



Ein besonderes Projekt mit zwei traditionsreichen Getränken

Bier oder doch lieber Wein?

Den Spruch „Bier auf Wein, das lass' sein. Wein auf Bier, das rat' ich dir“, kennt wohl jeder. Obwohl sich alle Wissenschaftler darüber einig sind, dass an dieser Volksweisheit nichts dran ist, wird sie immer wieder zitiert. Katharina Ganter-Fraschetti von der Freiburger Brauerei Ganter und Alixe Winter von der Alten Wache in Freiburg käme das nicht mehr in den Sinn. Sie setzen neuerdings auf ein Experiment, bei dem beide Getränke gleichwertig und miteinander auftreten.

Die beiden Geschäftsführerinnen sind erfahrene und anerkannte Sensorikerinnen auf ihrem jeweiligen Gebiet und sehr offen für ganz neue, sensorische Erlebnisse. Deshalb haben sie zusammen mit Martina Feierling-Rombach von der

VON UKLRIKE OTT

Hausbrauerei Feierling in Freiburg, die als Patin agiert, auch ein neues Projekt auf die Beine gestellt. „Baden in Wein und Bier“ heißt es und soll zwei große kulturelle Getränke in der Region Hand in Hand durch ein Menü führen, wie Katharina Ganter-Fraschetti und Alixe Winter betonen. Mehrere Termine sind geplant, auch als ungewöhnliches Event soll das Genusserlebnis künftig buchbar sein.

Eine Premiere im kleineren Kreis fand bereits in der Villa Ganter statt und es war durchaus spannend und alles in allem ein sehr außergewöhnlicher Abend. Zu jedem Gang des Menüs, das Stephan Köpfer von „Köpfer's Steinbuck“ in Vogtsburg-Bischoffingen am Kaiserstuhl zusammenstellte, gab es einen jeweils korrespondierenden Wein und ein Bier. Und

es war gar nicht so einfach, sich auf den jeweils besseren Essensbegleiter festzulegen. „Bier und Wein verändern sich geschmacklich je nach Speisebegleitung“, erklären denn auch die beiden Fachfrauen und berichten von den unzähligen Treffen, die sie gebraucht hätten, um sich tatsächlich auf jeweils ein Bier und einen Wein festlegen zu können. Dann hätten sie wieder die Speisefolge umgeworfen und, und, und.

Das Interessante daran: „Jeweils ein Bier zu finden, war vergleichsweise einfach“, sagt Ganter-Fraschetti. „Mit dem jeweils passenden Wein war das viel schwieriger“, beschreibt es Alixe Winter, die es nach eigenen Aussagen normalerweise „fast blind“ schafft, Weine zu bestimmten Speisen zu empfehlen. „Der Wein richtet sich in der Regel nach dem

Teil auf dem Teller, das sensorisch am intensivsten ist, oft ist das die Sauce“, beschreibt sie ihr sonst übliches Vorgehen. Stelle man jetzt ein Bier dazu, übernehme dies genau diese hervorsteckende Funktion und stelle das maßgebende Element dar. „Das war eine echte Herausforderung, weil ja auch die Weine eine Chance haben sollten“, resümiert sie das Experiment. Und weiter: „Da werden sonst übliche Regeln total auf den Kopf gestellt.“

Aber beginnen wir der Reihe nach: Ein gutes Essen verlangt natürlich nach einem Aperitif, bei dem hier ein „Freiburg Pilsner“ mit einem Muskateller Sekt trocken der Winzergenossenschaft Jechtingen gemischt und eiskalt prickelnd im Sektglas serviert wird. „Wir haben lange am Mischungsverhältnis herumprobiert“, erinnert sich Katharina Ganter-Fraschetti.

Am Ende hat wohl der Sekt die Oberhand behalten, so ganz genau lässt sich das nicht festlegen, weil so ein Mischungsverhältnis schließlich auch ein klein wenig Geschmackssache ist und selbst getestet werden sollte. Auf jeden Fall ist der neue Bier-Sekt-Apero eine neue und gleichermaßen Appetit machende Variante und macht die Frage



Was passt nun besser zum Hauptgang? Bier oder Wein? So leicht ist diese Frage gar nicht zu beantworten. Beides sind perfekte Begleiter. Im linken Foto Katharina Ganter-Fraschetti, Alixe Winter und Martina Feierling-Rombach (v.l.)

nach dem „Entweder – oder?“ komplett überflüssig.

Zur Vorspeise auf dem Teller – Schwarzwälder Bachsaibling auf Alblinsen und Lauchstroh – gibt es „Helles Lager“ und einen 2014er Weißburgunder Qualitätswein trocken (ausgebaut im Barrique) von der Winzergenossenschaft

Schliengen-Müllheim. Beides wird in Sommeliergläsern serviert. Ein Bier aus einem solchen Glas zu trinken, ist für den Laien sicherlich eine neue Erfahrung. „Der Geruch lässt sich besser wahrnehmen und der Geschmack entwickelt sich ganz anders“, erklärt Katharina Ganter-Fraschetti, die es toll findet, dass „frau“ je- >

ANZEIGE



15. Kulinarische Weinwanderung in Oberrotweil am Kaiserstuhl Sonntag, 18. Juni 2017



Auf einer Strecke von 5,5 bis 6 km mit sechs Essens- und Verkostungsstationen erleben Sie die Vielfalt der Speisen und Weine in einer einmaligen Landschaft.

In Zusammenarbeit mit den örtlichen Gastronomie- und Weinbaubetrieben in Oberrotweil:
Kaiserstuhl Catering Noth • Landhaus Trautwein • Zur Küferei • Sürpfelkeller • Gasthaus Bären
Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil • Weingut Bercher-Schmidt • Weingut Salwey
Weingut Freiherr von Gleichenstein • Weingut Landerer

Preis: Erwachsene	49,- Euro	Anmeldung:	Touristik Information Vogtsburg
Kinder (7-16 J.)	19,- Euro	Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil eG	(Hier auch Zimmervermittlung)
(Kinder bis 6 J.)	Frei	Bahnhofstr. 31	Tel. 07662/94011, Fax 07662/81262
Start: 9.30 – 13 Uhr im Hof des Kaiserstühler		79235 Vogtsburg-Oberrotweil	E-Mail: info@vogtsburg.de
Winzervereins Oberrotweil eG. Abschluss im		Tel.: 076 62 / 93 20-0	Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.
Kastaniengarten am Landhaus Trautwein		Fax 076 62 / 84 14	Keine Geld-Rückstattung bei schlechtem Wetter.
mit den „Partyburschen“		E-Mail: info@kulinarische-weinwanderung.de	Teilnehmerzahl begrenzt – Anmeldung unbedingt erforderlich



Eine Kooperation der besonderen Art:
Katharina Ganter-Fraschetti und Alixe Winter vor der Alten Wache in Freiburg.

> weils über den eigenen Glasrand schaut und in die dann andere Sensorikwelt schnuppert.

Der Spruch vom Bier und Wein, und was man lassen sollte und was nicht, hat für sie aber insofern eine Bedeutung, dass er ein Hinweis darauf ist, mit dem leichteren alkoholischen Getränk zu beginnen und sich dann zu steigern.

Diese Philosophie unterstreicht dann auch der zweite Gang: Zur Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit gebratener Gamba wird ein „Magisch Dunkel“ und ein Chardonnay 2014er Qualitätswein trocken (Barrique) vom Winzerkeller Auggener Schäf eingekauft. Der Hauptgang – Angus Rinderhüfte auf Rahmwirsing und Kartoffelpüree – wird von einem „Spezial Export“ und einem Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken (Barrique) der Winzergenossenschaft Britzingen begleitet.

Welches Getränk tatsächlich besser passt? Eindeutig festlegen wollte sich kaum jemand in dieser Runde, ebenso wenig wie beim anschließenden Dessert – ein Sorbet von heimischen Weinbergpfirsichen –, zu dem „Ganter Wodan“ und „Opal S“ vom Weingut Moosmann in Waldkirch-Buchholz, ein Rebensaft aus eingetrockneten Trauben, in die Gläser kommt. Spektakulär sind diese Sinnes-

eindrücke, sagt Marina Feierling-Rombach, die die Idee von der gemeinsamen Bier- und Weinprobe von Anfang an toll fand und kurzerhand die Verbindung zwischen Katharina Ganter-Fraschetti und Alixe Winter herstellte.

„In unserer Region wird von jeher Bier gebraut und Wein angebaut. Die Vision, diese beiden traditionsreichen Getränke durch die Kooperation zweier Unternehmen in einer innovativen Veranstaltung zu vereinen, finde ich wunderbar“, sagt die Mitbegründerin des Pro-



„Magisch Dunkel“ oder Auggener Schäf? Es passt beides perfekt zu der Suppe.

jekts. Es gelte offen zu sein und quer zu denken, das belebe das geschäftliche Miteinander und lasse neue Produkte entstehen. Alle drei Geschäftsführerinnen verbinde, dass sie Unternehmen in einer von Männern dominierten Branche erfolgreich führen.

Wie dem auch sei, das Projekt, sowohl Bier als auch Wein zu einem guten Essen zu servieren, hat bewiesen, dass es längst über den Experimentierstatus hinausgewachsen ist. Eine interessante Erfahrung hat Alixe Winter gemacht: „Immer wieder auch Bier und nicht nur Wein zu einem Menü zu trinken, hat etwas Erfrischendes“, sagt die Weinliebhaberin. „Das ist fast so, wie wenn man als Zwischengang ein Sorbet isst“, führt sie weiter aus und ist sich da mit Katharina Ganter-Fraschetti und Martina Feierling-Rombach einig. <

i Information

„Baden in Wein und Bier“, der nächste Termin ist am 21. April um 19 Uhr in der Alten Wache, weitere sind geplant. Anmeldung unter Alte Wache, Münsterplatz 38, Freiburg, Tel. 07 61/20 28 70 www.alte-wache.com
Brauerei Ganter, Schwarzwaldstr. 43, Freiburg, Tel. 07 61/21 85-0 www.ganter.com

Das Café Müller in Durbach zählt zu den besten Bäckereien Deutschlands

Wenn Qualität Gesetz ist

Beste Qualität ist beim Café Müller in Durbach Gesetz. Erneut wurde die Bäckerei deshalb vom Gourmet-Journal „Der Feinschmecker“ als eine der besten Bäckereien Deutschlands ausgezeichnet. Das Café hat diese Auszeichnung bereits 2015 erhalten.

Betriebschef Stephan Müller vermutet, dass ein Tester des Fachmagazins vor Ort war. Getroffen hat er ihn jedoch nicht. Den Konditormeister und Diplom-Volkswirt erfüllt die erneute Würdigung mit Stolz. Müller arbeitet mit ausgewählten Zutaten aus der Region. Seit 30 Jahren ist er als Bio-Betrieb zertifiziert. „Wir waren der zweite Bio-Laden in der Ortenau und wir lassen uns regelmäßig zertifizieren.“ Die Auszeichnung ist für Müller „eine Bestätigung für unsere gute Arbeit.“ Die Renner sind sein Bauernbrot, die „Durbächerle“-Brötchen und das französische Baguette. „Wir gönnen unseren Produkten bis zu 72 Stunden Teigruhe und verwenden keine Fertig-

mittel, also alles bekömmlich, schildert der Konditormeister.

Neues entsteht oft durch Zufall. Dazu erzählt Müller die Geschichte von der Grand Marnier-Haustorte. Der Bäckerge-selle hatte das Mehl vergessen. Und schon war die neue Torte geboren. Seit 40 Jahren zählt sie zu den Rennern unter den Produkten aus dem Café. Neu kommt demnächst ein Treber-Brot heraus. Nachdem es in Durbach nun auch eine Brauerei gibt, verwendet Müller die Reste des Brauvorgangs als natürliches Produkt in einem neuen Brot. Es soll sehr würzig und deftig sein, passt gut zu einem zünftigen Schwarzwälder Vesper und schmeckt mit frischer Butter.

Stephan Müller ist mit und in der Backstube groß geworden. Schon als Kind war er täglich zwischen Teig und Backwaren. „Wir Kinder hatten gewisse Aufgaben.“ Heute führt er den Familienbetrieb zusammen mit seiner Ehefrau Stefanie in dritter



Stephan Müller in seiner Backstube

Generation. Gelernt hat er in Bühl. Nach der Lehre hat er das Studium zum Volkswirt draufgesetzt. „Das weitet den Blick.“ Für ihn hat die traditionelle Backkunst weiter Vorrang. Die Auszeichnung ist Anreiz, „diese hohe Bestätigung durch unsere Kunden zu halten.“ rm <

i Information

www.suessevielfalt.de

ANZEIGE

TUNIBERGER Weintage
Halle Tiengen
Vielfältiges Unterhaltungsprogramm am Samstag und Sonntag

Samstag 25. März
ab 17.30 Uhr
Sonntag 26. März
ab 11.30 Uhr

Weine mit Genuss

WINZERKELLER Auggener Schäf eG & Laufener Altenberg

Winzerkeller Auggener Schäf eG
An der 83 · 79424 Auggen
Tel. 07631/3680-0
www.auggener-wein.de

Winzerkeller Laufener Altenberg
Weinstr. 48 · 79295 Sulzburg-
Laufen · Tel. 07634/5605-0
www.laufener-weine.de