

REINER WEIN



Château Shandong

VON STUART PIGOTT

Der chinesische Wein wird in Deutschland nach wie vor belächelt. Es wird immer wieder behauptet, er müsse einfach schlecht sein, weil weder Klima noch Kultur im Reich der Mitte dazu taugen. Leider bestätigen manche der chinesischen Weine, die in Deutschland am weitesten verbreitet sind, diese Vorurteile. So findet man zum Beispiel in vielen Asia-Läden den einseitig nach Muskat duftenden „Dynasty“-Weißwein, der müde (Fachbegriff: oxidativ), flach und dünn schmeckt.

Auch hier in China selbst hat der chinesische Wein es schwer. Das liegt vor allem daran, dass er nicht französisch ist und schon gar nicht Château Lafite heißt. In den letzten Jahren hat das enorm hohe Ansehen, welches das Château La-

Weinreise rund um die Welt: Unser Kolumnist ist unterwegs zu fernen Trinkfreuden. Seine zweite Station: Ostchina.

ite-Rothschild in Pauillac/Bordeaux unter Chinesen genießt, die Preise für diesen berühmten Rotwein von den dreistelligen in die vierstelligen Euro-Beträge getrieben. Aus diesem Grund versuchen viele chinesische Weinerzeuger auf Teufel komm raus den Geschmack von Bordeaux-Rotweinen zu imitieren. Das kann nicht richtig funktionieren, weil es in China zwar eine halbe Million Hektar Weinberge gibt, aber dort nirgends ein ähnliches Klima wie in Bordeaux herrscht.

Am besten schmecken die chinesischen Rotweine, die nicht in die Rolle des Bordeaux-Ersatzweins gezwungen werden. Oft sind diese Gewächse gar nicht teuer, und man findet sie auch in Supermärkten. Und wer hätte gedacht, dass man in einem einfachen Restaurant in einer Kleinstadt eine Autostunde von Hangzhou entfernt problemlos einen günstigen, aber überzeugenden chinesischen Rotwein bekommt? Der Wein der Kellerei Changyu in der Provinz Yantai/Shandong war recht voll, robust und etwas erdig, aber auch angenehm warm, harmonisch und lebendig. Vermutlich war er überwiegend aus der Bordeaux-Traube Cabernet Sauvignon, lag aber vom Geschmackstyp her näher bei Rotweinen aus nicht besonders heißen mediterranen Gebieten. Mit dem intensiv gewürzten Essen kam er überraschend gut zurecht.

Schwieriger ist es, richtig gute chinesische Weißweine zu finden, aber auch hier sagt der Preis wenig aus. Ein günstiger Riesling der Kellerei „Great Wall“ zum Beispiel, von einem der drei großen Produzenten, war zwar sehr leicht, aber als Riesling deutlich erkennbar. Mit etwas weniger Süße und etwas mehr Frische hätte er westlichen Zungen vermutlich besser geschmeckt. Ein trockener Weißwein aus der einheimischen Traube Draehenauge aus der „Terroir“-Serie von Great Wall bewies, dass chinesische Kellermeister sehr wohl in der Lage sind, frische Weißweine zu erzeugen. Terroir- oder Herkunftscharakter zeigte er nicht.

Ein grundsätzliches Problem mit den chinesischen Weinen sind ungläubwürdige Angaben zu Jahrgang und Alkoholgehalt sowie absurde Behauptungen wie „garantierte Lagerfähigkeit 70 Jahre“. Doch gibt es erst seit 2008 überhaupt ein Weingesetz in China, und wenn sich diese Branche so rasant weiterentwickelt wie vieles andere in diesem Land, dann darf man gespannt sein.

Eine neue Serie in loser Folge: Wo Deutschlands Küche besonders ist. Diese Woche: das „Spielweg“ -

■ wegen der Regional- und Wildküche von Karl-Josef Fuchs, die zu den besten des Landes gehört;

■ wegen der „offenen“ Karte, die dem Gast die Wahl zwischen Kleinigkeiten und Spitzenküche lässt;

■ wegen der wundervoll authentischen Gaststuben und des legendären Service. Von Jürgen Dollase

Ein Haus mit Kultstatus

Das Profil

Das Hotel und Restaurant „Spielweg“ ist eine dieser sehr seltenen Adressen in Deutschland, die Kultstatus haben. Es kommt hier aber auch eine Menge zusammen. Da ist erst einmal die prachtvolle Lage im Obermünstertal, mit Wäldern direkt am Haus und einem riesigen Berghang mit Weiden, Kühen und Schafen direkt gegenüber. Dann ein Hotel, das vom alten Kern mittlerweile zu einer Art Dorf im Dorf gewachsen ist: mit historischen und neuen Gebäuden, Zimmern in jeder Größe, Freibad mit Bachlauf, einer großen Scheune als Veranstaltungsort und vor allem den

Hier spricht der Gast **Spezial**
DAS BESONDERE RESTAURANT

Restaurants. Im Mittelpunkt der großen Nachfrage stehen dabei die „Alte Stube“ und die „Ungerer Stuben“ im Stammhaus, deren Wände komplett mit Originalen des berühmten französischen Zeichners gefüllt sind. Ungerer hat das „Spielweg“ seit vielen Jahren immer wieder als Refugium genutzt.

Kulinarisch gibt es zwei besondere Merkmale. Da ist zuerst die Küche des Wildspezialisten Karl-Josef Fuchs, die sich in einer un-nachahmlichen Mischung zwischen bodenständiger Regionalküche und Spitzenküche bewegt. Das Spektrum reicht von Schwarzwälder Schinken über die hausgemachte „Wildpâté“ bis zu „Wildentenconsommé mit Maronravioli und Bries“. Angeboten wird das Ganze in einer Art offener Speisekarte, die den Gast nicht - wie häufig in guten Restau-



Für Individualisten: Außenfassade des „Spielweg“.

rants - in große Menüs zwingt, sondern ihm von Kleinigkeiten für 5,50 Euro bis zum Lammfilet von 26 Euro eine große Freiheit der Wahl lässt.

Besonders ist aber auch das bildungsnahe und oft recht individualistische Publikum - und der Service des Hauses unter Sabine Fuchs, „Liebling des Jahres“ 2011 der F.A.S. für den Bereich Service. Unterstützt wird sie dabei nach wie vor von der Grande Dame des „Spielweg“, der schon legendären Josefine Fuchs.

Nur die Fakten

■ **Hotel und Restaurant** Spielweg, Spielweg 61, 79244 Münstertal. Telefon 07636 / 70 90. www.spielweg.com.

■ **Restaurant ganzjährig** täglich geöffnet. Küche 12-14 und 18.30-22 Uhr. Montags und dienstags verkleinertes Angebot.

■ **Kleine Gerichte** 5,90-19 Euro, Hauptgerichte 20-28 Euro, Menüs 42 (3 Gänge) und 61 Euro (4 Gänge, „Spielwegmenü“).

Der Restaurantschlüssel (von max. 10; Spannweite wegen der Komplexität der Gerichte)

Food	
Produktqualität	7-9
Handwerkliche Qualität	7
Komposition & Struktur	5-7
Kreativität	5-7
Performance	
Zuverlässigkeit	6
Service	8
Preis-Leistungs-Verhältnis	7
Wein	
Angebot	6
Beratung	6



Fotos: Wong Bergmann

Der Koch

Karl-Josef Fuchs ist Jahrgang 1960 und seit 1986 für die Küche des „Spielweg“ verantwortlich. 2003 hat er den Familienbetrieb zusammen mit seiner Frau Sabine in 5. Generation übernommen. Fuchs begann 1977 seine Ausbildung ganz in der Nähe des Münstertals, im „Schwarzen Adler“ in Vogtsburg-Oberbergen beim damaligen Spitzenkoch Franz Keller jr. Es folgten Stationen im alten „Le Canard“ in Hamburg und in den „Schweizer Stuben“ in Wertheim-Bettingen, einer der wichtigsten Kaderschmieden der aufstrebenden deutschen Küche in den Achtzigern. Fuchs ist eine Instanz in Sachen Wildküche und hat seine Arbeit in Büchern dokumentiert: „Wild. Die große Wildkochschule“ und „Wild & mehr“. Für seine Küche nutzt er ein enges Netz lokaler Lieferanten und hat als Jäger Zugriff auf optimale Wildqualität. Wenn im „Spielweg“ seltene Wildgerichte angeboten werden, sollte man zugreifen. Darüber hinaus be-

treibt der energische Koch eine eigene Käseerei und gibt sehr populäre Kochkurse.

Persönlich wirkt Fuchs einerseits wie eine Mischung aus bodenständigem „Patron cuisinier“ nach französischem Vorbild, andererseits aber immer nachdenklich und grundsätzlich immer mit seiner Arbeit beschäftigt. Obwohl das Restaurant (vermutlich wegen des „offenen“ Konzepts) keinen Michelin-Stern hat, erfreut sich Fuchs bei seinen Kollegen großer Beliebtheit. Er macht vielleicht das, was viele von ihnen auch gerne machen würden.



Energisch und bodenständig: Karl-Josef Fuchs.

Die Historie

Der Name „Spielweg“ geht auf das altdeutsche Wort „spill“ für „teilen“ zurück. An diesem Ort teilte sich das Tal in zwei Täler; wie so häufig stand an einer solchen Stelle auch ein Gasthof. Die älteste Urkunde, in der ein Wirtschaftsrecht an ein Haus im „Spillweg“ verliehen wurde, stammt von 1705. Die erste Generation war Karl Fuchs I., der das Haus 1861 erwarb. Neben der Gastwirtschaft gehörten eine große Landwirtschaft und ein Holzhandel dazu. Mit der Zeit entwickelte sich das Haus auch zu einer beliebten Sommerfrische für die etwas bessere Gesellschaft. Zeitweilig war man auch Poststation, Metzgerei, Bäckerei und Tankstelle.

Die entscheidenden Weichen für das heutige große Anwesen stellte nach dem Krieg Frida Burget, verwitwete Fuchs und verheiratete Stemmler, die unter anderem die Gästezimmer modernisierte und ein weiteres Gästehaus bauen ließ. Bei alledem wurde Frida Stemmler-Fuchs eine ziemliche Berühmtheit und 1979 dann



Hier gibt es Forelle „blau“ ebenso wie eine „Crêpinette vom Münstertäler Wildschwein“. Gasträum mit Ungerer-Zeichnungen.

auch mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet.

Es folgten mit Hansjörg Fuchs und seiner in internationalen Hoteltels geschulten Frau Josefine die Eltern von Karl-Josef Fuchs. Beim setzen der Tradition des Hauses fort, das heute längst nicht mehr nur ein nationales Renom-

Der Teller

Bei seinem „Fromage de tête“ (Presskopf) vom Wildschwein nimmt Karl-Josef Fuchs einen rustikalen Klassiker aus dem naben Frankreich als Ausgangspunkt für eine Interpretation von großer Vielfalt und einem wunderbar süffigen Geschmack.

1 **Presskopf:** Das Ausgangsmaterial ist ein Mix aus je zur Hälfte Haus- und Wildschweinskopf. Diese Mischung schafft ein mildes, nie penetrant nach Wildschwein schmeckendes Fleischaroma. Anders als bei der klassischen Zubereitung ist der Anteil an Wurzelgemüse im Garfond geringer und verändert. Hier gibt es Staudensellerie, Zwiebel, Paprika, Chili, Piment und Sternanis. Diese Zutaten sorgen für ein nachhaltiges Aroma, bei dem der Geschmack der Fleischstücke verlängert wird.

2 **Salat** von Kräutern, Gemüse und Pilzen: Der Salat variiert mit dem jahreszeitlichen Angebot. Er besteht aus einem Mix, bei dem das Gerüst von Salatsorten mit glatten Blättern (wie etwa Feldsalat) stammt. Kräuter, Gemüsestückchen und Pilze (hier: Enoki) werden zurückhaltender eingesetzt. Auf diese Weise dominiert der typische Frischeeindruck eines Salats, während die aromatischeren Teile so zurückhaltend eingesetzt werden, dass sie das Aroma der Sülze nicht überlagern.

Zweierlei **Senf-Vinaigrettes:** 3 Die erste ist auf der Basis von süßem und scharfem Senf ange-macht und zu einer Crème emulgiert. 4 Die zweite ist ein leicht süßlicher violetter Senf, der mit Rotwein hergestellt wird. Fuchs vermeidet also den traditionellen Kontrast zwischen Sülze und scharfem Senf. Auf diese Weise hat man im Akkord zwar das Senfparoma, aber so abgemildert, dass die Aromen in der Sülze oder der Akkord von Sülze und Salat nicht gestört, sondern angereichert wird.

5 **Gratinierter Markknochen:** Der Knochen ist ein Rinderknochen, in dem sich oben etwa 1 Eßlöffel Mark befindet. Das Mark wird klassisch mit einer Semmerbrösel-Butter-Mischung gratiniert. Das Verhältnis von Mark zu Kruste ist so ausbalanciert, dass sich ein dezentes Markaroma entwickelt. Im Zusammenhang mit der Sülze liefert die Kruste einen Hauch von Röstaromen, und das Mark verstärkt die elegante Wildnote.

Beim Essen empfiehlt es sich, zuerst winzige Mengen der Senf-Vinaigrettes, ein Stück Terrine und ein klein wenig vom gratinierten Mark einzeln zu probieren, um ein Gefühl für die Intensität und die möglichen Proportionen zu bekommen. Am besten wirken ausgewogene Vollakkorde mit allen Elementen.

mee hat. Und es wird weitergehen. Karl-Josef und Sabine Fuchs haben zwei Kinder. Kristin studiert Hotelmanagement, und Viktoria wird Köchin, im Moment als Commis de Cuisine im „Le Canard“ in Hamburg, wo schon ihr Vater einst einen Teil seiner Ausbildung erhielt.