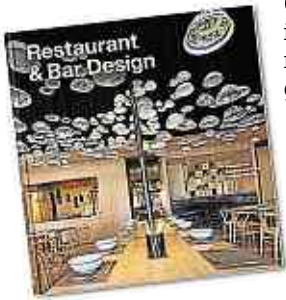


Neue Kochbücher

Pure Essthetik – Stylish Bars und Restaurants weltweit

Das Auge isst mit – aber kulinarischer Genuss reicht über den Tellerrand weit hinaus: Zum Gelingen eines Bar- oder Restaurantbesuchs trägt neben anregender Gesellschaft auch ein stimmungsvolles Ambiente bei. Kein Wunder, dass sich Designer und Architekten beim Kreieren dieser Orte der (Selbst-)Inszenierung gern überbieten. Dieser Bildband versammelt ausgewählte Preisträger und Nominierte des internationalen Restaurant & Bar Design Awards – 100 Tempel der Esskultur auf fünf Kontinenten. Einige der kühnsten Entwürfe wurden in Asien umgesetzt und reichen von kühlem Minimalismus bis zu überbordender

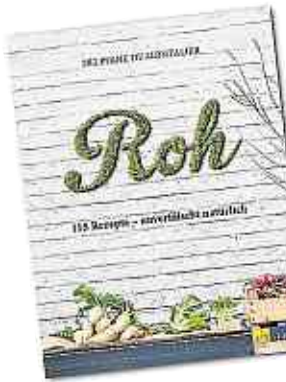


Opulenz, in Europa ist London der Abräumer. Eine Augenweide für Foodies und Architekturfreunde. *nim*

■ **Restaurant & Bar Design**, Taschen Verlag, 433 S., 39,99 Euro

Garen war gestern: Heute bleibt die Küche kalt

Kochtöpfe dürfen wir getrost in den Keller verbannen: Die Kochbuchverlage haben Rohkost zum neuen Küchentrend ausgerufen. Freilich geht's aber längst nicht mehr nur um Karottensticks und Rote-Bete-Carpaccio. Gemüse wird zum Smoothie püriert, Fleisch und Fisch kommen als Tatar oder in Gewürzkräuter marinaden eingelegt auf den Tisch. Vergessen sind die einst freudlosen Rohkostplatten. Und auch mit der Ausrufe „Ich kann nicht kochen“ ist jetzt endgültig Schluss. *nim*



■ **Delphine de Montalier: „Roh: 115 Rezepte – unverfälscht natürlich, AT Verlag, 256 S., 24,90 Euro**

Eis am Stiel: Neue Generation ist frech und unkompliziert

Je heißer es draußen wird, desto frostiger darf's in der Küche zugehen. Gern auch mit Humor! Doro van Zandt jedenfalls beweist, dass Eis am Stiel nicht bloß was für Kindergeburtstage ist. Die neue Generation heißt „Frozen Pops“ (gefrorene Lollies) und kommt in völlig neuen Geschmacksrichtungen daher: in Form von Rosenhagebutten-Frosties, als eisiger Apfel-Kräuter-Käse oder Tomaten-Dill-Pesto am Stiel. Ob süß, sauer, schrill oder mit Alkohol: Beim Frost sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Witzig, experimentell und kinderleicht! *nim*



■ **Frozen Pops, Edition Fackelträger, 128 S., 19,95 Euro**

Auch in der Gemüseküche kann's herzhaft zugehen

„Vegetarisch macht nicht satt und schmeckt lasch“, lautet noch so ein Vorurteil, dem Anne-Katrin Weber zu Leibe rückt. Laut ihr müssen Vegetarier nämlich nicht auf Würste, Röstaromen und den vollen Geschmack verzichten. Kaum gesagt, tritt die Hamburger Köchin, Ernährungswissenschaftlerin und Foodstylistin zum Beweis an und zeigt, was vegetarische Küche leisten kann. Sie grillt, schmort, paniert und karamellisiert, dass es den Wickeln, Knödeln und Puffern ganz schwindelig wird. Soll keiner mehr sagen, dass in der Küche kein Weg ums Tier herumführt. *nim*



■ **A.-K. Weber: Deftig Vegetarisch, Becker Joest Volk, 220 S., 29,95 Euro**

Recherche nährt auch Reben

Einst Journalist, jetzt Winzer: Neugier treibt Martin Sturm auch im Weinbau an.

Die Blümchenwiese, natürlich! Wenn Martin Sturm zwischen seinen Reben in einem Meer sonnengelber Wiesenblumen kniet, gibt er das perfekte Bild vom Biowinzer ab. Und auf den Blütenteppich zu seinen Füßen ist er sogar ein bisschen stolz. „Das ist das Ergebnis eines erfolgreichen Experiments“, sagt er, „unsere Antwort auf die totale Absage an Herbizide.“ 70 Setzlinge hatte der Neuwinzer aus Leutesdorf (Kreis Neuwied) eingekauft und an einigen Flecken in seinem Weinberg „hintern Haus“ ausgesetzt. Inzwischen hat sich der Bodendecker derart vermehrt, dass er ungewolltes Unkraut zwischen den Reben komplett verdrängt. Und das, ohne ihnen unnötig Nährstoffe zu rauben, denn die Pflanze, die ein wenig dem Löwenzahn ähnelt, ist äußerst genügsam und kommt auch auf kargen, steinigen Böden wie hier gut zurecht.



Hübscher Unkrautvertilger: In Martin Sturms Steilhang „hintern Haus“ macht sich das gelbe Habichtskraut auf äußerst nützliche Weise breit. Foto: Nicole Mieding

Damit hat es sich dann aber auch mit dem Klischee vom Biowinzer. Sturm, früherer Wirtschaftsjournalist, hat parallel zum Journalismus 2003 eine Winzerlehre gemacht und 2010 ein Wein- gut am Mittelrhein gegründet. Gleich der erste Jahrgang des Neulings wurde vom Weinführer „Gault & Millau“ empfohlen. Zunächst war es „persönliches Interesse mit der Option, zurückzukehren“, schildert Sturm – seine Frau Heike, eine Waldorflehrerin, trug das Wagnis mit. Fünf Jahre hatten sie sich zunächst gegeben. „Bislang läuft's gut“, bilanziert Sturm, „wir liegen derzeit überm Plan.“ Ein Bilderbuchstart. Dass er kein Wappen hat, keine Kiesauffahrt und keine über Generationen vererbte Scholle, war offenbar kein Hindernis für den gebürtigen Westerwälder. „Der Blick von außen kann durchaus hilfreich sein“, findet der ehemalige Journalist. Und dass er von seinen Recherchefähigkeiten im neuen Beruf enorm profitiert. Nach der Lehre hat er ein einwöchiges Seminar zu ökologischem Weinbau be-

Zur Person

Martin Sturm (45)

- **Beruf:** Journalist
- **Weinbau:** seit 2010, Mitglied im Bioweinverband Ecovin
- **Anbaugbiet:** Mittelrhein
- **Rebfläche:** 3,25 Hektar in Steillagen mit bis zu 70 Prozent Steigung
- **Jahresproduktion:** 10–15 000 Flaschen, Tendenz steigend
- **Rebsorten:** Riesling (83 %), Spätburgunder (10 %), Kerner (4 %), Sauvignon Blanc (3 %)
- **Adresse:** Weingut Sturm Im Rosenberg 3 56599 Leutesdorf

- Tel. 02631/947 60 26
- E-Mail: info@sturm-weingut.de
- **Geöffnet:** nach Anmeldung
- **Internet:** www.sturm-weingut.de
- **Auszeichnungen:** gleich mit erstem eigenen Jahrgang vom Weinführer „Gault & Millau“ empfohlen
- **Besonderheiten:** Rebpatenschaften, VHS-Kurs „Winzer für ein Jahr“
- **Termine:** Mittelrhein-Weinmesse am 24. Mai in Bacharach; Leutesdorfer Weinpicknick „Tafeln am Strom“ am 2. August, 15– 23 Uhr an der Rheinpromenade

legt und dann einfach losgelegt. „Anfangs geht's nur mit maximaler Kreativität, nach und nach kriegen Sie Routine“, bekennt er und lacht. Auch seine Weinberge musste er erst kennenlernen. „Ich hatte die Weine ja vorher nicht probiert, sondern gekauft, was mir angeboten wurde.“ Probieren hätte ohnehin nicht geklappt, die Weine aus seinen Trauben waren diversen Cuvées untergemischt. Umso erstaunlicher ist, dass Sturms Weine von Beginn an einen eigenen Charakter zeigen: Schlank und betont mineralisch, erzählen sie viel über die Böden, von denen sie stammen. Man darf gespannt sein, wohin Sturms Neugier ihn noch treibt. Das hier ist schließlich erst der Anfang der Geschichte.

NICOLE MIEDING

Prachtjungs mit Rasse und Klasse

Martin Sturms Weine sind echte Topathleten. Denen geht selbst in schwindelerregender Höhe nie die Puste aus. Wer es mit ihnen aufnehmen will, muss sich daher warm anziehen. Nichts für zaghafte Zeitgenossen: eine Begegnung mit den stürmischen Brüdern.

Riesling Spätlese trocken „Steinbruch“ 2013

Dieser Wein schmeckt, wie er heißt: kompromisslos mineralisch! Bloß nicht vom Etikett irritieren lassen, denn diese Spätlese kommt knochentrocken daher. Sie ist die Blaupause für Martin Sturms Handschrift als Winzer: ein trockener Riesling mit stabilem Säurerückgrat und ausgeprägtem Charakter. Ein Typ mit Ecken und Kanten, kernig-schlank, der Eleganz hat, aber auch Biss und wirkt, als stünde er ständig unter Strom. Aus dem Geschmacksprofil am Mittelrhein ragt er als Solitär hervor: Dieser drahtige Giacometti bleibt im Gedächtnis – ein echtes Alleinstellungsmerkmal.

■ **Passt gut zu:** nicht leicht, für diesen Einzelgänger den passenden Begleiter zu finden – schon eine kalt geräucherte Forelle wäre des Guten zu viel; am besten harmoniert er mit einer puren, naturnahen Küche: Sushi, Austern, Kalb, Milchzicklein – im Zweifel lieber solo genießen

■ **Preis:** 14,90 Euro/0,75 l

Riesling trocken „vom steilen Schiefer“ 2013

Dieser Riesling stammt aus verschiedenen Parzellen und ist ein Wein für alle Fälle. Der anpassungsfähige, unkapriziöse Gutswein ist der ideale Einstieg, um sich den stürmischen Jungs zu nähern. Er wächst auf Schiefer, ist ebenfalls betont trocken-mineralisch und folgt damit dem Vorbild des großen Bruders aus dem Steinbruch nach. Die unterschiedliche Herkunft der Trauben macht den Wein sogar etwas

komplexer. Er ist kräftiger, fülliger als die Spätlese, hat enorme Power und bleibt dabei jung und frisch.

■ **Passt gut zu:** Antipasti, sommerlichem Büfett oder einem Vesper mit Wurst und Käse auf der Terrasse

■ **Preis:** 8,20 Euro/0,75 l

Kerner „vom steilen Schiefer“ 2013

Binnen kurzer Zeit hat sich dieser Wein bei der Kundschaft vom Sonderling zum Liebling gemausert. Am Mittelrhein war Kerner früher weit verbreitet, heute kommt die Rebsorte dort kaum noch vor. Martin Sturm hat sie von ihrem angestaubten Image befreit: die gepressten Beeren spontan vergoren und den Wein trocken statt wie oft üblich halbtrocken ausgebaut. Dennoch bringt er mehr Frucht als seine Brüder mit und fühlt sich im Mund

deutlich saftiger an. Ein dufter Typ, der die Nase mit Trauben- und Rosenaroma kitzelt, im Hintergrund schwingt eine leichte Würze mit. Ihre Verwandtschaft kann diese Kreuzung nicht leugnen: Vom Riesling hat der Wein seine Eleganz geerbt, die Süffigkeit und Kraft bringt er vom Trollinger mit. Auf der Gartenparty ist er der Typ, der sich mit jedem auf Anhieb gut versteht. Gleiches gilt für die Essensfrage: Ein unkomplizierter Allrounder, der ankommt, wohin er tritt.

■ **Passt zu:** Grillfest im Freien – macht von Spargel bis Steak alles mit

■ **Preis:** 7,90 Euro/0,75 l

Riesling Spätlese feinherb „Slow“ 2012

Dieser Wein war einst ein Sorgenkind. Doch Martin Sturm hat ihm die Flau-

sen ausgetrieben. Zum Reifen ließ er ihm viel Zeit und eine lange Leine, und so ist aus dem Querkopf am Ende doch was geworden. Genau genommen ist dieser spontan vergorene, frisch gefüllte Wein aus der vorvergangenen Ernte ein cooler und ziemlich bemerkenswerter Typ. Duftet nach Dörrobst und getrocknetem Apfel. Im Familienbild fällt er aus dem Rahmen: Unter den großen, schlanken Brüdern ist er der kleine, umtriebige. Unangepasst, spontan, frisch und belebend. Mit einer Tiefgründigkeit, die man unter der quirligen Oberfläche gar nicht vermutet. Ein aufregender Wein, der umso mehr von sich preisgibt, je länger man sich mit ihm auf Entdeckungsreise begibt.

■ **Passt gut zu:** Bündnerfleisch, luftgetrockneter Salami, kräftigem Hartkäse mit Wiesenkräutern, Blutwurst mit Bratkartoffeln, Räucherfisch; solo sorgt er für intime, unterhaltsame Begegnungen und einen garantiert langen Abend

■ **Preis:** 16,50 Euro/0,75 l

Riesling Auslese 2012

Das Etikett ist ein Design von Sturms Sohn Jakob (7) und setzt der Strenge der übrigen Weine etwas Buntes entgegen. Die Auslese wird nur in herausragenden Jahren geerntet und bringt neben komplexen Fruchtaromen (Pflirsich, Mirabelle) wie alle Sturm-Weine ein stabiles Säurerüst mit. Beste Voraussetzungen, um mit Gewinn und Würde zu altern. Was nicht heißt, dass dieser süffige Wein nicht auch jetzt schon schmeckt.

■ **Passt gut zu:** Leberwurst, Pasteten von Gans und Ente, Wildschwein- Rinderbraten – kurz: zu allem, was genügend Muckis hat

■ **Preis:** 14 Euro/0,75 l *nim*

