

Mit Wein das Reich der Sinne erobern

Ein alter schwerer Rotwein bekommt mehr Pepp in Kombination mit Salz und Zitrone. Das ist nur eine Lehre, die die 20 Teilnehmer am Wochenende beim Weinsensorik-Seminar bei Hörschgens Feinste Kost in Büderich verinnerlichten

VON ANANDA KORDES

Wer bei Alkohol, Salz und Zitrone nur an Tequila denkt, hat weit gefehlt. In der Tat ist diese Ménage a Trois eine beliebte Art und Weise, zwischen verschiedenen Weinen und Gerichten den Geschmack zu mildern, zu neutralisieren oder auch zu befeuern. „In Spanien ist das längst bekannt. Ein Schälchen Fleur de Sel steht oft dafür parat“, sagt Martin Darting. So mildere ein wenig Salz auf der Zunge die Säure von Weißwein sehr gut ab, mache den Geschmack runder und zarter. „Ein alter, schwerer Rotwein hingegen bekommt mehr Pepp in Kombination mit Salz und Zitrone.“

Der Winzer aus der Pfalz weiß, wovon er spricht. Hat er sich doch auf dem Gebiet der Weinsensorik als Autor und Dozent einen Namen gemacht. Noch vor Beginn der Fachmesse „ProWein“ in Düsseldorf schaute er am Samstagabend in Büderich vorbei. Bei Hörschgens Feinste Kost erklärte er bei kleinen kulinarischen Happen und jeder Menge besonderer Tropfen, was das Riech-, Schmeck-, Fühl- und Seherlebnis Wein so ausmacht.



Parfümeur Frank Rittler (links) hatte die Idee zum Sensorik-Seminar. Feinkost-Fan Heinz Hörschgens engagierte verschiedene Winzer, die bei kleinen kulinarischen Happen und jeder Menge besonderer Tropfen dozierten. RP-FOTO: ULLI DACKWEILER

Dass dieser Abend gelingen konnte, geht wiederum auf einen anderen Experten zurück, der sich vor allem auf das Riechen konzentriert. „Unser Kunde und Freund, Parfümeur Frank Rittler, brachte uns auf die Idee“, sagte Daniela Hörschgens. Und auch eine der wohl feinsten Nasen der Welt weiß darum, wie nah Riechen und Schmecken beim Weingenuss zusammenliegen. „Das eine geht ohne das andere in diesem Falle überhaupt nicht“, erklärte Rittler.

Und so wurde im Rahmen des Seminars mit Speis und Trank viel probiert, getestet und experimentiert. Wie verändert sich zum Beispiel der Geschmack von Lachs und Linsen mit etwas Olivenöl obendrauf? Und was fühlt und schmeckt der Gaumen, wenn Mangostückchen mit Schokosalz und Pfeffer auf Rotwein treffen?

„Oft geht es erst einmal darum, Dinge überhaupt wahrzunehmen“, betonte der Winzer. Richtiges Schmecken und Riechen könne daher jeder lernen. Wichtig sei dabei eine große Portion Neugier – und Freude an Speisen und Getränken. „Dann geht es darum, nicht mehr nur in gut oder schlecht zu unterscheiden, sondern feiner zu differenzieren.“

Bei Wein im Speziellen gibt es rund 1000 verschiedene Aromen, die Profis und Sommeliers heraus-schmecken sollten. Darüber hinaus geht es darum, sich mit den Rah-

menbedingungen des Produkts auseinanderzusetzen. Woher kommt es, wie wird es gemacht, um welche Sorte handelt es sich?

„Am Ende geht es auch gar nicht mehr darum, ob es mir persönlich schmeckt, sondern eben darum, wie es schmeckt“,

betonte Darting. Bei weniger geschulten Gaumen sei es häufig die fruchtige Note, die als besonders angenehm empfunden wird. So werden fruchtige Weine rund 80 Prozent besser verkauft. Und das spiegelt auch die Vorliebe der rund 20 Gäste in Büderich wider. Denn zu den Stars des Abends zählte ein Sauvignon Blanc von der Insel Mallorca, mit einer Fruchtnote aus Aprikose und Cassis. Da dieser Wein nur in einer kleinen Auflage produziert wird, ist Hörschgens besonders stolz, diesen in ein paar Wochen im Sortiment seines Geschäftes haben zu können.

Dinge, die den perfekten Weingenuss stören, gibt es übrigens auch: Neben Tabakkonsum zählen Artischocke, Rhabarber und Spinat zu den Weinkillern. „Doch Wein und Essen gekonnt miteinander eingesetzt, sind wiederum ein spannendes Feld“, erklärte Stephan Girst, Sommelier aus Karlsruhe.

Daher gab es dann noch eine Aufforderung der besonderen Art an die Gäste des Sensorik-Seminars: „Wein und Essen unbedingt gleichzeitig im Mund genießen. In Frankreich wird bereits ordentlich gesabbert.“

„Mein Tipp: Wein und Essen unbedingt gleichzeitig im Mund genießen“

Stephan Girst
Sommelier

MELDUNGEN

Willy Wimmer liest heute aus seinem neuen Buch



Der ehemalige Bundestagsabgeordnete Willy Wimmer. RP-ARCHIV: BERNIS

(mrö) 33 Jahre saß er für die CDU im Deutschen Bundestag, heute Abend um 19 Uhr liest Willy Wimmer im Buch- und Kunstkabinett Mönster in Osterath aus seinem neuen Buch „Wiederkehr der Hasardeure“. 100 Jahre nach dem Ende des Ersten Weltkriegs wirft er gemeinsam mit Mitautor Wolfgang Effenberger einen Blick auf Planer, Wegbereiter und vor allem: Nutznießer des Krieges. Der Eintritt kostet fünf Euro, Karten unter Telefon 02159 3530.

Workshop für Existenzgründer

(RP) Die Wirtschaftsförderung Meerbusch bietet am Mittwoch, 18. März, einen Workshop für Existenzgründer und junge Unternehmer an. „Erfolgreich finanzieren mit öffentlichen Förder(kredit)programmen“ lautet der Titel. Von 17 Uhr bis 20 Uhr gibt Ruth Jülicher von der Sparkasse Neuss im Sitzungssaal des Verwaltungsgebäudes, Dr.-Franz-Schütz-Platz 1, in Büderich, den Teilnehmern Tipps zum Thema öffentliche Finanzierung. Anmeldung unter Telefon 02132 916333.

SERIE EVONIK KINDERUNI

Salz zum Fliegen bringen

Ein Luftballon, den man an Wolle gerieben hat, zieht Pfeffer- und Salzkörnchen an

VON SABINE SCHMITT

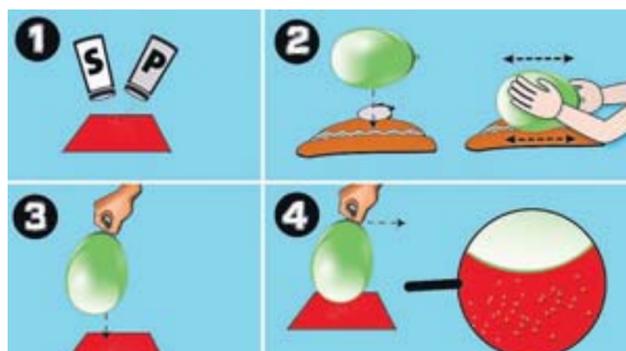
Paula hat Besuch von ihrer Freundin Lotte, und Lotte hat einen Luftballon mitgebracht. Den haben die Freundinnen hin und her geworfen. Manchmal ist der Ballon dabei an Paulas Wollpulli gekommen. Und wenn er dann an Paulas oder Lottes Kopf gestoßen ist, standen den beiden die Haare zu Berge. Dann kam Mama irgendwann herein, um Paula und Lotte was zum Trinken zu bringen. Da hat Paula gefragt, warum der Ballon die Haare abstehen lässt. Mama hatte eine Idee. Sie kennt da einen Versuch. Den könnt ihr auch machen: Zuerst streut ihr ein bisschen feinkörniges Salz und fein gemahlene Pfeffer auf buntes Papier. Es sollte bunt sein, damit ihr die Salz- und Pfefferkörner gut erkennen könnt. Dann reibt ihr einen

aufgeblasenen Luftballon kräftig an einem Wolltuch (Wollpullover oder Wollmütze geht auch). Als Nächstes geht ihr mit dem Luftballon vorsichtig von oben über die Salz-Pfeffer-Mischung. Was passiert? Ab einem bestimmten Abstand fliegen die Pfefferteilchen zum Luftballon. Die Salzteilchen bleiben liegen. Erst wenn ihr noch näher mit dem Luftballon herankommt, fliegen manchmal auch die Salzteilchen nach oben. Ihr könnt das Ganze auch noch mit Reiskörnern und Papierschnitzeln probieren. Was da wohl zuerst nach oben fliegt? Jetzt fragt ihr euch bestimmt, warum die Teilchen hochfliegen. Das ist so: Beim Reiben lädt sich der Luftballon elektrisch auf. Er wird so etwas Ähnliches wie ein Magnet und kann jetzt andere Dinge anziehen. Die leichten Pfefferteilchen springen als erstes an den Luftballon und bleiben dort kleben. Mit der Zeit lässt die elektrische Ladung aber nach und die Pfefferteilchen fallen wieder herunter. Wenn ihr wieder mit dem Luftballon an der Wolle reibt, wird er wieder aufgeladen. Wenn ihr mit Turnschuhen auf Teppich lauft, geschieht übrigens Ähnliches. Auch da kann es passieren, dass sich die Kunststoffsohlen am Teppichboden aufladen. Fasst ihr jetzt etwas aus Metall an, wie zum Beispiel eine Türklinke, gebt ihr die Ladung weiter – und bekommt dabei einen winzig kleinen Stromschlag.

MATERIAL

Das wird für das nächste Experiment benötigt

Morgen Für unser morgiges Experiment braucht ihr: Alufolie; Kochsalz; Holzkochlöffel; Teelöffel; heißes Wasser; Spülbecken oder große Schüssel; angelaufenes Silber. Wenn ihr keines habt, steckt einen glänzenden Silberlöffel etwa fünf Minuten in ein hartgekochtes Ei. Danach ist er schwarz angelaufen.



Streut Salz und gemahlene Pfeffer auf buntes Papier. Reibt einen aufgeblasenen Luftballon kräftig an einem Wolltuch oder einem Wollpullover. Geht mit dem Luftballon vorsichtig von oben über die Salz-Pfeffer-Mischung. GRAFIK: OLIVER MÜLLER

Anzeige

Anzeige

Atmungsaktive Intimpflege bei Brennen und Juckreiz

Salben für den Intimbereich, die Petrolatum (Vaseline) enthalten, bekommen die Konkurrenz zu spüren: Immer mehr Verbraucher nutzen bei Problemen im Intimbereich keine Salben mit Vaseline oder anderen Mineralölprodukten, sondern einen atmungsaktiven Schutz-Balsam. Denn Vaseline schützt zwar, kann aber die Haut abschließen. Im Intimbereich und am Po kann es dadurch zu unnötigen Reizungen kommen.



Irritierte Haut im Intimbereich braucht Schutz, muss aber auch „atmen“ können

Der Schutz-Balsam (Marke Linola) bietet eine wunderbare Alternative: Er schützt nachhaltig vor Brennen, Rötungen und Jucken, ohne die Hautatmung zu unterbinden. Davon profitiert die empfindliche

Haut am Po, im Intimbereich und in den Leisten. Die Wirkung ist mit den atmungsaktiven Membranen in modernen Textilien vergleichbar. Der atmungsaktive Schutz-Balsam ist in der Apotheke erhältlich.

Haut wird geschützt und kann atmen



Schutz vor Nässe und Scheuern (linke Seite); und doch kann die Haut atmen (rechts, blaue Pfeile). Atmungsaktiver Schutz-Balsam macht es möglich. Er beruhigt auch gereizte Haut.



Wenn Haut an Haut reibt – oder Stoff auf der Haut – und noch Schwitzen oder andere Körpersekrete dazu kommen, entstehen schnell wund Stellen. Das muss heute nicht mehr sein.



Ihr Merkzettel:
Linola Schutz-Balsam

PZN 10017585 (50 ml)
PZN 10339828 (100 ml)