

LESESTOFF

WEINBUCH ÜBER BADEN

Unbemernte Revolution

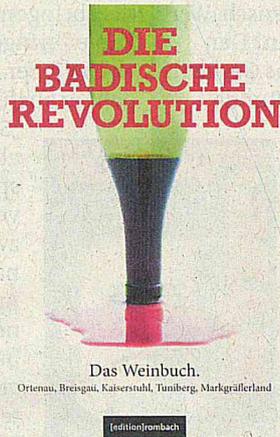
Die Weinkultur in Baden bestand lange Zeit vor allem und fast ausschließlich aus dem Weißweinschorle am Abend nach einem arbeitsreichen Tag: eine Hälfte saurer Wein, eine Hälfte Wasser. Viel später folgte die süße Welle, die den Wein schön süffig machte und ihn als Essensbegleiter disqualifizierte. Vom ruinierten Ruf ganz zu schweigen. Das ist längst

passé. Einige Weinpioniere in Baden haben eine andere Richtung eingeschlagen, und sich dem Qualitätsweinanbau verschrieben. Das hat bis heute Kreise gezogen. Mittlerweile steht eine neue Generation von selbstbewussten Winzern für diesen Qualitätsschub. Das ist das Thema des von BZ-Verleger Christian Hodeige zusammen mit dem Fotografen Michael Wissing herausgegeben Weinbuchs „Die Badische Revolution“. Allerdings relativiert der Herausgeber schon bald seine These, indem er von einer „unbemernten Revolution“ spricht: Badische Weine haben zwar den Anschluss an die Topweinregionen geschafft – nur hierzulande kriegt das kaum einer mit. Und so versteht sich der Band, in dem Önologen, Fachjournalisten, Winzer und Redakteure der *Badischen Zeitung* zu Wort kommen, auch als eine Art Weckruf. Der Kaiserstuhl, schreibt Hodeige zusammen mit BZ-Redakteurin Petra Kistler im Vorwort, sei auf gutem Weg, die Heimat der besten Grauburgunder Deutschlands zu werden. Der Weißburgunder hat längst seine eigene Fange-

meinde. Der vor einiger Zeit noch oft verspottete Gutedel („weinähnliches Getränk“) wurde im Markgräflerland quasi neu erfunden und bietet mittlerweile eine große Bandbreite bis hin zu lagerfähigen Weinen. Rieslinge der Ortenau haben zu den großen, traditionsreichen Gewächsen der Mosel und des Rheingaus aufgeschlossen. Und die Spätburgunder eini-

ger herausragender Weingüter haben den Siegeszug um die Welt angetreten. Diese Beobachtung ist der Ausgangspunkt einer 140 Seiten langen Entdeckungsreise rund um den Badischen Wein. Wobei die Autoren Wert darauf legen, häufig gestellte Fragen gründlich zu beantworten: Was heißt eigentlich trocken? Zu welcher Temperatur trinkt man welchen Wein? Wie kommen die Aromen in den Wein? Was hat es mit der Weinsprache auf sich? Versehen sind die entsprechenden Kapitel mit Weintipps samt Terroirbeschreibung und Preis. Der Band, dessen Beiträge in einer Serie in der *Badischen Zeitung* erschienen sind, lässt sich so auch als Weinführer nutzen. Fazit: Wer wissen will, was hinter der Badischen (Wein-)Revolution steht, oder wer einfach nur informierter badischen Wein trinken will, sollte hier zugreifen. RIX

► **DIE BADISCHE REVOLUTION** ist in der Edition Rombach erschienen und in allen BZ-Geschäftsstellen, im Pressehaus und in den Buchhandlungen Rombach erhältlich. Preis: 19,90 Euro.



Das Weinbuch. Ortenau, Breisgau, Kaiserstuhl, Tübingen, Markgräflerland

edition|rombach

QUERBEET

MUNDENHOF Orientalischer Weihnachtsbasar

Ein Hauch von Orient weht am heutigen dritten Advent wieder über den Freiburger Mundenhof: Im Innenhof des Kontiki

Süße und

In Staufen serviert Atossa Faghir A

Nuristan – Stadt des Lichts – hat Atossa Faghir Afghani ihren persischen Mittagstisch in der Altstadt von Staufen genannt. Dort gibt es frisch gekochte Speisen und Lebensmittel, Kochkurse, Catering und abends für Gruppen die persische Tafel mit Tanz, Lyrik und Geschichten.

GABRIELE HENNICKE

„Nuristan soll eine Brücke zwischen meiner ersten Heimat Iran und meiner zweiten Heimat Deutschland schlagen“, sagt Atossa Faghir Afghani. „Ich wollte für meine Gäste eine kleine Oase der Ruhe schaffen.“ Entlang der Wände stehen mit bunten Teppichen bedeckte Bänke. Farblich passende Kissen, Tücher und Kunsthandwerk geben dem Raum eine orientalische Atmosphäre. Dazwischen stehen kleine Tische, an denen der Mittagstisch serviert wird. Atossa Faghir Afghani kocht täglich frisch, meist mit Bio-Produkten, vielen Gewürzen und Zutaten wie Saffran, Pomeranzen, Maulbeeren und Rosenblättern aus ihrer persischen Heimat. Stets gibt es ein Gericht mit Fleisch und ein vegetarisches, jeweils als große und kleine Portion.

An diesem Tag bereitet Atossa Faghir Afghani Schirin Polo zu, ein traditionelles Hochzeitsgericht in Persien. Es besteht aus geraspelten Karotten, die mit Zwiebeln, Gelbwurz, Mandeln, Korinthen, Pistazien und Pomeranzen zubereitet werden. „Zusammen mit gedämpftem Reis gibt das Gericht dem frisch vermählten Ehepaar eine Ahnung von der bevorstehenden Ehe“, erklärt die 43-jährige. „Man schmeckt die Süße der Korinthen und gleichzeitig meldet sich hinten im Gaumen das sanft Bittere der Pomeranzen-schalen. Das eine ist ohne das andere nicht zu denken.“ Zu jedem Gericht gibt es Basmatireis der Sorte Tilda. Der Reis wird schon morgens früh mit viel Salz in Wasser gelegt. Das Salz entzieht dem Reis die Stärke, deshalb klebt er nicht. Später wird der



„Ohne persisches Essen wäre ich ein Polo mit dem Kräuteromlett Kuku, F

abgegossen. „Und jetzt kommt das Geheimnis“, sagt die Köchin: „Ein bisschen Butterschmalz und Wasser und eine Prise Saffran in den Topf geben und den Reis aufschichten.“ Mit einem Kochlöffel bohrt sie drei Löcher in den Reisberg und gibt Kräuter oder Knoblauch hinzu.

„Wir Perserinnen rühren nicht so viel, wir vollführen eher einen Tanz mit den Kochtöpfen, wir schütteln die Speisen im Topf“, sagt Atossa Faghir Afghani. „Bei meinen Kochkursen fällt mir immer auf, dass die Deutschen sehr rustikal umrühren, das ist gar nicht nötig.“ Das Kochen habe

0000100-111111

REZI

SCHIRIN POLO

Eine fein gehackte große Zwiebel ohne Öl anbraten, wenn sie schwitzt, einen Schuss Olivenöl hineingeben. „Dann wie ein sanfter Schneehauch mit Gelbwurz bestreuen“, sagt Atossa Faghir Afghani. Drei grob geraspelte Karotten dazugeben, anschließend je eine Handvoll gestiftelte Mandeln, Korinthen (oder andere Rosinen) und gestiftelte Pistazien