



Falkensteins WEINPROBE

## Evas Labsal

Die Weinbruderschaft in Heilbronn lud im Juni vorigen Jahres zu einem Fest ein. Eine Gruppe schwäbischer Winzerinnen durfte ihre Weine vorzeigen und bekam auch artiges Lob. Später öffneten die Gastgeber teure Flaschen aus Frankreich und Italien, so als wollten sie sagen, dass es an der Zeit sei, endlich mal etwas Anständiges zu trinken.

Die Frauen sagten Ade. Nachdem der erste Zorn verraucht war, beschlossen sie, gemeinsam etwas für den Württemberger Wein zu tun, vor allem für den Trollinger, der nie ein großes Gewächs sein wird, der sich aber angenehm trinkt und anderswo nicht zu finden ist.

Spontan, ohne feierliche Statuten gründeten sie einen Kreis, der Weine von alten Reben und mit einem bewusst traditionellen Geschmacksbild anbietet. Rasch fanden die Winzerinnen einen Namen: „der Trollinger“.

Crina Fleischmann, eine befreundete Grafikerin, entwarf ein Etikett mit dem Titel „Eva ohne Schlange“. Danach ist das Urweib nicht vom Teufel verführt worden, sondern hat aus eigenen Stücken rebellierte und so „die Frucht der Wahrheit und Erkenntnis gewonnen“.

Was die Weinfrauen im vorigen Herbst abfüllten, ist durchgängig anspruchsvoll. Der angenehmste Tropfen kommt von Andrea Gruber. Die 28-Jährige, eine zierliche Eva mit langen schwarzen Haaren und fröhlicher Stimme, war 2004 Weinkönigin im Ländle.

Zusammen mit ihrem Mann Markus bewirtschaftet sie das Weingut der Schwiegereltern im Weinsberger Tal. Die beiden kennen sich schon von der Berufsschule her, sie studierten gemeinsam und bildeten sich in Neuseeland fort. Ihr Trollinger ist herrlich weich und rund, schmeckt saftig nach Himbeeren. Ein Hauch Mandel klingt auch an. Was essen die Schwaben zu einem solch süßigen Tropfen? „Na was schon? Maultaschen natürlich!“ sagt Andrea Gruber lachend. Aus Wasser und Mehl einen geschmeidigen Teig kneten und möglichst dünn ausrollen. 15 mal 40 Zentimeter große Fladen ausschneiden. Darauf wird eine Füllung aus Wurstbrät (gibt's beim Metzger), Hackfleisch, Eigelb und Spinat verteilt. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und das Ganze zusammenrollen wie eine Roulade. Die Maultaschen in Rinderbrühe kochen.

Was übrig bleibt, wird anderntags in Streifen geschnitten und in heißer Butter aufgewärmt. Schmeckt auch gut.

Pit Falkenstein

### Der Trollinger

**JAHRGANG** 2007  
**REBSORTE** Trollinger  
**ANBAUGEBIET** Württemberg  
**ANALYSE** 12,4 ° Alkohol, 3,5 g Säure, 5,1 g Restzucker (pro Liter)  
**TRINKEN BIS** Ende 2009  
**PREIS AB GUT** 6,90 Euro  
**ADRESSE** Weingut Gruber  
Tannenhof, 74182 Obersulm-Eschenau  
Tel. 071 30/45 01 28,  
Fax - 45 01 29  
info@weingut-gruber.de  
www.weingut-gruber.de



Handelsblatt "weekend" v. 29.08.2008

## weißes Gold wird, winkt ein Trend: Was ist dran am Hype mit dem neuen Salz?

Veränderung ist nur das Salz des Vergnügens – so perlte es Friedrich von Schiller in einer seinen vielversprechenden Minuten über die Lippen. Zweihundert Jahre später ist zu beobachten, wie dieses stets hochgehandelte Kristall sich verändert.

Geradezu inflationär überschwemmt aufgepepptes Meersalz die Feinschmeckerwelt. Das simple Salz hat seine Arbeit getan, das Salz kann gehen. Denn: Welcher Vertreter der Gourmet-Fraktion wird noch mit profanem jodiertem Tafelsalz einen Hasen fangen wollen, gar etwas anderes als Fleur de Sel über das Frühstücksei bröseln?

Um Meister Lampe auf den Pelz zu rücken, bedarf es eines gediegenen Rotweinsalzes im Streuer, denn das passt – findet jedenfalls der Hersteller – vortrefflich zu Wild. Und legt sich damit gleich mit TV-Köchin und Restaurantbesitzerin Sarah Wiener an. Die Wiener Selfmade-Frau in Berlin: „Ich würde kein Salz benutzen, das schon fertige Kräutermischungen oder Zusatzstoffe enthält – oder unverschämte teuer ist.“

Wenn die Naturverfechterin unter den Köchen das durchhält – was bei ihrer Vehemenz kaum zu bezweifeln ist –, dann geht gerade ein Küchentrend an ihr vorbei. Denn wessen Affinitäten eher bei dem Motto „Wer nichts wagt, der darf nichts hoffen“ liegen, versucht sein Glück mit weitgereisten Kristallen.

So greifen Hobbyköche derzeit zu hawaiianischem Bamboo Jade, einem mit Bambusblattextrakt veredelten Meersalz. Und erwarten, dass die Bekochten die Geschmacksknospen eines Kräuter naschenden Rehs haben, damit sie das grünliche Salz zu rund vier Euro pro hundert Gramm goutieren können.

Selbst das den Ozeanen während stiller Stunden per Hand abgesahnte Fleur de Sel gilt in reiner Form nicht mehr unangefochten als die Königin der Salze – unabhängig davon, ob in der Bretagne oder vor Mallorca gewonnen. Zur Steigerung des Wow-Faktors geschmacksverherrlichender Tafelrunden wird es mit Hibiskusblüten oder Oliven aufgebrelzt und passt im Idealfall farblich zur Tischdekoration.

Die Mode stimmt so manchen Profi bedenklich. „Es ist plötzlich so viel auf dem Markt“, sagt der Düsseldorfer Spitzenkoch Holger Berens, „das kann nicht alles Fleur de Sel sein.“ In der Küche seines Restaurants „Berens am Kai“ verwendet er naturbelassenes Meersalz, legt sich aber auf keine Region fest. Fleur-de-Sel-Fans gibt er einen Tipp:

