

Lesestoff

Grauburgunder für Fortgeschrittene

Jürgen Zipf hat ein Experiment gewagt – und gewonnen.



Von Holger Gayer

Wahrscheinlich gibt es unter Winzern und Weinfreunden nicht ganz so viele schlaue Standardsätze wie bei den Fußballern („Der Ball ist rund“, „Das Spiel dauert 90 Minuten“, „Egal, ob Mailand oder Madrid, Hauptsache Italien“), ein paar sind es aber doch. Einer davon lautet: „Die Qualität des Weines entsteht im Weinberg.“ Wer wollte dieser Weisheit widersprechen?

Allerdings stimmt auch, dass die Art, wie die Trauben im Keller verarbeitet werden, den Charakter des Weins maßgeblich bestimmt. Ein Wein, der im Stahltank gelagert wurde, schmeckt anders als einer, der im Holzfass war. Die Frage, wie die Maische vergoren wurde, ist ebenso entscheidend wie die Reifezeit, die man dem Wein spendiert. Viele Experimente dürfen die Genießerinnen und Genießer bisweilen bewundern; nicht alle sind so, dass man einen zweiten Schluck probieren möchte.

Ein tolles Stück aus dem kreativen Versuchslabor ist Jürgen Zipf mit seinem 2022er Grauburgunder Vom roten Mergel gelungen. Am frühen Morgen wurden die kerngesunden Trauben gelesen, danach wurde ein Teil auf der Maische vergoren – ein eigentlich nur bei roten Rebsorten gewähltes Verfahren, das bei den Weißen fast ausschließlich für die Produktion von sogenannten Orange-Weinen angewandt wird. Reifen durfte der Wein in zwei sehr ungewöhnlichen Gebinden: Die eine Hälfte war in einem Beton-Ei, die andere Hälfte in Akazienholzfasern, die der Winzer aus Löwenstein auf einer Fachmesse entdeckt hatte. Die Vereinigung fand erst nach dem Abstieg im Dezember 2023 statt – und das Ergebnis ist ein absolut spannender Wein für Fortgeschrittene. Da ist einerseits die herbe Note des Orange-Weins, dazu die schlanke Mineralität des Beton-Eis und all das gepaart mit fast schon verspielten Aromen von Steinobst. Man schmeckt das Akazienholz und würzigen Pfeffer – und hat dank eines fantastischen Abgangs noch lange etwas davon. Insgesamt ist dieser Wein ganz sicher keiner für alle und alle Gelegenheiten, dafür aber einer, über den man – in großen Gläsern genossen – in weinkundiger Runde trefflich diskutieren kann.

Das Urteil der Weinrunde:

- **Michael Weier** Also, ich liebe Zipf-Weine, dieser hier wird nicht mein Liebling. In der Nase Kräutertee, man erwartet Wucht und findet erstaunliche Frische. Schräg.
- **Kathrin Haasis** Wer Lust auf spannende Entdeckungen hat, liegt hier richtig. Aus meiner Sicht braucht der Wein noch viel Zeit, um sein Potenzial zu entfalten.
- **Harald Beck** Dieser Grauburgunder lässt mich etwas hilflos zurück. Kräutertige, fast scharfe Noten zu einem frischen Oberbau: tatsächlich schräg, aber interessant.

→ **2022er Grauburgunder Vom roten Mergel**, 17,50 Euro, Weingut Zipf, Löwenstein, Telefon 0 71 30/61 65, www.zipf.com

Gastro News

Tagelange Geburtstagsparty im Weingut Haidle

KERNEN. Das Weingut Haidle in Kernen feiert ein besonderes Jubiläum: Karl Haidle war vor 75 Jahren in Württemberg der erste Weingärtner, der aus der Genossenschaft austrat und sich selbstständig machte. Mit Veranstaltungen von Donnerstag, 4. Juli, bis Sonntag, 7. Juli, wird das Jubiläum gefeiert – mit „Viertel-Finale“-Public-Viewing. *kat*

Ein Küchenfest mit Kulturprogramm

STUTTGART. Spacedumpling heißt das Küchenfest, das vom 1. bis 11. Juli in der Stuttgarter ifa-Galerie, Charlottenplatz 17, stattfindet. Am Dienstag steht Sadya Mizan von 18 bis 21 Uhr in der Open Kitchen und kocht mit allen Besuchern ein gelbes Reisgericht, am Freitag ist Super Potatoe Day. Das ganze Programm steht unter ifa-galerie.de. *kat*

Von Kathrin Haasis

Schon vor zwölf Jahren wollten sich die Yukawas aus der Masse hervorheben. Mangostücke rollten sie in ihre Sushi ein, als Früchte noch kaum in die Häppchen verarbeitet wurden. Sie frittierten Garnelen und ganze Sushi, bevor California Rolls und Crispy Rolls Standard überall waren. „Mein Vater wollte etwas Neues, Interessantes, Spannendes machen“, erzählt Hana Yukawa. Das Restaurant Hiro in der Rotenwaldstraße ist nach ihm benannt. Am Samstag, 21. Juli, wird es dort zum letzten Mal Sushi geben. Im September startet die Familie mit einem neuen Konzept: „Le Bouquet“ wird ihr Lokal dann heißen, weil es künftig französische Bistroküche gibt. Im Stuttgarter Westen werden die japanischen Häppchen deshalb nicht zur Mangelware, ein halbes Dutzend Anlaufstellen für die Sushi-Verpflegung befinden sich in nächster Nähe. Edoya heißt die jüngste Neueröffnung in der Schwabstraße.

„Die Leute sind einfach nicht mehr so neugierig“, findet Hana Yukawa. Ihr Vater Hiroki Yukawa hatte vor der Selbstständigkeit im Kicho gearbeitet und bei „I love Sushi“. Viel weniger japanische Restaurants hätte es damals in der Stadt gegeben, als er mit ihrer Mutter Miyuki Yukawa das Hiro eröffnete. Inzwischen kämen weniger Gäste

Sushi ist nach Ansicht von Xue Chen für die Gesundheit und die Gäste das Beste.

„gezielt ins letzte Restaurant an der Rotenwaldstraße“, erklärt die Tochter den Konzeptwechsel. „Sogar in den Supermärkten gibt es inzwischen schon Sushi“, ergänzt Toshi Miyaji, der Sushimeister des Restaurants. Der Hype um die japanische Spezialität ist seiner Meinung nach „ein bisschen zu groß“ geworden. „Ein bisschen Abwechslung tut gut“, kommentiert er seine neue Rolle: Im Le Bouquet hilft er künftig beim Mise en Place für Soupe en croûte nach dem Rezept des legendären Drei-Sterne-Kochs Paul Bocuse oder Ceviche de poisson cru und Terrine de Canard.

Küchenchef wird Keisuke Yamao, Hanas Onkel, der Bruder ihrer Mutter. Er versteht sein Metier: Zehn Jahre lang lebte er in Frankreich mit seiner Yuka, die ausgebildete Chocolatière ist. Als Kind habe er einen französischen Koch im Fernsehen gesehen und wollte danach nichts anderes machen, erzählt er. In Japan ließ er sich in einem französischen Lokal ausbilden, dann siedelte er zunächst nach Nizza über und anschließend nach Paris. Dort war er im Restaurant Les Enfants Rouges tätig, das seinem Landsmann Dai Shinozuka gehört und vom Guide Michelin für „seine Herz erwärmende, marktfrische, französische Hausmannskost“ gelobt wird. Der Japaner ist bei Yves Camdeborde in die Lehre gegangen, der den Kochstil Bistro-nomy erfunden hat. Dabei werden gut-bürgerliche Gerichte mit den Kochtechniken aus der Haute Cuisine zubereitet.

„Es gibt viele gemeinsame Punkte zwischen französischer und japanischer Küche“, findet Keisuke Yamao. Wie sein früherer



Es bleibt ein Familienbetrieb: Keisuke Yamao und seine Frau Yuka (von links), seine Schwester Miyuki Yukawa, ihre Tochter Hana und der Sushimeister Toshi Miyaji im Hiro, das zu Le Bouquet wird. Foto: Lichtgut/Ferdinando Iannone

Zu viel Sushi – Hiro steigt auf französische Küche um

Nach zwölf Jahren erfindet sich das japanische Restaurant Hiro neu – mit französischer Bistroküche statt Sushi. Ist der Hype um die japanischen Häppchen etwa vorbei? „Wir lieben Sushi“, sagen dagegen Xue Chen und Xin Wang. Sie haben mit ihrem Edoya ein neues Lokal im Stuttgarter Westen eröffnet.

Chef will er in Stuttgart die beiden Länderküchen kombinieren. Bei Les Enfants Rouges steht zum Beispiel Ententerrine mit Pflaumen und Gewürzgerken auf der Speisekarte oder mit Tempura paniertes Fisch mit Kraut, breiten Bohnen und Dashi-Brühe. Im Hiro testet Keisuke Yamao bereits panierte Rotbarbe mit Auberginen, Fenchel-Salat und Yuzu-Dressing oder Zucchini-blumen-Tempura mit Bottarga und Onsen-Tamago, ein bei niedriger Temperatur gegartes Ei. „Diese Art zu kochen, ist viel kreativer und interessanter, als Sushi zu machen“, sagt er. Seine Frau stellt dazu unter anderem Pralinen und Bonbons, je nach Saison Osterhasen und Weihnachtsmänner her. Das neue Restaurant Le Bouquet ist nach ihr und seiner Nichte benannt, denn beide Vornamen haben einen Blumenbezug. Am Mittwoch, 11. September, ist nach einer Renovierungsphase die Neueröffnung.

„Wir lieben Sushi“, sagen dagegen Xue Chen und Xin Wang. Nach der Zeit des Tokugawa-Shōgunats, das Japan von 1603 bis 1868 beherrschte, haben sie ihr im Oktober eröffnetes Lokal in der Schwabstraße benannt. Die Wände sind mit Bildern aus der Edo-Epoche tapeziert. Das Ehepaar stammt aus China, doch in Xin Wangs Familie wurde Japanisch gesprochen. Nach seinem Abschluss von einer Kochschule zog es ihn deshalb in die Inselnation, 15 Jahre lang arbeitete er dort in der Gastronomie. „Er wollte sich fortbilden und Erfahrung sammeln“, erklärt



Xue Chen und ihr Mann Xin Wang im Edoya Foto: Lichtgut/Zophia Ewska

seine Frau, die seit 18 Jahren in Deutschland lebt und als Kellnerin arbeitete. Nach der Hochzeit stand zur Debatte, wo es hingehen sollte – und die Eltern sagten, Deutschland sei besser als Japan. Ein eigenes Restaurant zu führen, war schon lange ihr Ziel.

Fast 90 verschiedene Arten von Sushi bereitet Xin Wang im Edoya zu. Er habe viel Geduld, sagt seine Frau über ihn, „das Sushi-machen ist sein Hobby“. Und im Edoya wolle er zeigen, was er handwerklich kann. Ramen, gebratene Nudeln und Reisgerichte hätten sie vor allem für ältere Kunden auf der Speisekarte, erklärt sie weiter, für diejenigen, die eben lieber warme Gerichte essen würden. Dass die Konkurrenz in dem Bereich in Stuttgart groß ist, war den beiden durchaus klar. Aber Xue Chen kann sich nicht vorstellen, dass sich irgendjemand jemals daran satt essen könnte. Sie selbst esse Fisch und Gemüse seit sie ein Kind sei. „Sushi ist für die Gesundheit das Beste“, schwärmt Xue Chen, „und das ist auch für die Gäste gut.“

Tafelspitzen: Goldener Löwe in Neuhausen

Schnitzel, Souflaki und Heiße Liebe

Von Kathrin Haasis

Solche Wirte sind ein Glücksfall für Gemeinden wie Neuhausen auf den Fildern: Lazarus Potsolidis und Tanja Liebich haben nicht nur den Leerstand im Goldenen Löwen beendet, der prägenden Wirtenschaft mitten im Ort, sie sorgen sich auch um ihre Gäste. Weil immer alles teurer wird, hat Lazarus Potsolidis zum Beispiel auf Beschwerden reagiert und die Preise gesenkt. Seine Frau schimpft ein bisschen über ihn, weil die Gäste denken könnten, sie kauften nur Billigware ein. Dabei stammt ihr Fleisch von der Metzgerei Röckle aus Köngen, und ihr Gemüse ist frisch und nicht aus der Dose.

Montags bis freitags ist im Löwen ein Aktionsgericht für 11,90 Euro wie Wurstsalat mit Bratkartoffeln oder geröstete Maultaschen mit Ei zu haben. Der Fisch am Freitag kostet einen Euro mehr. Und weil der Schnitzeltag (Dienstag) immer der beste Tag war (auch in der Post, ihrer vorherigen Wirkungsstätte), machten sie aus dem Löwen ein Schnitzelhaus. Weniger griechisch sollte ihr Koch Sokrates Havas kochen, sondern mehr Schwäbisches wie ihre Vorgänger. „Aber es hat sich herauskristallisiert, dass die Gäste griechisches Essen mögen“, sagt Tanja Liebich. Deshalb steht es wieder auf der Speisekarte wie vorher in der Post.

Der traditionelle Bauernsalat (13,80 Euro) schmeckt nach Urlaub! In große Stücke geschnitten behalten die Tomaten ihren Geschmack, mit Gurke, Zwiebeln, großen Feststücken, Oliven und Peperoni, dem klassi-

schen Olivenöldressing sowie dem warmen, knusprigen Pitabrot kann man sich genüsslich daran satt essen. An das Gefühl lässt sich nahtlos mit Souflaki von der wechselnden Wochenkarte anknüpfen. Zum am Spieß gebratenen, saftigen Schweinefleisch gibt es Djuvec-Reis mit reichlich Tomate und Paprika sowie Zaziki mit viel Dill (15,90 Euro).

Das panierte Schweineschnitzel ist für 14,90 Euro zu haben – mit wahlweise Pommies, Spätzle, Kroketten oder wilden Kartoffeln sowie Grillgemüse als neue Option, „weil die Leute weniger Frittiertes mögen“. Empfehlenswert ist das Jägerschnitzel mit kurz gebratenen Pilzen und Rahmsauce (16,90 Euro). Das Spätzlemachen hat sich Sokrates Havas extra für den Löwen angeeignet und ein sehr akzeptables Niveau erreicht. Alte Schule ist sein Gebrauch von Salz und Soßenpulver zum Binden und Abschmecken, obwohl er sie mit Knochen ansetzt. Der Durst lässt sich mit einem Pilsener vom Fass (0,4 Liter für 3,50 Euro) oder einem Viertel Württemberger (5,50 Euro) löschen.

Wie eine Reise in die Vergangenheit klingen auch die Desserts: Bananensplit (7,50 Euro) oder Heiße Liebe mit etwas zu wenig Himbeeren, aber dafür viel Schlagsahne. Das cremige Vanilleeis ragt heraus: Vor dem Haus steht Neuhausens kleinste Eisdiele, 18 Sorten italienisches Gelato haben Lazarus Potsolidis und Tanja Liebich zu bieten.

→ **Goldener Löwe**, Marktstraße 2, Neuhausen, 071 58/981 70 78. Geöffnet täglich von 10 bis 1 Uhr. www.loewen-neuhausen.de



Serviert schwäbische und griechische Gerichte: Tanja Liebich im Löwen

Foto: Kathrin Haasis

BEWERTUNG

Küche	★★★★★
Service	★★★★★
Atmosphäre	★★★★★

● Barrierefrei ● Außenbereich ○ Parkplatz

- ★★★★★ erstklassig
- ★★★★ überdurchschnittlich
- ★★★ gut
- ★★ passabel
- ★ enttäuschend



Grafik: Lange