

GENUSS

GÖNN ICH MIR
FOLGE 50



Statt lachsfarbener Langeweile: „Les Reines Prochaines“.

Zukunft Pink Rosé aus robusten Reben

Von Ulrich Amling

S pargelweine, Terrassenweine, Frühlingsweine – mit zunehmenden Sonnenstrahlen tauchen Flaschen in den Regalen auf, die ohne situationsbezogenen Zusatz oft nur eines sind: lässlich, weil ohne Charakter. Andreas Dilger schlägt da einen anderen Weg ein. Der Bio-Pionier aus Freiburg hat gerade eine Weinserie mit je einem Weiß-, Rosé- und Rotwein herausgebracht, die sich dem Potenzial neuer Rebsorten widmet. „Les Reines Prochaines“ heißt sie, die zukünftigen Königinnen.

Dilgers Weinberge liegen quasi im Stadtgebiet, für den studierten Sozialarbeiter war deshalb klar, dass chemisch-synthetischer Pflanzenschutz hier nicht infrage kommt. Deshalb setzte er ausschließlich auf sogenannte Piwis, Neuzüchtungen robuster Reben. Wer wissen will, wie Muscaris, Sauvignier Gris, Cabernet Cortis oder Prior schmecken, ist bei Dilger richtig, der sich auch der Initiative „Zukunftswine“ angeschlossen hat. Ihr Credo: Für die Herstellung eines Genussmittels die Umwelt zu belasten, ist einfach nicht mehr zeitgemäß.

Bei „Les Reines Prochaines“ muss man sich keine Namen neuer Rebsorten merken, denn die Flaschen enthalten Cuvées. Einzeln angebaut, akzentuiert durch den Einsatz von Holz, finden die Grundweine zu einem Ganzen zusammen, das mehr ist als die Summe seiner Teile. Dilger und sein Kellermeister Moritz Schilling haben sich dafür durch eine Reihe von Fässern probiert. Schließlich sind viele große Weine Ergebnis mehrerer Traubensorten, vom Châteauneuf du Pape bis zum Rosé aus der Provence.

Anders als viele lachsfarbene Langweiler besitzt der Rosé von „Les Reines Prochaines“ mit feiner Würze und kühler Länge eine geradezu aristokratische Ausstrahlung. Mit diesem erstaunlich in sich ruhenden, nachhaltig produzierten Wein lässt sich wunderbar auf die Zukunft anstoßen (16 Euro, weingut-andreas-dilger.de).



Schmeckt nach Hoffnung: Das Frühlingmenü im „Prism“ vereint die Geschmäcker des Nahen Ostens.

Levantinischer Frühling

Gemüse aus dem Westjordanland, Trüffel vom Rande des Gazastreifens. Gal Ben Moshe kocht gegen die Polarisierung

Von Felix Denk

I n seiner Heimat gebe es drei Jahreszeiten, sagt Gal Ben Moshe. „Die heiße, wo nichts wächst. Die nasse, wo nichts wächst. Und die grüne, wo alles wächst.“ In Hülle und Fülle, aber nur für kurze Zeit. Klar, was die Lieblingsjahreszeit des israelischen Sternekochs ist. Wenn man wie er vor allem mit Zutaten von der Levante kocht, dann hat er jetzt die größte Auswahl.

Diesen Frühling ist alles anders, natürlich, auch in seinem Restaurant „Prism“ in Charlottenburg. Gal Ben Moshe hat sein neues Menü um Produkte entwickelt, die nicht nur den kulinarischen Reichtum der Region zeigen, sondern auch die politischen Grenzen. Gerade kommt er aus Israel zurück. Er hat grüne Kichererbsen, Khubeza und Akkoub mitgebracht, eine wilde Distel, die geschmacklich an Artischocke erinnert und in der arabischen Küche beliebt ist. Früher kaufte er die von seinem syrischen Gemüsehändler auf der Sonnenallee. Jetzt reiste er für sie vorbei an Checkpoints und bewaffneten Siedlern in die palästinensischen Gebiete im Westjordanland, das zwar von direkten Kriegshandlungen verschont bleibt, von Alltag ist man dort aber seit dem 7. Oktober weit entfernt.

Auch in Ben Moshes Menü: die extrem seltenen Wüstenrüffel

Terfesh. Die wachsen nur, wenn es sehr stark geregnet hat. Die arabischen Beduinen in der Negev-Wüste wissen, wo man sie findet. Mit ihnen hat sie der Koch im Grenzgebiet zum Gazastreifen gesammelt.

Sein Menü möchte er als Statement verstanden wissen. „Ich glaube fest an die friedliche Koexistenz“, sagt Ben Moshe. Zwischen Israelis und Arabern. Auf seinen Tellern findet sie längst statt.

Am 7. Oktober war er selbst in Israel. In Tel Aviv betreibt er ein weiteres Restaurant, das „Pastel“. Von dort aus sieht er nun jeden Tag die Angehörigen der Geiseln der Hamas, die auf dem Platz gegenüber für die Freilassung protestieren. Wenn er zur Arbeit geht, kommt er



Glaubt an friedliche Koexistenz: Sternekoch Gal Ben Moshe.

Restaurant Prism

Fritschestr. 48, Charlottenburg, Di-Sa ab 18 Uhr. Sechs Gänge kosten 215 Euro. Wer das „The Social Menu“ bestellt, kann sich zu zweit ein Menü für 105 Euro pro Person teilen. Die preisgekrönte Sommelière Jacqueline Lorenz schenkt dazu Weine aus dem Nahen Osten aus.

an einem Zähler vorbei, der die Tage der Gefangenschaft anzeigt. Freitags kocht er regelmäßig für die Protestierenden. In seinem Team in Tel Aviv können die arabischen Köche nur noch unter Schwierigkeiten zur Arbeit erscheinen. Eine Mitarbeiterin stammt vom Rande des Gazastreifens und hat viele Angehörige und Freunde verloren.

Menü mit Message

Köche seien keine Generäle, keine Politiker, aber eine Verantwortung, findet Gal Ben Moshe, hätten sie schon. Gerade überbieten sich viele in der Branche mit Boykottaufrufen und nationalistischen Parolen, auf beiden Seiten. Gal Ben Moshe macht da nicht mit. Er betont lieber die Gemeinsamkeiten.

Gerade wenn's ums Essen geht, seien ja alle aufeinander angewiesen, erzählt er. Fisch für sein Restaurant, etwa Doraden, Makrelen oder Adlerfisch, bekam er aus Gaza. Die Landwirtschaft in Israel leidet darunter, dass die Arbeiter aus den palästinensischen Gebieten jetzt nicht mehr kommen können.

In Charlottenburg serviert er nun Wüstenrüffel und Wachteilei in knusprig ausgebackenem Burik-Teig. Die gegrillte japanische Jakobsmuschel aus Hokkaido in einer Dashi-Brühe, die er aus arabischen Lämmern gekocht hat, und dazu die eingelegten Akkoub aus dem Westjordanland. Starke Aromen, bei aller Gegensätzlichkeit vereint in Harmonie.