

Gast & Wirt



Nicht nur der Inhalt, auch die Etiketten der Münchner Hobby-Weine zeigen Ambitionen

Foto: divino/Anja Prestel

Hobbywinzer in München und Umgebung

Denninger Cabernet & Freisinger Südhang

Tiefrot in der Farbe, würzig im Duft und kraftvoll im Geschmack – so kann Wein aus München sein. Schade nur, dass es so wenig gibt. Eine Weinprobe im Ratskeller, an der auch OB Christian Ude teilnahm zeigte: Fanatische Hobbywinzer können bemerkenswerte Ergebnisse erzielen.

Ein gutes Dutzend Weinmacher aus München und Umgebung hatte Rozsika Farkas, Herausgeberin des Münchner Weinmagazins *divino*, zusammengetrommelt. Und an der langen Tafel wurden nicht nur ihre Weine probiert, sondern auch deren Geschichten erzählt. Bei einem Wein gab's erst großes Lob und dann große Ohren: Der Denninger Cabernet Sauvignon von Heinz Peter ist ein aufregender Wein mit einer aufregenden Geschichte. Der Weinstock in dem Denninger Garten stammt vom Kultweingut „Sassicaia“ an der toskanischen Küste – dessen Weine für mehrere hundert Euro gehandelt werden.

Einen der Stecklinge, die im Weinberg herumlagen, pflanzte Peter ein und im Jahrendertsummer 2003 wurden die Trauben tatsächlich reif. Um die Konzentration noch erhöhen, trockneten die Beeren vor der Kelterung noch zwei Wochen auf Strohmatte. Das Ergebnis: Ein dichter, würziger Wein, der sich in einer Blindverkostung ohne weiteres mit Kollegen aus dem Burgenland messen könnte, wie einer der Juroren feststell-



Komplimente vom Hausherrn: OB Christian Ude bei der Münchner Wein-Probier im Ratskeller
Foto: O. Bodmer

Münchner Weinhistorie

Der erste Wein wurde im Münchner Raum bereits im achten Jahrhundert angebaut und gekeltert. Im Jahr 1250 sind die Weingärten des „Heilig-Geist-Hospitals zu Senthelingen“ erstmals urkundlich erwähnt. Und Herzog Wilhelm V. von Bayern ließ um 1600 weiße und rote Rebsorten in den Gärten der Maxburg anbauen und verarbeiten.

Doch Klimaveränderungen und die Verwüstungen des Dreißigjährigen Kriegs bedeuteten das Ende für den Münchner Wein. Bis auf eine Episode im 18. Jahrhundert im Münchner Hofgarten. Der Wein sei so sauer gewesen, berichtet ein Zeitzeuge, dass er nicht mal als Essig taugte – man habe ihn als Putzmittel hergenommen ...

te. Doch es gab insgesamt nur zwei Liter von dem sensationellen Saft!

Nicht ganz so rar ist der „Freisinger Südhang“ des Weinhändlers Toni Wallner. Um seinem Pinot Grigio etwas nachzuhelfen, karrierte er eigens wärmspeichernde Porphyresteine aus Südtirol heran. Der Wein schmeckt durch seine lebendige Säure sehr frisch dabei aber ganz typisch für die Sorte.

Vergleichsweise große Mengen gibt es vom „Insularius“, der von einem echten Profi gemacht wird: Holger Hagen pflegt auf der Fraueninsel im Chiemsee exakt 99 Rebstöcke – mehr erlaubt das Gesetz Hobbywinzern nicht. Aus der Sorte Regent keltert der studierte Önologe 100 Liter absolut seriösen Rotwein mit viel Frucht und Statur. Da staunte auch Christian Ude, ein bekennender Freund von Bordeaux-Weinen: „Die Chiemgauer haben's drauf“, lobte der OB. „Beim Thema Wein müsste man den Chiemgau glatt eingemeinden.“

Die Probe und der dazugehörige Erfahrungsaustausch lösten bei den Hobbywinzern eine solche Euphorie aus, dass sie spontan den „Münchner Winzerverein“ aus der Taufe hoben. Wir sind gespannt auf die kommenden Jahrgänge.

Aktuelles Heft und Kontakt unter www.divino-muenchen.de

Schuhbecks kleine Kochschule



Silvester-Kracher selbst gemixt

Es muss nicht immer Champagner sein in der Silvesternacht. Selber gemixte Drinks können noch mehr Spaß machen – egal ob heiß oder kalt. Ich zeig Ihnen heute, wie Sie mit originellen Kreationen auf jeder Party für Furore sorgen.

■ **Capirina-Punsch:** Dafür koch ich einen Liter Wasser und einen Liter Weißwein mit 140 Gramm braunem Rohrzucker auf, nehme das Ganze vom Herd und gebe den Saft und die

schneide ich eine Orange und einen Apfel in kleine Stücke, und noch ein paar Streifen unbehandelte Zitronenschale dazugeben. Je nach Vorliebe könne Sie noch mit einer Vanilleschote, ein bis zwei Scheiben Ingwer und einem Stück Zimtrinde würzen. Diese Gewürze könne in dem kalten Getränk ruhig etwas länger ziehen, der Geschmack entfaltet sich langsamer.

■ **Prosecco-Cocktails:** Für einen erfrischenden Prosecco-Drink fülle ich Eiswürfel in Gläser, träufle etwas Limettensaft hinein, lege ein Stück unbehandelte Limettenschale ein und gieße mit Prosecco auf. Sehr gut schmecken auch mit Prosecco (oder trockenem Sekt) aufgegossener Mandarinen- oder anderer Fruchtlikör. Für Prosecco mit Beerenmark eignen sich aufgetaute Himbeeren, Erdbeeren oder Beerenmischungen. Ich mixe sie mit etwas Zucker und Zitronensaft auf und streiche sie durch ein Sieb, so dass die Kerne zurückbleiben. Das Aufgießen geht leichter, wenn Sie das dickliche Fruchtmark mit etwas Prosecco verrühren, und diese Mischung dann aufgießen. Das verhindert ein zu starkes Schäumen im Glas – und es soll ja nix danebengehen. Das wünscht Ihnen überhaupt für das ganze neue Jahr Ihr

Sangria & Co.: Selbst gemixt schmeckt doppelt gut



■ **Limetten-Granitée mit Weißbier:** Das ist meine bayerische Caipirina-Variante. Dazu koche ich 75 ml Wasser mit 165 g Zucker auf und lasse es auskühlen. Dann gebe ich nochmal 250 ml Wasser, gut 100 ml Limettensaft und eine Messerspitze Limettenabrieb dazu. Jetzt gieße ich die Flüssigkeit in eine Auflaufform und lasse sie mindestens vier Stunden im Tiefkühler durchfrieren. Zum Servieren kratze ich das Limetteneis mit einem Löffel in Kristalle, fülle damit Whisky-Becher zu 3/4 voll und gieße mit Weißbier auf.

■ **Sangria:** 1 Teil gekühlten Rotwein mit 1 Teil gekühlter Zitronenlimonade mischen, Eiswürfel und etwas Orangensaft dazugeben und mit etwas Orangenlikör und Rum abschmecken. Für die Einlage

■ **Extra-Tipp**
Bleibt von der Sangria oder dem Punsch (wider Erwarten) etwas übrig, können Sie daraus noch ein schönes Dessert zaubern: einen Eispunsch. Geben Sie 500 g Vanilleeis mit 150 ml gekühltem Punsch oder Sangria in den Mixer, dazu 1 EL Amaretto, 50 ml Orangensaft, 1/2 TL Abrieb einer unbehandelten Orange und 1/2 TL Lebkuchengewürz. Mixen Sie alles gründlich durch und füllen es in Gläser. Vor dem Servieren können Sie es noch mit Schokosplittern bestreuen.



Unicef-Kochbuch auch bei Ebay

Das einzigartige Sterne-Kochbuch mit handgeschriebenen Rezepten von 29 Spitzenköchen wie Eckart Witzigmann und Alfons Schuhbeck lag nicht unter Ihrem Christbaum? Sie halten noch keines der wertvollen Exemplare in Händen, die nur 333 Mal gedruckt wurden und bei denen jede einzelne Seite handsigniert ist?

Keine Bange, sie sind noch nicht vergriffen! Noch gibt's die

Bücher zu kaufen – der Erlös geht an „Schulen für Afrika“, der tz-Spendenaktion für Unicef.

Sogar im Internet-Auktionshaus **Ebay** (www.ebay.de) können Sie zuschlagen. Suchbegriffe sind: *Kochbuch tz Unicef*. Die Versteigerung hat am Mittwochabend begonnen und dauert eine Woche. Mindestgebot ist 100 Euro. Außerdem gibt's die Unikate (150 Euro inklusive MwSt.) hier:

- **tz-Schalterhalle**, Bayerstr. 57, Mo. bis Fr. 8 – 17.30 Uhr.
- **Fruitiq** am Viktualienmarkt, Mo. bis Sa. 6.30 – 20 Uhr.
- **Restaurant Dallmayr**, Dienenstr. 14, Mo. bis Mi. 9.30 – 19 Uhr, Do. und Fr. bis 20 und Sa. bis 16 Uhr.
- **Fisch Lurz**, Geigenbergstr. 51, Solln, Mo. bis Fr. 9 – 18 Uhr, Sa. 9 – 13 Uhr.
- **Portofrei per Post:** über Fruitiq Tel. 089/7472330. SH

Kulinarische Köstlichkeiten im Königlichen Hirschgarten
„Täglich geöffnet von 9.00 bis 24.00 Uhr mit durchgehend warmer Küche“

<p>Donnerstag, 29. 12. 2005 ab 18 Uhr</p> <p>Hax'nbuffet</p> <p>€ 9.50 pro Person</p>	<p>Samstag, 31. 12. 2005</p> <p>5-gängiges Silvestermenü mit Live-Musik und Tanz Einlass: 18.00 Uhr Menü: € 38,- p.P. Eintritt: € 13,- p.P.</p>	<p>Montag, 2. 1. 2006 ab 18 Uhr</p> <p>Steaktag</p> <p>€ 9.80 pro Person</p>	<p>Dienstag, 3. 1. 2006 ab 18 Uhr</p> <p>Ins Netz gegangen</p> <p>€ 9.90 pro Person</p>	<p>Mittwoch, 4. 1. 2006 ab 18 Uhr</p> <p>Hax'nbuffet</p> <p>€ 9.50 pro Person</p>	<p>Donnerstag, 5. 1. 2006 ab 18 Uhr</p> <p>Des Waidmanns Heil</p> <p>€ 9.90 pro Person</p>
--	--	---	--	--	---

Pächter: Joh. Eichmeier • Hirschgarten 1 • München • Tel. 0 89 / 17 25 91 • Fax 0 89 / 17 57 06 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de

Wir wünschen unseren Gästen ein gutes neues Jahr