



Falkensteins WEINPROBE

Aus antiken Trauben

Es gibt ein wunderbares Familienfoto von den Martuschiellos. Da sitzen sie eng beieinander auf einem Traktor im Weinberg die beiden Söhne, der Nefle, die Schwägerin, die Schwiegertochter und mitterndin – am Steuer – Mutter Elena.

Der Platz steht ihr zu. Noch immer lenkt sie die von ihr mitbegründete Kellerei Grotta del Sole in Quarto Flegreo nahe Neapel, auch wenn sie sich weitgehend aus dem Tagesgeschäft zurückgezogen hat. Die inzwischen 62 Jahre sieht ihr niemand an. Sie ist schlank, eine elegante Erscheinung. Und wenn sie auf Messen auftritt, ist sie immer noch die beste Verkäuferin ihrer Weine.

Bald hundert Jahre besteht das Unternehmen, das früher Vinicola Flegrea hieß. Begründet hat es der alte Francesco Martuschiello. Er holte sich Trauben von kleinen Winzern, kelterte sie und verkaufte den Wein lose an Gastwirte der Umgebung. Die Söhne erweiterten das Geschäft, das zuletzt aber nicht mehr sehr einträglich war.

Die dritte Generation betrat neue Wege. Ermannt von Mutter Elena begannen Francesco und Salvatore Martuschiello mit dem Aufbau einer anspruchsvollen Kellerei. Es sollten hochwertig, gar außergewöhnlich Weine erzeugt werden. Ziel war es, die uralten, zum Teil aus dem antiken Griechenland stammenden Rebsorten Kampaniens zu pflegen. Trauben also wie Aspriolo, Grauzano, Fiano oder Falanghina – sie zalten schon als ausgestorben.

1992 ging Grotta del Sole in Betrieb. Die Kellerei arbeitet mit einigen vorsichtig ausgesuchten Winzern der Umgebung zusammen, legt aber auch selbst neue Weinberge an. So wurde an den Hängen des Vesuvius die schon von Plinius dem Älteren erwähnte Traube Gode di volpe gepflanzt. Der Wein kommt als Lacryma Christi in den Handel.

Unter dieser romantischen Bezeichnung floss früher manch schlimmer Touristenfrank. Nicht zuletzt die Martuschiellos haben dazu beigetragen, dass ein Lacryma Christi del Vesuvio heute wieder einen guten Ruf hat. Der 2006 von Grotta del Sole ist ein ungewöhnlicher Tropfen, der im Laufe einer Flasche immer wieder mit neuen Würzen überrascht. Da steigen machtvoll Kräuterdüfte auf von Liebstöckel und Schnittlauch. Ein Hauch Bergamotte ist zu ahnen. Die Frucht von herben Birnen und Mirabellen wird begleitet von Mandel- und Weißbrotaromen. Und es schwingen ungewohnte erdige Töne mit, denn schließlich ist der Wein in vulkanischer Erde gewachsen.

Der wunderliche Schluck schreit geradezu nach Porcini, nach Steinpilzen. In Butter schmoren, salzen, dann zwei Spritzer Zitronensaft, einen Teelöffel geriebenen Parmesan (nicht mehr) und reichlich Petersilie dazugeben. Mit Fetuccine servieren. Basta.

Pit Falkenstein

Lacryma Christi

JAHRGANG 2006

REBSORTE Gode di volpe

ANBAUGEBIET Kampanien/Italien

ANALYSE 12,8° Alkohol, 5,4 g Säure,

4,0 g Restzucker (pro Liter)

TRINKEN BIS 2009

PREIS AB HÄNDLER 7,50 Euro

ANSCHREIBE Hans-J. Bremer

Eifelweg 3, 38104 Braunschweig

Tel. 05 31/23 73 60, Fax -237 36 36

info@bremenwein.de

www.bremenwein.de



Sterne Koch **Thomas Stork** (li.) zeigt in der Bordküche, wie Trüffel auf dem Teller ihren vollen Geschmack entfalten – und verrät, woran die Passagiere die allerfeinsten Knollen erkennen.

Kreuzfahrt-Verkäufer segeln auf der **Gourmet-Welle**. Sie holen eine verwöhnte Klientel an Bord, die dem **Sterne Koch** in der Kombüse neugierig lauscht.

Look and cook



Foto: M. Schmitt/Photo-Japan

Auf der riesigen Kinoleinwand des Theaters auf der AIDAdria blitzte es auf „Aida kocht“. Schnell schwenkt die Kamera über Gemüse und Fleisch und versucht mit fröhlich brutzelnden Köchen Appetit auf Zusäuschen zu machen. Sekunden später begrüßt Moderatorin Christina mit schönsten Zahnweißblättern das Publikum, das zwischen Golsimulatoren und Ausflugscontnern im regenbogenfarbenen Star-Trek-Look hungrig die abgedrehte Show vom Kochstudio auf Deck 10 verfolgt. „Das duftet ja lecker“, flüster Christina und schaut neugierig auf Aida-Chefkoch Günter Kroak, der ein Zitronengras-Hühnercurry über der Induktionsplatte schwenkt.

Langsam verteilen sich die ersten Gäste in eines der acht Schiffrestaurents zum biflettartigen Mittagessen. Nur im Buffalo-Steakhouse auf Deck 10 kann davon keine Rede sein. Denn der kleinen zwölfköpfigen Truppe, die sich hier zu einem besonderen genussvollen Treffen verabredet hat, reicht dieser zelluloidverpackte Kochkurs keineswegs.

Rund 360 Euro haben sie zusätzlich in die einwöchige Mittelmeer-Kreuzfahrt investiert, um sich live von Kroak und Sterne Koch Thomas Stork Trüffelgerichte vorführen und in die Geheimnisse der Knollen einweihen zu lassen. Später in den Proviathanallen dürfen sie noch einen exklusiven Blick hinter die Kulissen des Schiffes werfen, gemeinsam in Barcelona auf dem Feinschmeckermarkt La Boqueria die letzten Zutaten fürs Farewell-Dinner einkaufen.

Im „Rossini“ serviert Stork allabendlich sechs- bis elfgängige Champagner-Menüs. Schon ohne die Präsenz des Executive Chef im spanischen Fünf-Sterne Hotel Las Dunas hat das Schiffrestaurant einen Feinschmeckerurteil 2004 für die Aal Schlemmerliste es zum „Schiffrestaurant des Jahres“, und gerade erst wurde der Corporate Manager aller AIDAS, Günter Kroak, zum „Aufsteiger des Jahres 2009“ ausgezeichnet.

Seine Locksignale erhitzen jetzt mehr Kreuzfahrer als Plätze im Kochkurs sind. Immerhin hat er mit Stork einen Ziehsohn Heinz Winklers an Bord, der für eine mit Blütenaromen angereicherte Alkoholküche steht. Doch Günter Kroak

will bei höchstens zwölf Küchengängern bleiben: „Das sinnliche Erlebnis ginge in der Masse komplett verloren.“ Mit einem „Dann wollen wir mal!“ schnappt sich Thomas Stork in der Showküche schwungvoll eine Knolle eines schwarzen Sommertrüffel aus einem kleinen Korb, dozieren über die Unterschiede des französischen Prachtexemplars zur Königin der Delikatessen nebenan, dem bis zu 5 000 Euro teuren italienischen Albatruffel. Er gibt Kauf- und Lager Tipps, bereitet schließlich ein Trüffelrisotto vor.

„Alles entscheidend ist dabei, welchen Reis sie auswählen“, sagt der Koch. „Denn je nach Stärkegehalt kann Ihr Risotto entweder zu einem absoluten Hochgenuss oder zum matschigen Totallöffel werden.“ Dampfend mischen sich Weißwein aus der Provence und eine weiße Albatruffelpaste im Topf.

Mitkochen ist für die Gäste aus Versicherungsgründen nur begrenzt erlaubt. Ein kleiner Trost für das Look-Team: Auch sonst lässt Chefkoch Kroak längst nicht jeden Kollegen an die Töpfe seines Gourmetrestaurants – Sterne nach hinten oder her. „Küche müssen sich auf dem Schiff an völlig andere Abläufe gewöhnen. Auf hoher See muss man bereit sein, mit dem zu arbeiten, was da ist.“

Thomas Stork kann das. Er arbeitete zwei Jahre in den Bord-Rossinis. Für den Kurs plant er für das Topinamburbschneepüree mit Trüffelagnolotti und zartes Kalbsfilet mit knuspriger Trüffelhaube an Tomaten-Vanillebutter.

Während der Sterne Koch das erste Sechsstück-Menü für den Abend vorbereitet, lädt Günter Kroak im AIDA-TV als Daueraufzeichnung zur nächsten Kochschau ein. Einen kann der dampfende Hype jedoch nicht erwärmen. Roland, Zweigleiter einer großen Tiefkühlfirma aus Berlin: „Seitdem AIDA auf Gourmet macht, hat sich vieles verändert“, bemerkt er kritisch. „Früher konnte man mit kurzen Hosen zum Essen gehen, das geht jetzt nicht mehr.“

Doch daran wird er sich gewöhnen (müssen). Auf der Karibikkreuzfahrt 2009 wird Gewürzpaste Ingo Holland an Bord des Aida-Schiffes zu Spicy-Geheimnissen und Kochkursen karibischer Art einladen.

Lilian Breuch

Meer Genuss

Auf „Schnitzeljagd“ geht der Münchener Veranstalter MSC Kreuzfahrten ab. Januar 2009 mit fünf Gourmet-Reisen: Die Passagiere werden mit kulinarischen Rallyes und Quizshows zu „Essen und Trinken“ auf Trab gehalten. Tipps vom Köchenchef fürs Brutzeln daheim stärken das Wissen und meist den Bauch. Preis: ab 749 Euro pro Person.

MSC Kreuzfahrten GmbH

Neumarkter Straße 63, 81673 München, Tel. 089/856 35 50

msc@msccruises.de, www.msc-kreuzfahrten.de

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten Holt jedes Jahr im Juni/Juli **seefeste Feinschmecker** auf ihr Flaggschiff MS Europa. Sternekoche, Pâtisseries, Chocolatiers, Fromagiers und Winzer segeln eine Woche unter dem Motto „Europas Beste“. Preis: ab 4 668 Euro pro Person.

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten

Böllnstr. 25, 20095 Hamburg, Tel. 040/300 146 00, www.hllhd.de
Auf den **Flüssen Europas** schwimmen die Schiffe der A-ROSA – etwa im Mai 2009 auf der Route Rhône/Saône: Die Fressen von Sent werden in Dijon erkostet. Schokosünden in der Nougaterie von Montblanc, Burgunder in Beaune. Die Krönung: Paul Bocus Restaurants L'Abbaye de Collonges in Lyon. Preis: ab 1 429 Euro pro Person.

A-ROSA Flussschiff

Steinstr. 9, 18055 Rostock, Tel. 01 80 30/276 72, www.a-rosa.de
AIDA-Genussreisen packt **Kochkurse** kulinarische Ausflüge, Kochschürze, AIDA-Kochbuch und eine volle AIDA-Kühlschleife für die Rückreise ein. Preis: ab 1 248 Euro.

AIDA – Das Clubschiff

Am Strande 3d, 18055 Rostock, Tel. 03 81/20 27 07 22, www.aida.de