

# wein.pur

1/13

## Gut gereift

- Château Lafleur 1929 – 2009 • Riesling Liebenberg von Alzinger • STK-Lagenweine

## Aufschwung

- Rote Inseln im Weinviertel
- Burgunder-Land Breisgau

## Historische Weingüter

- Die neue Serie
- Chianti Classico Teil I



Zwei  
Beilagen  
Pinot noir &  
St. Laurent.pur  
Süßwein.pur

# Vinbaren – Matbaren: Ausflug nach Stockholm

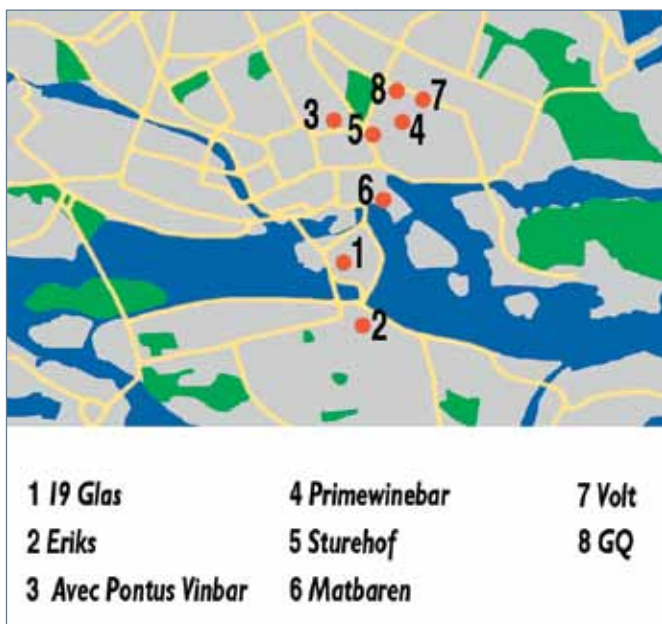
Sie gilt als das Venedig des Nordens. Zwischen See und Meer bestimmen Fisch und Krustentiere das kulinarische Geschehen. Doch auch der Wein boomt: Stockholm, die Stadt der vielen Inseln.

**Schweden scheint das neue Mekka** der Weinkultur zu sein, zumindest wenn man nach der Zahl der schwedischen Journalisten und Weinimporteure geht, die auf Messen und Weinveranstaltungen gruppenweise auftreten. Tatsächlich hat das Thema „Wein“ dort in den vergangenen Jahren enormen Aufschwung genommen, die Weinszene boomt.

Zwar ist der Einzelhandel nach wie vor Sache des staatlichen Monopols Systembolaget, der Import aber ist freigegeben. Von hunderten lizenzierten Importeuren sind etwa 200 wirklich aktiv, doch nur ein Zehntel davon ist wirklich von Bedeutung. Frankreich, Italien, Spanien und Portugal dominieren die Weinkarten im „Fine Wine“-Bereich: Zu zwei Drit-



Im Winter ist in Stockholm auch tagsüber nicht mit viel Licht zu rechnen – dafür sorgen Weinbars mit großartigem internationalem Sortiment samt Meeresfrüchte-Begleitung für erhellende Wirkung



tel wird in Schweden Rotwein getrunken. Champagner ist ebenfalls ein großes Thema, Deutschland und Österreich liegen keineswegs nur im Randbereich – in der gehobenen Gastronomie. Denn Gastronomen kaufen direkt bei Importeuren und sind nicht auf das Monopolsortiment angewiesen. Damit positionieren sich ambitionierte Betriebe mit einer spezialisierten Selektion.

In Stockholm ist die Weinbarszene zwar noch nicht so dicht wie im Nachbarland Dänemark, Bier und Cocktails sind die vorherrschenden Getränkethemen beim Ausgehen. Aber viele Restaurants haben auch ihre legeren „vinbaren“-Räumlichkeiten: mit unkomplizierter Atmosphäre, kleineren Gerichten der traditionellen oder auch der neuen schwedischen Küche und mit einem oft eindrucksvollen glasweisen Angebot – durchaus ideal für die erste Annäherung an ein Lokal. Das gastronomische Leben Stockholms spielt sich auf relativ engem Raum ab. Zu Fuß zu gehen ist hier allein schon aufgrund der Kulisse der Stadt, die sich über viele kleine Inseln verteilt, empfehlenswert. Prachtvolle Jugendstilbauten und ausgedehnte Wasserflächen, die engen Gassen von Gamla Stan und die Urbanität der Einkaufsstraßen, wahnwitziger Verkehr und Fußgänger, die prinzipiell bei Rot über die Straßen gehen – historischer Charme und reale Gegenwart ergeben manchmal ambivalente, aber immer faszinierende und gerade auch kulinarisch überzeugende Stimmung. Auf den Weinkarten ist übrigens immer nur „glass“ angegeben – das sind im Normalfall 15 cl.

## I9Glas

„Wein ist mehr als nur Alkohol“, sagt Peter Bennyson. Deshalb hat das Bier bei ihm auch einen Schutzpreis – damit Jugendliche nicht auf die Idee kommen, sich sinnlos abzufüllen. Die Gassen von Gamla Stan strotzen nur so von billigen Italienern und Touristenfallen; seit gut vier Jahren rettet hier Peter mit seiner Bar den kulinarischen Ruf des Viertels. Seine Gäste sind dem Typus „Intellektuelle Genießer“ zuzuordnen, quer durch alle Altersschichten, Weinliebhaber wie der Chef selbst. Der könnte nichts anderes als Wein verkaufen; statt Events für andere zu organisieren, geht er jetzt seiner Passion nach. Mit gutem Spürsinn: Der „Natural Wine“-Hype, der gerade aus Dänemark herüberschwappt, kommt ihm gerade recht. Schweden muss beim Wein nachziehen, sagt er, das ist gut für die Gastronomie! Im schmalen, langgestreckten Lokal, wo luftige, zartfarbige Vorhänge der Raumteilung dienen, wird auch wunderbar gekocht. Der neue Küchenchef bringt seine Erfahrung aus London und

Kalifornien mit ein, maßvolle Fusion prägt das täglich wechselnde 5-Gang-Menü. An der Bar gibt es saisonale Kleinigkeiten, gesalzene Ente mit Quitten oder Lammnieren auf Toast. „Der Gaumen hat sich gewandelt“, sagt Peter, „die Leute brauchen Überraschungen, um glücklich zu sein.“ Seine Überraschungen packt er in eine enorm umfangreiche Weinkarte, genug Stoff für Augenblicksglück. Große Namen aus der Toskana, spannende Weine aus Portugal oder Spanien, viel französischer Süden – und viel „Natural Wine“: Jura, Loire und Friaul zum Beispiel. Dazu eine Portion frische Krebse, weil gerade Saison ist, und die Lebensgeister erwachen wieder nach stundenlangen Stadtwanderungen. Glasweise gibt es so gut wie alles, und Uwe Schiefers Traubensaft vom Blaufränkischen ist auch nicht gerade schwedischer Standard!

## I9Glas

Stora Nygatan 19, S-111 27 Stockholm

www.i9glas.se, Tel. +46/8/7231919, Sonntag Ruhetag!



„I9Glas“ – die erste Adresse für „Natural Wine“ in der Altstadt: Peter Bennyson hat damit trendmäßig die Nase vorn

## Eriks

Eriks Vinbaren, klein und im futuristischen 1960er-Jahre-Chic elegant eingerichtet, ist einer der wenigen Plätze in Stockholm, der eine richtig gute Weinbar ist und nicht nur eine Bar, die ein paar Weine serviert. Die Lage – zwar am Wasser, aber doch verkehrsumtost – mag vielleicht nicht zu den reizvollsten zählen, doch das umfangreiche Weinangebot ist über jeden Zweifel erhaben. Das kompetente Team wie auch seine Gäste sind wahre Wein-Nerds und Fragen lohnt sich: Es gibt immer einige Specials außerhalb der Liste. Mit Nationalstolz stellt man fest, dass glasweise neben Prager und Sattlerhof auch Stagård und sogar Pöckl in Rot angeboten sind; die internationale Auswahl deckt alle klassischen europäischen Regionen ab. Umfangreicher als anderswo ist auch das Angebot an offenen Süßweinen, Sherry und Port, Kracher macht sich da gut darunter; bei den Spirituosen hat Gölles einen nicht unwesentlichen Platz. Die Karte ist als zusätzliche Lektüre gesäumt von Zitaten zum vollendeten Genuss – von Martin Luther bis Dean Martin. Reizvoll: die Dreier-Blindprobe, wie überhaupt nicht nur die üblichen 15 cl als üppigeres Glas Wein, sondern auch Probierrößen von 5 cl angeboten sind. Als Imbiss gibt es den beliebten Toast Skagen mit Shrimps, Bruschetta oder Meeresfrüchte-Eintopf; wer aber die Tiefen von Eriks Keller ausloten und dabei elegant speisen will, kann dies droben im „Gondolen“, hoch über der Stadt schwebend, tun. Allein die fünf Seiten Champagner machen schwindlig.

## Eriks

Stadsgården 6, S-104 65 Stockholm

www.eriks.se, Tel. +46/8/55696066, Sonntag + Montag Ruhetage!

# Weinbars: Stockholm



Neu, schick und pulsierend: „Avec Pontus Vinbar“ ist der angesagte Platz für das Glas Champagner nach dem Shopping

## Avec Pontus Vinbar

Zwischen 17 und 18 Uhr geht es ziemlich lebhaft zu: distinguierte, schick gekleidete Menschen, darunter bemerkenswert viele junge Leute, bevölkern die Bar im Restaurantkomplex „Pontus“ inmitten des Einkaufsviertels – Geschäftsschluss um 17.30 Uhr ist selbst in der Hauptstadt Standard. Dafür bleibt mehr Zeit für After-Shopping: Bequeme Fauteuils in Violett, ein langgezogener Tresen, einige kleine Tische – schon eine Woche nach der Eröffnung im vergangenen September boomte das Lokal. Die Barweinkarte ist überschaubar, zum kleinen, dafür monatlich wechselnden glasweisen Angebot gesellen sich die Flaschen der Sommelier-Selektion und eine Auswahl an Großflaschen – 6 l Berg Schlossberg von Georg Breuer scheinen hier sichtlich gefragt. Dennoch, allzu sehr Weinfreak ist das Publikum nicht, vielmehr scheint der Besuch hier eher eine Frage des Prestiges zu sein. Und es ist eine Bar für Champagner-Liebhaber – Bollinger ist der Haus-Champagner, den gibt es wirklich preiswert; als Krug-Botschafter leistet sich Pontus auch Clos de Mesnil in Jahrgängen, auch die Grande Cuvée ist glasweise mit 259 Kronen nicht wirklich überbezahlt, immerhin fasst ein Champagnerglas hier 1 l cl. Da sieht es mit Fred Loimers einfachem Export-Grünen Veltliner schon anders aus, 110 Kronen kann man gewiss nicht Schnäppchen nennen. Aber als Österreicher hält man sich ohnehin lieber an jene Weine, die einem daheim nicht so ohne Weiteres glasweise über den Weg laufen. Mario Moroni, der Chef-sommelier, serviert ohne Flasche, dafür mit lässiger Eleganz, und betätigt gelegentlich auch die schöne Schneidemaschine mit Pata Negra. Unaufgefordert werden Snacks serviert, kleine Pizzastücke oder allerfeinste getrocknete Feigen. Auf Bestellung gibt es kleine Imbisse, Käsequiche, Roastbeef oder Gruyère – den großen Hunger kann man ja nebenan im Restaurant oder in der vorzüglichen Seafood-Bar stillen.

### Avec Pontus Vinbar

Norlandsgatan 33, S-111 38 Stockholm  
pontusfrithof.com, Tel. +46/8/54527300, Sonntag Ruhetag!

## Primewinebar

Der Östermalm-Platz ist für Stadtbesucher mit vehement kulinarischem Interesse eine Pflichtadresse. Hier steht die Saluhall, eine wunderschöne historische Markthalle aus dem 19. Jahrhundert und ein Paradies für Produkt-Fetischisten: herrlich marmoriertes Rindfleisch vom schwedischen Wagyu, Fische und Krustentiere in Hülle und Fülle, Gemüse in nordischer Aromenintensität. Quer über den Platz befindet sich auch eine der guten Weinadressen. Die Bar des großen Weinimporteurs Primewine, eine Art „Showroom“ für das hauseigene Sortiment, verfügt



Die „Primewinebar“ im eleganten Östermalm führt unter 60 offenen Weinen auch immer Österreicher im Programm

mit etwa 600 Positionen über eine große Bandbreite von Südtirol bis Südafrika. Schwerpunkte sind zudem das Elsass und die Rhône sowie das Burgund in Weiß und Rot. Nur bei den Imbissen hält sich das elegante Ecklokal ganz an die italienische Küche – in Stockholm keine Seltenheit. Die glasweise Auswahl mit etwa 60 Flaschen ist ziemlich umfangreich, ausgeschenkt wird in zwei Größen: 10 und 15 cl. Gut zum Durchkosten, denn oft sind auch gereifte Zuckerln dabei, zum Beispiel der großartige Sauvignon Quartz der Kellerei Terlan mit Jahrgang 2003. Ein Schnäppchen überdies – sichtlich wird auch in Schweden lieber jung getrunken. Das Sortiment geht quer durch die Weinbauregionen der Welt, aus Österreich sind Schloss Gobelsburg und Domäne Wachau Fixstarter: 170 Kronen sind hier schon das höchste der Gefühle für ein Glas Wein, das ist wesentlich weniger als in anderen Bars. Die Weine sind außerdem perfekt in Temperatur wie Zustand, dafür sorgt das großflächige Enomatic-Aus-schanksystem. Besonders aufmerksam: Jedes Glas bekommt ein Zettelchen mit der Weininfo an den Fuß gebunden.

### Primewinebar

Östermalmstorg 5B, S-114 42 Stockholm  
www.primewinebar.se, Tel. +46/8/6646664  
Sonntag + Montag Ruhetag!

## Sturehof

Der Sturehof gilt als Epizentrum Stockholms: An einem der regsten Plätze im Zentrum der Stadt gelegen, verschlägt es nicht nur Touristen hierher. Ursprünglich als deutsche Bierhalle konzipiert, entwickelte er sich im Verlauf von mehr als einem Jahrhundert zu einem eleganten Restaurant, das den Glanz vergangener Zeiten gekonnt in die Gegenwart trug. Auch die Einheimischen lieben dieses Haus, immerhin hat es 363 Tage im Jahr geöffnet, und man bekommt sowohl an Sonntagen – wie in jeder Stadt der neuralgischste Tag für hungrige Menschen auf Lokalsuche – als auch zu später Stunde immer zu essen. Empfehlenswert: die Fischgerichte! Die Innenräume kombinieren historische Eleganz mit aktuellen Design-Elementen, auch das Publikum ist zwischen established und trendy angesiedelt. Die Weinkarte ist eine der besten der Stadt; teuer, gewiss, aber die Auswahl ist absolut überzeugend, auch glasweise. Das bedeutet hier übrigens 20 cl pro Glas, bei Schaumwein sind es 12 cl. Zwei Seiten Champagner in engen Zeilen, sehr viel Burgund, immer noch viel Rhône und auch Bordeaux: Die Frankreich-Lastigkeit hat Stil. Jahrgangstiefe ist ohnehin eine Selbstverständlichkeit, und groß zeigt man sich auch bei Piemont und Übersee. Selbst bei österreichischen Weinen muss man nicht auf ältere Jahrgänge verzichten, eine komplette Seite Weißwein von Veyder-Malberg



„Sturehof“: Der Lieblingstreffpunkt der Stockholmer ist stilvolles Ambiente für Meeresfrüchte und hochkarätigen Weingenuß

über Prager bis zu F. X. Pichler ist durchaus bemerkenswert. Sobald die Tage wärmer sind, ist die Champagner- und Weinbar vor dem Haus einer der beliebtesten Treffpunkte für die Stockholmer Gesellschaft.

#### Sturehof

Stureplan 2, S-114 46 Stockholm

[www.sturehof.com](http://www.sturehof.com), Tel. +46/8/4405730, kein Ruhetag!

#### Matbaren

Das Stockholmer Grand Hotel ist eine illustre Adresse, doch davon sollte man sich nicht schrecken lassen. Im Seitentrakt, dem Reich von Sternekoch Matthias Dahlgren, befindet sich neben seinem Signature-Restaurant auch „Matbaren“, ein modernes Bistro mit markanten Design-Elementen. Zentraler Blickfang ist die große offene Küche; an den begehrten Barplätzen rundherum trifft man sich mittags und abends bei moderner regionaler Küche. Manche behaupten, man äße hier besser als im etwas steiferen Ambiente des „Matsalen“, doch Produktsorgfalt und Natürlichkeit bestimmen hüben wie drüben die Linie: „Langoustinen“ aus Bohuslän, Blätter und Sprossen von Ugglarp, leicht geräucherter Zander mit Kohl, Roten Rüben und Topinambur mit Haselnuss. Der großen Klasse des Essens ebenbürtig ist die Getränkeauswahl, würziges Wacholderbier aus einer Kleinbrauerei als Aperitif etwa, auch Sake gibt es glasweise. Die Weinauswahl spiegelt zunehmend die lebendige Szene der Natural Wines wider: Bekanntere Appellationen Frankreichs als Hauptherkunft werden von Anjou, Arbois oder Vouvray ergänzt, und egal, ob Champagne oder Sizilien, Piemont und Priorat, die Winzernamen sind eher unbekannt. Deshalb gibt es höchst kompetente Sommeliers, die mit Verve jedes einzelne Glas erklären. Witzig: die kleinen Tableaus mit Knäckebrot im Papiersack und der Packpapier-Speisenkarte als Unterlage.

#### Matbaren

Sodra Blasieholmshamnen 6, S-114 48 Stockholm

[www.mathiasdahlgren.com](http://www.mathiasdahlgren.com), Tel. +46/8/6793584, Sonntag Ruhetag!

#### Volt

Ausgerechnet im eleganten Stadtteil Östermalm hat sich ein Bistro niedergelassen, das ganz auf Natural Wine und nordische Küche neueren Zuschnitts spezialisiert ist: Volt. Ein junges Team, das nach eigenen Worten das „Irreguläre“ zu Wort kommen lassen will, sich nicht dem Standard unterordnet und auf ausgewählte Details achtet, sorgt, nach wie vor etwas unterschätzt, für erfrischende Genusserlebnisse außerhalb allzu bekannter Pfade. Die Weine auf der Karte sind durchwegs der Kategorie „naturel“ zuzuordnen, unfiltriert und auch sonst im Keller weitestgehend unbear-



In Matthias Dahlgrens „Matbaren“ machen legere Atmosphäre und skandinavisches Design Lust auf neue schwedische Küche

beitet. Das Meiste kommt aus Frankreich, bei Weißwein also Elsass, Loire, Burgund, Jura und Südfrankreich, bei Rotwein auch Rhône und Languedoc. Aber auch Österreich kann in dieser Kategorie mitspielen: Christian Tschida, Moric, Gut Oggau und Franz Strohmeier. Unter „orange“ gelistet: Sepp Musters „Erde“. Es sind Weine, die einigen Erklärungsbedarf haben, aber auch gut zur schlichten modernen nordischen Küche passen: Wie da Ente, Sanddorn, Karotte und Malz kombiniert werden, das hat schon seinen Reiz. Basis sind immer handwerkliche lokale Produkte, die Kreativität wurzelt in schwedischer Tradition. Zu jedem Gang des Menüs gibt es eine spezifische Weinempfehlung, die Ambitionen liegen in der Suche nach der besten Kombination. Statt Digestif: Kräutertee oder Filterkaffee!

#### Volt

Kommendörsgatan 16, S-114 48 Stockholm

[restaurantvolt.se](http://restaurantvolt.se), Tel. +46/8/6623400, Sonntag + Montag Ruhetag!

#### GQ

Sollte einen in Stockholm plötzlich die Lust auf deutsche Sprache überkommen, so kann man dem mit einem Besuch bei Jürgen Grossmann abhelfen. Der deutsche Küchenchef ist bereits seit mehr als 30 Jahren in Schweden tätig – aber deutschsprachige Köche würden ohnehin die schwedische Szene dominieren, meint er: „GQ“ steht für Gastronomische Intelligenz; die beweist er mit Fleisch von der eigenen Farm: Lämmer, Kälber und Kaninchen, alte Rassen, die sich bei kommerzieller Zucht nicht lohnen. Sogar eine neue Kaninchensorte hat er gekreuzt, und es wird selbst geschlachtet, weil die Bäuerin die Tiere nicht zum großen Schlachthof schicken will. Während man im Restaurantbereich klassisch, eher französisch gefärbt speist, gibt es an der hell gekachelten Bar gediegene Hausmannkost, wunderbare Basis für ein Glas oder eine gute Flasche Wein. Gerichte wie Wurst mit Trüffel und Spitzkohl, Ochsenravioli oder eine Hommage an Deutschland, Blutwurst mit Apfel und Zwiebeln, wirken angesichts der hochwertigen, aber durchaus individuellen Weinauswahl noch bodenständiger: Unter den offenen Weinen findet man auch Johann Topf und Krutzler aus Österreich; man staunt freilich, dass Le Macchiole günstiger zu haben ist als der Zweigelt von Topf. Die glasweise Begleitung zu den einzelnen Gängen fasst 10 cl, aber Weinvergnügen ist in Schweden selten richtig preiswert. Die Spezialität des Hauses ist übrigens Spargel, der wird aus Deutschland geholt.

#### GQ

Kommendörsgatan 23, S-114 48 Stockholm

[www.gqrestaurant.se](http://www.gqrestaurant.se), Tel. +46/8/54567430, Sonntag + Montag Ruhetage.