

Im „Krieg der Nasen“ hat enos diesmal zwei bekannte Gesichter der deutschen Gastronomie gebeten, einen Rotwein zu beschreiben. Dabei galten wieder die bekannten Regeln: Keiner der beiden wusste, was er bzw. sie im Glas hatte: Herkunft, Rebsorte, Jahrgang und Erzeuger der Flaschen waren unkenntlich gemacht. Als Gegner stiegen diesmal die Kölner

# Krieg

Sommelière Christina Fischer und der Mainzer Gastronom Frank Buchholz in den Ring.

Einem breiteren Publikum wurde die Hotelfachfrau und Sommelière Christina Fischer durch ihre Auftritte im „Kochduell“ des TV-Senders VOX bekannt, wo sie die passenden Weine zu den Gerichten empfahl. Nach der Ausbildung im Düsseldorfer und dem Londoner Hotel Inter Continental sowie mehreren Stationen in der Spitzengastronomie betrieb Fischer über viele Jahre das Kölner Restaurant „Fischers



Der Shiraz Kloof Street 2012 des Weinguts Mullineux Family Wines aus Riebeeck-Kasteel im südafrikanischen Weinbaugebiet Swartland ist ein perfekter Vertreter der neuen eleganten Generation Weine aus dieser heißen, erst vor etwa zehn Jahren ins Blickfeld gerückten Landschaft am Kap. Es ist das Land der alten Reben der Winzerin Rosa Kruger (s. S. 24). Solch ausgeprägte Eleganz gilt bei Weinen aus der Neuen Welt noch immer als ungewöhnlich, als eher europäisch.



## Die Verkostung

Für die Sommelière Christina Fischer ist der Wein ausdrucksvoll im Duft. Er zeigt Aromen von Leder, mehr noch von Pflaumen, auf jeden Fall von reifen Früchten, und zarte Würze. Dazu etwas Lakritz und Teer, der Holzausbau ist noch spürbar. Im Mund macht sich die gute Säurestruktur bemerkbar, die den Wein erfrischend lebhaft macht. Jetzt treten Aromen von Sauerkirschen, Zwetschgen, Brombeeren in Erscheinung. Insgesamt strahlt er Fruchtigkeit, Wärme, eine gewisse Opulenz und Rauchigkeit aus. Die Tannine sind reif, Struktur und Länge des Nachgeschmacks sind eher moderat. „Die Stilistik passt zu einer Syrah aus einem südeuropäischen Land.“



## Die Verkostung

Die Weinbeschreibung des Gastronomen Frank Buchholz ist so knapp und bündig wie die Speisekarte in seinem Restaurant. Der Wein ist von eiskaltem, kühlem Charakter, zeigt noch deutlich seine Jugend. Im Duft finden sich Aromen von Kräutern, Maibock, Hirsch oder Wild im Allgemeinen sowie von gebratenem Gemüse. Er ist dicht, der Alkohol ist gut eingebunden und die Säure ausgeglichen. Der heimatverbundene Buchholz über den Inhalt seines Glases: „Ist das ein Rheinhesse?“

Weingenuss & Tafelfreuden“. Eine programmatische Paarung, die auch Leitidee für ihre Bücher war, welche sie seit dem Ende des Kochduells veröffentlichte. Die Kombination von Weinen und Speisen steht heute in ihrer „Genusswerkstatt“ im Fokus, in der sie seit der Schließung des Restaurants ihr Wissen und ihre Ideen als Beraterin weitergibt.

# der Nasen

Auch der aus einer Gastronomenfamilie stammende Koch Frank Buchholz verdankt seine Bekanntheit zumindest zum Teil dem „VOX-Kochduell“. Nach der Lehrzeit, die ihn u. a. zu Heinz Winkler ins Münchner „Tantris“, zum Mailänder Starkoch Gualtiero Marchesi und ins bekannte mallorquinische Restaurant „Tristan“ führte, war Buchholz einige Jahre lang Chef des Frankfurter „Brückenkellers“. Seit etwa zehn Jahren betreibt er sein Restaurant mit angeschlossener Kochschule und Weinhandlung im stillen Mainzer Vorort Gonsenheim. Bis heute ist er ein regelmäßiger Gast in verschiedenen Fernsehsendungen wie etwa dem mittäglichen „ARD-Buffer“. Dass beide „Nasen“ dieser Ausgabe unseres Spiels Gastronomen sind, macht eine gewisse Übereinstimmung bei der Beschreibung unseres Rotweins verständlich. Für beide gehören Säurestruktur und Lebendigkeit des Weins zu dessen hervorstechenden Merkmalen, denn die machen ihn zum exzellenten Speisenbegleiter. Die von beiden diagnostizierten Aromawelten unterscheiden sich dann aber wieder deutlich: Der Sommelière eröffnen sich klassische Assoziationen von Früchten, Lakritz, Würze, dem Koch eher Gerichte seiner Speisekarte wie Wild und gebratenes Gemüse.

Fotos: Eckhard Supp