

Lesestoff

Guter Gegner



Kürzlich war ich in Österreich, wobei ich mir gar nicht sicher bin, ob das stimmt. Denn eine Grenze habe ich nicht gesehen, Schillinge braucht auch kein Mensch mehr. nur das Pickerl für die Fahrt auf der Autobahn erinnerte mich daran, dass ich in einem anderen Land bin. Europa ist zusammengerückt, daran ändern auch die Engländer nichts. Folgerichtig gibt's nun im Schwäbischen eine Neuerung: Der Lemberger-Preis, der Vaihinger Löwe, bisher eher eine intime Veranstaltung unter Eingeweihten, läuft in diesem Jahr erstmals unter internationaler Flagge.

Und dazu kann man die Organisatoren nur beglückwünschen. Bei der Vorauswahl werden am kommenden Montag zwar die Lemberger in Weinsberg verkostet und die Blaufränkischen in Österreich, aber danach $vergibt\ eine\ internationale\ Jury\ die\ Preise$ nach einem Finale. Die Ungarn habe ich vergessen, die spielen mit ihrem Kékfrankos natürlich ebenfalls mit. Am Ende steht dann tatsächlich der beste Wein dieser von mir so geliebten Rebsorte.

Ich habe deshalb schon einmal nach den Gegnern geschaut und für unsere Runde einen Blaufränkischen von Silvia Heinrich eingeschenkt. Und jetzt wissen wir zumindest, was auf unsere Wengerter zukommt: zunächst mal eine sehr sympathische Winzerin, die ich bei einer Verkostung in Stuttgart kennenlernen durfte, aber das tut ja eigentlich nichts zur Sache. Der Wein selbst, aus über 70 Jahre alten Reben, ist ein ziemliches Monument - und doch von einer sehr eleganten Art. Er besticht weniger durch Fruchtaromen als durch seine würzig-mineralische Art. Die Weinkritikerin Jancis Robinson hat dem Tropfen bei einer Verkostung mit 17 Punkten die beste Bewertung aller Blaufränkischen gegeben

Ich muss sagen: Es wird nicht leicht für unsere Lemberger, aber das wäre ja auch fad, wie die Österreicher zu sagen pflegen.

Das Urteil der Weinrunde

- Kathrin Haasis Unglaublich vielschichtig ist dieser Lemberger, erst fruchtig, mit Aromen von der Brombeere, und dann folgen eine kräftige Würze sowie feine Gerbstoffe. Das ist einer der Weine, bei denen die Flasche viel zu schnell leer ist.
- Harald Beck Zunächst einmal muss ich den Organisatoren ebenfalls gratulieren, wir Schwaben nehmen jede Herausforderung an. Auch wenn es für unsere Lemberger gegen einen so großartigen Wein nicht unbedingt leicht wird.
- Holger Gayer Als Schwabe müsste ich jetzt über den Preis mäkeln. Das fällt mir aber schwer, weil der Wein zu gut ist, um ihn zu kritisieren: super-dicht, würzig, elegant und ausgewogen wie ein guter Chor, aus dem keine Stimme hervorsticht.
- Blaufränkisch Alte Reben 2012, 35 Euro, Weingut J Heinrich, Deutschkreutz, Österreich. Telefon 00 43 / 2613 / 896 15.

www.weingut-heinrich.at

Neues aus der Gastroszene

Mehr Burger für die Stadt

Der Hype nimmt kein Ende: Nun haben auch die Five Guys angekündigt, in Stuttgart eine Filiale zu eröffnen, Ort und Datum stehen noch nicht fest. Five Guys serviert ganz klassisch Burger, legt allerdings besonderen Wert auf die frische Zubereitung. Weltweit gibt's ungefähr 1450 Filialen, die meisten in den USA. (weih)

Die Cast-Brauerei zieht um

Lange vor dem Craft-Beer-Hype, gründete Daniel Bleicher im Stuttgarter Süden seine Cast-Brauerei. Jetzt geht er den nächsten Schritt: Nach einem Abschiedsfest am 29. und 30. März in der Schlosserstraße zieht er in die Siemensstraße 146 nach Feuerbach. Dort entsteht gerade seine neue Brauerei – größer, professioneller und effektiver. Erstmals für Besucher öffnet sie an diesem Samstag, 23. März, von 12 bis 16 Uhr. Bier gibt's natürlich auch. (bsp)

Mit Miss Germany am Herd

Rezept Anahita Rehbein macht aus Reis-Kokos-Crêpes kurzerhand Reis-Kokos-Kaiserschmarrn

VON MICHAEL WEIER

Die junge Frau stellt schon beim Vorgespräch klar: Eine ganz große Köchin sei sie nicht, Rezept und Zutaten darf der Autor mitbringen, sie holt sich dafür zwei Freundinnen als Hilfe in die Küche. Mit Miriam und Marisa Hofmeister als Unterstützung hat sich Anahita Rehbein, als Miss Germany ganz offiziell die schönste Frau im Land, für mahlzeit.city an den Herd gestellt. Das war zu der Zeit, als sie noch im Amt war, inzwischen konzentriert sie sich wieder ganz auf ihr Studium.

Das Lieblingsessen der Miss Germany, das bekennt die 24-Jährige, ist eine Banane mit Erdnussbutter. Hunger auf Süßes habe sie eigentlich immer, Angst dadurch an Gewicht zuzulegen, aber nicht. Dazu macht sie zu viel Sport. Bei der Ernährung hört sie auch auf ihre Freundinnen, Marisa Hofmeister berät neben dem Studium Leistungssportler in Ernährungsfragen. Wie Anahita Rehbein schwört sie auf veganes Essen, das sei einfach leistungsfördernder.

Das Rezept für ihr veganes Gericht hat Anahita Rehbein von Kathi Bretsch vom Super Jami im Heusteigviertel. Es heißt: Vietnamesisches Banh Xeo, Reis-Kokos-Crêpes mit Pilzen, die mit Rohkost und Sprossen bereichert werden. Weil sie keine beschichtete Pfanne hatte, machte Anahita Rehbein kurzerhand einen Reis-Kokos-Kaiserschmarrn aus dem Gericht, der auch wunderbar geschmeckt hat.



250 g Reismehl 400 ml Kokosmilch

330 ml Mineralwasser

3 Stangen Frühlingszwiebel

1,5 TL Kurkuma Salz und Schwarzer Pfeffer

½ TL Zucker 150 g Austernpilze

150 g Shiitake 150 g Zucchini

3 EL Sojasauce

4 EL Reisessig 1 TL Sesamöl

½ TL Zucker 1 Chilischote

Für die Deko:

2 Karotten, 1 kleiner Romanasalat

100 g Mungbohnen-Sprossen ½ Salatgurke

Koriander, Basilikum, Minze

Die Zubereitung

Für den Teig die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Das Reismehl, die Kokosmilch, den Sprudel, Kurkuma, Salz und



Anahita Rehbein Foto: Lg/Achim Zweygarth

einen halben Teelöffel Zucker zu einem glatten Teig verrühren, dann die Frühlingszwiebel zugeben. Pilze in Streifen schneiden und anbraten, Zucchini in Halbmonde schneiden und ebenfalls (mit einer Prise Salz) kurz anbraten, zur Seite stellen.

Für den Dipeine halbe Frühlingszwiebel fein hacken, Chili ebenfalls, den Zucker in sechs Esslöffel heißem Wasser

feine Streifen schneiden, das Gemüse in Streifen oder Würfel. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen

und ein Viertel des Teigs reingeben, auf die eine Hälfte des Omeletts ein Viertel der Pilze geben und braten, bis der Teig auf der Oberfläche gestockt ist. Dann in den auf 100 Grad vorgeheizten Ofen geben und die restlichen Omelettes braten. Später mit den frischen Zutaten, den Kräuterblättern und den Sprossen belegen. Dann jeden Bissen in den Dip eintunken und essen. Im Original werden Salatblätter dazu gereicht, in die man den Pfannkuchen wickelt und alles mit der Hand isst.

Reisessig und Sesamöl vermengen. Salat in

Der Kochtipp



Anahita Rehbein steht mehr auf Salate oder Müsli mit Obst, kann aber nach der Lehrstunde sagen: Eine gute beschichtete Pfanne ist fürs Kochen von

Der Weintipp

■ **Die Gesundheit** steht heute im Vordergrund, deshalb gibt's zum veganen Crêpe auch keinen Wein. Manchmal tut's auch ganz einfach Wasser zum Essen.

Pfannkuchen eine sehr gute Sache.



Lokaltermin: Das Stadthotel in Kirchheim/Teck

Feuer und Holz in Perfektion

VON KATHRIN WALDOW

Ein Mix aus italienischer und schwäbischdeutscher Küche hat am Kirchheimer Marktplatz Einzug gehalten. Das Restaurant, das zum rundumerneuerten Hotel Waldhorn gehört, ist offen, modern und mit viel Holz gestaltet. Dem Hotel schlägt seit der Eröffnung aufgrund gestalterischer Gründe in der Kleinstadt viel Gegenwind entgegen. Uns interessiert an diesem Abend jedoch nur, ob sich ein Restaurant-Besuch

Und das ist definitiv der Fall: Der Service zeigt sich äußerst bemüht um die Gäste. Modern und luftig sind die beiden miteinander verbundenen Räume gestaltet, der XXL-Holzofen steht im Durchgangsbereich und versprüht mit den Profis, denen wir beim Pizzabacken zusehen dürfen, heimeligen Charme. An den Tischen geht es trotz

Bewertung Küche **Service Atmosphäre** erstklassig überdurchschnittlich passabel enttäuschend Barrierefrei Außenbereich P Parkplatz der Raumgröße enger als erwartet zu. Jeder Platz ist belegt, der Service bemerkenswert flott und um keine Empfehlung verlegen.

Zu Beginn passt ein Gläschen Crémant (0,1 l für 4,50) hervorragend zum Entrée, bei dem die Wahl auf einen bunten Blatt- und Wildkräutersalat mit marinierter Avocado, herrlich fein-cremigem Burrata mit einem perfekt nuancierten Sesamdressing (14,90 Euro) fällt. Entzückt gehen wir zum Hauptgang über. Manch einer muss die Karte zwar etwas länger studieren um zu verstehen, dass es sich bei Holz-und-Feuer-Brot um Pizzen handelt. Man habe sich für diese Bezeichnung entschieden, da man sich hier von klassischen Pizzen distanzieren wolle und es auch süße Varianten gibt.

Wir versuchen es mit der herzhaften Empfehlung des Hauses, einer Pizza Marinara, Verzeihung das Holz-und-Feuer-Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und geräucherten Sardinen für 16,90 Euro. Der Teig ist fluffig, die Tomatensoße samt Belag aromatisch und die ganze Pizza in ihrer Einfachheit ein Volltreffer. Erstklassig zeigt sich auch der Skrei Kabeljau auf Risotto mit Thymian-Limetten-Senf-Soße (18,90 Euro). Die Zutaten sind perfekt abgestimmt, der Fisch saftig – das ganze Gericht eine feine Sache. Der Weiße Burgunder vom badischen Weingut Isele (0,2 l für 4,80 Euro) gibt die geschmackliche Vollendung dazu und passt in seiner Weichheit übrigens auch gut zur Pizza. Wir schließen das Menü mit einem Zwetschgeneis mit Vanillesoße für 7,90 Euro. Der süße Schlusspunkt kann jedoch nicht mit dem Niveau der anderen Gänge mithalten. Dennoch: Einen rundum gelun-



Das Holz-und-Feuer-Brot überzeugt auf ganzer Foto: Ines Rudel



Stadthotel Waldhorn, Holz und Feuer, Marktplatz 6-8, Kirchheim/Teck, Telefon 0 70 21 922 40, geöffnet: Sonntag bis Donnerstag von 9 bis 0 Uhr, Freitag und Samstag von 9 bis 1 Uhr.

www.stadthotel-waldhorn.de