

Lesestoff

Jung, wild und rar

Harald Beck über einen der wenigen reinen Sankt Laurent im Remstal.



Von Harald Beck

Er wird ziemlich rar in Württemberg, der Sankt Laurent, gerade mal rund fünf Hektar sind laut Statistik hierzulande noch mit dem Burgundersämling bebaut. Im Remstal sind die Wengertler, die ihn noch sortenrein anbauen, locker an einer Hand abzuzählen. Schade, ein Sankt Laurent ist ein vergleichsweise mittelschwerer, frisch-fruchtiger Wein mit intensivem Duft nach Waldbeeren und Schwarzkirschen.

Der Ursprung der Sorte liegt in Frankreich oder Niederösterreich, da herrscht nicht so ganz Einigkeit. Eine Theorie ist, dass der

Anzeige

TEAMWERK
ESSLINGEN

WEIN.KULTUR ERLEBEN

CHRISTBAUMVERKAUF MIT ADVENTSMARKT
09. & 10. Dez | Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

ORT: WEIN.SICHT
Lerchenbergstr. 16
73733 Esslingen-Mettingen

VERKAUF / WEINVERKOSTUNG / INDIVIDUELLE PRÄSENTE & ARRANGEMENTS / GUTSCHEINE

WIR FREUEN UNS AUF SIE!
TEAMWERK-ESSLINGEN.DE

Sankt Laurent Mitte des 19. Jahrhunderts durch den Apotheker und Weinbaupionier Johann Philipp Bronner aus Frankreich nach Deutschland eingeführt wurde und sich von dort aus die Rebsorte in die Nachbarländer verbreitete. Im Stift Klosterneuburg wurde sie erstmals 1860 ausgepflanzt. Auch die erste urkundliche Erwähnung des Sankt Laurent in Österreich stammt von 1860.

In Österreich kommt die Sorte noch relativ häufig vor. In den frühen 2000er Jahren hat die Fläche zugenommen und liegt heute bei gut 700 Hektar vor allem im Burgenland. In Deutschland war der Sankt Laurent lange Zeit Bestandteil des gemischten Satzes, aber in den 1950er Jahren dann nahezu ausgestorben. Ende des 20. Jahrhunderts kam die alte Sorte zu neuen Ehren. Heute gibt es sie auf gut 600 Hektar deutschlandweit. Sankt Laurent ist nicht nur Kreuzungspartner für den Zweigelt – zusammen mit Lemberger. Über den Geisenheimer Sämling Gm 6494 ging er auch in Neuzüchtungen wie Cabernet Carbon oder Sauvignier gris mit ein.

Das Fellbacher Weingut Heid platziert seinen Sankt Laurent im mittleren Segment namens Steinmangel. „Seine ungestüme Jugend behält er lange“, schreibt Markus Heid auf das Etikett. Tatsächlich findet sich noch etwas ungestüme Säure im 2020er, den es leider nur noch in einigen Fachmärkten gibt. Aber frisches Schwarzkirscharoma und ein kräftiger Hauch von dunklen Trüffel, fast bis Schoko, sorgen für echten Trunkfluss und die Lust auf ein, zwei Gläsle mehr.

Das Urteil der Weinrunde:

- **Holger Gayer** Mit einem schönen Heidelbeer-Duft empfängt einen der Wein, im Mund ist er positiv saftig, nur die Tannine fehlen ein wenig zum ganz großen Spaß.
- **Kathrin Haasis** Das alte Lied: Ein guter Gewinner, der sich mit Engagement um die Trauben kümmert, schon haben wir einen wunderbaren Wein!
- **Michael Weier** Erstaunlich, was diese Rebsorte kann. Extrem saftig ist der Wein, Aromen von Brombeere und Heidelbeere dominieren und doch sehr frisch.

→ 2020 Steinmangel Saint Laurent trocken, 14,00 Euro, Weingut Heid Fellbach, Telefon: 07 11 / 58 41 12, Internet: www.weingut-heid.de



Die Alte Vogtei in Backnang.

Foto: privat



Spielt in der kulinarischen Champions League: Michael Zeyer

Foto: Lg/Piechowski



Julian Schieber mit Sami Khedira

Foto: Pressefoto Baumann



Rein Pflanzlich: Frikadellen im Vhy!

Foto: Vhy

Nach dem Abpfiff ins eigene Gasthaus

Wenn keine Tore mehr fallen, suchen sich Fußballer neue Spielfelder: Die Gastronomie beschäftigt die Ex-Profis offensichtlich gut. Allein in Stuttgart haben mehrere Ex-VfBler in diese Branche gewechselt. Michael Zeyer spielt mit seinem Restaurant 5 in der Champions League.

Von Kathrin Haasis

Jüngster Neuzugang ist Manuel Neuer: Der FC-Bayern-Profi und Nationaltorhüter erhielt im September den Zuschlag für einen Berggasthof am Schliersee. Die Mannschaft der Fußballer, die in die Gastronomie einsteigen, wächst ständig. Allein in der Region Stuttgart sind ein halbes Dutzend ehemalige VfB-Spieler mit der Branche beschäftigt. Mit seinem Restaurant 5 in der Stuttgarter Innenstadt spielt Michael Zeyer längst in der Champions League. „Es ist eine Frage der Anschlussverwendung“, erklärt er. Timo Hildebrand bot die vegane Kost ein neues Spielfeld. Vereinskollegen wie Mario Gomez und Julian Schieber treten als Investoren auf. Aber nicht jeder Fußballer gewinnt in dem neuen Spiel.

Dass Fußballer nach dem Karriereende in der Gastronomie landen, findet Michael Zeyer logisch. „Wir sind Berufseinsteiger, aber 15 Jahre zu spät dran“, erklärt er, in der Industrie Fuß zu fassen sei auch mit Studium fast unmöglich. Aber die Profis hätten Kapital und könnten sich deshalb eine Selbstständigkeit aufbauen. Als Sportdirektor der Kickers spielte der 54-Jährige, der 2011 das Restaurant an der Bolzstraße eröffnete, zwar noch ein paar Jahre lang in beiden Welten mit. Mittlerweile konzentriert er sich ganz auf das 5, das bei Bewertungsportalen zum Publikumsliebhaber avanciert ist. Und die

Gastronomie bietet einem Ex-Profi noch einen besonderen Anreiz – zumindest einen Teil der Aufmerksamkeit und Anerkennung, wie sie der Spieler auf dem Platz erlebte.

Ex-Nationalspieler Tobias Weis eröffnete in Heilbronn beispielsweise eine Pizzeria. Kevin Großkreutz, der ein kurzes Zwischenspiel beim VfB hatte, ist Teilhaber des Kneipenrestaurants Mit Schmackes in Dortmund. Nelson Valdez von Werder Bremen unterstützte seine Schwiegereltern beim Start der Südtiroler Hütte. Und Manuel Neuer investiert mehrere Millionen in einen leer stehenden Berggasthof beim Schliersee. Auf einer Radtour mit dem Tegernseer Hotelier Johannes Rabl stieß er auf das Forsthaus Valepp und bekam im September den Zuschlag für die Erbpacht. Bier zapfen werde Manuel Neuer dort natürlich nicht, erklärte sein Kompagnon, er bringe jedoch viele Ideen ein.

„Er war auf der Suche nach einer Investitionsmöglichkeit, und ich hatte das Objekt im Auge“, erklärt Daniel Mendes Rodrigues den Weg von Kumpel Julian Schieber zum Lokalbesitzer. Fancy heißt das Frühstücks-

café, das der 37-Jährige seit 2015 als Pächter des früheren VfB-Spielers betreibt. In ihrer Jugend sei es ein Szeneladen gewesen, deshalb hätten sie viel Potenzial darin gesehen, sagt er. Nur als Gast schaut Julian Schieber, der in Backnang gebaut hat und gerade Co-Trainer bei der SG Sonnenhof Großaspach ist, manchmal vorbei.



Foto: Pressefoto Baumann/Hansjürgen Britsch

„Ich will die vegane Ernährung voranbringen. Es alleine zu machen wäre sehr vermessen.“

Timo Hildebrandt, früherer Torwart

Ein Familienbetrieb ist die ebenfalls in Backnang befindliche Alte Vogtei, die sich Mario Gomez bereits im Jahr 2008 zulegte. Sein Cousin Fabio Garcia Gomez führt sie, seit der vorherige Pächter abgesprungen und das darin befindliche Restaurant geschlossen ist. Er habe Tourismus-Management studiert, sei aber kein Koch, erklärt der Vetter, der noch als Sport-sponsoring-Manager arbeitet. In dem historischen Gebäude mit 13 Zimmern würden vor allem Geschäftsleute übernachten. „Es läuft gut“, berichtet er. In die Gastronomie

ist Mario Gomez diesen Mai wieder eingestiegen – mit einer Investition in die Firma Organic Garden von Holger Stromberg, einst Koch der Fußball-Nationalmannschaft. Das Start-up produziert Lebensmittel, unterhält

mehrere Eateries in Bayern, bietet Schul- und Betriebsverpflegung an. „Ich kann genießen und mich darauf verlassen, dass es gesund für mich und unseren Planeten ist“, sagte der in München lebende Gomez.

Weniger, aber dafür besseres Fleisch zu essen war für Martin Harnik und Daniel Ginczek vor vier Jahren ein Grund, den Meat Club zu gründen. In ihrer Stuttgarter Metzgerei gibt es edelste Stücke und Tasting Menus für die Gäste. Aber weil beide noch aktiv sind, Harnik spaßeshalber bei Dassendorf in der Oberliga, Ginczek bei Düsseldorf in der zweiten Liga, überlassen sie die Firma ganz ihrem Geschäftsführer Christian Hartmann. Er muss ihnen regelmäßig Pakete schicken.

Über das Thema ist auch Timo Hildebrandt 2021 zu seinem Restaurant Vhy gekommen: „Ich will die vegane Ernährung voranbringen und den Menschen zeigen, wie gut es rein pflanzlich schmeckt“, sagt der frühere VfB-Torwart. Die Gastronomie brauche er nicht als Beschäftigungstherapie, betont er, „langweilig ist mir nicht“. Als Quereinsteiger sei es wichtig, gute Partner an Bord zu haben, lautet sein Ratschlag, in seinem Fall sind es die Inhaber der Schräglage. Zumal das erste Jahr sehr turbulent, mit vielen Herausforderungen und Personalwechsellern gewesen sei. Ehemalige Leistungssportler bringen dafür gute Voraussetzungen mit, sind sich Timo Hildebrandt und Michael Zeyer einig: Durchhaltevermögen und Disziplin.

Tafelspitzen: Das Wiesenauerläuten in Stuttgart-Wangen

Große Kunstwerke mit Licht und kleine auf dem Teller

Von Kathrin Haasis

Das Auge isst mit, heißt es bekanntermaßen. Im Wiesenauerläuten ist es jedoch etwas abgelenkt: Der Künstler Tobias Rehberger installierte am und in dem Restaurant im Industriegebiet von Stuttgart-Wangen ein beeindruckendes Werk. Außen leuchtet der Name des Lokals in bunten Lettern, im Inneren prangt an der Decke eine überdimensionierte Glocke. Zur Glocke hieß das Lokal in dem Babette Wiesenauer den Gaisburger Marsch erfunden haben soll. Zu ihr kamen die Arbeiter des benachbarten Schlachthofs, die als Lohn auch Fleischstücke erhielten. Daraus kochte die Wirtin die Suppe mit Spätzle, Kartoffeln und Karotten. Da die Glocke im Krieg zerstört wurde, wurde die Gaststätte in die Kesselstraße verlagert und um einen Getränkehandel erweitert.

Doch mittlerweile wäre längst alles Geschichte, wenn nicht der Fliesenhändler Marc Kemmler das Gebäude erworben hätte. Er ließ es renovieren, engagierte den Künstler und verpachtete es an Gabriele Pontillo, womit er dreifach guten Geschmack bewiesen hat. Denn der aus Italien stammende Koch, der seit zehn Jahren verschiedene Restaurants, unter anderem in Stuttgart-Kemnat und Filderstadt-Bernhausen, betrieben hat, kann mit der Lichtkunst mithalten. Zur Vorspeise präsentiert er beispielsweise Zucchini Blüten auf Parmesanschaum (15,50 Euro), die mit Mozzarella und Steinpilzen gefüllt sind. Was nach einem schweren Paket klingt, entpuppt sich als fluffig und weich,

nur die reichlich vorhandene Käsecreme sorgt für ein Fondue-Feeling. Rosa und saftig sind die Kalbfleischscheiben zum Vittello Tonnato (14,50 Euro), die Thunfischsoße mit den säuerlichen Kapern bildet einen anregenden Kontrast. Im Risotto nimmt Gabriele Pontillo das Farbenspiel in seinem Restaurant auf: Rote Bete macht es pink und fruchtig, Meerrettich liefert etwas Pfiff und die geräucherte, italienische Würstchen macht das Gericht habhaft (18,50 Euro). Nur die wieder auftauchende Parmesancreme spielt in der Küche eine etwas zu große Rolle. Hervorragend gelungen ist das mit drei Pfefferkörnern geschärfte Thunfischfilet (29,50 Euro): außen leicht angebraten, innen noch roh und rot liegt es auf knackigem, wieder schön buntem Gemüse und stellt das perfekte Gericht zum Ambiente des Restaurants dar. Nur beim karamelligen Pistazien-Cheesecake fehlen etwas die künstlerischen Akzente (8,50 Euro).

Die von Nadia Pontillo servierte Weine, darunter ein Pinot Grigio, lassen Italienurlaube aufleben. Aber weil an diesem Ort schwäbische Geschichte gemacht wird, sollen die Gedanken nicht zu weit abschweifen: Die Pontillos wollen den Gaisburger Marsch auf die Karte nehmen – in mediterraner Interpretation und sicher sehr farbenfroh.

→ **Wiesenauerläuten**, Kesselstraße 29, Stuttgart, Telefon 07 11/88 77 54 55. Geöffnet Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag von 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr, samstags 17.30 bis 22 Uhr und sonntags 12.30 bis 21 Uhr. www.wiesenauerlauten.de



Familienbetrieb: Nadia und Gabriele Pontillo im Wiesenauerläuten.

Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

BEWERTUNG

Küche	★★★★★
Service	★★★★★
Atmosphäre	★★★★★

○ Barrierefrei ● Außenbereich ● Parkplatz

- ★★★★★ erstklassig
- ★★★★ überdurchschnittlich
- ★★★★ gut
- ★★★ passabel
- ★★ enttäuschen



Grafik: Lange