

ESSEN/DAVID SCHNAPP

Prinzip Grosszügigkeit

Schwarzwaldstube,
Tonbachstrasse 237, D-72270 Baiersbronn;
Telefon +49 744 249 26 65;
montags und dienstags geschlossen

Der vielleicht interessanteste Aspekt der Arbeit als Restaurantkritiker ist die Auseinandersetzung mit der Vielfalt. Ausgehend vom Prinzip meiner Grossmutter, dass gegessen wird, was auf den Tisch kommt, geht es darum, sich mit eklektischer Offenheit hinzusetzen und sich auf eine Reise mit unbekanntem Ziel mitnehmen zu lassen.

Kürzlich war ich in der wiederhergestellten «Schwarzwaldstube», das legendäre Restaurant, das zum Hotel «Traube Tonbach» gehört, wurde nach einem Grossbrand als moderne, spartanische Holzkonstruktion neu gebaut. Küchenchef Torsten Michel serviert in die-



sem aufs Wesentliche reduzierten Ambiente Gerichte, welche ihre Umgebung gleichzeitig stark kontrastieren und ihr aber auch entsprechen.

Die vorbehaltlose Üppigkeit, mit der hier gekocht wird, entspricht so gar nicht dem zurückhaltenden neuen Stil des Restaurants: Schon der erste Gang – ein lauwarmer Salat mit Oktopus, wilder Garnele, Kaisergranat und Jakobsmuschel – ist von einer Grosszügigkeit, die sonst nur noch selten zu finden ist. Einem mo-

dernen Stil zugewandte junge Köche konstruieren gern hochpräzise filigrane Teller mit der Pinzette, hier hingegen wird mit der buchstäblichen grossen Kelle angerichtet. Nur ein Beispiel für die Vielfalt der zeitgemässen Haute Cuisine.

Bei Michel geht es weiter mit handwerklicher Weltmeisterschaft in Form einer Perlhuhn-essenz mit Trüffel und Foie gras, die sich unter einer Blätterteighaube verbirgt. Zum in Algenbutter pochierten Kabeljau, der perfekt in saftige Lamellen zerfällt, gibt es eine Kaviar-Hollandaise, und lediglich die gebratene Entenleber auf einem Taubenschenkel scheint etwas gar üppig – es macht das Gericht mit Kürbis und Taubenjus sehr mächtig, ohne geschmacklichen Mehrwert. Andererseits ist dieses Prinzip der hier zelebrierten Grosszügigkeit ein ungemein anziehendes Element eines üppigen Essens.

WEIN/PETER RÜEDI

Aschenbrödels Weisswein

Deltetto. Roero Arneis DOCG Daivej 2021. 13,5%. Weibel Weine, Thun-Gwatt. Fr. 16.90
www.weibelweine.ch
Deltetto. Roero Arneis DOCG San Michele 2021. 13,5%. Ebd. Fr. 18.90

Es sind die schlechtesten Früchte nicht, an denen die Wespen nagen. Den Nachweis, wie richtig der Volksmund zuweilen liegt, liefert uns die Natur über die unerwartetsten Ecken. Die Traubensorte Arneis, in der Rotweindomäne Piemont lange und zum Teil noch heute eine weisse Aussen-seiterin, ist erstmals im fünfzehnten Jahrhundert nachgewiesen, und zwar eben in der heutigen DOC Roero. Beliebt als aromatische Speisetraube, hatte sie im Rebberg einem lokalen Ondit zufolge lange den Kopf für die Nebbiolo hinzuhalten, sozusagen. Zwischen dieser wurde die frühreife Arneis gepflanzt, um die Vögel, aber eben auch Wespen und Bienen von den wertvolleren Nachbarn abzulenken. Bis heute ist das Piemont (nicht nur in den Spitzenappellationen Barolo und Barbaresco) das Königreich der roten Nebbiolo. Weissweine hatten (und haben noch) einen



schweren Stand: der Timorasso aus den Hügeln um Tortona, der Gavi di Gavi von daneben. Und eben auch der Arneis. Der war vor einem halben Jahrhundert fast ausgestorben und wurde gewissermassen als ein Prospecie-rara-Projekt von wenigen weitsichtigen Produzenten wie der Cantina Vietti, Bruno Giacosa oder den Brüdern Ceretto gerettet. Zu diesen gehörte auch Carlo Deltetto, in dessen Familienbetrieb inzwischen die dritte Generation am Werk ist. Der Arneis, zumal der aus Roero (mittlerweile wird er auch in den Langhe und in homöopathischen Mengen in Ligurien oder Sardinien angepflanzt), hat inzwischen seine Gefolgschaft gefunden; ist nicht gerade zu einem Modewein, immerhin aber zu einer Spezialität für Kenner avanciert,

Deltetto präsentiert ihn in zwei Versionen. Die eine, aus der Einzellige Daivej stammend, ist ganz im Stahltank ausgebaut, die andere, San Michele, zu einer Hälfte im Stahltank, zur anderen im Holzfass. Beides sind wunderbar frische, belebende Weissweine mit der richtigen Säure. Die perfekten Botschafter bei der Mission zur Ehrenrettung der nach wie vor etwas unterschätzten Sorte (was den glücklichen Nebeneffekt hat, dass sie beide noch zu einem Preis zu haben sind, der etwas unter ihrem Wert liegt). Beide entfalten nach einer nobel zurückhaltenden Nase eine reiche Aromatik von exotischen Früchten, Äpfeln und den für Arneis typischen Mandelaromen. Der Daivej vielleicht eine Spur geradliniger, der San Michele mit ein bisschen mehr Hallraum, einem Hauch Honig, auch mit einer Nuance Vanille vom Fass (wenn die auch nicht mit dem Holzhammer daherkommt). Ich würde zu beiden raten. *Two of a kind*: unverkennbar Geschwister aus einer Familie. Jedenfalls beide für Liebhaber des Arneis eine schöne Wiederbegegnung. Und für alle, die es werden wollen, die richtige Einstiegsdroge.