

WAS IST DAS?



VON LUKAS KROMBOLZ

„Veganuary“ –
veganer Januar

Mehr Sport, weniger Alkohol, vielleicht sogar mit dem Rauchen aufhören. Es wird sich gerne viel vorgenommen für das neue Jahr. Und weil die meisten guten Vorsätze schon im Februar wieder vergessen sind, gibt es seit einigen Jahren auch die Light-Version: den zeitlich begrenzten Verzicht im Januar. Zum „Dry January“, dem alkoholfreien Januar, gesellt sich jetzt der „Veganuary“, ein Monat ohne tierische Produkte.

Hinter dem Kofferwort steckt eine 2014 in Großbritannien gegründete gemeinnützige Organisation. Erstmals fand die Aktion im vergangenen Jahr auch in Deutschland statt. Der Lebensmitteldiscounter Aldi warb damals beispielsweise mit „veganer Apfelschorle“ und dem Logo der Organisation. Kein Scherz, sondern Fakt, denn viele Säfte werden mit Gelatine geklärt.



Kohl statt Koteletts: Eine britische Organisation wirbt für einen veganen Jahresstart

Mehr als eine Million Menschen weltweit hat seit Beginn der Initiative den Januar bewusst vegan gelebt, und das mit Folgen. Laut den Zahlen, die von Helen Harwatt vom „Animal Law and Policy Program“ der Harvard University bereitgestellt und von Veganuary veröffentlicht wurden, konnten dadurch etwa 103.840 Tonnen CO₂-Äquivalent eingespart werden – fast 15.000 Umrundungen der Erde mit dem Auto. Außerdem wurden wohl 3,4 Millionen Tiere weniger für die Herstellung von Tierprodukten getötet und 6,2 Millionen Liter Wasser eingespart.

Für den kommenden Gemüse-Januar werben Schauspielgrößen wie Joaquin Phoenix und Alec Baldwin. Und Comedian Kaya Yanar. Zahlreiche Supermärkte und Unternehmen haben bereits ihre Teilnahme erklärt – samt speziellen Produktangeboten. In den Ikea-Restaurants gibt es dann (sollten sie denn öffnen können) zwei neue rein pflanzliche Gerichte. Bis dahin heißt es aber erst einmal: Die Reste der Weihnachtsgans genießen!

Mit Eva Fricke kann man sich einen halben Nachmittag lang so erkenntnisreich über alle Aspekte ihres Daseins als Winzerin unterhalten, dass man fast vergisst, ihren Wein zu probieren. Am zweiten Advent hat sie mit ihrem Kellermeister die letzten Trauben zu Eiswein verarbeitet und damit ein ereignisreiches Jahr abgeschlossen.

VON CLARK PARKIN

Erschöpft sei sie von den Ereignissen und dem Rummel, der über sie hereingebrochen sei, hatte sie zuvor schon am Telefon erzählt. Wie klein ihr Betrieb trotz der bewirtschafteten 17 Hektar immer noch ist, hatte man erst beim Rundgang durch den Bereich hinter der Vinothek in Eltville wirklich verstanden. In einer Lagerhalle befinden sich Weinkelter und Stahltanks, alles blitzsauber und fast enttäuschend zweckmäßig. Von altdeutscher Winzerromantik keine Spur. Das wirklich Interessante ist hier das, was in den Flaschen steckt, und die Frau, die das zu verantworten hat. Denn Eva Fricke Werdegang allein böte genug Stoff für einen Roman. Sie spricht aber auch über die Herausforderungen, mit denen sie sich in diesem verrückten Jahr 2020 konfrontiert sah, als im Frühjahrs-Lockdown plötzlich die großen Bestellungen der Exporteure storniert wurden und sie für bereits gelieferte Weine kein Geld mehr sah.

„Es gab da den Moment, in dem ich geglaubt habe, den Laden dichtmachen zu müssen“, sagt sie. Denn nur aus den Erlösen des Vorjahresjahrgangs konnte sie die folgende Ernte finanzieren. Doch nach diesem Tiefpunkt wartete der Herbst 2020 mit einer phänomenalen Überraschung auf sie. Und das lag an den Weinen ihres 2019er Jahrgangs, die Robert Parker und James Suckling, die wichtigsten Weintester der Welt, so begeistert, dass sie dafür drei Mal die Höchstnote von 100 Punkten vergaben.

Die Nachricht von diesen Topbewertungen ist in der Weinwelt wie eine Bombe eingeschlagen, doch den Knall hörte Fricke erst mit Verzögerung. Erst war es sehr still, als die Bewertungen veröffentlicht wurden. Eine einzige befreundete Winzerin rief an, um ihr zu gratulieren. Von den anderen Winzern aus dem Rheingau, die in den gleichen Führern bewertet wurden, meldete sich keiner. Eigentlich bringt so ein Top-Rating auch Vorteile für die ganze Weingegend, so wie die 100-Punkte-Bewertungen der vergangenen Jahre an der Mosel eine Ausstrahlung auf die Region hatten. „Manche glauben sicher, dass ich die 100 Punkte nur bekommen habe, weil ich eine Frau bin“, erzählt sie achselzuckend, und nebenbei ist zu erfahren, wie viele MeToo-Momente und subtile Herabwürdigungen in dieser traditionell männlich dominierten Branche wohl noch üblich



Winzerin Eva Fricke mit ihrem Kellermeister Reinhardt Illgen (l.), ihrem Außenbetriebsleiter Patrik Bösel und Hund Kenzo

100 Punkte für
ihren Riesling

Im Frühjahr war die Rheingauer Winzerin Eva Fricke schon kurz davor aufzugeben. Doch dann erhielten ihre Weine Bestnoten

sind. Zudringliche Männer, die in angeheiteter Stunde geschäftliche Vorteile mit sexueller Zuwendung vermischen wollten, hat sie mehr als einmal erlebt und bleibt deshalb manchen Branchenveranstaltungen fern. Auch bei Verkaufsgesprächen sah sie sich wiederholt mit Macho-Gehabe konfrontiert. „Da saß dann so ein Weinhändler mit seinem Einstecktuch vor mir und wollte mir erklären, dass meine Weine zu teuer seien“, erzählt sie. Die Episode habe sie dazu bewogen, ihren Kundenstamm genau zu durchforsten. Von vielen Händlern und Exporteuren, die sie in der Krise im Stich ließen, hat sie sich getrennt. Heute rufen sie an und wollen ihre stornierten Zuteilungen wiederhaben. Aber jetzt, als erste Winzerin im Rheingau, die diese Bestnoten erreicht hat, kann sie sich ihre Abnehmer aussuchen.

Für ihre 100-Punkte-Weine aus dem 2019er Jahrgang, die noch gar nicht auf dem Markt sind, feilt sie an einer Idee für die gerechte Verteilung. Eine sensa-

tionelle Story, wenn man bedenkt, dass sie eine Selfmade-Winzerin ist, die nicht in ein elterliches Weingut hineingeboren wurde, sondern von einem Bauernhof bei Bremen stammt. Ausgerechnet im Rheingau, diesem sehr traditionell strukturierten Anbaugebiet ohne die andernorts so schlagkräftigen Jungwinzer-Seilschaften, wagte sie die Selbstständigkeit, so überzeugt war sie von der Vielseitigkeit des Gebiets und seinen brachliegenden Möglichkeiten. Dass sie es geschafft hat, liegt an ihrem önologischen Talent, aber auch daran, dass sie im Weingut Leitz, bei einem der großen Erneuerer des deutschen Weins in Sachen Positionierung, Marketing und Vertrieb nach Skandinavien und die USA, als Betriebsleiterin gearbeitet hat. Auch noch in den ersten Jahren ihrer Gründung. Aber nun zu den Flaschen, die sie gerade auf den Tisch gestellt hat.

Einleuchtend erklärt sie ihre Arbeitsweise und beschreibt, welche Bodenbeschaffenheiten und Gesteinszusam-

mensetzungen in Verbindung mit Lage, Mikroklima und anderen Faktoren Auswirkungen auf die Qualität und Charakteristik des Leseguts und letztlich auf die Stilistik des Weines haben. Bis auf eine Parzelle mit Pinot-noir-Trauben für ihren Sekt baut sie ausschließlich Rieslinge an. Diese ergeben bei ihr jedoch eine Bandbreite an Geschmacksbildern, dass man manche bei einer Blindverkostung sicher nicht sofort als solche erkennen würde. Wie den „Verde“ beispielsweise, dessen Geschichte mit einer Katastrophe beginnt. Ein Unwetter hatte 2017 mehrere Weinberge so stark beschädigt, dass ihr die Trauben an den Stöcken vergammelt wären. Sie erntete früher als geplant und kelterte die noch nicht ganz reifen Trauben in einem Tank. Inspiriert von den Vinhos Verdes aus einem Portugalurlaub entstand daraus ein so sagenhaft frischer und fruchtiger Riesling, der mittlerweile der am schnellsten ausverkaufte Wein ihrer Kollektion ist, so süffig leicht und lebendig kommt er daher – und überzeugt auch Sceptiker, die sonst zu Grauburgunder oder neuseeländischem Sauvignon blanc greifen.

Schließlich holt sie eine Flasche der Lage Krone aus Lorch, aus dem Weinberg, für den sie bekannt geworden ist. 2009 wurde sie mit diesem Weinberg erstmals in Stuart Pigotts „Kleinem genialen Weinführer“ erwähnt. Die Lorcher Krone ist keine der großen Lagen, für die der Rheingau berühmt ist, aber Fricke hatte das Gefühl, dass in dieser Kombination aus Boden, Lage und Klima ein großes Potenzial schlummerte. Wie recht sie hatte, begreift man, als Fricke dann den 2019er

über eine Dosiersonde, mit der man verschlossene Flaschen anzapfen kann, in ein Burgunderglas einschenkt. Man trinkt nur einen Schluck und wird in eine Sphäre transportiert, die man bei einem trockenen Riesling noch nicht erlebt hat. Der Wein überzeugt mit einer seidigen Eleganz, die man sonst nur von den besten weißen Burgundern der Welt kennt. Der Kalk im Boden sei dafür verantwortlich, weil er den pH-Wert erhöhe und das Säureempfinden verändere. Er Sorge für die Seide und Cremigkeit, erklärt Fricke. Erst jetzt dämmert dem Besucher, dass er gerade einen der 100-Punkte-Weine gekostet hat, von denen die ganze Weinwelt redet.

Den Burgunder-Vergleich hört sie nicht zum ersten Mal. „Das ist mein größter Stolz. Wenn ich mit diesen großen, französisch geprägten Weinen verglichen werde, ist das wie ein Ritter Schlag“, sagt Fricke und fügt hinzu, dass ihre Lorcher Krone gerne mal blind in Verkostungen mit Weißen Burgundern gesteckt wird. So fügt sich beim Probieren der Weine ein enorm facettenreiches Gesamtbild an Riesling-Stilistiken zusammen, bei der jede Lage wie ein Rohdiamant wirkt, den Fricke mit viel Gespür zum Edelstein geschliffen hat.

Ein Nachmittag mit Eva Fricke wirft fast alles über den Haufen, was man über deutschem Wein, Rheingau-Riesling und den klassischen Parours einer Ausnahmewinzerin zu wissen glaubt. Und die Weine trinken sich so angenehm, dass man sie sofort bestellen möchte. Doch Eva Fricke bittet um Geduld. Sie schließt das Weingut bis zum 11. Januar und erholt sich von einem ereignisreichen Jahr. So lange nimmt sie keine Bestellungen mehr an.

JETZT PERFEKT

Fish and Chips

VON VOLKER HOBL UND ROBIN KRANZ (FOTO); WEINTIPP: MANFRED KLIMEK

Vom weichen Beignet bis zum spröden Tempurateg, es gibt unzählige Rezepte für Teig. Als Backtriebmittel finden mal Eier oder nur Eischnee Verwendung und natürlich Backpulver. Aber was ich in letzter Zeit, vor allem in koreanischen Rezepten für „Crispy Chicken“, lese, ist Schnaps, genau genommen Wodka, neutraler Hochprozentiger. Das Ergebnis ist genial, denn der enthaltene Alkohol verdampft beim Frittieren und hinterlässt eine poröse Struktur in der Teighülle. Allerdings umhülle ich heute keine Hühnerstücke, sondern Fisch. Es eignen sich Fische wie Zander oder Rotbarsch, jedoch empfehle ich, auf die Haut zu verzichten. Meine Frittierstation baue ich im Freien auf – ein portables Kochfeld –, so vermeide ich allzu starke Geruchsentwicklung.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

1 Salatgurke
Salz, Apfelessig
4 EL Ketchup
4 EL Mayonnaise
6–8 große Kartoffeln
5 Liter Sonnenblumenöl
200 g Reismehl
100 g Weizenmehl Type 405
1,5 TL Backpulver
110 ml Korn oder Wodka
1 TL Honig
0,33 l Bier (am besten ein leichtes Pils)
750 g Fischfilet



Die Gurke in dünne Scheiben hobeln und kräftig mit Salz und Essig abschmecken. Ketchup und Mayonnaise verrühren. Die Kartoffeln schälen, zu Pommes schneiden und in kaltes Wasser legen. Das Fettbad auf 140 °C erhitzen. Die Pommes aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen, auf ein Tuch geben und trocken tupfen. In mehreren Durchgängen vier bis fünf Minuten frittieren, dann auf ein Backblech geben und ruhen lassen. (Später werden sie ein zweites Mal frittiert.) Den Fisch in Reismehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln. Den Backofen auf 100 °C erhitzen. Die Mehlsorten mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Das Bier zugeben, den Honig im Wodka/Korn auflösen und alles zu einem flüssigen Teig rühren. (Der Alkohol verdampft, das Gericht kann somit auch von Kindern problemlos gegessen werden!) Nun das Fettbad auf 180 °C erhitzen und die Pommes portionsweise goldbraun frittieren, dann im Ofen warm halten. Die Fischstücke durch den Teig ziehen und ebenfalls goldbraun frittieren – auf Backpapier abtropfen lassen. Erst jetzt Pommes und Fisch salzen. Zügig mit der Soße und den gut abgetropften Gurkenscheiben servieren.

PASST PERFEKT: Zum aromatisch intensiven

Fisch passt ein trinkreifer weißer Burgunder aus dem neutralen Lesematerial der im Burgund heimischen Chardonnay-Traube: der Bourgogne blanc 2016 von Camille Giroud. In der Nase massig Limette, dann weiße Grapefruit, etwas Kamille, etwas Meerscham am Strand, auch etwas frisch geschälte Gurke und ein Tick Karamell vom dezenten Einsatz gebrauchter 500-Liter-Fässer. Im Mund schlank, im Schluck gewichtig. Chardonnay können nur die Franzosen so gut! Für 20,47 Euro bei www.vinissud.de

Volker Hobl ist Koch und Foodstylist.
Manfred Klimek ist Weinkolumnist von WELT AM SONNTAG