

Weingenuß im Restaurant



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.

15 Tipps , wie man es richtig macht

Tipp Nr. 1: Lassen Sie Ihr Auto zuhause. Wenn Sie den ganzen Abend akribisch darauf achten, gerade nur so viel zu trinken, dass Sie danach noch nachhause fahren „können“, dient das weder Ihrer Entspannung noch der Verkehrssicherheit. Nicht am Taxi sparen, öffentliche Verkehrsmittel oder das Fahrrad benützen, oder gleich per pedes zum kulinarischen Vergnügen!

Tipp Nr. 2: Aperitif, ja oder nein? Gewisse Aperitifs sind eine Investition in eher schlichte und recht süße Geschmacksfelder, die satt machen und den folgenden Weinen und Speisen nicht förderlich sind. Ein kleines Bier, ein Glas leichten Weins oder Champagner sind oft die beste Wahl.

Tipp Nr. 3: Die Regel, man solle nur einen einzigen Wein zu einem Essen trinken, ist Quatsch. Je mehr verschiedene Weine Sie trinken, desto größer ist der Spaß... auch an den einzelnen Gerichten, die hoffentlich gut zu den Weinen abgestimmt sind.

Tipp Nr. 4: Immer mehr Restaurants bieten gute Weine glasweise an, auch im mittleren und gehobenen Preisbereich. Das bietet die Möglichkeit, mehrere verschiedene Weine zu einem Essen zu genießen. Sehr gute Restaurants bieten eine spezielle Weinbegleitung zu ihren Menus an, die den Genuss steigern und das Menu kreativ ergänzen.

Tipp Nr. 5: Eine Weinkarte sollte informativ und einladend sein. Sie ist im besten Fall Ausdruck der Persönlichkeit des Gastronomen, des Chefkochs und seines Stils, und auch des Sommeliers. Wenn das Lokal in einem Weingebiet liegt oder sich auf eine Region oder ein Land bezieht, sollten diese angemessen und kompetent vertreten sein. Im Restaurant sollte zumindest eine Person die Weine auf der Karte erklären und die richtigen Tropfen empfehlen können.

Tipp Nr. 6: Seien Sie bitte aufmerksam: Der in der Karte angebotene Jahrgang sollte auch auf den Tisch kommen. Wenn nicht, wird ein guter Weinservice Sie vor dem Öffnen der Flasche darauf aufmerksam machen.

Tipp Nr. 7: Achten Sie darauf, dass Sie neben dem Wein immer genug Wasser trinken. Ich empfehle das Verhältnis 1:1.

Tipp Nr. 8: Erbitten Sie ein anderes Glas, wenn Sie der Meinung sind, das vor Ihnen stehende hat die falsche Größe und die falsche Form für den ausgewählten Wein.

Tipp Nr. 9: Schnuppern Sie (unauffällig, weil es sich eigentlich nicht gehört!) an Ihren frischen Gläsern, bevor Sie das erste Mal befüllt werden. Achtung: Schrank, Spülmaschine oder Spültuch! Wenn das wirklich einmal vorkommt, bitten Sie um ein anderes Glas. Benützen Sie ruhig das gleiche Glas weiter, wenn eine neue Flasche desselben Weins auf den Tisch kommt. Sie helfen Energie sparen. Und Ihr Glas schmeckt schon nach Ihrem Wein...

Tipp Nr. 10: Achten Sie von Anfang an auf die richtige Temperatur des jeweiligen Weins, wenn es Ihr Service nicht schon tut. Lassen Sie sich, unter Umständen auch für Rotweine, einen Kühler bringen. Wärmer werden Weine relativ schnell von selbst, kälter nie. Achten Sie aber auch darauf, einen Wein im Kühler nicht zu kalt werden zu lassen. Lassen Sie ihn rechtzeitig aus dem Kühler nehmen oder legen Sie selbst Hand an.

Tipp Nr. 11: Wenn Sie den Eindruck oder eine Ahnung haben, ein Wein schmeckt nach Kork, haben Sie zu 99% Recht. (Außer Sie haben gerade Streit mit Ihrer Liebsten oder Ihrem Liebsten und suchen ein anderes Spielfeld für Ihren Frust.) Reklamieren Sie also bei dem geringsten Verdacht und zeigen Sie dabei Sicherheit. Lassen Sie sich nie auf eine Diskussion über Korkgeschmack ein. Das könnte Ihnen den ganzen Abend verderben! Im schlimmsten Fall schnüffelt das Servicepersonal oder der Wirt vor Ihren Augen mit der Nase am Flaschenhals, ob der Wein wirklich nach Kork schmeckt. Das war's dann, oder?

Tipp Nr. 12: Eine große Unaufmerksamkeit des Service ist, die offene Weinflasche (mit oder ohne Kühler) weit weg von Ihnen zu stellen und Ihnen dann nicht rechtzeitig nachzuschenken. Bitten Sie lieber gleich, den Wein und ein entsprechendes Tuch griffbereit in Ihre Nähe zu stellen. Genieren Sie sich nicht, sich selbst nachzuschenken, wenn der Kellner nicht rechtzeitig zur Stelle ist.

Tipp Nr. 13: Dieses Unglück der Trockenlegung geht oft mit einem weiteren einher: dass in dem Moment, wo ein Gericht eingesetzt wird, kein Wein im Glas ist! Bestehen Sie sofort auf Wein – jetzt kommt's darauf an!

Tipp Nr. 14: Zu volle Gläser sind ein Ekel, ein zu mickrig eingeschenktes Glas macht auch wenig Spaß. Äußern Sie klar Ihre Wünsche gegenüber dem Service und verbitten Sie sich auch zu schnelles Nachschenken, wenn Sie noch etwas im Glas haben. Im „Notfall“: Hand aufs Glas!

Tipp Nr. 15: Ihre Aufmerksamkeit für Küche, Keller, Service und Ambiente, aber auch ihre Kritik machen Sie als Gast attraktiv. Verderben Sie sich aber durch Ihre Kritik nicht selbst den Abend. Außer Sie wollten zum Diskutieren ausgehen. (Gibt es wohl auch.) Kritisieren Sie nie, wo es sowieso hoffnungslos ist. Auch im besten Restaurant der Welt sollten das Essen und der Wein nie wichtiger als Sie selbst und Ihre Begleitung sein!

Sie sind der Gast. Ganz einfach.