

CØØL CLIMÅTE





Riesling und Veltliner treffen Nordic Cuisine

In Dänemark schätzt man deutsche und österreichische Weine - weil sie mit ihrer kühlen, bisweilen kühnen Stilistik perfekt zur nordischen Küche passen. Vor allem Sommeliers und Gastronomen fördern die Liaison.

Text: Angelika Deutsch

Sie sitzen auf der Terrasse eines Ausflugsrestaurants an der Nordspitze Dänemarks, nur einen zehnminütigen Spaziergang von jener Landzunge entfernt, wo Kattegat und Skagerrak, Ostsee und Nordsee aufeinandertreffen - und am Nebentisch wird eine Flasche Grüner Veltliner aus dem österreichischen Weinviertel empfohlen. Zur gleichen Zeit 300 Kilometer weiter südlich

in Kopenhagen: Im «Noma», dem derzeit angesagtesten Restaurant der Welt, begleiten ausschliesslich deutsche Weine quer durch Regionen, Rebsorten und Jahrgänge das Weinmenü; zwei Monate zuvor kam ausschliesslich Österreichisches ins Glas. Ist es bloss Zufall, wenn sich im Restaurant «Herman», ebenfalls in der dänischen Hauptstadt gelegen, zum norwegischen Hummer mit Kamille der Grüne Veltliner Pfarrweingarten

von Walter Buchegger gesellt? Und nahe Århus, an der Westküste des Wikingerstaats, im Gourmettempel «Malling & Schmidt» ein «Ei im eigenen Nest» zu einem zehnjährigen Rheingauer Riesling Kabinett? Wohl kaum.

Deutsche und österreichische Weine sind in Dänemarks Gastronomie allgegenwärtig. Und es sind nicht bloss die klingenden Namen und bekannten Lagen, die in den glasweisen Empfehlun-



**Ein Däne
am Strand:
Henrik Tachau
Kristensen.**

Der Nischensucher

Henrik Tachau Kristensen, Sommelier des «De2Have» im dänischen Skagen, importiert Weine aus Österreich, Deutschland und der Schweiz.

Sie haben sowohl deutsche als auch österreichische Weine in Ihrem Portfolio, weshalb?

Auf der Weinkarte unseres Restaurants sind 9 österreichische und 17 deutsche Weingüter gelistet. Ich mag die Cool-Climate-Weine, ihren eleganten, intensiven Weinstil, der Speisen perfekt begleitet. Viele dänische Importeure suchen ihre Weine an der Mosel, im Rheingau, in der Wachau - ich dagegen suche die Nischen.

Was macht diese Weine interessant für einen dänischen Sommelier?

Dänen sind normalerweise mehr an Rotwein interessiert, aber mit den aromatisch reichen Weissweinen aus Österreich und Deutschland kann man die Leute ebenfalls ansprechen. Qualität und Preis stimmen, und man kann dem Gast ein grosses Erlebnis bieten, was mit einem charakterlosen Chardonnay von irgendwoher kaum gelingt.

Welche Weine mögen Sie als Begleiter zur dänischen Küche?

Weine mit etwas Restzucker passen grossartig zu Schalentieren und den neuen Gerichten der Nordic Cuisine. Sie entstehen mit Zutaten aus kühlem Klima, die eine lange Vegetationsperiode und einen hohen Level an Frische haben. Ebenso mag ich die saftigen Rotweine wie deutschen Spätburgunder, österreichischen St.Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch. Es sind herrliche Sommerweine, ideal zu gegrilltem Fisch und leichten Geflügelgerichten.

Wie haben Sie diese Weine kennengelernt?

Meine allererste Weinreise - nach Frankreich natürlich - führte durch Deutschland... Die Weine dort haben mich sofort fasziniert.

Führen Sie auch Weine aus dem dritten deutschsprachigen Weinland Europas, der Schweiz?

Ich habe einen Chardonnay und einen Pinot Noir von Christian Hermann aus Fläsch im Sortiment. Da ich oft in der Schweiz bin, habe ich auch schon anderes degustiert - vieles gefällt mir ausserordentlich gut. Allerdings sind Schweizer Weine vergleichsweise hochpreisig, zudem schaffen es nur wenige Tropfen über die Landesgrenze, da sie im Herkunftsland getrunken werden.

«Will ich einem Gericht Würze verleihen, greife ich zu Grünem Veltliner. Wir verwenden in unserer Küche nämlich keinen Pfeffer.»

Søren Jensen Restaurant «Malling & Schmidt»

gen und den Weinkarten auftauchen - offenbar zieht man hier die Übereinstimmung mit dem Essen dem Renommee vor. Sogar gereifere Jahrgänge oder biodynamische Weine sind keine Seltenheit, da sie mit ihrer Individualität und Authentizität ideal die Stilik der neuen nordischen Küche ergänzen.

Beeren und Wurzeln wiederentdeckt

Ein Blick zurück: Vor wenigen Jahren trieb die Neugier junge Köche hinaus aufs Land, in die Wälder und an die Strände. Sie suchten dort nach vergessenen Lebensmitteln: seltene Beeren, würzige Wurzeln, wilde Kräuter. Was immer in den extremen Klimabedingungen des Nordens an urwüchsigen Pflanzen (aber auch an alten Rezepten) zu finden war, wurde auf seine Tauglichkeit fürs moderne Küchenrepertoire hin überprüft. Einer dieser Suchenden war René Redzepi. Und sein Engagement wurde wegweisend, sein Erfolg als Küchenchef des «Noma» ist legendär: wie er sich explizit auf unverwechselbare, regionsbezogene Zutaten konzentriert, sie schonend verarbeitet und dabei ihre Natürlichkeit, Frische und Schlichtheit noch verstärkt. Aber auch, wie er spielerisch damit umgeht. All das macht die Faszination der modernen nordischen Küche aus.

Die beschriebenen Produkte weisen nicht unähnliche Wachstumsbedingungen auf wie die Weine in Deutschland und Österreich. Weshalb sich die Sommeliers einig sind: Mit ihrer frischen Säure, ihrer Aromaintensität und Eleganz, ihrer oft messerscharfen Mineralität sind Veltliner, Riesling und Co. die idealen Partner für die Nordic Cuisine. Die deutschen Rieslinge etwa, die «Noma»-Sommelier Pontus Eloffsson zur absoluten Weltklasse zählt, lassen sich speziell in gereifterem Zustand dank dem zarten Restzucker und der glasklaren Mineralität perfekt mit der feinen Salzigkeit und den unterschiedlichen Kräuteraromen in vielen nordischen Gerichten kombinieren.



Kräuter und Krebs sind Teil des «Today's Special» bei «Malling & Schmidt».

Foto: Angelika Deutsch



Foto: Aaron Artzpe



Foto: Angelika Deutsch



Foto: Aaron Artzpe

Im Restaurant «Kødbyens Fiskebar» servieren ehemalige «Noma»-Mitarbeiter österreichischen Wein zu Jakobsmuscheln mit Beeren.

«Ich schätze die deutschen und österreichischen Weine, weil sie enorme Qualität zu moderatem Preis bieten.»

Jacob Kocemba Restaurant «Herman»

Anders Selmer vom Restaurant «Kødbyens Fiskebar» schätzt an den deutschen und österreichischen Weinen deren Leichtigkeit: «Mit ihrer Säure, die den fruchtigen Charakter wunderbar aufwiegt, sind sie ausgezeichnete Begleiter für die frische Küche unseres Hauses und ziemlich populär bei den Gästen.» Søren Jensen aus dem jungen Team des «Malling&Schmidt» bei Århus streicht die Mineralität und die knackige Säure der «deutschsprachigen» Wei-

ne heraus. Sie passten hervorragend zu den omnipräsenten Schalentieren. Will er einem Gericht etwas Würze hinzufügen, so greift er zu einem Grünen Veltliner aus Österreich: «Wir verwenden in unserer Küche nämlich keinen Pfeffer.»

Weine als Inspirationsquelle

Jacob Kocemba, engagierter Sommelier im Restaurant «Herman» in Kopenhagen, geriet durch den Riesling auf die Fährte der deutschen und österreichischen Weine. Er fügt einen weiteren Punkt an, der für deren Beliebtheit nicht unwesentlich sein dürfte: «Ich schätze die enorme Qualität zu moderatem Preis.» Zunehmend teilen die dänischen Weinliebhaber diese Begeisterung; der Marktanteil für deutsche Weine in

Dänemark ist zuletzt von 5,72 Prozent (2007) auf 8,4 Prozent (2010) gewachsen; auch für Österreich lässt sich trotz Wirtschaftskrise eine leichte Wertsteigerung feststellen. «Schliesslich sind die Weine aus der Neuen Welt auch nicht mehr so neu», sagt Kocemba weiter. Darum schaue man gerne wieder zurück nach Österreich und Deutschland, um Inspiration zu bekommen.

Wie aber empfindet ein Winzer im fernen Österreich diesen neuen Hype um die Cool-Climate-Weine? Herbert Zillinger, dessen Veltliner es bis an die Nordspitze Dänemarks geschafft haben, hat ein gutes Gefühl dabei: «Ich geniesse die positiven Rückmeldungen, die spürbar die Freude über diese Weine in sich tragen.»



Nordisch essen und trinken

Einige Restaurants mit Fokus auf deutsche und österreichische Weine.

De2Have
Fyrvej 42
DK-9990 Skagen
Tel. +45 (0)98 44 24 35
www.restaurantde2have.dk

An der Nordspitze Dänemarks, inmitten von Dünen, wird abends ein Cool-Climate-Menü serviert. Unbedingt Herbert Zillingers Grünen Veltliner «Radikal» 2009 mit den Fischvorspeisen kombinieren! Grosses Sortiment an Rieslingen, Veltlinern und eigens angeführten Weinen aus Franken. Leider nur im Sommer geöffnet.

Malling & Schmidt
Grenåvej 127
DK-8240 Risskov
Tel. +45 (0)86 17 70 88
www.mallingschmidt.dk/blog

In der geräumigen Villa nördlich von Århus sind die Speisearrangements besonders verspielt: Thorsten Schmidt versammelt in «The Beach» Muscheln, Seegras, Getreide und Kresse, was gehörig nach Meer schmeckt. Serviert wird die Kreation auf

einem mit Wasser und Steinen gefüllten Polster – das lässt die Zutaten sanft schaukeln. Dazu passt ein feinmineralischer Veltliner von Nigl aus dem Kremstal. Weine auch von Heymann-Löwenstein, Knoll, Paul Kessler.

Relæ
Jægersborggade 41
DK-2200 Kopenhagen
Tel. +45 (0)63 96 66 09
www.restaurant-relae.dk

Dieses neu eröffnete Restaurant in Kopenhagen hat ein Faible für Bioprodukte – da passt auch die Weinkarte mit vielen biodynamischen Weingütern. Glasweise zum vegetarischen Menü wird etwa ein Graupert von Meinklang serviert.

Kødbyens Fiskebar
Flæsketorvet 100
DK-1711 Kopenhagen
Tel. +45 (0)32 15 56 56
www.fiskebaren.dk

Entspannte Atmosphäre. Ehemalige «Noma»-Mitarbeiter haben sich hier auf Fisch speziali-



Foto: Angelika Deutsch

Das «De2Have» ist ein perfekter Ort für den Riesling-Genuss.

siert. An der Bar gibt's als Imbiss Limfjord-Austern, Eismeerkrabben, Lumpfischrogen; alles mit frischen Gemüsen und Kräutern kombiniert. Die Weinkarte ist nach Weintypen («fruchtig», «allround» oder «kräftig») geordnet. Produzenten: Zilliken, Geyerhof, Becker, Pittnauer.

Herman The Nimb
Bernstorffsgade 5
DK-1577 Kopenhagen
Tel. +45 (0)88 70 00 20
www.tivoli.dk/nimb

Geniale Mariage: norwegischer Hummer auf Kamille mit Grünem Veltliner Pfarrweingarten von Walter Buchegger. Die Weinkarte ist eine der bes-

ten der Stadt: Nikolaihof und Emrich-Schönleber gibt's glasweise. Reservierung empfohlen.

Noma
Strandgade 93
DK-1401 Kopenhagen
Tel. +45 (0)32 96 32 97
www.noma.dk

Laut «San Pellegrino» das beste Restaurant der Welt und Vorkreiter in Sachen Nordic Cuisine, und solche Küche verlangt nach besonderen Weinen: Nicht weniger als fünf Seiten der Weinkarte sind für deutsche und österreichische Tropfen reserviert – vorwiegend gereifte Qualitäten. Leider muss über Monate im Voraus reserviert werden.