunden sollen sich auf eine Sorte konzentrieren können. Deshalb verkaufe ich Eis im Waffelbecher. Am Anfang war das eine Revolu-

tion hier, die Hälfte der Kunden hat sich auf dem Absatz umgedreht. Die wollten unbedingt Eis schlecken. Ich bin trotzdem dabei geblieben.

Die Saison geht von März bis Oktober. Sie stehen jeden Morgen um drei Uhr auf. Ein harter Job, oder?

Ziemlich. An heißen Tagen verkaufen wir zwischen 3000 und 5000 Eiskugeln. Für die Herstellung solcher Mengen ist hier zu wenig Platz. Deshalb habe ich das Eislabor nach Ingolstadt verlegt, dort fahre ich jeden Tag hin und mache die „fior di panna“, zwischen 60 und 180 Litern pro Charge. Ich habe ein Team, das mir hilft. Das passt gut. Im Winter stellen sie dort Lebkuchen her.

Dann freuen Sie sich, wenn es mal regnet?

Ja, das ist manchmal schön, dann weiß ich, es ist weniger los. Ich höre auch ständig die Wettervorhersagen. Allerdings muss ich feststellen, dass sie oft nicht so genau sind. In den Achtzigern haben die Ansagen auf die Minute gestimmt. Es ist also meist nur eine kurze Illusion.

Sie geben Ihr Wissen in Eis-Seminaren weiter. Kann das wirklich jeder?

Natürlich. Ich liebe es, wenn Leute zu mir kommen und mich fragen: Wie kann man das zu Hause machen? – Das finde ich phantastisch. Es geht auch mit einer Nullachtfünfzehn-Eismaschine. Wichtig ist: Das Eis machen und direkt an seine Gäste verteilen. Nicht tiefkühlen! Das hat keinen Sinn. Es wird nicht besser dadurch.

Wie geheim sind Ihre Rezepte?

Ich habe ein Buch, das ich streng hüten und das für mich wie eine Partitur ist. Da steht alles drin. Allerdings mit vielen Fehlern. Nur ich weiß, welche das sind. Deshalb kann auch niemand was nachmachen, selbst wenn er das Buch findet. Ein guter Trick, finden Sie nicht?

Klar. Da kommt keiner drauf. Herr Ballabeni, was machen Sie eigentlich im Winter?

Mich vom Sommer erholen. Die Fragen stellte Renate Müller.



**Mango-Maracuja-Sorbet**  
 ■ 300 g Mango (püriert und passiert)  
 ■ 300 g Maracuja (püriert und passiert)  
 ■ 200 g Zucker  
 ■ 100 g Wasser  
 ■ 50 g Holunderblütensirup  
 ■ 50 g frischer Zitronensaft

In einem Mixer Wasser, Zucker, Holundersirup und Zitronensaft gut mischen; darauf achten, dass der Zucker aufgelöst ist (ca. anderthalb Minuten). Mango und Maracuja zugeben und zwei bis drei Minuten bei mittelhoher Geschwindigkeit mixen. Den Mix eine halbe Stunde im Kühlschrank reifen lassen. Danach in der Eismaschine verarbeiten. Möglichst gleich servieren und essen!

Der Eiskünstler

Giorgio Ballabeni, 53, ist in Padua geboren, hat BWL studiert und viele Jahre in Deutschland mit Wurst und Wein gehandelt, bevor er seine Leidenschaft fürs Eismachen entdeckte. Mit seiner Frau Lorella, die ihm in dieser Kunst in nichts nachsteht, betreibt er seit 2006 eine Eisdiele in der Münchner Museumsmeile (Theresienstraße 46, Maxvorstadt); schräg gegenüber hängen Kunstwerke von Cy Twombly, Andy Warhol und Damien Hirst. Ballabeni gute Laune kommt vermutlich daher, dass er selbst ein Kilo Eis pro Tag verspeist. Das Herz des Eisla-

bors: vier „Boku“-Eismaschinen, die er zum Teil selbst restauriert hat. Sein Markenzeichen – lange Warteschlangen vor der Vitrine. Mehr unter <http://ballabeni.de/>.



HIER SPRICHT DER GAST

„Tramin“, München

VON THOMAS PLATT

Restaurants, die ihren Gästen sogenannte Überraschungsmenus servieren, tarnen damit gerne einmal die Beschränktheit ihres Speiseangebots. Für ein kleines, dazu noch ganz auf individuelle Note setzendes Restaurant wie das „Tramin“ in einem bürgerlichen Münchner Wohnviertel ist das jedoch nicht ehrenrührig, zumal da ein solcher Mangel – wenn überhaupt einer ist – durch eigenwillige Kombinationen und avancierte Kochtechniken mehr als ausgeglichen wird. Wie die farbigen Glasstücke am Boden eines Kaleidoskops durch Schütteln immer neue Spiegelungen erzeugen, so scheinen auch die Ideen von Chefkoch Daniel Schimkowitz beständig neue kulinarische Konstellationen zu produzieren. Dass diese keinem Kanon angehö-

ren können, versteht sich von selbst.

Weil die Portionen in der modernen Hochgastronomie sich inzwischen dem Amuse gueule angenähert haben, darf man den „Gruß der Küche“ ruhig als ganzen Gang betrachten. Es handelt sich dabei um ein Schinkenkelee mit Melonen-Gel mit einem dem Finn Crisps angenäherten Toastbrot-Cracker als Boden, das hinsichtlich Milde und verhaltene Süße auf eine Mousse aus Kopfsalat, Banane und Schokolade sowie eine Filoteighülle mit Beef Wellington als Kern so perfekt abgestimmt ist, dass man sich schon vor dem letzten Gabelstich nach der nächsten Position sehnt. Tatsächlich scheint dieses kurze Vergnügen richtungsweisend für ein Menü zu sein, das seine vielgestaltigen und teilweise

ungewohnt kombinierten Elementen nicht als theatralische Effekte versteht, sondern als Vorstufen einer Schlusszene.

Gleichermaßen Fragment wie auch geschlossenes Ganzes ist der mit Schnittlauch-Malven-Pulver bedeckte Räucheraal, dessen voluminöse Art durch süß marinierten Radi, den man als bayerische Version des Gari-Ingwer bezeichnen könnte, und Sojagelee-Würfeln gelockert wird. Namentlich der Halteton des Rauchs leitet auf natürliche Weise über zu den modrigen Noten eines Nori-Algen-Pestos, das die passive Süße des nachfolgenden Hummer-Tartars zunächst erweitert. Doch „Gurkenstücker“ und ein kulinarisch nicht überformuliertes Koriandergrün-Sauerrahm-Eis sprengen die Behaglichkeit und lassen die Erwartung des nächsten Gangs fast fiebrig werden.

Nach Überwindung eines leicht nach Leber schmeckenden Maibocks mit Fichtennadeleis, Kirsch und Selleriepüree als retardierendem Element steht plötzlich

TRAMIN	
Inh. Holger Baier Lothringer Strasse 7 81667 München Tel.: 089 / 444 540 90 WWW.TRAMIN-RESTAURANT.DE INFO@TRAMIN-RESTAURANT.DE	
Rechnung Nr. 6, 21.6.2012 Tisch 22	
1 x € 36,00	Fl. Veltliner Superin € 36,00
1 x € 42,00	Fl. Sauvignon Sabathl € 42,00
1 x Espresso à € 2,20	€ 2,20
1 x Holler Fritz à € 5,50	€ 5,50
2 x Selters 0,75 l à € 5,90	€ 11,80
1 x Tramin Essen 75 à € 75,00	€ 75,00
1 x Tramin Essen 85 à € 85,00	€ 85,00

eine makellose Kabeljautranche in Sauce Escabeche auf dem Tisch, die keiner Ouvertürenfunktion mehr nachkommt. Dill, Radispalten und Zwiebelhälften als her-

kömmliche Elemente sowie die mit eigentümlichen Pilznoten aufwartenden La Bonotte-Kartoffeln (sie sind der bei uns selten gewordenen Sorte „Romanze“ ähnlich) in Würfeln schaffen ein ganz außergewöhnliches Umfeld aus Frische, Dichte und Aroma.

Dass am Ende nicht alles in ein Finale, in eine große Szene mündet, hängt gewiss auch mit der Leidenschaft, ja Versessenheit des Kochs zusammen, mit der er sich den Details und deren Binnenbeziehungen widmet. Sie verhindert wohl, dass es zu einem Gericht von übergreifender Wucht kommt, die sämtliche Einzelheiten transzendiert. Deshalb verharret die geradezu unwirklich zarte, unwirklich saftige, in Salzteig gebackene Hühnerbrust (etwa so, wie wenn einem zu Hause etwas derart gut gelingt, dass man sich selbst nicht mehr erkennt) quasi als Perle in einer Kette, die aus einem mit Thymian akzentuierten Ragout vom Hühnerschenkel, der kross gebackenen Haut, einem vollmundigen Petersilie-Kartoffelmus, einem

Flan von der Foie gras sowie einem leicht an Heu erinnerndem Schmorjus geknüpft ist. Der Eindruck des Auseinanderstrebenden wird auch vom Charakter der Einrichtung bestärkt. Wandputz in moderner Wischtechnik, blanke Holzische auf Parkett und weiße Stühle, die aus einer Kindertagesstätte eines Nobelviertels stammen könnten, wirken in ihrer kalkulierten Zufälligkeit beinahe so, als sei vor kurzem an diesem Ort noch ein Coffeeshop oder eine Eisdiele betrieben worden.

Womöglich erklärt sich hieraus ein Phänomen, das der Gast an sich beobachtet hat: So spontan die Begeisterung über die einzelnen Speisen war, so rasch verblassten diese am nächsten Tag in der Erinnerung. Gabe es keine Gedächtnisstützen, würde dem „Tramin“ Unrecht geschehen. Denn für lange Momente kann es glücklich machen.

„Tramin“, München-Haidhausen, Lothringer Straße 7, Telefon 089 / 444 540 90, www.tramin-restaurant.de. Geöffnet von Dienstag bis Samstag von 18 bis 1 Uhr.