



„WEIN IST EINE EINFACHE SACHE“

ELISABETH FÜNGERS, Sommelière und Mitinhaberin des Restaurants „Nil“ in Hamburg und gern gesehenes Jurymitglied bei Weindegustationen. Sie verfasst Artikel zum Thema Wein und hat vor einiger Zeit ein ayurvedisches Kochbuch geschrieben.



Immer mehr Frauen entdecken das Thema Wein – privat und beruflich. Die Hamburgerin Elisabeth Füngers macht seit 15 Jahren den Gästen in ihrem Restaurant die Harmonie von Weinen und Speisen schmackhaft

ZUHAUSE WOHNEN: Können Laien einen Wein beurteilen?

ELISABETH FÜNGERS: Natürlich können sie das! Wein ist eine einfache Sache, aber er wird manchmal kompliziert gemacht. Wer sich jedoch gut auskennen will, für den wird die Materie – wie bei allen Dingen – schnell umfangreich.

Wie wurden Sie eine Weinkennerin?

So wie viele den Weg zum Wein gefunden haben: Zunächst mag man eine bestimmte Traubensorte, dann will man mehr über ein Anbaugebiet wissen, dann interessieren einen andere Gebiete und ihre Rebsorten und so weiter. Ich war schnell in Restaurants verantwortlich für die Weinkarte, dann kann man nicht mehr nur dem eigenen Geschmack folgen, sondern eignet sich darüber hinaus objektive Beurteilungskriterien an.

Welche Weine gehören zur regionalen Küche?

Zu einem Schweinebraten und stark gewürzten Speisen mit viel Röststoffen braucht man kräftige Weine. Am besten ist es, wenn man einen vertrauenswürdigen Weinhändler hat, den man fragen kann, welcher Wein zum Essen passt.

Zur mediterranen Küche gehören Fischgerichte.

Trinkt man dazu weißen Wein, obwohl man bei mediterranen Tropfen eher an Rotweine denkt?

Ich würde meine persönlichen Vorlieben spielen lassen. Wer lieber Rotwein zu Fisch trinkt, kann ihn zusätzlich kühlen. In mediterranen Ländern sieht man das nicht so eng. Wir servieren unsere Rotweine zwischen 16 und 17 Grad. Kühler Wein schmeckt vielfältiger, weil man zunächst die Frucht und andere Aromen bemerkt. Bei warmem Wein steigt einem das von Alkohol beherrschte Bouquet in die Nase. Man kann zu mediterranen Gerichten Rotweine empfehlen, die leichter und nicht im Eichenfass ausgebaut sind und die gekühlt auf den Tisch kommen.

Sie haben ein Ayurveda-Kochbuch geschrieben.

Wie passt Wein zu dieser Gesundheitslehre?

Zunächst: Wein ist nicht ayurvedisch. Aber das Maß der Dinge ist entscheidend. Ich persönlich nehme jedes Jahr eine abstinente Auszeit. Das tut mir sehr gut. Wenn ich meine jährliche Ayurveda-Kur mache, nehme ich meinem Arzt in Sri Lanka immer eine Flasche Champagner mit. Er mag ihn sehr. Champagner schmeckt einfach überall – auch in den Tropen.

Sind bestimmte Gewächse besonders beliebt?

Viele Gäste in unserem Restaurant kennen und mögen Riesling. Aber Riesling aus verschiedenen Anbaugebieten kann sehr unterschiedlich sein. Das habe ich neulich wieder festgestellt, als ich Rieslinge aus Afrika, Australien, Amerika und Deutschland im Vergleich probiert habe.

Kommt der beste Riesling von Rhein oder Mosel?

Da halte ich es lieber mit Jancis Robinson, einer weltweit bekannten Weinexpertin. Sie sage bei einer Verkostung von Rieslingen gesagt hat: Man muss von eigenen Vorstellungen wegkommen können. Aus anderen Anbaugebieten schmeckt dieselbe Rebsorte oft überraschend anders.

Manche Experten tragen den Titel Master of Wine.

Was bedeutet das?

Das ist das Anstrengendste, was man als Sommelier machen kann. Man muss nach den Aufnahmeprüfungen unzählige Kurse mit diversen Zertifikaten belegen und zu einem Kenner von vielen Rebsorten, Anbaugebieten und Märkten werden. Nur wenige halten die Ausbildung durch. Jährlich starten etwa 300, allerdings bestehen nur ein paar die abschließende Prüfung in London. Es gibt weltweit nur rund 200 Master of Wine.

Wie wird man zum Spitzenwinzer?

Ein Bezug zum Wein muss da sein. Jemanden aus Flensburg etwa, der zum Winzer wird, habe ich noch nicht erlebt. Auch ohne eigene Weinberge kann man Weinmacher sein und so genannte Garagenweine produzieren.



Was ist ein Garagenwein?

Das sind Weine von Quereinsteigern, die in gemieteten Räumen – meist nicht größer als eine Garage – etwas Besonderes komponieren. Ein Garagenwinzer, den ich einmal näher kennen gelernt habe, war beseelt von dem Gedanken, einen außergewöhnlichen Wein zu machen. Er hatte eine große Leidenschaft und ungemeine Hochachtung vor der Natur und vor dem Wein. Solche Kreationen kosten schnell 150 Euro. Es gibt auch meist nur rund 5000 Flaschen von einer Sorte.

Kann man davon leben?

Es gibt genügend Sammler, die sich das Besondere leisten. Garagenweine billig zu produzieren – das geht leider nicht.

Was steckt hinter Weintrends, zum Beispiel der Begeisterung für Shiraz aus Australien?

Die französische Syrah-Traube – oder Englisch Shiraz – ist ein gutes Beispiel. Vor rund 15 Jahren hat in Europa der Trend der australischen Weine angefangen. Sie schmeckten fruchtiger und waren fast blickdicht und schwer. Aber den süßlichen Shiraz aus Australien mochten viele irgendwann nicht mehr. Da erinnerte man sich an leichtere Syrahs von der Rhône. Das wiederum merkten die Australier und bauten ihre Weine anders aus. So entstehen weltweite Weintrends.

Vor der Syrah-Welle gab es eine Chardonnay-Welle – nicht nur aus Kalifornien. Der Chardonnay ist ein gutes Beispiel dafür, dass ein Wein aus unterschiedlichen Gegenden ganz unterschiedlich schmeckt. Zwischen Frankreich und Australien liegen Geschmackswelten.

Es gibt neuerdings Gewächse aus Gegenden, in denen früher niemand Wein angebaut hätte. Ich habe schon einen indischen

Zwischen Frankreich und Australien liegen Geschmackswelten

→ Hier lernen Sie verkosten

Wir haben einige der renommiertesten Spezialisten für Weinverkostungen zusammengestellt. Hier können Sie sich über aktuelle Termine informieren:

- Garibaldi, Frohschammerstraße 14, 80807 München, Tel. 0 89/3 56 36 10, Fax. 0 89/3 59 29 29
- Feinschmecker-Seminare, Gertud Liebhaber, Neptunweg 9, 82205 Gilching, Tel. 0 81 05/42 49, Fax. 0 81 05/18 22
- Johann Lafers „Table D’Or“, Hauptstraße 3, 55452 Guldental, Tel. 0 67 07/9 49 50, Fax. 0 67 67/94 95 45
- Tastings Agentur, Nathalie Fulfs, Eckernwoort 20, 22607 Hamburg, Tel. 0 40/41 28 73 94, www.tastings.de
- Vintage Weinhandel, Pfeilstraße 31-55, 50672 Köln, Tel. 02 21/92 07 10, Fax. 02 21/ 920 71 19
- Uwe Weik, Sommelier-Union, An der Eselshaut 32, 67435 Neustadt, Tel. 0 63 21/61 58, Fax 0 63 21/6 06 75

Cabernet Sauvignon und chinesischen Riesling getrunken.

Warum beginnt man in solchen Regionen mit dem Weinbau?

Es gibt fast überall Produktionsbeschränkungen. Wer etwa Spätburgunder anbauen will, hat in Frankreich im Burgund ideale Voraussetzungen. Aber das Gebiet ist begrenzt. Deshalb müssen Winzer ein Land suchen, in dem die Bedingungen wie Bodenbeschaffenheit, geographische Lage und Klima so sind

wie in Frankreich. Aus diesem Grund wird seit Jahrzehnten Australien oder auch Neuseeland für den Weinbau erschlossen.

Gibt es heute Nachwuchssorgen bei Winzern?

Generell nicht. In allen Weingegenden tritt eine neue Generation von Winzern an. Dazu kommen immer wieder Neueinsteiger. Es gibt immer mehr Wein aus allen Ecken der Welt.

Foto: MICHAEL HOLZ (1), PR (2)

→ GEWINNSPIEL

Haben Sie Spaß am Thema Wein gefunden? Sind Sie vielleicht neugierig geworden? Mit etwas Glück können Sie ein Paket mit erlesenen Weinen aus dem Hause Ernest & Julio Gallo gewinnen. Es enthält drei Goldmedaillen-Gewinner der Auszeichnung „Mundus Vini 2003“:

- 1999 Ernest & Julio Gallo Sonoma County Cabernet Sauvignon
- 2001 Ernest & Julio Gallo Sonoma County Zinfandel
- 2001 Ernest & Julio Gallo Sonoma County Chardonnay.

Schicken Sie uns eine Postkarte mit Ihrer vollständigen Adresse und dem Stichwort „Gallo“ an

Redaktion ZUHAUSE WOHNEN, 20741 Hamburg

Unter den Einsendungen werden drei Pakete verlost.

Einsendeschluss ist der 16. Juli. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, eine Auszahlung des Wertes des Gewinns ist nicht möglich.



DESIGNGESCHIRR FÜR DEN *Kaffeekult*



OLIVER VOGT UND HERMANN WEIZENEGGER entwarfen Kaffee-Sets (nicht nur) fürs Büro. Das kreative Duo aus Berlin machte sich in den letzten Jahren einen Namen als Designer avantgardistischer Ideen. Für das Porzellangeschirr „Units“ haben die beiden zusätzlich Plastik-Accessoires entwickelt und etwa dem Kaffeebecher einen knallroten Deckel verpasst. So bleibt jedes Getränk auch nach einem Dauertelefonat am Schreibtisch noch heiß. Auf dem ovalen Teller hat entweder ein kleines Pausen-Sandwich oder das ein Wasserglas Platz. **1 SET FÜR ZUCKER** und Milch 44,50 Euro, **2 SET IN WEISS** ab 11,50 Euro, **3 SET IN FARBE**, wie abgebildet, ab 19,50 Euro (Thomas).

Im Urlaub haben wir's gelernt: Kaffee gibt es in unzähligen Varianten. Espresso, Mokka, Latte macchiato oder Café au Lait – für jeden Geschmack haben junge Designer mittlerweile passende Geschirre und neue Accessoires entworfen



BARBARA SCHMIDT erhielt für ihre Porzellanentwürfe schon viele Designpreise. Für „Cumulus“ allein vier. Zu dem umfangreichen und besonders dünnwandigen Geschirr gehören praktische neue Kaffee-Ensembles. Etwa eine tablettähnliche Untertasse, auf der ein paar Kekse zum Caffè latte oder auch Espresso und ein Wasserglas Platz haben. Die italienische Art, Wasser zu einem starken Kaffee zu trinken, hat sich auch bei uns durchgesetzt. Zum Trend des neuen Kaffee-Genusses passen aktuelle Gefäße für diverse Milchkaffee-Varianten. Preisbeispiel „Espresso Italiano“-Set (Tablett, Tasse, Glas) 17,50 Euro (Kahla).



4 ZUM ANFASSEN reizt das neue Kaffeeeschirr „Touch“. Es ist am Griff und auf der Untertasse mit einem samtigen Stoff beschichtet. Die Innovation: Der Stoff ist spülmaschinenfest. Macchiato-Tasse mit Untertasse, 26,50 Euro. **5 HEISSER INHALT**, kühle Finger dank flauschiger Beschichtung in Rot. Becher und Miniteller „Drink“, 19,50 Euro, Schale und Miniteller „Eat“, 23,50 Euro. **6 MINIMALISTISCHE** Ornamente hat das Geschirr „Five Senses“ mit der neuen Beschichtung „Black Touch“. Essteller, 11,50 Euro, Suppenteller, 10,50 Euro (alles Kahla).

ADRESSEN SEITE 145



WOLF KARNAGEL ist vor allem wegen seines Entwurfs für das Geschirr und Besteck der ersten Klasse der Lufthansa bekannt. Für das Porzellanservice „Stambul“ hat er diverse Dekore und Farben – von mokkabraun bis frischem Mint – vorgesehen. Er war 27 Jahre alt, als er in den 60-er Jahren das Mokkaservice „Stambul“ entwarf. Heute ist Kaffeegenuss zum Kult geworden und das edle Porzellan kommt in einer Neuauflage groß heraus. Der runde Kannendeckel ist einer türkischen Moschee nachempfunden. Eine Kanne kostet 145 Euro, ein 15-teiliges Mokka-service ab 845 Euro (KPM).



JASPER CONRAN war in London bereits Modedesigner, bevor er als Interior- und Produktdesigner in ganz Europa Erfolge erzielte. Der Sohn des Gründers von „The Conran Shop“ weiß, wodurch sich gutes Design auszeichnet. Sein aktuelles Geschirr „Casual“ verbindet Eleganz und täglichen Gebrauchswert. Puristisch sind die Formen der ausgewählten funktionalen Geschirrtile, zurückhaltend die zarten Farben, Creme und Hellblau. „Casual“ ist spülmaschinentauglich und mikrowellenfest. Kaffeetasse, 2-teilig, 17 Euro. Müslischale 8 Euro. (Wegwood, über Rosenthal AG).



KONSTANTIN GRICIC machte sich als Design-Minimalist einen Namen. Sein neues Geschirr „Coup“ fällt durch markante schnörkellose Formen auf. Zum Kaffeeservice gehört eine Thermoskanne sowie Tassen in unterschiedlichen Größen und ovale Untertassen mit Platz für Gebäckstücke. Die Geschirrtile sind kombinierbar: Schüsseln in verschiedenen Größen lassen sich mit Esstellern oder Untertassen passgenau abdecken. Thermoskanne 73,50 Euro, Kaffeetasse, 2-teilig, ab 11 Euro (Thomas).



1 FÜR JEDEN GESCHMACK brüht „Cafamosa 400“ starken oder schwachen Espresso und schäumt Milch. Das Gerät wirft verbrauchtes Kaffeemehl in einen Behälter aus, ca. 999 Euro (AEG).
2 EINE NEUE BRÜHTECHNIK hat der Vollautomat „surpresso 560“. Er kann zwei verschiedene Kaffeesorten in unterschiedlicher Stärke bereiten und reinigt sich automatisch. 999 Euro (Siemens).

FRISCH GEMAHLEN UND GEBRÜHT...



3 KLEIN UND SCHICK wölbt sich der Korpus der „FrancisFrancis X3“ Espresso-Cappuccino-Maschine mit einem Wassertank von 1,2 Litern. Auch in Schwarz und Anthrazit gibt es das 6 kg schwere Gerät mit den Maßen 30 x 18 x 27 cm. 380 Euro, in Edelstahl 520 Euro (FrancisFrancis über Dürkop).
ADRESSEN SEITE 137

4 FÜR DEN EINBAU in eine Schrankfront ist der Profi-Espresso-Kaffeeautomat mit „Touch-Control“ konzipiert. Über eine Leuchtdiodenanzeige wählt man Kaffee oder Espresso. 59 cm breit, 38 cm hoch, ab 1399 Euro (AEG). **5 KEINE WARTEZEIT** gibt es beim „Orchestra Dialog AutoCappuccino“ zwischen Espresso-Brühen und Milchaufschäumen. Die Tassen können nach Gusto befüllt werden. Für die Maschine geeignete „Espresso Perfetto“-Bohnen werden mitgeliefert, ab 869,50 Euro (Krupps).





NEUES GESCHIRR FÜR GOURMET-SNACKS

Fingerfood braucht handliches Geschirr.

Wer seine Gäste stilvoll verwöhnen will, findet hier neue und fantasievolle Teller und Schalen für jeden Zweck



2



3



4



5

1 KOMBINIEREN oder einzeln nutzen: Die Löffelschälchen des Geschirrs „Easy“ sind mit ihren weich geformten Ausbuchtungen gut in der Hand zu halten, ab 9,50 Euro (Hutschenreuther).
2 HANDBEMALT sind die Schalen mit dem historischen Dekor „Ming Drache“. Sie werden heute als Accessoires für eurasische Vorspeisen angeboten. 4-er Set, 444 Euro (Meissen).
3 RUNDHERUM lassen sich kleine Löffelschälchen um eine Ringschale dekorieren und mit diversen Leckereien füllen. Ringschale, 41 cm ø 79 Euro (Hutschenreuther).
4 HARMONISCHER SCHWUNG zeichnet die neuen Formen von „Move“ aus. Die Schalen aus Glas und Porzellan ergänzen das Geschirr „New Wave“. Schalen ab 9,90 Euro (Villeroy & Boch).
5 FINGERFOOD, Asia-Snacks und Buffets hatte der Designer Robin Platt im Sinn, als er für solche Anlässe das Geschirr „Free Spirit“ entwarf. Mit Extras wie Kerzenleuchtern und hoher Schale für die Tischmitte eignet es sich auch für festliche Dekorationen. Teller 25 Euro, Schale ab 16 Euro (Rosenthal).
ADRESSEN SEITE 137

FOTOS: HERSTELLER, TEXT: PETRA SCHWAB