

Ein Naschen für Riesling? FAZ 2.3.2006

Der „Weinkenner des Jahres“ kennt sich auch mit Spiegeleiern für Gourmets bestens aus

MAINZ. Sollte es Valentin Brodbeckers einmal nach Grönland verschlagen, würde er auch dort ein Weingut ausfindig machen. Seine Reisen haben den Neunundvierzigjährigen in so gut wie alle Anbaugelände der Welt geführt - darunter auch Regionen, in denen der Laie keine Rebstöcke vermuten würde. Etwa in Thailand, wo Brodbeckers 150 Kilometer nördlich von Bangkok fündig geworden ist. Dort gedeihen Tempranillo, Shiraz, Chenin oder Sauvignon Blanc. Mit durchaus passablen Ergebnissen, wie der Mainzer findet. Auf der gegenüberliegenden Seite der Erdkugel, in Kanada, hat er einen auf Eiswein spezialisierten Anbau kennengelernt. Das kanadische Klima sei hierfür ideal: Auf einen trockenen Herbst folgten fast übergangslos eisige Wintertemperaturen.

Die Kenntnis von exotischen Anbaugeländen ist nur ein Aspekt von Brodbeckers Weinwissen. Er weiß über heimische und internationale Gewächse so gut Bescheid, daß er den Titel „Weinkenner des Jahres 2006“ tragen darf. In einem Wettbewerb für nichtprofessionelle Weinliebhaber, den die Zeitschrift „Wein-Gourmet“ aus dem Hamburger Jahreszeilen-Verlag jährlich ausschreibt, setzte er sich gegen mehr als 1000 Mitbewerber aus Deutschland, Österreich und der Schweiz durch. Im Finale, das in „Brenner's Park-Hotel“ in Baden-Baden ausgetragen wurde, mußte er eine fünfständige Prüfung bestehen.

Gefragt waren sowohl theoretische als, auch praktische Fähigkeiten. „Wie heißen die verschiedenen Flaschengrößen in Frankreich?“ wollte die Jury etwa wissen. Bei der Beantwortung war zu beachten, daß sich die Bezeichnungen in Burgund, im Bordelais und in der Champagne unterscheiden. Bei vielen Prüfungen mußte Brodbeckers alle Sinne einbringen. So galt es, unter drei blind verkosteten Rotweinen der Sorte Syrah denjenigen zu finden, der nicht in die Reihe paßte. Das sei nicht schwer gewesen, erinnert sich Brodbeckers. Das gerbstoffreiche französische Gewächs sei unter den beiden fruchtigen Neue-Welt-Weinen herausgestochen. Eine leichte Übung sei es auch gewesen. Weine derselben Rebsorte nach Anbaugeländen zu unterscheiden. „Der junge, finessenreiche Mosel-Riesling ist frischer, der Rheingauer Riesling hat mehr Körper.“

In weiteren Übungen mußte Brodbeckers Winzer auf Fotos erkennen und deren Arbeit charakterisieren, Qualitätsstufen oder Weinfehler herauschmecken oder Sorte und Jahrgang bestimmen. Einmal mußte er einen Wein sogar „hundertprozentig“, also bis hin zum Weingut, zuord-

nen. Da habe er sich weniger auf die Sinne als auf die Logik verlassen: „Die Flasche war ein Bocksbeutel, da war Franken als Herkunft schon mal klar.“ Dann habe er auf den wichtigsten Anbauort, Würzburg, und das bekannteste Weingut, Juliuspital, getippt - und damit richtig gelegen.

Zupaß kam ihm, daß bei den Sensorik-Aufgaben vor allem Weißweine gereicht wurden: „Als Mainzer habe ich natürlich ein Naschen für Riesling.“ Für ihn ist Rheinhessen die dynamischste deutsche Weinbauregion: „Nirgendwo sonst gibt es so viele junge, ehrgeizige Winzer, die sich der Qualität verschrieben haben.“

Die Liebe zum Wein und zum guten Essen liegt bei Brodbeckers in der Familie. Seinen Großeltern gehörte das Hotel „Kaiserhof“ in Kastei und vorher ein Ausflugslokal im Lennebergwald. Er selbst ist diplomierter Volkswirt und arbeitet seit mehr als 20 Jahren als unabhängiger Vermögensberater. „Weil ich ansonsten nur mit Zahlen zu tun habe, will ich in der Freizeit etwas ganz anderes machen.“ Seit zwei Jahren frönt er seiner Leidenschaft auch als Hobbywinzer. Zusammen mit Gleichgesinnten bewirtschaftete er 20 Reihen in der Niersteiner Steillage Pettenenthal.

Besonderen Eindruck auf die Jury machte Brodbeckers bei einer Aufgabe, die nur mittelbar mit Wein zu tun hatte. Da zum Genuß auch ein gutes Essen gehöre, sollten die Kandidaten zeigen, wie man ein Spiegelei für einen Gourmets zubereitet. Eine dankbare Aufgabe für Brodbeckers, der einige Jahre zuvor den zweiten Platz beim Wettbewerb um den Titel als „Beste Hobbykoch“ errungen hatte. Zuerst müsse man das Ei auf einem Teller aufschlagen, erläutert er: „Wenn um das Eigelb ein hoher dichter Kreis von Eiweiß liegt, ist es frisch.“ Als Fett komme nur Butter in Frage, wobei Süßrahmbutter zu bevorzugen sei. Der Koch dürfe das Ei nicht braten, sondern müsse es bei kleiner Hitze „simmern“ lassen. Das Eigelb soll warm werden, aber durchgängig flüssig bleiben. Auf Paprika, Speck oder ähnliches verzichte der Kenner - gewürzt werde mit Salz und Pfeffer. „Ein solches Ei ist prädestiniert, um weißen Trüffel drüberzuhobeln.“

Auf die Frage, welcher Wein dazu passe, mußte Brodbeckers kurz nachdenken und entschied sich für einen gereiften Riesling oder Grauburgunder: „Nicht zu säurebetont, am besten ist eine trockene Spätlese.“

MATTHIAS TRAUTSCH



Valentin Brodbeckers darf sich „Weinkenner des Jahres 2006“ nennen. M. Corneli