

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

MOIN DEUTSCHLAND

NORDSEEKRABBen

WAS ISST DEUTSCHLAND?

RIESLING ROCKT

Paul Ullrich AG
FRÜHLING 2021



3 FRAGEN

AN GÜNTHER KRABbenhÖFT, BERLINER STILIKONE

Die Stilikone Günther Krabbenhöft ist die wohl eleganteste Sensation, die in der Berliner Modeszene auftaucht. Sein tadelloser Geschmack und sein detailverliebter Umgang mit Stil finden bei seiner weltweiten Anhängerschaft grossen Anklang.

Krabbenhöft propagiert klassische Eleganz in Verbindung mit einem kindlichen Sinn für Abenteuer. Er bringt die Wochenenden mit Tanzen in Berlins aufregendsten Nachtclubs. Er geniesst das Leben mit Stil, sein Motto lautet «Lebe wild und gefährlich». Mit dieser Botschaft hat er gerade sein erstes Buch «Sei einfach du! – Zum Jungsein bist du nie zu alt» mit grossem Erfolg in Deutschland herausgegeben.

Krabbenhöft ist sein ganzes Leben lang Koch gewesen, immer mit einem sehr guten Geschmack für Stil. Vor fünf Jahren verbreitete sich per Zufall ein Bild von ihm im Internet und sein Leben änderte sich schlagartig. Plötzlich hielten wildfremde Leute auf der Strasse an und baten um ein Selfie mit ihm.

Mit seinem einzigartigen Stil, seinem Sinn für Humor, seinem Charme und seiner Lebensfreude besticht Günther Krabbenhöft auf den ersten Blick. Er ist zum Gesicht zahlreicher globaler Kampagnen geworden, wie zum Beispiel Google, Polaroid, Picard, Sparkasse.

Was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss ist für mich ein Zusammenspiel von verschiedenen Faktoren, zum Beispiel ein guter Wein in einem schönen Glas, gute Gespräche, ein tolles Essen mit Freunden in einer schöner Ambiance. So etwas ist für mich HOCHGENUSS.

Essen und Trinken, was geniessen Sie am meisten?

Das Essen, begleitet von einem guten Wein. Damit wäre der Genuss perfekt.

Was geniessen Sie sonst noch in Ihrem Leben?

Die Stille, die Geselligkeit, Musik und Tanz, Theater und Reisen, Gespräche mit Freunden, Träumerei, Natur und Kunst, Schweigen, Lachen – und das wunder-volle Leben.

instagram.com/g.krabbenhoft
Foto: Henry Balaszkeskul



2 3 FRAGEN AN GÜNTHER KRABbenhÖFT

6 HARTE SCHALE, WEICHER KERN Nordseekrabben in Büsum



8 WAS ISST DEUTSCHLAND? Ein Genuss-Kompass

10 MEHR ALS HOPFEN UND MALZ? Craft Beer in Deutschland

13 AUS GUTEM GRUND Der Kult um die Original-Spreewaldgurke

14 RIESLING ROCKT Vom Tafelwein bis zum grossen Gewächs

19 DEUTSCHE «CRAFT»-PAKETE Hausgebrannte Spirituosen Made in Germany

22 EIN TAG IN BERLIN Im Sausewind durch die Stadt

Impressum

genuss, Ausgabe Frühling 2021
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: FOUR Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Sandra Matter
Fotos: Andreas Bornstein
Illustrationen: Claudia Meitert
Druck: Gremper AG
Auflage: 30 000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in
Deutsch und Französisch.



Liebe Leserin, lieber Leser

Für unsere Genuss-Deutschlandausgabe heisst es: Leinen los! Wir segeln Richtung Wattenmeer, wo unser Schiff mit seinen Segeln durch die Wellen bricht. Salzige Meeresluft und Wind im Haar – für passionierte Segler wie meine Frau und mich der ultimative Genuss. Mehr Genuss zu typisch deutschen Spezialitäten servieren wir Ihnen auf unserer Genuss-Deutschlandkarte mit einer Auswahl an kulinarischen Leckerbissen. Volle «Craft» voraus heisst es in unserem Beitrag zu den handwerklich perfekt hergestellten Craft-Bieren. Segeln ist auch Zusammenarbeit und führt zur gemeinsamen Spitzenleistung. Absolute Spitzen-Rieslinge erleben wir hautnah bei unseren langjährigen Produzenten aus Deutschland: Hans-Peter Ziereisen, Markus Molitor, Pfaffmann, Knipser und Battenfeld Spanier. Pfefferminzig statt salzige Meeresbrise. Die gute «Berliner Luft» atmen wir bei Schilkin in Berlin ein, wo der kultige Pfefferminzlikör auch heute noch produziert wird. Auf richtigem Kurs: klar und frisch, wie die Berliner Luft eben so ist. Segel setzen und zu neuen Ufern segeln kann man am Jahresanfang – muss man aber nicht. Den Zeitpunkt können Sie mit dieser Genuss-Ausgabe selbst bestimmen. Hauptsache, Sie geniessen...

Urs Ullrich

Ihr Urs Ullrich & Team

Ein hohes Rigg ist das Markenzeichen von HANSE Yacht und garantiert beste Segeleigenschaften bei allen Bedingungen.

Foto: Nico Krauss

NORDWÄRTS MIT RÜCKENWIND **MOIN DEUTSCHLAND**

GENUSSVOLL REISEN



NORDSEEKRABBEN IN BÜSUM

HARTE SCHALE, WEICHER KERN

FRISCHES SCHLEMMEN

**NORDSEEKENNER UND BÜSUMFANS WISSEN ES SCHON LANGE:
BÜSUM IST VIELFÄLTIG, URSPRÜNGLICH, EINMALIG UND BEI URLAUBERN
UND FISCHERN GLEICHERMASSEN BELIEBT.**

Wer den Geschmack der Nordsee kosten will, der sollte nach Büsum an die schleswig-holsteinische Nordseeküste reisen. Sandstrände, soweit das Auge reicht, der grüne Deichstrand mit den vielen bunten Strandkörben, das Wattenmeer, Dünen, die frische Meeresluft und das Schönste: Es hat Platz für alle – für Familien, Naturfreunde, Kitesurfer und natürlich Krabbenfans.

Krabbenkutter-Flotte vor dem grössten deutschen Fischereihafen in Büsum



Ralf Krippner,
seit 34 Jahren
Fischer in Büsum



Gekochte Krabben
im Direktverkauf

Im quirligen Fischerhafen von Büsum liegt eine der grössten Krabbenkutter-Flotten Deutschlands. Hier kann man die Garnelen, auch Krabben genannt, fangfrisch und warm gepult direkt «auf die Hand» bekommen oder sie in einem der Restaurants vorzüglich zubereitet geniessen. Es gibt auch die Möglichkeit, selbst auf Fangfahrt mit einem originalen Krabbenkutter zu gehen. Neben Auskünften über das einmalige Ökosystem Wattenmeer und die atemberaubende Naturkulisse des UNESCO-Weltnaturerbes erfährt man von den erfah-

renen Fischern auch alles über die Krabbenfischerei: Die Garnelen sind zunächst ganz grau und erhalten noch auf dem Kutter ein Bad in kochendem Wasser. Hier erhalten sie ihre typische rosarote Farbe. Es folgt: drehen, knacken, abziehen – die Krabben werden von Hand gepult. Verkauft wird dann das zarte Krabbenfleisch: sanft, süss und salzig. Wer da nicht gleich unheimlich Appetit auf frische Krabben bekommt...

EIN GENUSS-KOMPASS WAS ISST DEUTSCHLAND?

KLASSIKER AUS JEDER
HIMMELSRICHTUNG

EINE KULINARISCHE REISE DURCH DEUTSCHLAND.
VON NORD BIS SÜD UND VON OST BIS WEST ZEIGEN
WIR IHNEN, WAS TYPISCH DEUTSCH IS(S)T.

Typische deutsche Speisen – was zeichnet eigentlich die deutsche Küche aus? Häufig fällt es uns leichter, typisch italienische, französische oder spanische Gerichte zu benennen, als die deutsche Küche zu definieren. Die deutsche Küche variiert von Nord nach Süd, von West nach Ost. Für nahezu jede Region gibt es typische deutsche Gerichte, die zu besonderen Spezialitäten werden. Während im Norden viel Fisch und Meeresfrüchte serviert werden, gibt es im Osten noch typische DDR-Gerichte mit osteuropäischem Einfluss. Im Süden hingegen treffen wir neben deftig bayrischen «Schmäckerl» auf die südwestdeutsche Küche mit typischen regionalen Gerichten und leicht französischem Touch. Wir laden Sie auf eine kulinarische Reise durch Deutschland ein. Wir haben uns die regionalen Rezepte der deutschen Küche in allen vier Himmelsrichtungen genauer angeschaut und stellen Ihnen einige bekannte, aber auch überraschend unbekannt typische deutsche Gerichte vor. Probieren Sie doch ein paar der köstliche Klassiker aus jeder Himmelsrichtung aus.

1 – Krabbenbrötchen
Eine Wattwanderung ohne Krabbenbrötchen ist wie eine Flaute beim Segeln. Norddeutschland ist vor allem für seine Fischgerichte bekannt.



9 – Labskaus
Das Kartoffelgericht mit Rindfleisch und Roter Bete ist deutsche Küche aus Hamburg für echte Seeleute.



8 – Rote Grütze
Der norddeutsche Klassiker ist ein fruchtiges Dessert aus frischen Beeren und Kirschen.



7 – Schweinshaxe
Ein deutscher Klassiker – im Sud gekocht und anschliessend im Ofen knusprig gebraten.



2 – Knödel mit Pfifferlingen
Vor allem zur Herbstzeit das typische Sonntagsgericht in Sachsen-Anhalt.



3 – Grüne Sosse
Die kalte Kräutersosse ist so beliebt, dass ihr in Frankfurt sogar ein Festival und ein Denkmal gewidmet wurden.



5 – Maultaschen
Den unschlagbaren schwäbischen Klassiker gibt es in allen Variationen, gefüllt mit Hackfleisch, Kalbsbratwurst, Spinat und Petersilie.



6 – Himmel & Ähd
Ein typisch rheinisches Gericht: gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree und Zwiebeln – einfach lecker.



4 – Schwarzwälder Kirschtorte
Ein richtiger Tortentraum, der bei keinem richtig deutschen Kaffee und Kuchen fehlen darf.



Alle Rezepte präsentiert von Cuisines Cartier, Basel
www.cuisines-cartier.ch

CRAFT BEER IN DEUTSCHLAND

MEHR ALS HOPFEN UND MALZ?

WIE DAS REINHEITSGEBOT DIE BIERSENE DEFINIERT

DAS TRADITIONELLE DEUTSCHE REINHEITSGEBOT UND DIE CRAFT-BEER-INNOVATIONEN: KANN MAN BEIDES ZUSAMMENBRINGEN? JUNGE BRAUER PROBIEREN ES.

Seit einiger Zeit setzen sich fast überall auf der Welt junge, dynamische Brauer mit dem Trend «Craft Beer» auseinander. Viele folgen ihm begeistert und fördern ihn mit grossem Engagement. Mittlerweile ist der Begriff auch im traditionellen Bier-Deutschland angekommen, wo schon immer auch kleine Brauereien existieren konnten. Gedacht als Gegenteil zur industriellen Bierherstellung, als Wiederbelebung des alten Handwerks und als Möglichkeit, vielfältige Bierspezialitäten in kleinen Mengen zu brauen, trifft Craft Beer hier auf das berühmte, immer noch gültige Reinheitsgebot, nach dem nur Malz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden dürfen. Wie gehen die Bierhandwerker mit dieser Herausforderung um?

Das Brauen eines exquisiten Craft Beer von Hand braucht viele Prozessschritte, die mit enormer Sorgfalt und grossem Fachwissen ausgeführt werden müssen. Hier Bilder aus der Produktion des Braukollektivs in Freiburg: Frisch gepflückte Hopfendolden (1). Der Nachguss von Wasser während des Brauens eines Testsuds im Läuterbottich. Beim Nachguss wird der verbliebene Zucker aus dem Treber gewaschen (2). Hopfenpellets – um den frischen Hopfen haltbar zu machen, werden die Blätter zerrieben und gepresst. Auf diese Weise kommt es zu weniger Sauerstoffeintrag und das Aroma bleibt länger erhalten (3). Das Befüllen eines Fasses – in diesem hier befindet sich ein Irish Red Ale, das mit Wildhefen versetzt wurde, um ein Sauerbier zu produzieren (4). Craft-Beer-Brauer haben die Möglichkeit, ihren Bieren anhand verschiedener Zutaten, zum Beispiel mit Grünhopfen, Aromahopfen oder klassischem Bitterhopfen, eigene Nuancen zu verleihen und spannende, geschmacksintensive Biere zu brauen. Die Vielfalt ist jedoch im Gegensatz zu anderen Ländern stark eingeschränkt.



1



2



3



4



James Tutor, Braukollektiv, belebt die Bierlandschaft in Freiburg i. B.

Bernhard Frenzel vom Braukollektiv sagt: «Das Reinheitsgebot halten wir für die traditionellen deutschen Bierstile für gut und richtig. Allerdings erweist sich das vorläufige Biersteuergesetz von 1992, welches die eigentlichen Bestimmungen zum Reinheitsgebot enthält, teils auch als Kreativitätsverbot. So darf man zum Beispiel kein Stout brauen, weil dieses unvermälztes Getreide enthält. Auch Biere ähnlich den belgischen Fruchtbieren sind verboten. Die unterschiedlichen Regelungen je nach Bundesland machen es auch nicht einfacher. Lustig wird es, wenn auf Weizenbier steht «Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot». Genau das ist ja nicht erlaubt. So wird das Reinheitsgebot zum Werbeargument.»

Das Braukollektiv kämpft für ein Natürlichkeitsgebot. Sie setzen nur natürliche Rohstoffe ein – und das dürfen neben Hopfen, Malz, Hefe und Wasser gern auch Früchte, Kräuter oder Gewürze sein. Künstliche Hilfs-

stoffe wie Färbemalz und Extrakte sowie PVPP-Kunststoff im Brauprozess und Eiweissstabilisierung sind tabu. Diese wären allerdings im Rahmen des Reinheitsgebots erlaubt. Bernhard Frenzel denkt, dass sich beide Gebote gut ergänzen würden, ohne sich gegenseitig in ihrer Grundidee anzuzweifeln. Die Craft-Beer-Brauer finden es wichtig, dass das Reinheitsgebot erhalten bleibt, ohne dass es die Kreativität der Kleinbrauer einschränkt. Die Industrieproduktion darf für sie nicht der Gradmesser für die Qualität sein, denn wichtiger

sind ihnen die natürlichen Rohstoffe sowie die Vielfalt und Freude am Brauen und Trinken.



Bier vom Braukollektiv

Alle Bier-Etiketten ziert ein Tier mit seinem Vornamen. So wie ein Chamäleon die Farbe, ändert sich der Charakter von Ziggy. Jedes Mal mit anderen Hopfensorten.



Im Hofbräuhaus wird immer noch traditionell gebraut.



Das Reinheitsgebot

Alle in Deutschland produzierten Biere unterliegen dem Reinheitsgebot: Malz, Hopfen, Hefe, Wasser. Enthält ein Produkt andere Zutaten, darf nicht «Bier» auf der Flasche stehen.



SPREEWALDGURKE

AUS GUTEM GRUND

DER KULT UM DAS ORIGINAL
AUS BRANDENBURG

FRISCH, WÜRZIG UND BESONDERS
LECKER – DER KNACKIGE EXPORTSCHLAGER
AUS LÜBBENAU.

Auf das vertraute «Plopp» folgt ein leises Zischen und es entweicht der Druck des vakuumierten Glases, während man den Deckel dreht. Sofort entfaltet sich das typische Aroma nach Essig und Pfeffer. Es folgt ein herzhaftes «Knack», beim Reinbeißen der Essiggurke, immer wieder vermischen sich Dill, Senfsaat, Salz und Essig auf der Zunge zu einem würzigen Geschmack – die restlichen Zutaten sind ein streng gehütetes Familiengeheimnis. Das feuchtwarme Klima, der humusreiche Boden und das eisenhaltige Wasser begünstigen den Geschmack der leckeren Spreewaldgurken. Die sandigen Böden führen zu einem ausbalancierten Gurkenwachstum – dadurch bekommen die Gurken ihren knackigen Biss. Die Spreewälder Delikatesse ist weit über die Grenzen des Spreewalds hinaus bekannt und beliebt. Ob im brandenburgischen Lübbenau auf dem Abendbrot oder zum Picknick in der arabischen Wüste, wo betuchte Einwohner von Dubai das knackig-krumme Gemüse schon längst entdeckt haben – alle lieben die eingelegte Essiggurke aus dem etwas 475 Quadratkilometer grossen Spreewald, geerntet auf den Feldern 70 Kilometer südlich von Berlin. Und zwar das Original, denn Spreewaldgurke ist eine geschützte Lebensmittelbezeichnung und da, wo Spreewaldgurke draufsteht, sollen laut EU-Verordnung auch mindestens 70 Prozent Gurken aus dem Spreewald drin sein. Das steht auch auf dem blau-gelben Siegel auf dem Glas. Und doch gab es im Laufe der Zeit kleine Änderungen, zum Beispiel an der Verpackung: Restaurants können die Spreewaldgurke mittlerweile einzeln in Minidöschen bestellen und Fans «to go» in Feinschmeckerabteilungen kaufen. Die Gurke kommt

Humushaltiger, torfiger,
sandiger Boden:
die besten Voraussetzungen
im Spreewald

dann in ganz verschiedenen Variationen, etwa mit Dill, Piment, Basilikum, Senf, Meerrettich, Kirschblättern, Lorbeer, Salz, Essig, Zwiebel, Knoblauch, Senfkörnern, Pfeffer, Chili und vielen grossen und kleinen teils sehr geheimen Zutaten, feinstens abgeschmeckt. Ist man in der Gegend, ist der Spreewald auch ein beliebtes Urlaubs- und Ausflugsziel und ein Besuch der Produktionsanlage gehört unbedingt dazu – ausser es herrscht gerade Corona-Restriktion, dann ist Sauregurkenzeit.

VOM TAFELWEIN BIS ZUM GROSSEN GEWÄCHS RIESLING ROCKT

DIE VIELSEITIGE REBE BEHERRSCHT DAS LAND

DEUTSCHLANDS HAUPTREBE IST UND BLEIBT DER RIESLING. DIE EDLE WEISSWEINSORTE FINDET HIER BESTE KLIMATISCHE BEDINGUNGEN UND DIE WINZER VERSTEHEN ES, REGIONALE GEGEBENHEITEN ZU NUTZEN.

Die allerersten Berichte über die Ursprünge der Rebsorte Riesling gehen bis ins 14. Jahrhundert zurück. Urkundlich belegt ist sie erstmals 1435 in Rüsselsheim am Main. Da zu dieser Zeit die besten Weinberge am Rhein und seinen Nebenflüssen lagen, nutzte man diese auch als Transportweg in den Norden, wo Riesling bald höchst beliebt war. So richtig beginnt die grosse Produktion im 18. Jahrhundert: Von der Benediktinerabtei Johannisberg wird berichtet, dass sie in den Jahren um 1720 fast 40000 Stöcke pflanzte. Wenig später, aber noch im 18. Jahrhundert, war es deutscher Riesling, der an grossen Höfen und an den Tafeln des

europäischen Adels gereicht wurde. Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts hatten die deutschen Rieslinge in der gehobenen Gastronomie höhere Preise als Bordeaux und Burgunder. Mit dem Ersten Weltkrieg und der Revolution in Russland brach der Erfolg des Rieslings ein, die Nachfrage sank und die Preise fielen. Mit viel Engagement für die Qualität der Weine und dem Aufbau vielfältiger Spielarten ist es den Winzerinnen und Winzern gelungen, bei renommierten Weinhändlern, Importeuren und Kennern wieder hohes Ansehen zu gewinnen und bei internationalen Wein-Auktionen Höchstpreise zu erzielen.

Es gibt keine Rebsorte, die ein so breites Spektrum charaktvoller Weine liefern kann. Riesling hat eine einzigartige Bandbreite: Von den leichten Weinen mit Alkohol unter zehn Volumenprozent über die trocken-leichten, trocken-mittelgewichtigen und kraftvoll-komplexen grossen Gewächse bis hin zu den unterschiedlich süssen Spätlesen, Beerenauslesen, Eisweinen und Trockenbeerenauslesen. Junge Rieslinge, holzgereifte Rieslinge, blumig oder stahlig, honigwürzig oder mineralisch – der Riesling deckt das komplette Aromenspektrum von Wein in unnachahmlicher Weise ab. Da die Rieslingtraube eine gefährlich lange Reifezeit benötigt

reservieren die Winzer die besten Lagen für sie: die sonnigsten Weinberge und die steilsten Hänge, alle gegen Süden ausgerichtet und gut Wärme speichernd. Ob Nahe, Rheingau, Mittelrhein, Pfalz, Württemberg oder Rheinhessen: Jede Region hat ihre Riesling-Spezialitäten, und keine andere Rebsorte kann ihre Herkunft und das Terroir, auf dem sie gewachsen ist, so deutlich und individuell zum Ausdruck bringen.



Werner Knipser
Laumersheim, Pfalz

Riesling – vom Tafelwein bis zum grossen Gewächs. Wie fördern seine Meisterinnen und Meister seine Stärken und was sagen sie über diese Traube?

«Unsere Böden sind von Kalkstein und von Löss geprägt. Sie stellen der Rebe leicht Mineralstoffe zur Verfügung. Diese puffern die Fruchtsäuren im Wein ab und geben Struktur, sodass vollmundige und ausdrucksstarke Weine entstehen. Das Motto für unsere Weine heisst Kraft und Eleganz. Je konzentrierter die Weine sind, desto besser reifen sie. Manche kommen erst nach einigen Jahren Ruhezeit im Keller in den Verkauf.»

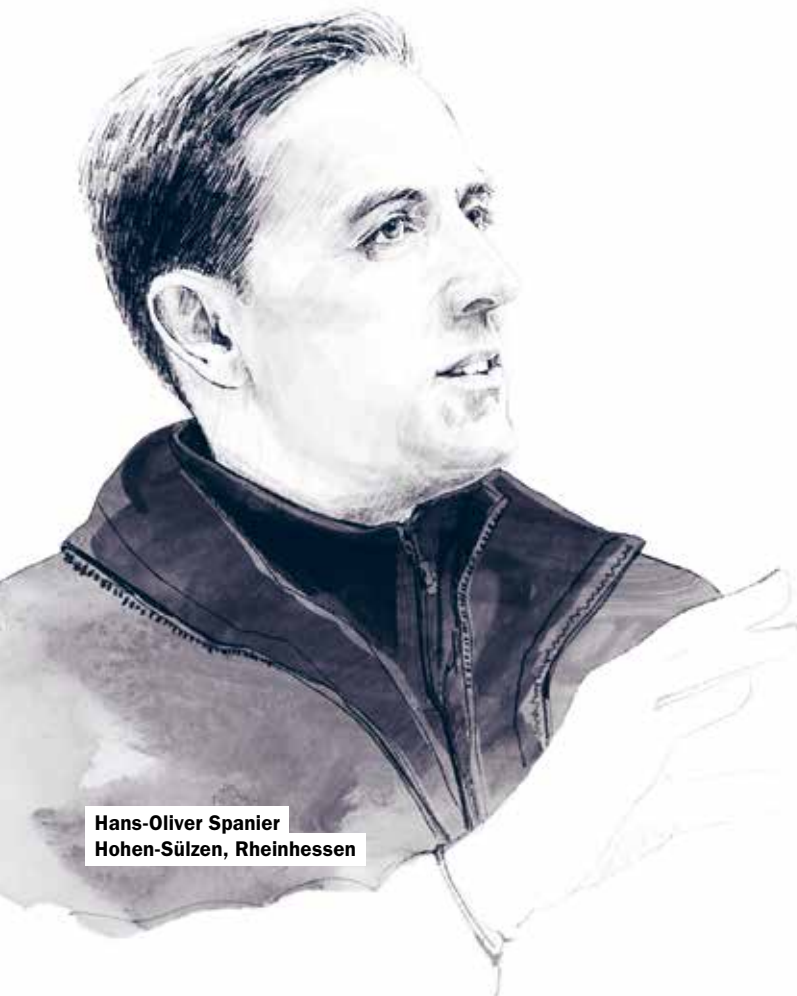
«Mit wem ich meine beste Riesling-Flasche gerne trinken würde? Gott sei Dank gibt es nicht nur die eine, beste Flasche. Und gute Flaschen trinke ich gern mit guten Freunden.»

«Bereits Ende der 1980er-Jahre haben wir auch erfolgreich damit experimentiert, Riesling im Barrique auszubauen. Heute kommen einige Weingüter wieder darauf zurück und feiern dies als grosse Neuentdeckung.»

«Mit einem Anteil von gut 70% hat der Riesling bei uns einen hohen Stellenwert und ist sozusagen unsere DNA. Keine andere Sorte verkörpert den Boden und die Lage besser. Für uns ist diese edle Traube der Dolmetscher unserer Weinberge in den berühmten und feinsten Lagen des Zellertals und dem südlichen Rheinhessen.»

«Wir haben ganz besonders die Lagen im Zellertal weiterentwickelt. Diese Bodenformation ist mit ihren mächtigen unterirdischen Kalkbänken einzigartig. Schon seit dem 8. Jahrhundert wird hier urkundlich Weinbau betrieben.»

«Unser 2019 Zeller Kreuzberg Riesling wurde auf der diesjährigen VDP-Versteigerung in Bad Kreuznach angeboten. Er ist mit seiner Kleinstauflage von nur 180 Flaschen exklusiv und jetzt schon eine Rarität. Der Zuschlag erfolgte bei einem Preis von 275 Euro.»



Hans-Oliver Spanier
Hohen-Sülzen, Rheinhessen



Markus Molitor
Stadt Wehlen, Mosel

«Hier an der Mosel liegt der grösste Riesling-Weinberg der Welt: von den berühmten Bernkasteler Lagen mit Doctor und Lay über die Weinorte Graach und Wehlen bis Zeltingen. Ganz besonders ist die Güte dieser Weinberge: nach Süden ausgerichtete Steillagen mit klassischen Schieferböden und besten mikroklimatischen Bedingungen. Jede Lage bringt einzigartige Weincharaktere hervor.»

«Unsere Weine sollen Struktur und Geschmackstiefe haben und gleichzeitig durch die moseltypische Finesse brillieren und animieren. Diesen Gedanken verwenden wir als Leitfaden das ganze Jahr über, während der Arbeiten im Weinberg und im Keller.»

«Die beste Riesling-Flasche ist immer die, die gerade verkostet wird. Ich freue mich immer über den persönlichen Austausch und das intensive Philosophieren über Weine. Je nach Verkostungspartner – seien es Fachkollegen, Mitarbeiter, Familienmitglieder oder Freunde – entwickeln sich die Gespräche in unterschiedlichste Richtungen.»

«Meiner Meinung nach gibt es keine andere Weissweintraube, die so sehr für Vielfalt steht wie der Riesling: von trocken bis edelsüss, von leicht und filigran bis körperreich und kraftvoll, von jung bis gereift.»

«Die Rieslingtraube ist für mich die vielfältigste, eleganteste und aussagekräftigste Traube. Die Weine sind unglaublich facettenreich und man kann sich als Winzerin oder Winzer in jedem Stil bewegen. Riesling ist einfach grossartig und nicht umsonst der König der Weissweine.»

«Wir haben Böden, in denen viele Kalksteine enthalten sind. Das macht die Arbeit etwas anstrengend und schwieriger, aber die Wärme kann sich in diesen gut speichern, und diese steinige Mineralik wird in den Weinen deutlich schmeckbar. Einfach wunderbar!»



Tina Pfaffmann
Frankweiler, Pfalz



«Ein Fass prägt den Wein wie eine Handschrift.»
Hanspeter Ziereisen



«NO RIESLING.» HANSPETER ZIEREISEN KELTERT IM BADISCHEN EFRINGEN-KIRCHEN HAUPTSÄCHLICH GUTEDEL UND BLAUEN SPÄTBURGUNDER. QUALITÄT ENTSTEHT FÜR IHN IM WEINBERG. ZUDEM BRAUCHT ES GUTE FÄSSER.

Im südlichen Markgräflerland habe der Riesling halt keine Tradition, sagt Hanspeter Ziereisen, obwohl auch er ein paar Reihen versuchsweise angepflanzt hat. Er setzt hier auf die in der Region gut eingeführten Traubensorten Spätburgunder und Gutedel, zudem gibt es Flächen mit Weiss- und Grauburgunder, Chardonnay, Muskat, Gewürztraminer und Syrah. Weine benötigen für Hanspeter Ziereisen Charakter, sie sollen ihre Herkunft widerspiegeln. Dies schafft er durch die optimale Nutzung des Bodens, das sorgfältige Handwerk bei der Ernte und im Keller und ein meisterhaftes Holzmanagement. Als gelernter Schreiner schätzt er den Wert seiner Fässer: Das Holz atmet und bringt dem Wein darin Sauerstoff, sodass eine Oxidation und

damit eine Entwicklung stattfinden kann, die zum Beispiel in Stahltanks nicht möglich ist. Zudem ist die Oberfläche grösser, weil rauer, die Weine klären besser und können unfiltriert abgefüllt werden. Alle bei Ziereisen verwendeten Holzfässer stammen aus der Büttnerie und Holzküferei Assmann in Eussenheim. Sie sind aus ausgewählten Spessarteichen hergestellt, das Holz wird mit viel Leidenschaft und Drei-Generationen-Wissen verarbeitet. Hanspeter Ziereisen verwendet 225-, 450-, 650-, 1200- und 2400-Liter-Eichenfässer. Darin liegen die Weine bis zu 24 Monate auf der Hefe – spontan vergorene Weine brauchen ihre Zeit. Und ihr Winzer braucht Geduld und Vertrauen.



CRAFT SPIRITS DEUTSCHE HAUSGEBRANNTEN SPIRITUOSEN MADE IN GERMANY «CRAFT»-PAKETE

DIE CRAFT-SPIRIT-SZENE AUS DEUTSCHLAND BRENNT SELBST UND STELLT DIE WELT DER SPIRITUOSEN MIT IHREN HANDGEMACHTEN KREATIONEN AUF DEN KOPF.

Die Generation Craft Spirits entwickelt sich in Deutschland zu einer kraftvollen Strömung – und mischt damit ordentlich auf. Kleine, unabhängige Hersteller, die die Brennkunst in ihren Mikrobrennereien perfekt beherrschen, produzieren regional, nachhaltig und handwerklich hergestellte Spirituosen abseits der Grosskonzerne. Mit alten Techniken, neuen Zutaten und vor allem ganz viel Leidenschaft, Innovation und Kreativität.

Doch was zeichnet «Craft» eigentlich aus? Craft Spirits vereinen Gins, Liköre, Whiskys und Rum mit hochwertigen Zutaten regional produziert. Allerdings hat «craft» mit Kraft nicht viel zu tun. Das Wort kommt aus dem Englischen und bedeutet «handwerklich hergestellt»

und bezieht sich vor allem auf die Verwendung von natürlichen Zutaten. Der Trend kommt aus den USA, wo Hunderte von Mikro-Destillieren den Markt bereichern. In Deutschland etablierte sich der Trend relative zügig zu einer regelrechten Bewegung von unzähligen neuen Bränden mit heimischen Produkte von Quereinsteigern sowie auch von renommierten Produzenten. Ob vom sympathischen Florian Faude (oben) vom Kaiserstuhl, der auf seinem Hof in Bötzingen Obstbrände brennt, oder vom innovativen Master Distiller Felix Kaltenthaler (unten) von Revolte Rum, der mit seinen nachhaltig produzierten Rums eine wahre Rum-Revolution gestartet hat. Wir sind Feuer und Flamme für die «Craft-Pakete Made in Germany».



DER GEIST BERLINS. DER SPIRITUOSENHERSTELLER SCHILKIN BIETET SEIT EINEM JAHRHUNDERT SEINEN PFEFFERMINZIGEN LIKÖR MIT UNVERÄNDERTEM REZEPT AN UND HAT DABEI EINE BEWEGENDE GESCHICHTE HINTER SICH.

Die unverwechselbare Flaschen mit dem mintfarbenen Etikett: Das ist Berliner Luft. Benannt nach dem Operetten-Lied von Paul Lincke, fängt der freche Pfefferminzlikör nicht nur das Lebensgefühl im Berlin der Jahrhundertwende ein, sondern schreibt auch ein Stück DDR-Geschichte. Gebraut wird der «Pfeffi» im Hellersdorfer Ortsteil Kaulsdorf bei der Firma Schilkin nach dem Originalrezept von 1922.

Mitgebracht hat das Rezept für den Pfefferminzlikör Gründer Sergej Schilkin. Der aus St. Petersburg stammende Spirituosenhersteller belieferte in Russland sogar den Zarenhof. In den 1920er-Jahren kam er als politischer Flüchtling nach Berlin und benannte die Marke Berliner Luft, um seine Verbundenheit mit der Stadt auszudrücken.

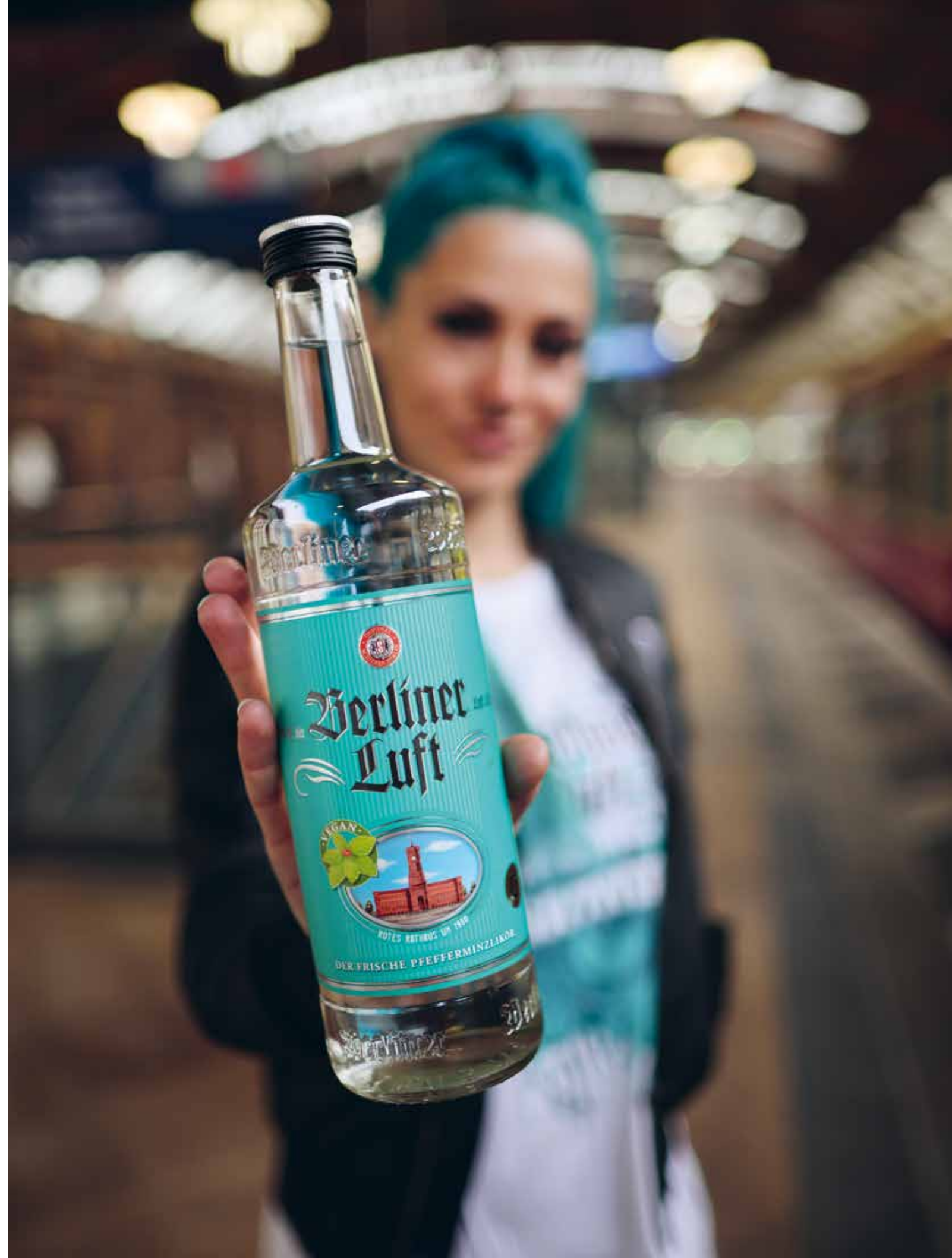
Während des Kommunismus wird der Betrieb 1972 von der Regierung beschlagnahmt und erst nach dem Fall der Berliner Mauer wieder reprivatisiert. Zum Glück, denn die neu gegründete Schilkin GmbH und Co. KG wird mit seinem Nostalgieprodukt Berliner Luft zum absoluten Überflieger. Unglaublich gut kommt nicht nur der typisch pfefferminzige Geschmack an, sondern auch der Hauch von Geschichte, die dieses Getränk umhüllt. Der minzige Tropfen ist nicht nur ein Stück flüssige DDR-Geschichte, sondern jetzt schon so Kult, dass wohl keiner so schnell an ihm vorbeikommt.



Die Haarpracht des Berliner-Luft-Aushängeschildes Emely im Farbton des Pfefferminzlikörs



Der Pfefferminzlikör von Schilkin wurde bereits am Zarenhof getrunken und wird noch heute nach überliefertem Familienrezept in Berlin Kaulsdorf hergestellt.



er Allee



IM SAUSEWIND DURCH DIE STADT EIN TAG IN BERLIN

SANDRA BEISST SICH DURCH

Die beste Art, die Stadt zu entdecken, ist der E-Scooter. Für Berlin gilt das ganz besonders.



MIT DEM E-SCOOTER DURCH DIE BERLINER GASTROSZENE: VON FRÜHSTÜCKSLOKALEN ÜBER STREETFOOD-IMBISSEN ZU DER LEGENDÄREN CURRY 36.

Manchmal steht er an einer Strassenecke, nonchalant lehnt er an einer U-Bahn-Station oder er liegt im Weg. Aber vor allem liegt er weltweit im Trend – der E-Scooter. Mit diesem mache ich mich durch Berlins Strassen und beisse mich durch kulinarische Leckerbissen der Stadt. Mein erster Stopp ist das Café Bastard in Kreuzberg. Wer so richtig verkatert von einer durchzechten Nacht ist, kann hier bis 16.30 Uhr überlegen, worauf sich der Magen einlassen will: frischgebackenes Brot, leckere Frühstücksvarianten oder eine köstliche Brioché. Cappuccino mit perfektem Milchschaum schnurrt aus der Kaffeemaschine. Aus meinem Kater von der letzten Nacht wird ein Schmussekätzchen und weiter geht es mit dem E-Scooter über die Oberbaumbrücke zum Flohmarkt am Mauerpark. Jeden Sonntag wird hier gesucht, gefunden, gehillt, gegrillt, gefeiert und bei Karaoke mitgesungen. Aber auch feine Leckereien gibt es im Streetfood-Bereich und mein Bauchgefühl sagt: Hunger! Ich entscheide mich für uruguayische Bohnen-Empanadas. Das Angebot ist so verlockend, dass ich noch einen japanischen Gemüsepfannkuchen «auf die Hand» bestelle. Einhändig geht es mit dem E-Roller zurück nach Süd-Kreuzberg, denn was wäre ein Berlin-Besuch ohne Currywurst? Die Berliner Spezialität Curry 36 am Mehringdamm ist so etwas wie eine Institution. Seit mehr als 30 Jahren tummeln sich Promis, Nachtschwärmer und Touristen Tag und Nacht um die legendäre Imbissbude. Verlangt wird nach dem Klassiker – natürlich mit ordentlich Currysosse. Ich scoote weiter in die Uhlandstrasse, meiner ehemaligen Wohngegend während meiner Studentzeit. Als waschechte Berlinerin – aufgewachsen in Florida, mit russischen Wurzeln, einer lettischen Mutter und einem israelischen Vater, mit Schweizer Pass – fühle ich mich im multikulturellen Ambiente des Benedicts pudelwohl. In dem aus Tel Aviv stammenden Lokal gönne ich mir ein israelisches Shakshuka, genauso empfehlenswert sind die belegten Bagels mit Avocado. Der Abend beginnt und Berlin erwacht langsam. Nicht weit entfernt liegt die Berliner Kult-Bar Trompete, gegründet von Schauspieler Ben Becker. In gemütlicher Atmosphäre trinke ich einen Moscow Mule. Es wird getanzt und geflirtet und der Barkeeper mixt tolle Eigenkreationen. Der Abend ist noch jung und der Akku meines E-Scooters noch voll. Ich schliesse mich den anderen Nachtschwärmern an, es geht wieder Richtung Kreuzberg, dort, wo alles mit einem Frühstück begann. Vielleicht schlemmen Sie das nächste Mal ja einfach mit. Viel Spass beim Nach-Rollern!



Zu den beliebtesten Gerichten des Flohmarkts am Mauerpark zählt der Gemüsepfannkuchen Okonomiyaki.



Rund 70 Millionen Currywürste werden in der Hauptstadt jedes Jahr verspeist.





QUARKKEULCHEN MIT APFELMUS

Quarkkeulchen waren in der DDR ein absolutes Leibgericht. Auch heute noch wird der süsse Leckerbissen von Gross und Klein heiss und innig geliebt. Das gesamte Rezept finden Sie auf ullrich.ch/de/genuss/rezepte/ oder bestellen Sie es per Mail an info@ullrich.ch