

Am Madeira ist so vieles verblüffend: seine Produktion, sein Geschmack... Besuch auf der Insel, die dem Wein seinen Namen gab

VON CLEMENS HOFFMANN

Im ersten Moment fühlt sich das subtropische Madeira nach Schweiz an. Tunnel an Tunnel hat man ins Vulkanmassiv gesprengt – den Hilfen aus Brüssel sei Dank. Nun rauscht der Verkehr auf der portugiesischen Atlantikinsel über frisch geteerte Autobahnen. Tief unten glitzert das Meer, an den steilen Hängen stapeln sich Dörfchen in die Vertikale, und in den Gärten wuchern Bananen, Zuckerrohr und Feigen. Von Weinstöcken keine Spur. Und doch: Hier irgendwo wächst das Ausgangsmaterial für einen der obskuren Sprösslinge der Weinwelt – den Madeira.

Schon dessen Ursprung bedingte ein Zufall. Im Zeitalter der Entdeckungen legten Handelsschiffe auf ihren Passagen nach Amerika und Asien im Hafen der Inselhauptstadt Funchal einen letzten Stopp ein, nahmen Proviant und Wein an Bord. Der Legende nach kam eines Tages ein Schiff mit übrig gebliebenen Fässern von einer Reise in die Karibik zurück. Dieser Wein schmeckte viel besser, denn die tropische Hitze hatte die Reifung beschleunigt. Eine Zeitlang schickte man nun die Weine vor dem Verkauf auf See. Weil das aber zu teuer wurde, begann man den Effekt zu Hause nachzuahmen.

Heute klingt der Name Madeira ein wenig nach alten Tanten. Doch es gibt junge Weinmacher auf der 230 000-Einwohner-Insel, die das Image des süßen Weins erneuern wollen.

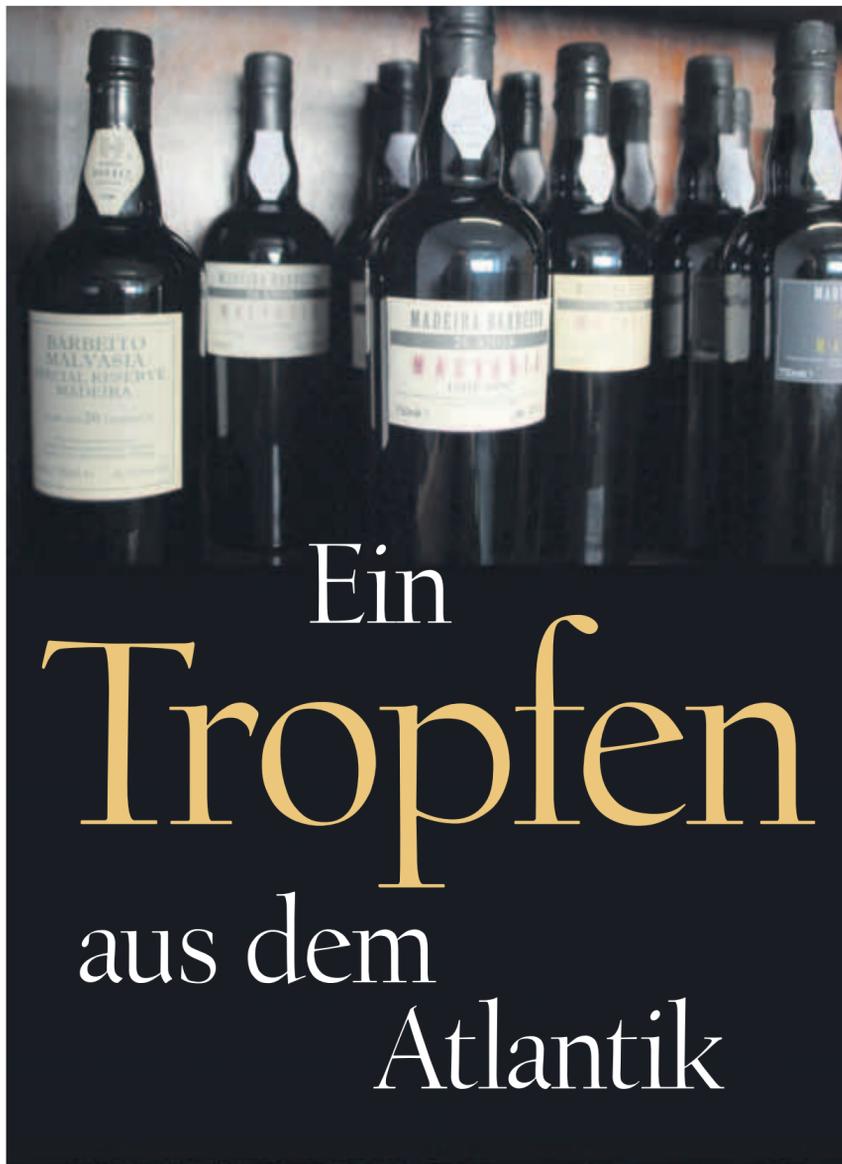
Einer von ihnen ist Ricardo Freitas. Sein Großvater begründete 1946 „Vinhos Barbeito“. Die modernen Zweckbauten des Weinguts liegen in einem Vorort von Funchal. Nur ein paar Rebzeilen umrahmen die Hallen. „Es sind die einzigen, die uns gehören“, sagt Freitas und lacht. Wie alle sechs verbliebenen Madeira-Produzenten kauft er Trauben bei lokalen Winzern.

Von innen erinnern Freitas' Hallen tatsächlich an einen Schiffsbauch. Eichenfässer stapeln sich in vier Etagen bis unter das gewölbte Dach aus Zinkblech. Die Sonne scheint durch hohe Fenster. Ein schwerer Duft nach Rosinen, Karamell und Alkohol steht über der Decke. Jedes Jahr verdunsten zwei bis drei Prozent – dadurch entwickeln die Weine mehr Säure und etwas mehr Süße. Die unteren Fässer altern langsamer und ergeben eleganter, aromatischere Weine. Mindestens fünf Jahre lagert Madeira in so einer warmen Halle, die besten Qualitäten sogar 15, 20 oder mehr als 100 Jahre.

Es gibt vier traditionelle Rebsorten, die jeweils für einen anderen Stil stehen. Serial ergibt trockene Weine, Verdelho eher halbtrockene, Bual verwendet man für halbsüße Weine, während die Malvasia-Traube die süßesten Weine hervorbringt – und dann „Malmsey“ heißt.

Während überall sonst auf der Insel mehrere Fässer miteinander verschnitten werden, um einen ausbalancierten Geschmack zu erreichen, füllt Ricardo Freitas seine schönsten Madeiras bewusst fassweise ab. Seine delikaten Sericals etwa, in denen er „die Säure und Frische von Orangen, die ich als Kind geliebt habe“ wiederfindet. Höchste individuelle „Colheitas“ entstehen so: Jahrgangs-Madeiras in kleinen Auflagen, wie der nach Banane duft-

Mindestens fünf Jahre lagern die Fässer mit Madeira



Ein Tropfen aus dem Atlantik



Impressionen aus Madeira. Ganz oben: Flaschen mit Wein von „Vinhos Barbeito“. Oben: Blick auf die Hänge der Insel, ein Lager mit Madeira-Fässern, ein Glas von „D'Oliveiras“, Weinmacher Juan Teixeira. Fotos: Clemens Hoffmann

tende und nach Bitterschokolade schmeckende, halbsüße 1996er „Boal Casco 307 a+c“. Mit solchen Madeiras gewinnt Freitas nicht nur Preise. Er beeinflusst auch die Arbeit einer neuen Generation von Weinmachern. „Ich gebe Ihnen noch einen Tipp“, sagt er am Ende des Besuchs. „Madeiras müssen Sie aufrecht lagern, um den Kork nicht zu beschädigen. Dann halten sie eine Ewigkeit. Selbst nach dem Öffnen bleiben sie bis zu 18 Monate frisch.“

Ebenfalls in der Nähe von Funchal, in einem Industriegebiet, arbeitet Juan Teixeira, der junge Weinmacher von „Justino“. Hier laufen Flachmänner vom Band: Madeira zum Kochen. Teixeira rollt mit den Augen: „Ich hasse diese Verpackung“, sagt er, „aber die Verkaufszahlen stimmen.“ Kein Wunder: Hobbyköche und Küchenchefs in aller Welt schwärmen auf den cognacfarbenen Likörwein als Zutat für ihre Saucen. Pharmafirmen stellen

stärkendes Tonikum daraus her. Konkurrent „Henriques & Henriques“ verkauft Madeira schon fertig gewürzt mit Salz und Pfeffer an die Lebensmittelindustrie. Auch als Pralinenfüllung oder als Farbstoff für Spirituosen ist Madeira beliebt.

Vor der Halle brennt die Sonne. Unter einem Flachdach röhrt eine Pumpe: Stahl-tanks werden gerade mit hellrotem Jungwein gefüllt. Tinta Negra heißt die rote Rebsorte, aus der immer noch 80 Prozent aller Madeiras entstehen. Vor ein paar Tagen hat Teixeira mit hochprozentigem Brantwein die Gärung gestoppt. „Aufspriten“ heißt diese Methode, die auch bei Port und Sherry zum Einsatz kommt.

Nach dem Filtern wird der süßliche Wein in „Estufas“-Öfen erhitzt. Eine Heizspirale im Innern des Tanks erwärmt ihn auf etwa 50 Grad. Umpumpen bringt die Oxidation zusätzlich auf Touren. Was bei Tafelweinen als Fehler gelten würde, ist

beim Madeira erwünscht: Die rot-violette Farbe des Jungweins wechselt ins Orange, Ziegelfarbene, schließlich ins Braune. Teixeira hält das Probierglas in die Sonne: „Nach drei Monaten in den Saunaoefen haben wir einen Wein, der aussieht wie ein alter Madeira.“ Und nicht nur das: „Die traumigen und heftigen Aromen verwandeln sich in oxidierte Töne von Trockenfrüchten, Mandeln, Haselnüssen oder Kaffee.“

Weil es dem Wein nach der Turboreifung aber an Komplexität mangelt, verschneidet ihn der Onologe noch mit besseren Qualitäten, die in gebrauchten Eichenfässern reifen. Die Gerbsäure und scharfen Röstaromen frisch getoasteten Eichenholzes sind bei der Madeira-Produktion unerwünscht: Die Weine bringen aus den vulkanischen Böden selbst eine Menge Säure mit. Darum verwenden viele Madeira-Produzenten Fässer aus der Cognac-Produktion.

Es gibt hunderte Einzelwinzer auf Madeira. Die Weinberge sind winzig, das liegt an der Erntezeit. Aus Platzmangel ranken die Reben an altertümlichen Pergolagestellungen. Von dort wachsen sie auch mal aufs Dach des Nachbarn, was die Ernte ertragreicher, aber auch mühsam macht. Schwerstarbeit für ein Nischenprodukt: Als Aperitif oder zu Käse und Dessert hat Madeira eine gewisse Berechtigung. Doch etwa 20 Prozent Alkohol schrecken viele ab.

Am Vielseitigsten ist noch der halbtrockene Verdelho, der Gänseleberpastete genauso begleitet wie eine klare Fleischbrühe oder Räucherlachs. Der halbsüße „Boal“ passt zu frischer Ananas, zu Crème brûlée oder Honigkuchen. Und alle süßen „Malvasia“ vertragen sich bestens mit Kaffee, Schokolade, sogar Zigarren. Aber zu Fisch oder Fleisch? Nein, dafür sind die Aromen zu intensiv.

Kreuzfahrer in Shorts und mit geröteter Haut kaufen Billigwein

Wenn gereifte Madeiras so etwas wie kostbare alte Möbelstücke sind, dann ist „D'Oliveiras“ eine Antiquitätenhandlung. Die Lagerhalle mit der hölzernen Balkendecke liegt mitten in Funchals historischem Weinviertel in der Rua dos Ferreiros. Sie ist eines von drei Depots der Firma, in denen Weine aus zwei Jahrhunderten bis zur Abfüllung in Fässern schlummern. Und das einzige, das Touristen besuchen können.

Seit 300 Kreuzfahrtriesen pro Jahr die Insel anlaufen, sorgt das für einigen Rummel an den Probierischen. Ein Rummel, der nicht recht zu dem altherwürdigen Flaschenarsenal passen will, das sich auf den dunkel gebeizten Regalbrettern drängt. Madeira wurde zur amerikanischen Unabhängigkeitserklärung serviert und zur Verteidigung von George Washington. Jetzt schieben sich rot verbrannte Engländer in karierten Shorts daran vorbei.

Luis Peireira ficht das nicht an. Den Kreuzfahrern verkauft er junge Madeiras. Die Antiquitäten aber verschickt er in die ganze Welt. Nach Japan, Brasilien und Macao, in die USA und nach England, immer öfter auch nach Russland. Peireiras Vorfahren wollten nicht exportieren: „Die haben noch nicht an die Welt gedacht. Die Insel war isoliert. So haben sie Jahr für Jahr mehr Wein zurückgelegt“, erklärt Peireira, der in den 70er Jahren in den elterlichen Betrieb eintrat und den flüssigen Schatz systematisch wie ein Kunstkurator zu heben begann. 47 Posten aus zwei Jahrhunderten umfasst die aktuelle Liste. Neues kommt nur dazu, wenn Jahrgänge zur Neige gehen. Wegen der Wirtschaftskrise gilt derzeit immer noch die Liste von 2010, auch die Preise hat Peireira stabil gehalten: Sie liegen zwischen 28 und 630 Euro. Kein Kleingeld, aber erschwinglich. Niemand muss es also so halten wie Shakespeares trink- und raufschüchtiger John Falstaff. Über den Soldaten heißt es in „Heinrich IV“, er verkaufe seine Seele für ein Hühnerbein und ein Glas Madeira.

— Brissac, Gleimstraße 27: Justino's/Galeria Kaufhof; Henriques & Henriques/ KaDeWe; Henriques, Justino's/ Spanische Quelle, Markgrafstr. 68: Barbeito/ Spanische Weine Berlin (nur online); Blandy, Barbeito, D'Oliveiras/ Weingalerie, Pestalozzistraße 55; Blandy, Cossart, Justino's/ Weinhandlung Hardy, Thielallee 29: Barbeito, Cossart.

Von TISCH zu TISCH

Noiquattro Heilbutt mit Kaninchenrücken

VON BERND MATTHIES

Ganz hübsch gesagt. „Wir mögen Lokale, die eine Nachfrage schaffen – nicht solche, die einer Nachfrage entsprechen“, sagt Alexandre Cammas, der Chef des unorthodoxen französischen Restaurantführers „Fooding“. Das ist der entscheidende Punkt, der Nachhahmer und Kopierer von den wirklichen Trendsettern abhebt – und ein wesentliches Problem der Berliner Gastronomie bezeichnet. Denn hier schielen alle auf die Erfolgreichen und versuchen, sie nachzuahmen, und deshalb geht es nicht vorwärts. Und viele hoffen einfach, mit irgendwelchen Rabatt- oder Couponsystemen Nachfrage zu simulieren, machen sich damit aber nur die Preise kaputt.

Damit ab ins „Noiquattro“, das schon mehrfach nachjustiert wurde, um der Nachfrage zu entsprechen. Jetzt ist es, wenn ich mich nicht täusche, wieder da angekommen, wo es einst am Strausberger Platz angefangen hat, nämlich beim einheitlichen Gourmetrestaurant. Die vier, die im Namen stecken, sind ver-



Noiquattro, Südster 14, Kreuzberg, Telefon 32534583, nur Abendessen, sonntags geschlossen. Foto: Mike Wolff

schwunden, übrig ist von ihnen nur noch Küchenchef Andreas Staack – und auch das italienische Element ist auf Spurenelemente zurückgedrängt worden. Die Weinkarte dagegen rückt immer noch Italien ganz in den Vordergrund, obwohl die Website des Restaurants allerhand Neuerungen verspricht, die ich nicht gefunden habe. Es war auch niemand im Raum, der versucht hätte, das Thema Wein offensiv anzupacken oder auch nur mal einen Vorschlag zu machen.

Mir schien, dass hier niemand mehr für die Weiterentwicklung zuständig ist, seit der sehr kontaktfreudige und souveräne Restaurantleiter Genc Shlishani das Haus verlassen hat. Immerhin sind die Preise vernünftig kalkuliert: Der empfehlenswerte „Quattroperuno Uno“ von Plozner, ein Sauvignon/Viognier aus dem Friaul, kostet 34 Euro.

Wie war das Essen diesmal? Es hat mir ganz gut gefallen, aber ich habe vergeblich darauf gewartet, dass der Funken überspringen würde. Es dominiert die moderne, mit allerhand Konsistenzen spielende Kleinteiligkeit, aber zu teils unverständlich hohen Preisen: Weshalb muss der zu einem unspektakulären Auflauf geschichtete Chicorée mit Gnocchi, Artischocken und Tomaten 26 Euro kosten? Komplette Menüs sind günstiger zu haben (52/76 Euro); angesichts der doch recht zögerlichen Arbeit in der Küche war ich ganz froh, nur vier Gänge bestellt zu haben.

Es kommen gelinde Experimente vor: Heilbutt mit Kaninchenrücken auf Linsen, dazu ein paar Kräuter, ein grünes Gelee und violette Kartoffelchips, recht gut, wäre bei entschlossenerer Würzung aber noch besser gewesen. Ganz ähnlich in der Konstruktion, aber geschmacklich kontrastreicher, fiel der Solo-Heilbutt aus, dem ein anderes grünes Gelee beige lag. Immer sind ein paar Gemüsestücke im Spiel, aber es scheint, als seien sie vor allem nach der Farbe ausgewählt. Gute Suppen gibt es hier, beispielsweise eine zart rosa Rote-Bete-Creme mit Jakobsmuschel und Sellerie, die leider auf dem flachen Teller rapide abkühlte, oder die sehr gelungene, in südfranzösische Richtung abgeschmeckte Fischsuppe mit solider, nicht zerkochter Einlage.

Die Hauptgerichte bleiben im soliden Mainstream, es gibt Rind und Kalbsbäck; das recht saftige Perlhuhn liegt auf süffiger Zitronenpolenta, wird von stabiler, dunkler Jus umflossen, und oben drauf sorgt ein Cornflakes-Crumble für einen kleinen Knusperreffekt, das ist nett. Zum Abschluss probierten wir aus dem knappen Dessertangebot eine „Yogurette“, also einen etwas künstlich schmeckenden Erdbeer-Joghurt-Riegel mit Eiskugeln und Rhabarber auf Schoko-creme, sehr ausgewogen und optisch ansprechend inszeniert. Noch besser gefiel uns das unscheinbare Vordessert, ein Camparischaum mit Orangen-Tapioka im Blumentopf unter einer süßen Brotkrumenscheide, die Erde simulieren sollte.

Insgesamt also ist das aktuelle „Noiquattro“ eine zwiespältige Angelegenheit. Der Küchenehrgeiz ist in vielen Details spürbar, kommt aber nur selten richtig auf den Punkt, und es fehlt ein kundiger, verbindlicher Gastgeber. Im Sinne der Vorrede ist das Restaurant deshalb noch ein ganzes Stück davon entfernt, sich die eigene Nachfrage zu schaffen.

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Kirsch-Schmand-Kuchen

VON CARMEN KRÜGER

Das ist sicher was Schönes für ein sonniges Osterwochenende. Prinzipiell ist dieser Kuchen ein Dessert fürs ganze Jahr, denn ich nehme dafür immer Kirschen aus dem Glas. Die reichen für Ihre und meine Zwecke völlig. Sie brauchen Sauerkirschen, sprich: Schattenmorellen. Die im Glas haben sogar den Vorteil, dass sie ein bisschen intensiver schmecken, weil sie leicht gesüßt sind. Sehr wichtig ist aber, dass man sie ordentlich abtropfen lässt. Wenn Sie unbedingt frische Kirschen nehmen wollen, können Sie mit diesem Rezept natürlich auch noch zwei Monate warten.

Der Kuchen besteht am Ende aus vier Schichten: einem einfachen Hefeteig, Schmandmasse, den Kirschen und einer Butter-Ei-Masse ganz oben drauf.

Zunächst einmal verrühre ich 500 Gramm Schmand, 250 Gramm Magerquark, 100 Gramm Zucker, den Inhalt von zwei Packungen Vanillezucker, drei

volle Eier und den Saft einer Zitrone zu einer Masse.

Anschließend müssen Sie separat vier weitere Eier und 150 Gramm Zucker schön schaumig schlagen und 175 Gramm flüssige Butter unterrühren. Dann kommen noch drei Esslöffel Mehl dazu.

Nun wird auf einem Backblech der Teig ausgerollt und ein Rand gezogen. Als erstes kommt, wie gesagt, die Schmandmasse drauf, es folgen 1000 Gramm entsteinte Sauerkirschen und schließlich die Butter-Ei-Masse. Darüber streue ich nun noch 150 Gramm geröstete Mandelstifte. Das Ganze geben Sie auf mittlerer Schiene bei 200 Grad für rund 45 Minuten in den Backofen. Schmeckt köstlich!

— Carmen Krüger kocht in ihrem Restaurant in Eichwalde bei Berlin.



Osterbrunch und Muttertagsbrunch – mit allen Sinnen genießen:

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Köstlichkeiten von Buffet und Live-Kochstation
- Kaffee, Tee und Fruchtsäfte inklusive
- Kleine Überraschung für die Mütter am Muttertag

Osterbrunch am 08. und 09.04.12 von 12-15 Uhr für EUR 39,00 p.P.
Muttertagsbrunch am 13.05.12 von 12-15 Uhr für EUR 39,00 p.P.

Restaurant Hofzwei
Eingang Mövenpick Hotel Berlin, Schöneberger Straße 3, 10963 Berlin
Reservierungen unter 030 23006 485, info@hofzwei.de, www.hofzwei.de

Frohe Ostern mit unserem Osterbrot.
www.das-BioBackHaus.de

TICKET
DIE TERMINE FÜR BERLIN UND POTSDAM

Telefon (030) 290 21-15 504
Fax (030) 290 21-542

Jeden Donnerstag erscheint unser Veranstaltungsmagazin für Berlin und Potsdam im Tagesspiegel – Ihr Angebot fällt die ganze Woche lang auf.

Anzeigenschluss ist jeweils Freitag (10 Uhr) vor Erscheinen.

Gute Küchenmesser nur mit Schleifstein schärfen
kochmesser.de in Wildau zeigen Ihnen wie es geht!

Stumpfe Messer erhöhen nicht nur die Verletzungsgefahr, die Arbeit mit ihnen macht auch gar keinen Spaß. Möhren werden grob gespalten statt geschnitten, die Tomate zerquetscht statt sauber zerteilt, Fleischfasern werden zerrissen statt tranchiert. Geschmacklich und optisch ein enttäuschendes Ergebnis.

Zum Kochen sind scharfe Messer ein „Muss“ und richtiges Schleifen ist leicht erlernbar. Lieber ein Messer weniger kaufen und dafür einen guten Schleifstein.

Kochmesser Import GmbH Co. KG
Richard-Sorge-Straße 66
15745 Wildau bei Berlin
Telefon 0 18 03-59 59 59
beste@kochmesser.de
www.kochmesser.de