



„Genuss ohne Show und Tütütata“: (obere Reihe, von links) Preisträger Kulinarik, Veranstaltungsort Althoff Grand Hotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach, Preisträger Winzer; (großes Bild Mitte) Juroren Dollase und Reinhardt.

Fotos Wönige Bergmann (3), Kai Nedden



DOLLASE: Ich wehre mich gegen die Verkürzung des Wortes „Genuss“. Genuss ist alles, was ich wahrnehme. Ich esse eigentlich immer so, dass ich nebenbei analysiere, was im Mund passiert. Ich kann mit dem Befehl „Schmecken“ meine Wahrnehmung einschalten.

Können Sie sich dabei auch unterhalten?

DOLLASE: Nein. Wir können nicht gleichzeitig denken und schmecken. Sonst wissen wir am Ende nicht mehr, was wir gegessen haben.

REINHARDT: Mir geht es genauso. Wenn ich dem Wein keine Aufmerksamkeit schenke, brauche ich keine hochwertige Flasche aufzumachen. Man verschenkt etwas, wenn man sich nicht auf die Details konzentriert, auf die einzelnen Komponenten und ihr Zusammenspiel. Sondern dann geht es um reine Nahrungsaufnahme, nicht um Genuss. Man muss sich bewusst und achtsam auf das einlassen, was man vor sich hat.

DOLLASE: Nicht alle Menschen denken so. Unser Hund ist sensibler als mancher Mensch beim Essen. Die Systemgastronomie degradiert Essen zur reinen Triebbefriedigung. Und bei der Qualität des Essens gibt es auch keine Obergrenze der Verfeinerung. Beim Dessert, das aus rund 15 Zutaten bestand, sagten die Leute an unserem Tisch: „Ooh, was ist das denn?“ Die waren hin und weg. Die Menschen merken und würdigen es, wenn sie herausragendes Essen vor sich haben.

REINHARDT: Beim Wein ist das schwieriger. Man muss ihn sich erschnuppern und erschmecken, man braucht Zeit und Lust, sich auf eine Entdeckungsreise einzulassen.

Wie lange brauchen Sie, um einen Wein beurteilen zu können?

REINHARDT: Bei richtig guten Flaschen schon mal zwanzig Minuten. Es ist fast schon eine Meditation, ich gehe mit dem Wein in ein Gespräch. Erst mal halte ich nur die Nase ins Glas. Dann gucke ich: Was passiert am Gaumen?

Herr Dollase, wann wird es das erste vegetarische oder vegane Liebline-Menü geben?

DOLLASE: Ich habe schon mit dem Gedanken gespielt. Vegetarisch, das wäre eine interessante Sache. Ich glaube, dass die Gäste noch nicht mal richtig bemerken würden, dass sie kein Fleisch essen – solange sie nicht auf die Menükarte schauen. Der Guide Michelin hat vor ein paar Tagen in Frankreich erstmals grüne Sterne vergeben – für Köche, die nachhaltig kochen. Es gibt filigrane Gebilde, auch als Hauptgerichte, die eine ähnliche Süffigkeit aufweisen, auch bei den Röstnoten, wie Fleischgerichte. Da wird keiner fragen: Wo bleibt denn hier das Fleisch?

REINHARDT: Bekomme ich weintechnisch hin, kein Problem.

DOLLASE: Die Gäste bei der Gala würden das bestimmt auch gut finden. Die sind offen, die essen alles mit Begeisterung. Die Gala, das ist ein entspanntes, nur auf Genuss ausgerichtetes Konzept, ohne Promis und Show und Tütütata.

Die Fragen stellte Katrin Hummel.

Die „Lieblinge“ werden in der Regel Ende November jedes Jahres in diversen Kategorien – „Koch des Jahres“, „Rotwein des Jahres“ und so weiter – vorgestellt; die Gala für ca. 150 Gäste gibt es dann im darauffolgenden Januar.

„Das war ein kalkuliertes Risiko“

Zum elften Mal veranstaltete die F.A.S. gerade wieder die Gala „Lieblinge des Jahres“, auf der die besten Köche und Winzer einen Abend bestreiten. Hier lassen die Kritiker Jürgen Dollase und Stephan Reinhardt erstmals einen Blick hinter die Kulissen zu.

Herr Dollase, wie unterschiedlich die diesjährige Gala von den vorherigen?

DOLLASE: Dieses Mal haben wir das Essen – dessen Auswahl ich betreue – und den Wein – den der Kollege Reinhardt verantwortet – besser aufeinander abgestimmt. Indem ich ihm ganz genau gesagt habe, aus welchen Komponenten die Gerichte bestehen, die wir essen werden. Ich habe ihm richtige Listen ge-

schrieben. Früher haben wir Winzer und Köche ausgezeichnet und quasi im letzten Moment überlegt, welchen Wein wir zu welchen Gängen reichen. Diesmal haben er und ich Monate zuvor überlegt, wie wir die Sache angehen.

REINHARDT: Das war nicht leicht, denn wenn ich überlege, wen ich auszeichne, weiß ich ja noch nicht, was es zu essen geben wird. Der Kniff besteht darin, nicht nur tolle Weine und Winzer zu

prämiieren, sondern die Kandidaten auch so aufs Menü zu verteilen, dass es passt. Dazu benötige ich möglichst konkrete Angaben zu den Zutaten und zur Zubereitung, da ich die Gerichte ja nicht vorab essen kann. Aber es gibt ja Grundsätze und Erfahrungen zur Kombination von Wein und Speisen, und so kann man am Gala-Abend aus der Theorie ohne Generalprobe in die Premiere gehen.

DOLLASE: Es gab ja bei der Gala zum Teil Wein, den es jetzt noch gar nicht zu kaufen gibt...

REINHARDT: Genau, sondern erst im September, zum Beispiel den Spätburgunder von Ziereisen. Oder beim Sekt von Frank John, da war alles schon ausverkauft; deswegen hat man für uns einen 2015er Riesling-Sekt in Magnumflaschen im Dezember nach 41 Monaten von der Hefe getrennt, obwohl er eigentlich 50 Monate reifen sollte.

Herr Reinhardt, Sie folgten vor einem knappen Jahr als Weinkolumnist und Liebline-Juror auf Stuart Pigott und waren daher dieses Jahr auch bei der Gala das erste Mal dabei. Was hat in Ihren Augen besonders gut geklappt?

REINHARDT: Die Unterschiedlichkeit der ausgezeichneten Winzer war gut. Ich habe fast ausschließlich Winzer ausgezeichnet, die nachhaltige Landwirtschaft betreiben und vom Setzen der Rebe bis zum Abfüllen der Flasche alles selbst machen. Es sind mitunter auch Kleinbetriebe, die biodynamisch arbeiten. Und die Kombination von Essen und Wein ist auch gut gelungen.

Denken Sie jetzt eigentlich schon an die nächste Gala?

DOLLASE: Natürlich. Uns schwirren bereits wieder die ersten Namen im Kopf

herum. Ich überlege mir, was gewisse Köche bei der Gala im kommenden Jahr kochen könnten, also, was ich bei denen schon mal gegessen habe, und gehe dann ab September auf sie zu und mache ihnen Vorschläge für das Menü.

Herr Dollase, wie geht die Zusammenstellung des Liebline-Menüs vonstatten?

DOLLASE: Der Unterhaltungs- und Genussgrad soll hoch sein. Vielfalt und Qualität, wenn man so will. Song Lee aus dem Restaurant „Nikkei Nine“ im Hamburger Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, der keinen Stern hat, trat mit seiner Vorspeise gegen Drei-Sterne-Köche an. Das war ein kalkuliertes Risiko. Aber Song Lee macht eine neue Art von Gourmetküche, die in ihrer Klarheit überzeugend ist.

REINHARDT: Mussten Sie Song Lee überreden, damit er antritt?

DOLLASE: Nein, diese Köche sind ja nicht ohne Selbstbewusstsein. Song Lee hat mir erzählt, dass er sich mit seinen Umsätzen im „Nikkei Nine“ hinter dem Gourmetrestaurant „Haerlin“ im gleichen Haus nicht zu verstecken braucht.

Herr Reinhardt, zum Amuse-Bouche gab es einen Riesling Kabinett, zur Vorspeise einen Sekt – das war überraschend.

REINHARDT: Ein leichter deutscher Riesling wie der Bacharacher Kabinett von Randolph Kauer ist ein klassischer Aperitifwein. Und der Sekt von Frank John ist so komplex und erzeugt so viel Gaumengefühl, dass er sich problemlos ins Menü integrieren lässt.

Herr Dollase, essen Sie eigentlich nur noch analytisch oder auch mal hedonistisch?



Das Menü (von oben):
1. Saibling/Apfel/Sellerie/Kaviar
2. Iberico Secreto/Yuzu-Aubergine/Süßkartoffel-Causa
3. Seehecht mit Sauerkroutsaft/Kapern/Zitrone/Räucherfisch
4. Wildhase/Entenleber/Trüffel/Rouennaiser Sauce mit Wachholder
5. Wildquitten/Stachelbeerholz/Malz
Fotos Wönige Bergmann

Kürzer gefasst. Weiter gedacht.

Die wichtigen Themen. Kompakt aufbereitet und eingeordnet.



Das Magazin für Politik, Wirtschaft und Kultur

- Jeden Freitag neu auf fazwoche.de oder am Kiosk
- Digitale Ausgabe ab 17.00 Uhr am Vorabend verfügbar
- Download der digitalen Ausgabe in der App F.A.Z. Kiosk

Jetzt gratis testen auf fazwoche.de

