

Vinalu[®]

Luxemburgs erstes Internet-Magazin für Wein und Genuss

Ausgabe Nr 58
November 2021



*Türkischer Mokka
gefällig?*

*The Fontenay in Hamburg
Akte VIP*

*Volvo XC40 P8
Fahrbericht*

*VINALU Spezialreportagen
Kulinarisches Istanbul*



Zeit für gutes
Quittengelee

- 01 Editorial + Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 03 VINALU Spezialreportagen Türkische feine
Gastronomie im Conrad Bosphorus Istanbul
- 08 Akte VIP 'The Fontenay' in Hamburg + Volvo XC40 P8
- 16 Werbung Rossi
- 17 Der Abstecher Seehotel Leoni am Starnbergersee
+ Subaru Outback 2.5i Sport
- 26 VINALU Verkostung von Picpoul de Pinet Weinen
mit Gillardeau Austern
- 30 VINALU Fine Food Tours Schanz in Piesport + MG EHS
- 36 Impressum



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Gründungsmitglied mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf Vinalu

Wilfried Moselt



Chefredaktion/Bildredaktion/
Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Rischu Grandorf (rg),
Harry Montagnola (hm), Egon Olsen (eo),
Liliane Turmes (lt), Helene Latour (ht)

Wein & Kulinarik

Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

„Drink Pink“ – Sonderpreis für Deutschlands beste Rosés
Roséweine und -sekte werden hierzulande immer beliebter. Entsprechend groß ist zwischenzeitlich das Angebot. Beispiele für herausragende Rosés aus heimischen Kellern präsentiert das Deutsche Weininstitut (DWI) mit den Gewinnern seines diesjährigen Rosé-Sonderpreises im Rahmen der DLG-Bundesweinprämierung 2021. In dem DWI-Wettbewerb stellte das Weingut Zehe-Clauß aus Mainz mit dem 2020er Rosé trocken aus den Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon den besten Roséwein. Den zweiten Platz erreichte das Weingut Thomas Gottwald und Sohn aus dem rheinhessischen Lörzweiler für seinen 2020er Muskat-Trollinger, Spätlese Rosé feinherb, gefolgt vom Weingut Emmerich-Köbernik aus Waldböckelheim von der Nahe, das mit seinem 2020er St. Laurent Rosé feinherb als Drittplatzierter aus dem Wettbewerb hervorging. Der Sonderpreis für den besten Rosé-Sekt ging an das Sektgut St. Laurentius der Familie Herres aus Leiwen an der Mosel, welches die Fachjury mit seinem 2019er Spätburgunder Crémant „Cuvée Nadine“ überzeugte. DWI-Geschäftsführerin Monika Reule betonte im Rahmen der Preisverleihung, dass sich der Trend zum verstärkten Rosékonsum auch an den Weinmarktdaten des „Nielsen Homescan Panels“ ablesen lässt: „Roséweine machten im vergangenen Jahr mittlerweile zwölf Prozent der Weineinkäufe in Deutschland aus und am Umsatz mit Wein hatten sie einen Anteil von elf Prozent. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einem Plus“, erklärte Reule. Deutsche Roséweine sind im eigenen Land beliebt. Fast jede zweite eingekaufte Flasche Rosé (47%) stammte 2020 aus heimischer Erzeugung. Der Anteil ist gegenüber 2019 um drei Prozentpunkte gestiegen. Bezüglich der Rebsorten dominieren Spätburgunder (13%), Dornfelder (11%) und Portugieser (10%). Der wachsenden Nachfrage steht auch ein gestiegenes Angebot an deutschen Roséweinen gegenüber. So ist die Menge der qualitätsgeprüften Rosés im vergangenen Jahr auf rund eine Million Hektoliter gestiegen. Im Jahr 2010 lag sie mit 768.000 Hektolitern noch um fast ein Viertel niedriger. Das größere Roséangebot spiegelt sich auch in den Anstellungen zur Bundesweinprämierung wider. In den letzten fünf Jahren ist der Anteil roséfarbener Weine auf sieben Prozent gestiegen. Einen Grund für diese Entwicklung sieht Monika Reule in einer geänderten Wahrnehmung deutscher Rosés: „Unsere Roséweine präsentieren sich heute charaktervoller als vor einigen Jahren und sie sind auch häufiger im gehobenen Preissegment zu finden. Zudem legen sie ihr Image als Sommerweine ab und werden zunehmend auch als ganzjährig interessante Menübegleiter entdeckt“. Vor diesem Hintergrund wird das DWI im kommenden Jahr auf der weltgrößten Weinmesse ProWein die Rosés unter dem Motto „Drink Pink!“ in den Mittelpunkt seines Messeauftritts stellen.

LT



*Deutschland erlebt
Trendwende beim Rosé*



VINALU Spezial – VINALU Spezial – Vinalu Spezial

Feine türkische Spezialitäten im Conrad Bosphorus Istanbul

Von Liliane Turmes und Romain Batya
(Alle Fotos Romain Batya)

*Blick vom Hotelzimmer auf die
Landseite Istanbuls*



Wer die Synthese aus Orient und Okzident hautnah erleben will, kommt an Istanbul nicht vorbei. Die 16 Millionen Menschen umfassende Grossstadt am Bosphorus und dem Goldenen Horn ist ein Kaleidoskop der Kulturen. Das Gleiche gilt auch für die «Küchen» Istanbuls, denn nirgendwo in Europa oder im Orient sind die Eindrücke auf Gourmets von Welt dermassen beeindruckend.

Eines der schönsten Hotels vor Ort, in dem die kulinarischen Traditionen des Landes gepflegt werden, ist das Conrad Istanbul Bosphorus. Nicht zu sprechen von der Lage im historischen Stadtteil Besiktas, mit einer atemberaubenden Panorama-Sicht auf den Bosphorus. Einen besonderen Dank möchten wir an dieser Stelle Frau Eda Topçuoğlu aussprechen; sie ist nicht nur die verlässliche PR- Verantwortliche des Hotels, sondern auch ein ausgesprochener Foodie wenn es um die wahren Spezialitäten ihrer Heimatstadt geht. Auch Seran Dikmen, dem unermüdlichen Sous-Chef und seinem Küchenteam gilt unsere Anerkennung. Das Restaurant im Conrad, wo wir die Schätze der gehobenen türkischen Küche entdeckten und ausgewählte türkische Weine dazu verkosteten, nennt sich „Manzara“, was auf deutsch soviel heisst wie Aussicht oder Landschaft, denn von den Terrassen der beiden Restaurants ist die Aussicht auf Istanbul, auf den Bosphorus mit den Anfängen des Marmarameers grandios.

Unser Exkurs beginnt mit den abwechslungsreichen Meze, den mundgerechten, kleinen Portionen diverser Gerichte, die teils gut gewürzt, teils aus nur einem Rohstoff bestehen. Die Basis von Meze sind oft kalte Gemüsepasten, Yoghurt oder Trockenfrüchte. Das hat damit zu tun, dass der Ursprung der türkischen Küche auf die Nomadenvölker zurückgeht. Und die Küche der Turkvölker bestand aus wild gewachsenem Obst, Wildgemüse, Kräutern, fermentierten Milchprodukten sowie Hammel- und Ziegenfleisch. Rund 16 verschiedene Mezeler wurden der VINALU Redaktion aufgetischt, angefangen von Gemüse oder Weinblättern in Olivenöl, Humus mit Zwiebeln und Korinthen, frittiertem Spinat mit Yoghurt „ispanak tarator“, Artischocke in Olivenöl „zeytinyagli enginar“ über rohe Fleischbällchen mit Weizenflocken und Gewürzen bis hin zu Tatar mit Möhren und Yoghurt „havaç tarator“, rote Bete mit Yoghurt „pembe sultan“ und gegrillter Aubergine mit Yoghurt „sögürme“ sowie „atom“, das ist passenderweise Yoghurt mit teils gemahlener, getrockneter Chili.



Die Lobby im Conrad Bosphorus



Eda Topçuoğlu und Sercan Dikmen



Meze als perfektes Bild einer Nature Morte



Majestik, ein Cuvée aus Sauvignon Blanc und Sultaniye



Lakerda wird zelebriert



Farbenfrohes Lakerda, den Fisch erkennt man rechts

Für Sous-Chef Sercan schien die Zeit gekommen, das passende Brot dazu zu servieren. In unserem Fall „pide“, gefüllte Brotfladen, die wie kleine Schiffe aussehen und mit kräftig gewürzten Scheiben von Wurst „sucuk“ oder mit grünem Gemüse belegt sind. Zum Brot wird oft eine Art Gewürzpaste „acili ezme“ auf Basis von Tomaten, grünen Paprika, Zwiebeln und Zitronensaft gereicht.

Die Krönung aller Mezeler ist eine Fischspezialität von einjährigem Bonito, der auf seiner Migration durch den Bosphorus seit Jahrhunderten hier gefangen wird. Die Thunfischart wird filetiert und wochenlang in Salz mariniert, dann wird „lakerda“ mit süßen roten Zwiebeln, viel klein gehackter Petersilie und etwas Sumach gewürzt. Der saure Geschmack von Sumach ersetzt den Zitronensaft, der keineswegs bei „lakerda“ verwendet wird, da er den Geschmack der fermentierten Fischfilets verfälscht. Im Conrad wird „lakerda“ unter der Glasglocke serviert (siehe Foto), der Fisch der seine Konsistenz komplett geändert hat, wird mit gekochtem Fenchel, enthäuteten Orangenzenen, gewässerten Trockenfeigen und halbierten Riesenkapern, nebst essbaren Blüten serviert.

Eine warme Vorspeise ist „hamsili pilav“. Der Name kommt von „hamsi“, der türkischen Bezeichnung für die Schwarzmeersardine. Die Filets werden mit der Haut nach aussen in einer runden Backform angerichtet, in der Mitte wird der Pilav-Reis mit typischen Zutaten wie Pinienkernen, gehackten Zwiebeln, Pistazien und Rosinen eingebracht, dann mit weiteren Filets verschlossen. Fertig gebacken, wird „Hamsili Pilav“ kopfüber aus der Form auf den Servierteller gebracht, Sercan Dikmen dekoriert das Gericht mit einer speziellen „Café de Paris“- Sauce, die Wildkräuter, Kapern, Senfsaat und weitere Geheimnisse beinhaltet. Die Basis der Sauce besteht aus türkischer Kräuterbutter, wobei Petersilie und Estragon tragende Elemente sind. Nicht nur optisch eine der schönsten Vorspeisen aus dem Nordosten der Türkei.

Zu den Mezeler lässt Eda einen leichten, fruchtigen Weisswein mit diskretem Bukett von gelben Äpfeln und Kernobst servieren. Die Struktur ist gut, im Abgang überwiegen die Bitternoten, daher passt Majestik von Sevilen zum feinen Essen.

„Eins geht noch“ dachte sich der Sous-Chef wohl und liess es sich nicht nehmen, frittierten Humus mit Lammleber gefüllt, obendrauf gegrilltes Schafsbries, garniert mit blauen Blüten, „Kuzu Cigerli Humus Kizartha“ genannt sowie seine ganz spezielle „Kebab“



Pide mit Sucuk oder Gemüse



Hamsili Pilav mit Café de Paris Sauce



Kav Bogazkere ,Rotwein aus Ost Anatolien

Kreation, ein Fleischgericht mit geschmorter Aubergine, mit als Beilage Reis und Bulgur, aufzutragen. Dazu wurde ein „Kav Boğazkere“ Rotwein, Jahrgang 2018 aus Ost Anatolien ausgeschenkt mit Aromen von Brombeeren, Unterholz und vegetabilen Nuancen und mit Anklängen an rote Johannisbeeren, Vanille und Rauch am Gaumen. Der dezente Bitterton der Rebsorten Boğazkere und Öküzgözü harmonierte mit dem intensiven Geschmack dieser beiden Gerichte. Wir sagen: Toll, diese kulinarische Entdeckungsreise quer durch die Türkei im Restaurant <Manzara>!

>> *Das Hotel Conrad Istanbul Bosphorus, Cihan-nüma Mah. Saray Cad. No: 5 in 34353 Besiktas, Istanbul, ist täglich geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer +90 212 310 2525 und auf www.hilton.com/conrad-istanbul-bosphorus*



Sercan Dikmen und sein Team



Kebab nach Art des Hause



Humus frittiert, gefüllt mit Lammleber, obendrauf Schafsbräse

AKTE VIP - Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 53)

Das Nobelhotel The Fontenay mit seinem Lakeside Restaurant

Wenn Hamburg dir zu Füßen liegt

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)

Panorama von der Aussenalster



Hamburg im frühen Herbst ist entspannend. Grund genug, im Luxushotel „The Fontenay“, das wir kurz nach seiner Eröffnung im Frühjahr 2018 vorgestellt hatten (siehe VINALU Ausgabe 43) vorbei zu schauen. Neuerungen gibt es nach der Markteinführung viele, fangen wir mit Julian Stowasser an, der seit März letzten Jahres der neue Küchenchef des Hauses ist. Der 34-jährige stammt aus der Nähe von München, im Juni 2018 war er der Koch im Restaurant „Weinsinn“ in Frankfurt, wo er 2020 vom Gault & Millau Deutschland zum Aufsteiger des Jahres in Hessen ausgezeichnet wurde. Gleichzeitig bekam das „Weinsinn“ einen Stern im Guide Michelin. Seine Ausbildung zum Koch machte Stowasser in München, zuerst im Augustiner Keller, dann im Sofitel Bayerpost. Danach ging es ins Steirereck in Wien und in das Hotel Bareiss in Baiersbrunn. Das „Aqua“ im Ritz Carlton Wolfsburg und das „Atelier“ im Bayerischen Hof in München sind weitere Etappen bevor Julian nach Hessen wechselte. Seine Laufbahn ist demnach mit vielen kulinarisch wertvollen Etappen gespickt. Seine Küche ist geschmacksintensiv und weltoffen, ohne dabei jedoch die Wurzeln der klassischen Haute Cuisine Française aus dem Auge zu verlieren. Auf das von ihm zubereitete Dinner waren wir dementsprechend sehr gespannt.

Auch die Chef Sommelière des Hauses, Stefanie Hehn hat sich in Sachen Wein weiter perfektioniert. Seit knapp einem Jahr ist sie in den Rang eines „Master Sommeliers“, laut dem Court of Master Sommeliers in London, aufgestiegen. Seit 1970 haben nur 270 höchst weinaffine Menschen die ruhmreiche Prüfung bestanden. Die Weinexpertin stammt aus Franken, sie arbeitete bereits 2010 als Sommelière im Louis C. Jacob in Blankenese, ging dann zur „Überfahrt“ an den Tegernsee und kam 2017 zur Eröffnung des „The Fontenay“ zurück nach Hamburg. Sehr gespannt waren wir daher auch auf die Weinbegleitung, die Stefanie zum



Im Lakeside ist die Aussicht grandios



Das 27 Meter hohe Atrium ist von den oberen Stockwerken einsehbar



Gewundene Formen sind Trumpf



Die Bibliothek des Hotels



Küchenchef Julian Stowasser



Chef Sommelière Stefanie Hehn



Winzersekt von Volker Raumländ

Dinner servieren würde.

Erinnern wir kurz daran, dass „The Fontenay“ eine architektonische Herausforderung war. Angefangen beim geschwungenen Außen- design, das im Grundriss aus drei ineinander greifenden Kreisen besteht, die sich Star Architekt Jan Störmer erdacht hat, bis hin zum siebentwanzig Meter hohen Atrium, in dem ein riesiger „Van Egmond“ Aluminium- lüster hängt. Das Hotel hat hundertdreizehn geräumige Zimmer, siebzehn luxuriöse Suiten, zwei schöne Restaurants nebst einer eleganten Lounge, einer gut bestückten Bibliothek und einer aufregenden Panorama-Bar, die sich auf dem achten und letzten Stock befindet.

In Sachen Kulinarik gibt es im Erdgeschoss mit dem „Parkview“ ein Gartenrestaurant mit Terrasse und abwechslungsreicher Küche, das über die Woche auch ein Mittagsmenü anbietet. Hier wird morgens das Frühstücks- büffet serviert.

Unser Fokus liegt auf dem Gourmetrestaurant „Lakeside“. Es befindet sich auf der siebten Etage, ist halbmondförmig ausgelegt und integral mit Fenstern bis zum Boden versehen, so dass der Gast auch während der kalten Jahreszeit den Eindruck behält, auf einer Terrasse hoch über Hamburg, und mit einer tollen Aussicht, zu speisen.

Unser Dinner beginnt mit einem Winzersekt von Volker Raumland. Der „Blanc de Fontenay“ 2013 ist ein reiner Weißburgunder mit Aromen von reifen Birnen und Brioche. Die Anklänge an Agrumen und die Zartbit- ternoten von gelben Grapefruit verleihen ihm am Gaumen eine jugendliche Frische und eine gute Struktur mit einem langen Nachhall. Der feine Schäumers passt zu den raffinierten Amuse-Bouches von Kirschenbaisers mit Gän- seleber, den Zucchinirollchen mit Octopus, Aioli und Zitronenconfit, verfeinert mit Curry Mayonnaise, ebenso wie zu den Meeresträub- chen (Salicorne) mit Yuzu, den Stabmuscheln und dem Kaisergranat. Welch eine Vielfalt an Genuss zum Einstieg! Die erste Vorspeise, ein rohes Wagyu-Filet mit Caviar Impérial und Crème Fraîche ist ein Gedicht. Und der trockene Riesling Lorcher Krone 2018 von Eva Fricke aus Eltville im Rheingau setzt dem



Rohes Wagyufilet mit Imperial Kaviar



Trockener Riesling, Lorcher Krone 2018



Delikates Amuse Bouche mit Garnele



Zander mit Kimchi, Sesam, Pak Choi



Petersfisch mit Karotte und Varouan



Taube mit Haselnuss, Birne, Boudin Noir



Spätburgunder John von Rudolf Fürst



*Schnitte vom Limousin Lamm
mit Bohnen und Artischocke*

gelungenen gastronomischen Zusammenspiel im Sinne des Wortes die Krone auf. Stowasser liebt Fisch und die Zanderschnitte mit Kimchi, Sesam und Pak Choi setzt in puncto Frische und Geschmackskombination exotische Akzente. Er wiederholt den Überraschungseffekt mit einem feinen Filet vom Petersfisch an Buttergemüse, Romanesco und Karotte, alles delikat mit der indischen Gewürzmischung Varouvan in die richtige Geschmackssphäre gelotst. Natürlich zeigt der Rheingau Riesling bei den beiden Fischgerichten so richtig zu was er imstande ist. Französisches Taubenfilet mit Haselnuss, pochierte Birne auf Mandelunterlage und Boudin Noir (gebratene Schwarzwurst) ist geschmacklich eine intensive Sache. Stefanie Hehn kennt das Stowassersche Gericht und hat mit „John“, einem 2017er Pinot Noir, den passenden Begleiter parat. Der ausdrucksvolle Spätburgunder von Rudolf Fürst aus Franken, mit seinen Kirschnoten, seinen Mandelaromen und seiner feinen Säure ist ein eleganter Wein und genau das richtige Pendant zum Filet vom Limousin-Lamm mit Bohnen- Ragout, Artischocken-Stroh und schwarzem Knoblauch. Chefkoch Julian gibt mit seiner Paprika-Hollandaise noch einen Farbtupfer drauf. Die herrlichen und himmlisch leichten Saucen gelingen Stowasser mit Bravour und unterstreichen schmeichelnd seine Kochkunst. Das „Lakeside“ Dessert, „Hamburg oblige“, ist ein Klassiker ‚revisité‘ sozusagen: Die Hamburger Rote Grütze mit Rosenwasser und sogar mit Rosenblättern, reizvoll präsentiert und wunderbar am Gaumen. Unser BRAVO an den talentierten Küchenchef und an die leitende Sommelière.

>> **Luxushotel „The Fontenay“ und das Rooftop-Restaurant „Lakeside“ befinden sich an der Außenalster, im Ortsteil Fontenay 10 in D- 20354 Hamburg-Rotherbaum. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 (0)4060566050 und auf www.thefontenay.com Das Hotel ist täglich geöffnet. Einen Tisch im abends geöffneten „Lakeside“ sollte man lange im Voraus reservieren.**



Teilansicht eines Zimmers



Das Frühstücksbuffet wird im Untergeschoss serviert



Ein Teil des Frühstücksbuffets



Entdeckungen beim Frühstück

Der vollelektrische Volvo XC40 P8, das Auto zu unserer Kolumne „Akte VIP“ Über vierhundert PS und sehr, sehr leise

Von Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)

Nein, einen Kühlergrill hat der P8 keinen mehr. Braucht er auch nicht, es gibt ja keinen Verbrennungsmotor, der durch den Fahrtwind vor übermäßigem Erhitzen geschützt werden muss. Denn mit dem von uns getesteten E-Auto XC40 hat Volvo seinen Einstand in Sachen Elektroantrieb mit Grandezza hingekriegt.

Kaum haben wir hinter dem Lenkrad Platz genommen, stellen wir verblüfft fest, dass der P8 ohne den obligaten Starterknopf auskommt. Auch einen Schalthebel braucht es nicht, aber das kennen wir von den Hybrid-Fahrzeugen anderer Hersteller. Es gibt halt nur einen Wippschalter für die Positionen D und R. Wenn man einparkt und das Auto gut steht, braucht nur die P-Taste gedrückt zu werden. So weit, so gut.



Der schicke Schwede sieht aussen wie innen sehr gediegen aus. Beeindruckend ist auch sein Eigengewicht, das man bereits nach einigen Kilometern erahnen kann, ohne in die Bordpapiere schauen zu müssen. Satt 2,2 Tonnen bringt er auf die Waage, die Zuladung beträgt 462 Kilo. Nach Adam Riese wiegt die Fuhre, mit vier Personen plus Gepäck besetzt, mehr als 2,6 Tonnen. Wir spielen demnach fast in der Gewichtsklasse Hummer H1.

Da braucht es schon Leistung, und zwar an allen vier Rädern. Die hat der P8 natürlich, denn an jeder Achse arbeitet ein Permanentmagnet-Elektromotor mit 204 PS. Die Systemleistung beträgt demnach 408 PS oder 300 kW. Eine fast 500 Kilo schwere Batterie mit einer Akkukapazität von 78 kWh ist in dem Fall das Mittel der Wahl. Volvo gibt beim XC40 P8 eine Reichweite von um die 400 Kilometer an, in der Praxis und bei moderater Fahrweise sowie sommerhaften Temperaturen ist ein Aktionsradius von 350 km keine Utopie.

Natürlich kann der P8 auch Gelände. Trotz seines hohen Gewichts sind tiefe Wasserpfützen, Matsch, Eis sowie Schneeverwehungen für den Nordländer ein Pappenstiel. Der Hersteller bescheinigt uns eine Bodenfreiheit von 19 cm (hat der Subaru in dieser Ausgabe nicht etwas mehr?) sowie eine Wassertiefe von sage und schreibe 45 Zentimetern. Nicht einmal Förster oder Jäger werden das ausprobieren, da müsste man schon einen gehörigen Bach durchqueren... Wie auch immer, Fahrten in leichtem und mittlerem Gelände, immer abseits des Asphalts, sind für das gediegene Elektro-Auto kein Problem.

Und sicher, der Winzer Ihres Vertrauens wird grosse Augen machen, wenn Sie mit dem modernsten Volvo aller Zeiten bei ihm vorfahren. Da gibt es nur einen Wermutstropfen: In den kleinen Kofferraum passen nebst Reisegepäck leider nur drei Weinkartons. Doch Volvo hat auch dafür eine Lösung parat. In das Geheimfach unterhalb des Ladebodens passen mindestens noch sechs einzelne Weinflaschen und in das vordere Staufach unterhalb der „Motorraumhaube“ gehen dann noch mal sechs Flaschen. Dreissig Weinflaschen insgesamt, das passt.

>> Der Basispreis für den XC P8 Recharge Pure Electric AWD liegt bei 61118.- € TTC. Das von uns gefahrene Testfahrzeug kostet mit den Extras 68070.- € TTC. Preise in Luxemburg, Stand Oktober 2021. Wir danken Volvo Belgien und dem Autohaus Autopolis in Bertrange für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

PR

DOMAINE TARIQUET

Classic

Cuvée historique du domaine, *Classic* est un assemblage d'Ugni blanc, Colombard, Gros Manseng et Sauvignon. Croquant, frais, tonique, très ouvert sur des arômes floraux, d'agrumes et de fruits à chair jaune. Degré de 10,5 % seulement.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grana
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DISTRIBUÉ PAR
ROSSI 1954

www.rossi.lu

Der Abstecher, Folge 50: Das aussergewöhnliche Seehotel Leoni am Starnberger See

Titel: Mit den Haaren im Wind, mit den Füßen im Wasser

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Der Starnberger See hat
immer Saison*



*Das Seehotel vom
Wasser aus gesehen*

Die fünfzigste Folge unserer Kolumne „Der Abstecher“ sollte schon exklusiv sein, sagten wir uns und so kam das Seehotel Leoni am Starnbergersee ins Spiel.

Wobei Leoni nicht nur der Name unseres Abstechers ist, Leoni bezieht sich desweiteren auch auf einen Ortsteil der Ortschaft Berg. Dort wo heute das Seehotel steht, stand vor 200 Jahren die Villa des Geheimen Staatsrats Franz von Krenner. Die Wölbung am See nannte sich Assenbuch, in Anbetracht der dicken Buchen, die dort das Ufer säumten. Von Krenner liebte die schönen Künste und weil er kinderlos war, vererbte er seine Villa Giuseppe Leoni, dem Sänger und Bassisten der königlichen Hofoper in München. Von Krenner verstarb mit 57 Jahren, Giuseppe Leoni kam demnach früh in den Besitz seines Erbes. Fortan verbrachte er die Sommermonate am See, Freunde und Bekannte beköstigend. Aus dem Spass wurde eine Berufung, denn die Frau von Giuseppe Leoni war eine begnadete Köchin. Das erste italienische Restaurant in der Region Starnberg war geboren, das Gasthaus funktionierte auch unter der Bezeichnung „Leonihausen“. Im Zusammenhang mit dem Starnberger See dürfen wir „Sissi“ nicht vergessen, denn die Kaiserin Elisabeth von Österreich war Deutsche und stammte aus Possenhofen bei Feldafing,

am Westufer des Sees. 24 Jahre lang verbrachte sie während der Sommermonate vergnügliche Wochen in Bayern. Das Seehotel Leoni kann sogar mit einem echten Thronessel der Kaiserin aufwarten. Er befindet sich samt den schriftlichen Erklärungen in einem Glaskasten am Eingangsbereich zum Restaurant.

Doch neben diesen historischen Impressionen zum Haus lagen uns natürlich die Gastronomie und die Weine besonders am Herzen.

Hannover, Esztergom und die Steiermark

Bei unserem sympathischen und aufschlussreichen Gespräch mit Hoteldirektor Sebastian Schwarz, auch zum Wein meinte er: „Obwohl wir im direkten Einzugsbereich von München liegen und Bier in der Region allgegenwärtig ist, sind wir ständig bemüht, unsere Weinkarte an die Ansprüche unserer Kundschaft anzupassen“. Das ist sicherlich kein einfaches Unterfangen, doch seine ausgewählten Referenzen der Weinkarte, hauptsächlich was deutsche Weine angeht, sprechen für sich und wie uns verraten wurde, wird demnächst wohl ein Top Moselwein mit ins Sortiment genommen...



Leoni hat einen eigenen Schiffsanleger



Kreativer Küchenchef Robert Illes



Der Innen-Pool mit Blick auf den See



*Sebastian Schwarz,
der Hoteldirektor*



*Der Oberkellner
Franz Pail*



Der lichtdurchflutete Wintergarten



Winzersekt zum Einstand



***Zanderfilet mit
Petersilienkartoffeln
und Rote Bete***



***Entenkeule- und Brust mit
Griessknödel und Rotkohl***

Sebastian Schwarz stammt aus Hannover, ist aber bereits seit 2007 in Oberbayern in der Gastronomie tätig. Auf sein Team in der Küche und im Service kann Schwarz sich verlassen. Die Mannschaft ist bunt gewürfelt, allen voran Küchenchef Robert Illes, gebürtig aus einer Kleinstadt im Süden der Slowakei, knapp zwanzig Kilometer entfernt vom ungarischen Esztergom, direkt an der Grenze. Der 39jährige Familienvater kam mit 18 Jahren nach Bayern, vervollständigte seine Ausbildung in Reit im Winkl auf Gut Steinbach. Seine Wanderjahre brachten ihn des Weiteren nach Budapest, nach Gstadt am Chiemsee, auf die Fraueninsel am Chiemsee. Er war Chef de Partie im Parkhotel Egerner Höfe am Tegernsee und kam 2014 zum Seehotel Leoni. Zuerst als Sous-Chef, dann übernahm er vor knapp drei Jahren den Posten des Küchenchefs. Illes kennt sich bestens mit der bayerischen, aber auch mit der slowakischen und der ungarischen Küche aus. In unserem Untertitel erwähnen wir die Steiermark, und Sie möchten sicherlich wissen, weshalb. Die Antwort gibt es in der Person von Franz Pail, dem Oberkellner. Er hat die Welt gesehen und sich dabei zum Glück seine österreichische Mundart und den leicht schwarzen Humor bewahrt. Freundlichkeit und eine hilfsbereite Art sind ihm, sowie der ganzen Mannschaft des Hotels inne.

Wie gewohnt liegt der Hauptakzent unserer Reportage auf dem Essen und den korrespondierenden Weinen, bei ersterem können wir teilweise auch von den Leibgerichten des Herrn Illes sprechen. Illes kocht gerne und am liebsten das, was auch er gerne isst. Der Koch verzichtet auf unnötigen Firlefanz, er konzentriert sich lieber auf die einwandfreien Zutaten. Dass er ganz ohne Geschmacksverstärker zu kochen pflegt, versteht sich von selbst.

Erfreulicherweise hatten wir das Vergnügen, an zwei sich folgenden Abenden im Seehotel Leoni zu dinieren. Einen ersten Einblick in die Seehotelküche machte einerseits die gelungene Kombination von schmackhaftem, auf der Haut gebratenem Zanderfilet mit Püree von der rote Bete, Petersilien-Kartoffeln, Blattspinat und Zuckererbsen-Sprossen. Andererseits war Entenkeule- und Brust, mit Griessknödel, Maroni und Rotkohl ein weiteres Herbstgericht, das passte. Süßwasserfisch und Wasservogel, die Richtung in Sachen Landküche stimmte. Dazu probierten wir einen trockenen Winzersekt, der extra für die Dr. Lohbeck Hotels mit eigenem Etikett versehen ist.



An Edelbränden zum Digestif fehlt es nicht



Ein Silvaner aus Franken...



...zur Kürbiscrèmesuppe mit Schaumhaube



Lachsfilet mit Brokkoli auf Erbsenpüree



Butterzartes Rinderfilet mit geschmorten Kräuterseitlingen und Mini-Tomaten



Einzelzimmer in Blau



Sonnenuntergang am See

Sein florales Bukett und die Aromen von reifer Frucht und gelber Grapefruit überzeugten im mittellangem Abgang. Tags darauf bestand Sebastian Schwarz darauf, uns seinen Lieblingswein, einen 2018er Silvaner Cuvée Privée vom Fürstlich Castellschen Domänenamt zu Castell in Franken zu servieren. Der mineralische Wein, am Gaumen vegetabil und mit Anklängen an Aprikosen, weissen Pfeffer und Golden Delicious Äpfeln wurde im Weingut in Zusammenarbeit mit Prinz Luitpold von Bayern erstellt. Er bietet guten Trinkfluss und harmonierte mit dem Menü. Diesmal wurde das Diner nicht im modernen Speisesaal „La Cucina“, sondern im Wintergarten ausgetragen. Und Robert Illes zog alle Register: Nach einer fabelhaften Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und frischem Orangensaft verfeinert, reichte er ein saftiges Lachsfilet mit Erbsenpüree und Brokkoli, gefolgt von einem butterzarten Rinderfilet mit geschmorter Aubergine, braunen Kräuterseitlingen und gegrillten Mini-Tomaten. Rinderfilet ist eines der Lieblingsgerichte unseres Küchenchefs und kleine Geheimnisse behält Robert Illes auch schon mal gern für sich. Auf unsere Frage hin, welcher Rinderrasse man sein famoses Filet zuschreiben könnte, kam Franz Pail zu der Überzeugung, es müsse sich sicherlich um das zarte Fleisch vom hiesigen „Umlandochsen“ handeln...

>> Seehotel Leoni mit den Restaurants „La Cucina“ und „Wintergarten“ auf Nummer 44, Assenbacher Strasse in D- 82335 Berg – Leoni am Starnberger See. Das Haus verfügt über einen eigenen Anleger für die Starnberg-Fähre und über einen Bootsanlegesteg. Restaurants und Hotel sind ganzjährig geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049-(0)8151-506-0 und auf www.seehotel-leoni.com

**Der Subaru Outback 2.5i Sport,
das Auto zu unserer Kolumne
« Der Abstecher »**

Vom Arbeitstier zum Boulevard - Cruiser

Von Romain Batya

Alle Fotos Romain Batya

Das Wichtigste an einem Subaru ist sein Allradantrieb und die daraus resultierenden, guten Fahreigenschaften sowie die hohen Sicherheitsreserven. Und auf den « symmetrical AWD » sind die Japaner besonders stolz, den gibt es nicht seit gestern, sondern seit 1972. In Kombination mit dem Boxermotor, der durch seine Bauweise einen niedrigen Schwerpunkt sein Eigen nennt, ist auch der neue Outback in Sachen Fahrdynamik kaum zu schlagen. Ergo wurde in den beiden Königsdisziplinen für das Modelljahr 2021 nochmals nachgebessert. Das Resultat kann sich sehen lassen. So behauptet der Hersteller mit dem aktuellen Modelljahr den sichersten Outback aller Zeiten gebaut zu haben. Fakten gefällig: Der bekannte « EyeSight Driver Assist » mit den beiden Kameras hat sein Sichtfeld fast verdoppelt, die automatische Fahrerüberwachung via Gesichtserkennung wurde erweitert, neuerdings gibt es auch eine automatische Bremsüberwachung am Rückwärtsgang, auch meldet das Auto ein sich schnell von hinten näherndes Fahrzeug, SRVD nennt sich dieser Assistent. Kameras, die alle vier Seiten des Autos sichtbar machen, sind Standard. Die Stahlstreben des « Subaru Global Plattform » Chassis wurden um 40 % verstärkt und was den Boxermotor angeht, wurden 90 % der Einzelteile des Vierzylinders verbessert, was nun eine höhere Kompression zulässt. Neben der erhöhten Fahrdynamik wurde auch das Ambiente im Innenraum durch eine Minderung der Schall- und Abrollgeräusche (bessere Isolierung gegen Fahrgeräusche) verbessert. Was den X-MODE – Antrieb betrifft, kann neuerdings abseits des normalen Asphalt zwischen den Fahr-Modi Pulverschnee/Sand oder Schneematsch gewählt werden. Mit einer Bodenfreiheit von mehr als 21 Zentimetern ist Steckenbleiben bei schlechter Witterung nicht wirklich eine Option.



Dem Outback wird nachgesagt, seitdem es keinen Diesel mehr im Programm gibt, wäre sein Verbrauch zu hoch. Das können wir nicht behaupten, denn wer vorausschauend und mit Überlegung unterwegs ist, kann durchaus auf Verbrauchswerte (siehe Foto) unter sieben Liter kommen. Nicht schlecht für einen permanenten Allradler von 1,8 Tonnen Fahrgewicht, Fahrer mitgerechnet.

Für das neue Modelljahr gibt es den Outback auch mit zwei exklusiven Außenfarben, einmal «Brilliant Bronze Metallic» und einmal «Autumn Green Metallic». Dagegen ist unser dunkelgrauer Testwagen eher unauffällig, das Einzige was in puncto Farbgebung ins Auge sticht, sind die fluor-grünen Steppnähte an den Ledersitzen und am Lenkrad. Außen findet sich die Farbtupfer an den Feststellösen des Dachgepäckträgers und dem beidseitig sichtbaren Outback-Logo unterhalb der hinteren Türen wieder.

Natürlich haben wir die Sache mit dem Winzer Ihres Vertrauens keineswegs vergessen und da muss Lob ausgesprochen werden, denn wer ein Dutzend Weinkartons einladen möchte, braucht das Reisegepäck des Fahrers und der Insassen nicht im Hof stehen zu lassen. Der Kofferraum hält, was sein Name verspricht.

>> Der Preis für den Subaru Outback 2,5 i mit 169 PS liegt bei 40605.- € TTC. Preis in Luxemburg, Stand Oktober 2021. Das von uns gefahrene Testfahrzeug kostet 41185.- Euro TTC. Wir danken Subaru Belgien und dem Autohaus Kremer in Mersch für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

– VINALU Verkostungsnotizen – VINALU Verkostungsnotizen –

Die neue Generation des Picpoul de Pinet, Teil 2 von 2

Von Liliane Turmes, Helene Latour, Egon Olsen, Harry Montagnola, Rischu Grandorf und Romain Batya.
(Alle Fotos Romain Batya)

Picpoul de Pinet, die einzige Weissweinsorte des Languedoc, die mit einer historischen, jahrhundertealten Herkunft aufwarten kann, hat in den letzten zehn Jahren ein beachtliches Comeback an den Tag gelegt. Von den knapp 500 Hektar Rebfläche, die es in den 1980er Jahren noch gab, hat sich die Grösse der Rebärten heute in der AOP Picpoul de Pinet bei ungefähren 1500 Hektar eingependelt.

Die Gesamtheit der Rebstöcke befindet sich in einem klar definierten Areal von 2400 Hektar am Etang de Thau, einer achtzehn Kilometer langen Lagune, die nur durch einen schmalen Sandstreifen vom Mittelmeer getrennt ist. Die Gemeinden von Castelnau-de-Guers, Florensac, Montagnac, Mèze, Pinet und Pomèrols im Département Hérault teilen sich die AOP, die zu den Côteaux du Languedoc gehört. Wie schon im ersten Teil der Verkostung (VINALU Ausgabe 57) angesprochen, geht der Picpoul auf die Compagnie Maritime zurück, die ihn als Hauptbestandteil ihres Vermouth überall dort vermarktete, wo es Häfen gab, die ihre Schiffe anliefen. Weitere Traubensorten für den Vermouth vom Bassin de Thau waren Terret und Clairette. Nachdem der Markt für Vermouth vor mehr als 50 Jahren komplett zusammenbrach, blieben die, für die Region riesigen, Rebflächen mit Picpoul de Pinet bestehen. Ende und Anfang einer Geschichte, die viel mit Zufall und Glück, aber auch mit harter Arbeit zu tun hat. Picpoul ist übrigens in anderen Weinbauregionen wie den Côtes-du-Rhône eine zugelassene Sorte, sie ist beispielsweise eine der 13 möglichen Rebsorten für Châteauneuf-du-Pape. Mit dem enormen Unterschied, dass es dort nur knapp drei Hektar davon gibt...

Dank der Zusammenarbeit mit dem CIVL und der AOC können wir Ihnen das zweite, knappe Dutzend moderner Picpoul de Pinet Weine näher bringen. Wie Sie auf den Fotos ersehen können, passt nichts besser zu dem frischen Weißwein als Austern. Diesmal kommen sie aus der Bretagne, der Normandie und aus Irland. Denn die Rolls-Royce unter den Austern, die Gillardeau, die wir genauer unter die Lupe nehmen, stammt zur einen Hälfte aus dem Küstengebiet von La Rochelle, zur anderen Hälfte von der Küste des County Cork und aus Kerry (beides Irland). Der Familienbetrieb Gillardeau macht nur „spéciales“, und die sind immer fleischiger als all die anderen. Uns fiel auf, dass die dickeren Gillardeau, sprich die Nummer 2, viel salziger schmecken als ihre jüngeren Namensvettern (No.3). Was sicherlich mit dem längeren Verweilen in den Reifebecken zu tun hat. Förderlich ist das eher nicht und sagen wir es unverblümt: Je salziger die Auster, desto weniger findet man leider den Eigengeschmack der noblen Muschel. Mit persönlichen Vorlieben hat das nur wenig zu tun. Zurück nun zum Wein, wo wir mit Nummer 13 fortfahren:



Jede Gillardeau hat ihr Laser-Logo auf der Schale



13 Kellerei Les Vignerons de Florensac, Picpoul 2020, www.vigneronsdefloransac.com

Am Bukett exotische Früchte, kandierte Ananas, reife gelbe Melone sowie florale Nuancen. Am Gaumen cremig, mit deutlich vegetabilen Anklängen, mineralisch im Abgang. Dieser Wein sollte dekantiert werden, wenn er mit Austern wie den „Perles Celles“ No 2 aus der Bretagne serviert werden soll.

14 Weingut Morin-Langaran 2020, Familie Morin in Mèze, www.domainemorin-langaran.fr

Florale Aromen von Wiesenblumen mit vegetabilen Nuancen von Kräutern der Garrigue in der Nase. Am Gaumen Anklänge an grüne Oliven und mit ausgesprochen mineralischen Akzenten. Passt zu gegrilltem Fisch, zu gebratenem Geflügel, zu Ziegenkäse und zu Blauschimmelkäse.

15 Kellerei Les Vignerons Montagnac Domitienne in Montagnac, „Cuvée M“ 2020, www.lesvignoblesmontagnac.com

Vegetabil in der Nase mit floralen Anklängen von Apfelblüten und Agrumen, Zitrusfrüchte sind auch am Gaumen präsent. Ein harmonischer Wein mit gut eingebundener Säure, der durch seine Frische gut zu Meeresfrüchten passt.

16 Weingut Château de la Mirande, „La Mirande“ 2020, Familie Albajan in Castelnaud de Guers, www.vinmirande.com

Ein frischer und erstaunlich komplexer Wein mit Aromen von Agrumen, Fenchelsaat und weißem Pfeffer. Die Ausgewogenheit am Gaumen hat sicherlich damit zu tun, dass die handverlesenen Trauben von Rebstöcken stammen, die teils über ein Jahrhundert alt sind. Joseph Albajan bewirtschaftet das Weingut nach biologischen Grundlagen, obwohl der Betrieb nicht Bio zertifiziert ist.



Picpoul de Pinet 13 bis 16

17 Weingut La Croix Gratiot, Picpoul 2020, Familie Ricôme in Sainte Croix bei Montagnac, www.croix.gratiot.com

Der Jahrgang wurde in zwei Etappen gelesen, zuerst wegen der Frische, dann wegen der komplexeren Aromen. Und die finden sich im Frucht betonten Bukett, mit seinen Anklängen an rote Äpfel, Limonen und Orangenschalen. Auch am Gaumen zieht La Croix Gratiot alle fruchtigen Register, unterstrichen von jodigen und salzigen Nuancen. Yves Ricôme und seine Tochter Anaïs zeichnen für ein dynamisches Weingut von 35 Hektar, zehn davon sind nur mit Picpoul bestückt. Ab diesem Jahr ist La Croix Gratiot offiziell Bio zertifiziert.

18 Kellerei de l'Ormarine in Pinet, Cuvée Prestige 2020. www.cave-ormarine.com

In der Nase Aromen von Birnen und weissen exotischen Früchten wie Guaven und Rambutan. Am Gaumen vorwiegend frisch durch Noten von Agrumen mit einer ausgewogenen Struktur mit deutlichen Akzenten von reifen Trauben im langen Nachhall. Die ausgewählten Parzellen für diesen Wein sind von Garrigue und Pinienhainen umgeben. Cuvée Prestige ist ideal zu Austern und gegrilltem Filet vom Drachenkopf (Rascasse).

19 Bio Weingut Camp Aucels in Montagnac, Cuvée „Jean le Blanc“ 2020, www.domaine-campaucels.com

Aromen von gelber Grapefruit, Limonen und Nuancen von Robinienblüte zeichnen den Wein aus einer 7jährigen Neuanpflanzung aus. Am Gaumen mit einer Frische von Agrumen und einer rassigen Säure. Der Wein von Winzerin Cathy Do passt zu gekochtem Fisch und gegrilltem Meeresgetier, helle und kräftige Saucen sind unumgänglich um die Säure abzufedern.



Picpoul de Pinet 17 bis 20



20 Bio Weingut Villa Noria in Montagnac, Cuvée „La Serre“ 2020, www.domaine-noria.com

In der Nase vielversprechend, erinnernd an reifes gelbes Steinobst, Mirabellen, weissen Pfirsich und weisse Nektarinen. Am Gaumen überwiegen die Eindrücke von vollreifem, hellem Steinobst. Der Wein ist einfach strukturiert, der Nachhall mittellang. Es fehlt an Fülle.

21 Kellerei Montagnac Domitienne in Montagnac, „Terres Rouges“ 2020, www.lesvignoblesmontagnac.com

Der Name kommt von der Parzelle « Terres Rouges », die Rebstöcke stehen auf rotem Lehm, direkt auf einer Anhöhe am Meer. Angenehme Aromen von Anis und Robinienblüten und Nektarinen. Am Gaumen ansprechend frisch und mineralisch mit salzigen Noten im Abgang

22 Weingut Gaujal in Pinet, Picpoul 2020, www.gaujal.fr

In der Nase reife Frucht mit Nuancen von Blütenhonig und Bienenwachs. Am Gaumen alkoholreich mit ausgeprägten Bitternoten von der gelben Grapefruit und sehr reifen Trauben.

23 Kellerei Costières de Pomèrols, „Beauvignac“ 2020, www.cave-pomerols.com

Aromen von Kräutern, grünen Oliven, Orangenschalen und weissen Blüten. Am Gaumen die Frische von Grapefruit und der Schmelz von gelben Butterbirnen. Harmonischer Wein mit mittellangem Nachhall, im Abgang mineralische Nuancen. Die dezente Bitterkeit im Finale macht einem leichten Süßeschwänzchen schnell Platz.



Picpoul de Pinet 21 bis 23

Der Gastro-Tempel von Thomas Schanz in Piesport

Die Oberklasse der feinen Küche an der Mittelmosel

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Egon Olsen
(Alle Fotos von Romain Batya)

Piesports kulinarische Hochburg



*Bereits im
Weinberg grüsst
der Koch des
Jahres*

*Schanz, ganz
entspannt*

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

In unserer Kolumne „Der Abstecher“ vom März dieses Jahres hatten wir Ihnen das Gourmetrestaurant, von dem nun erneut die Rede geht, bereits vorgestellt (VINALU 55). Nun begegnen wir Thomas Schanz wieder, diesmal im Rahmen einer Fine Food Tour an die Mittelmosel. Geht es doch darum, die neuesten kulinarischen Trends aus Piesport zu beleuchten.

Eine Fahrt von Trier nach Cochem, moselabwärts und immer am Fluss entlang, birgt manch oeno- kulinarischen Schatz, angefangen bei den vielen Top-Weingütern, über die alteingesessenen Dorfbäckereien und bekannten Konditoreien bis hin zu vereinzelt Restaurants, deren Protagonisten nach Perfektion streben und die sich landesweit mit den Besten ihrer Zunft messen können.

In Piesport gibt es ein solches Haus: Das Gourmetrestaurant „Schanz“. Der Name stand lange Zeit für ein Weingut mit Ausschank, denn die Familie Schanz gibt es als Winzer seit Generationen in der beschaulichen Kleinstadt. Heute steht der Name an erster Stelle für ein Restaurant der Superlative. Die eleganten Räumlichkeiten des Restaurants gefallen sicherlich und entsprechen, mit dem freien Blick in den Küchenbereich, dem Zeitgeist. Bei der eben genannten, höchsten Steigerung geht es uns jedoch in erster Linie um die Top Gastronomie. Das sieht der engagierte Küchenchef, der mit 19 von 20 Punkten im Gault Millau und zwei Sternen im Michelin ganz oben im Nirwana der Chefköche agiert, wohl ebenso. „Meine Philosophie was das Kochen angeht sowie meine Küche an sich, werden von mir und meinem Team so umgesetzt, dass sie kulinarisch und auch optisch bleibende Eindrücke vermitteln“, sagt Schanz, der ständig auf der Suche nach der ultimativen Verfeinerung in Sachen Geschmack bei seinen extravaganten Gerichten ist. So geht er gerne mutige Kombinationen ein, besonders im Zusammenspiel einzelner Roh-



Das klassische Trüffel Ei



Tatar-Cannelloni von der Königskrabbe



Riesling Steinbuckel 2016 von Knipser

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

stoffe, er würzt gerne, oft auch mit exotischen Zutaten. Dabei muss das angesagte Gericht geschmacklich immer schlüssig sein und von der Basis her eine Interpretation der klassischen Haute Cuisine Française darstellen. Schon allein der Blick in die Menükarte erweckt beim Gourmet die Neugierde, die spannenden Gerichte geschmacklich zu entdecken, und auch ein bisschen wohl um sich zu überzeugen ob manche «gewagten» Kreationen auch wirklich harmonieren... Dies vorweg: Ja, sie tun es!

Als Weinbegleitung zu unserem Menü freuen wir uns auf den Riesling Laumersheimer Steinbuckel GG, Jahrgang 2016 vom Weingut Knipser aus der Pfalz und obwohl der Parzellen Riesling Gewicht in Sachen Frucht und Säure hat, musste der Wein alles geben, um gegenüber der Vielfalt an Geschmackseindrücken des kreativen Küchenchefs gerade zu stehen.

Die Amuse-Bouches wie die Tartelette von der Williams-Christ Birne mit Imperial Kaviar, die Coupole von Radieschen mit Tatar von der Nordseemakrele, das Algensüppchen und das Trüffel-Ei, seit Jahren ein beliebter Klassiker von Schanz, sind Eye-Catcher und Hochgenuss zugleich.

Die Vorspeise, eine perfekt gebratene Tranche vom wilden Steinbutt mit geschmolzenem Ochsenmark unter delikatem Tomatenkompott, wird von einer „Sauce africaine“, einer Reduktion vom Ochsenchwanz mit Rotwein, Paprika, Porto, Wacholderbeeren und frischer Petersilie untermalt. Bei der anderen ausgewählten «Entrée» wurde eine feine, im Gelee-Mantel angerichtete Tatar-Cannelloni von der Königskrabbe auf Ochsenherztomate, mit Feige und Lavendelvinaigrette in den Mittelpunkt gesetzt.

Als Hauptgerichte folgten gebratenes Kalbsbries mit Flusskrebse sowie walisisches Lammkarree mit kleinen Artischocken. Wie bereits angedeutet, stehen Thomas Schanz und seine Küchenbrigade auch für eine



Steinbutt mit Ochsenmark und Sauce africaine



*Kalbsbries mit Flusskrebse,
Spargel und Erbsen*



*Lamm mit Artischocke
und Bohnen*

FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

brillante Darstellung der Speisen auf dem Teller. Ein gelungenes Beispiel ist auch das Kalbsbries mit Flusskrebse, Pilzen, Erbsen und Holunderschaum. Farblich und geschmacklich ein Traum für alle Gourmets. Beim Lammkarree nutzt Schanz die farblichen Nuancen vom Gemüse (Tropfenpaprika, braune Bohne, breite grüne Bohne) und der drei Saucen, um den Teller mit den, à la minute gebratenen Lammkoteletts, farbenfroh zu gestalten.

Zu den raffinierten Desserts, einmal das Delice vom „grünen Apfel“ und Macadamiacrème mit Mocca Essig Schaum und Apfelsorbet, einmal Boule von kreolischer Ananas mit frischem Basilikum und dezent eingebrachter Ziegenmilch passte der Winzersekt von Schanz Senior, den wir bereits zu Beginn des Abends probieren konnten.

„Eine neue Karte ausarbeiten ist schwierig“, sagt Thomas Schanz. „Aber wenn man etwas Gutes noch einen Deut besser machen kann, das ist eben das Spannende. Es geht nicht anders. Die Leute müssen Spannung haben!“

>> *Französisches Gourmetrestaurant Schanz mit hauseigenem Hotel, Bahnhofstrasse 8A in D- 54498 Piesport an der Mittelmosel. Weitere Informationen unter der Telefonnummer 0049 (0) 6507 92520 und auf www.schanz-restaurant.de*



*Rieslingsekt
Extra Trocken*



*Delice vom Apfel, Macadamiacrème
und Apfelsorbet*



*Ananas Boule, Basilikum
und Ziegenmilch*

Der MG EHS Plug-in Hybrid, das Auto zu VINALU Fine Food Tours

Von Romain Batya

(Alle Fotos Romain Batya)

Nach dem 100 % mit Strom fahrenden MG ZS EV gibt es seit Anfang des Jahres mit dem MG EHS Plug-in Hybriden nun ein zweites Modell, das der Autobauer aus der Gegend von Shanghai, der zum chinesischen SAIC-Konzern gehört, für den europäischen Markt entwickelt hat.

Auch wenn das grosse MG-Logo auf dem Kühlergrill des kompakten SUV aus Fernost ins Auge sticht, muss der Automobilgeschichte Rechnung getragen werden, insbesondere was die Herkunft des gelungenen SUVs der Kompaktklasse angeht. Mit den sportlichen Zweisitzern, ob schnittigen Roadstern oder wenig wetterfesten Cabrios der untergegangenen, englischen Traditionsmarke MG aus den 1950ern, den 1960ern und den 1970ern haben die heutigen Fahrzeuge nur den Namen gemeinsam. Fakt ist nur, dass die chinesischen Autokonstrukteure sich vor langer Zeit die Namensrechte von MG gesichert hatten. Was übrigens auch bei anderen, vor Jahrzehnten verschwundenen Marken wie beispielsweise Borgward, der Fall ist. Was heute jedoch zählt sind leistungsstarke Aussagen. Und die Tatsache, dass MG als „elektrisierende Marke“ wieder da ist, spricht Bände. EU weit werden die Fahrzeuge via die MG Motor Europe mit Sitz im niederländischen Amstelveen vermarktet.

Der MG HS setzt in Sachen Antrieb auf einen 1.5 Liter Vierzylinder-Benziner mit einer Höchstleistung von 156 PS, der über ein maximales Drehmoment von 250 Nm ab 1700 U/min verfügt. Ihm zur Seite steht ein Elektromotor mit 102 PS, dessen Drehmoment von 230 Nm bereits ab Leerlauf zur Verfügung steht. Laut Hersteller kann der MG HS rund 52 Kilometer im reinen Elektromodus fahren. Ist die Batterie für den E-Motor voll geladen, verfügt er über eine Systemleistung von 258 PS. Beide Motoren sind an ein sauber schaltendes Automatikgetriebe mit zehn Gängen gekoppelt, die Schaltvorgänge sind kaum bis gar nicht spürbar.



FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

Laut WLTP-Messung liegt der Verbrauch bei voll geladener PHEV-Batterie bei 1,8 l/100 km. Bei längeren Fahrten sieht die Sache natürlich anders aus, denn sobald die E-Batterie leer ist, greift der MG nur auf den Verbrennungsmotor zurück, was mit einem Verbrauch von um die 6 l/100 zu Buche schlägt. Der kleine Benzintank von 37 Litern erlaubt einen Aktionsradius von um die 600 Kilometer.

Der Innenraum des MG HS ist sauber verarbeitet, die Ausstattungsstufe „Luxury“ kommt mit ansprechender Lederausstattung daher. Das Platzangebot lässt in der ersten Reihe keine Wünsche offen, auch Grossgewachsene sitzen ganz entspannt, mit hoher Bein-, Arm- und Kopffreiheit.

Der Kofferraum ist mit einer Grösse von 448 Litern ein guter Standardwert im Segment, klappt man die Lehnen der Rücksitze um, entsteht eine Ladeluke von rund 1375 Litern.

Auch wenn Sie die Rückenlehnen nicht umklappen, steht der Fahrt zum Winzer Ihres Vertrauens nichts im Wege, fünf Weinkartons passen schon unter das übliche Reisegepäck. Wer mit dem MG HS unterwegs ist, sollte sich nicht durch unbekannte Surrgeräusche und ein stetiges, leises Summen der Elektro-Einheit ins Boxhorn jagen lassen. Wir finden, dass es mit dem kompakten SUV zügig voran geht und dass nicht zu sehr gewundene Landstrassen mit dem Neo-MG doch eigentlich Spass machen.

Die Herstellergarantie auf dem MG EHS beträgt sieben Jahre. Das Auto vereint diverse Fahrerassistenzsysteme unter der Bezeichnung «MG Pilot». Ein beachtliches Kaufargument für den kompakten SUV ist sicherlich sein Preis, die ordentliche Verarbeitungsqualität und die lange Garantiezeit.

>> Der Basispreis für den MG EHS Plug-in Hybrid liegt bei 37485.- € TTC. Das von uns gefahrene Testfahrzeug kostet 38705.- Euro TTC. Preise in Luxemburg, Stand Oktober 2021. Staatliche Kaufprämien sind nicht mit eingerechnet. Wir danken dem Autohaus Autopolis für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

Impressum

Vinalu®, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst. Vinalu® ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes
L-8398 Roodt-Eisch
Telefon 00352-308470
Telefax 00352-26102092
Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Princeps Editor Honorem:

Wilfried Moselt †

Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Hinweis:

Falls Sie unser Fachmagazin für Wein und Genuss nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte an folgender Adresse mit: info@vinalu.lu.

Wir werden Ihre Kontaktdaten dann aus unserem Verteiler löschen. Die Speicherung Ihrer Daten erfolgt ausschliesslich zum Versand von VINALU®.

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt †, Liliane Turmes und Romain Batya.

© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht, Zitate aus Beiträgen sind ausschliesslich mit Angabe der Quelle gestattet.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.

VINALU® in eigener Sache

VINALU® würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLULL

VINALU® / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU® an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)