

Die gute und die schlechte Nachricht



SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Wer hat den entscheidenden Semplice-Tipp zum Gläserspülen?

Weingenuß ist zweifellos größer, wenn man feine, mundgeblasene Weingläser dazu benützt. Egal ob Riedel, Spiegelau, Schott Zwiesel, Zalto, Gabriel oder andere Marken – wer möchte die Gläser nicht nach der Benützung gerne in der Spülmaschine spülen und danach einfach blitzblank wieder ins Regal räumen?

Man kann die feinen und wertvollen Gläser auch mit der Hand spülen und trocknen. Die Bruchgefahr ist allerdings höher als beim Spülen in der Maschine. Die empfindlichste Bruchstelle beim Trocknen ist die zwischen Korpus und Stil. Nie den Fuß mit der nackten Hand festhalten und dabei den Korpus mit dem Tuch trocknen, auch nicht umgekehrt! Ein großes, fusselfreies Spültuch oder Gläser Tuch nehmen und Korpus und Fuß gleichzeitig nur durch das Tuch berühren und gefühlvoll mit leichtem, geschmeidigem Drehen abtrocknen!

Einen entscheidenden Tipp, um Bruch zu vermeiden, hat vor einigen Wochen Wein-Guru Stuart Pigott in der FAS veröffentlicht: Gläser niemals abends nach heftigem Weingenuß spülen und trocknen, sondern in nüchternem Zustand am nächsten Morgen!

Viel bequemer ist das Spülen in der Maschine, vorausgesetzt die Gläser sind gut eingeräumt und berühren sich nicht gegenseitig. XL-Spülmaschinen (gibt es von vielen Herstellern) sind ein wenig höher und bieten deshalb mehr Platz für langstielige Gläser. Einige Hersteller bieten sogar spezielle Gläser Schübe oder Zusatzbügel an, durch die man mehr Gläser unterbringen kann, die dann auch vorteilhaft senkrecht mit dem Kelch nach unten in der Maschine stehen. Überhaupt: Je senkrechter die Gläser stehen, umso besser! Gute Kristall- und Bleikristallgläser halten heute ohne weiteres das heiße Wasser und die Spülmittel aus und verfärben oder trüben sich nicht mehr von innen heraus. Dieses Problem ist gelöst.

Nicht aber die Ablagerungen auf der Oberfläche! Voraussetzung für blitzblanken Gläser ist, dass die Maschine gut auf die lokale Wasserhärte eingestellt ist, das Salz zur Enthärtung sowie Klarspülmittel rechtzeitig nachgefüllt und richtig eingestellt werden, keinerlei Reste in den Filtern sind und Sie für sich das richtige Spülmittel gefunden haben. Pulver ist besser als Würfel, bei kürzeren Spülgängen sogar ein Muss! Denn die Würfel lösen sich sonst nicht richtig auf.

Das Pulver von Aldi soll nach Tests das Beste sein, aber bitte ziehen Sie daraus keine Rückschlüsse auf die Weinqualität dieses Discounters! Da die meisten Würfel auch Klarspüler enthalten, führt das schnell zu einem Zuviel und damit zu deutlichen Rändern am Glasrand.

Wobei wir beim Hauptproblem sind. Die Rückstände auf den Gläserrändern durch das Trocknen! Sie sehen aus wie der weiße Lippenstiftrand der bösen Glasfee und sind wohl eine Mischung aus eingetrocknetem Klarspüler und Mineralien.

Vertrauen Sie nicht den Versprechen der Hochglanzprospekte! Mit dem Spülmaschinenhersteller Siemens habe ich bei meiner neuen Luxusspülmaschine so lange über das Problem von diesen Rückständen diskutiert (und dreimal den Service im Haus gehabt), bis dieser bereit war, die 1.500 €-Spülmaschine auszubauen, zurückzunehmen und mir den gesamten Kaufpreis zu erstatten. Großartiger Service – aber keine Lösung des Problems. Ich bin daraufhin auf ein anderes Modell von Miele umgestiegen, doch das Problem ist immer noch nicht endgültig gelöst. Die meisten Gläser haben immer noch diesen hässlichen Rand. Ich beseitige ihn beim Ausräumen der Maschine, in dem ich einen Zipfel des Trockentuchs mit klarem Wasser anfeuchte und damit die Ränder nachpoliere.

Eine andere Lösung ist, die Gläser alsbald nach dem Spülgang aus der Maschine zu nehmen und per Hand fertig zu trocknen.

Beides kann aber nicht der Sinn der Sache sein. Zumal man ja nicht immer zur Stelle sein möchte, wenn der Spülgang zu Ende ist.

Bezeichnenderweise gab es dieses Problem bei meinen alten Spülmaschinen in anderen Haushalten nicht. Die hatten nämlich noch einen Ventilator eingebaut, der die Gläser in kurzer Zeit und damit ohne diese Rückstände tadellos getrocknet hat. Gute alte Zeiten!

Die neuen Spülmaschinen sind so sehr auf Energiesparen ausgelegt, dass sie keinen Ventilator mehr haben und sich auf die Selbsttrocknung durch die Eigenwärme des Geschirrs bzw. der Gläser verlassen. Andernfalls bekämen sie, wie mir der Service-Mann von Siemens verraten hat, keine gute Benotung bei der Stiftung Warentest, deren energiesparende Regularien verbunden mit ihrer großen Marktmacht die Benchmark aller Gerätehersteller ist.

Wegen der größeren Eigenwärme trocknen auch meine dickwandigen Wassergläser in der Spülmaschine ganz perfekt. Die feinen Weingläser haben aber nicht genug Masse, diese letzten Tropfen zu trocknen, die dann als gräulicher Rückstand am Glas bleiben.

Bessere Ergebnisse erzielt man, wenn man Gläser, Besteck, Töpfe und Geschirr nicht getrennt spült, sondern eine Mischung von allem in die Spülmaschine stellt – die größere Masse der schwereren Sachen hält mehr die Wärme und beschleunigt auch den Trocknungsprozess der Gläser.

Obwohl ich mich jahrelang mit diesem Problem beschäftigt habe: Manche meiner Gläser kommen perfekt aus der Spülmaschine, andere haben immer noch diesen hässlichen Rand der bösen Glasfee.

Im professionellen Bereich benützen wir Gläserspülmaschinen, bei den durch Umkehrosmose das Wasser fast völlig entmineralisiert ist – das funktioniert, ist aber teuer und deshalb keine Lösung für den privaten Haushalt, zumal der Wasserverbrauch sehr hoch ist.

Ich suche nach wie vor nach der idealen und zuverlässigen Lösung für meinen Haushalt. Die ersten drei Tipps, die Sie mir senden (semplice@GARIBALDI.de) und die auch funktionieren, werden hier veröffentlicht und die Einsender erhalten als kleines Geschenk je eine Flasche des Chianti Rufina Riserva 1983 von Selvapiana, dem Jubiläumswein von GARIBALDI.

Vielleicht gibt es doch eine Lösung, ganz semplice? Ich bin gespannt. Wer wird die gute Glasfee?