

DIE WEIN-KOLUMNE



VON ROMANA ECHENSPERGER

St. Laurent wird unser Liebling

Für Simon Müller-Oswald war schon in der Schule klar: Ich will Winzer werden. Seine Frau Klara kommt zwar aus einem Weinbaubetrieb, hat sich aber erst später dazu entschieden. Beide hatten eine erstklassige Ausbildung durchlaufen und Weinbau studiert, als sich 2017 die Chance auftat, ein Weingut zu kaufen. Mit Mitte 20 wurden die beiden selbstständig. „Wir sind beide mit Leib und Seele Winzer“, erklärt Klara Müller-Oswald heute.

Weinmachen ist die eine Sache, die Vermarktung eine andere. „Man muss sich was einfallen lassen“, sagt Klara. Die Idee war, zwei Weinlinien zu kreieren. Zum einen gibt es die Serie „Pura Vida“. Das sind fruchtige Weiß- und Roséweine sowie ein Secco und ein Sauvignon Blanc. Mit modernem Etikett, moderaten Preisen und zugänglichem Geschmacksprofil wollen die beiden die jüngere Generation ansprechen. „Leute, die mit Wein trinken anfangen, wissen ja oft nicht mal, welche Rebsorte sie mögen. Da geht es nur um weiß oder rosé. Wir wollten einen einfachen Zugang schaffen.“

Darüber hinaus gibt es noch die Serie, die direkt nach dem Weingut Oswald benannt ist. Hier findet der Weinfreund hervorragende und trocken ausgebaute Chardonnay, St. Laurent, Scheurebe, Sauvignon Blanc und Weißburgunder. „Unsere Leidenschaft liegt bei den Burgunder- und Aromarebsorten, nicht unbedingt beim Riesling“, sagen beide.

Das die zwei Jungwinzer nicht nur leidenschaftlich sind, sondern auch ihr Handwerk exzellent beherrschen,

zeigt dieser St. Laurent. Eine Rebsorte, die mit dem Spätburgunder verwandt ist und in der Region rund um Siefersheim schon lange heimisch ist. „Die Bedingungen sind hier genial für St. Laurent“, erklärt Klara. „Hier ist es etwas kühler als im Rest vom Rheinhessen, das sorgt für eine langsame Reife.“ Damit die Trauben perfekt reifen, betreiben die beiden einen hohen Aufwand. So wird der untere Teil der Trauben nach der Blüte abgeschnitten. „Das ist wichtig, damit die Beeren lockerer hängen und besser durchlüftet sind. Sonst bekommt man Fäulnisprobleme.“

Der 2016er Jahrgang fällt besonders gut aus. Der Wein läuft rubinrot ins Glas. Das Bukett ist vielschichtig mit Aromen von dunklen Früchten, saftigen Kirschen, schwarzem Pfeffer, Wacholder, Leder, Würze, Vanille und Toast. Am Gaumen wirkt der Wein mit 13,5 Prozent Alkohol herrlich kraftvoll und vollmundig. Die Tannine sind samtig und perfekt eingebunden. Die intensive Frucht und Würze wirkt noch lange am Gaumen nach. Die feinen Holzfassnoten geben dem Wein einen Rahmen – ohne ihn zu dominieren. „St. Laurent geht in eine burgundische Richtung, hat aber nochmal deutlich mehr Würze und Ledrigkeit als ein Spätburgunder“, erklärt Klara Müller-Oswald. „St. Laurent ist einer unserer Lieblinge.“ Unserer jetzt auch.

2016 Siefersheimer St. Laurent / Barrique trocken / Weingut Oswald / 12,90 Euro
Weingut Oswald / Alzeiger Straße 18 / 55234 Wahlheim / 0176-84618235
» www.oswald-wein.de



REZEPT

Tatar aus Gurken

Eine Idee von
Sascha Stemberg

Koch was draus“ klingt so wie mach’ was draus, und so meint es Autorin Stefanie Hiekmann vielleicht auch. Für ihr neues Buch hat sie Spitzenköche gebeten, sich fünf Zutaten auszusuchen, aus denen sie jeweils drei verschiedene Gerichte kreieren. Für jedes dürfen sie noch zwei „Bonuszutaten“ verwenden, um zu zeigen, wie schnell man Geschmack variieren kann. Das klingt etwas überkonzeptionell, zeitigt aber schöne Ergebnisse, wie dieses Gurkentatar von Sascha Stemberg, der gar nicht so weit von uns entfernt in Velbert sein ausgezeichnetes Sterne-Restaurant führt. (don)



Zutaten für vier Portionen
1 große Salatgurke (ca. 300 g)
2 mittelgroße Gewürzgurken
2 EL Gewürzgurkenwasser
180 g milder Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft
4 EL Hafer-Crunch
1 Bund Dill (ca. 30 g)
40 g Kaviar (z.B. Prunier aus Frankreich)

Zubereitung

Für das Tatar die Gurke waschen, trockentupfen und längs halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Teelöffel entfernen und die Gurke fein würfeln. Die Gewürzgurken abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Die Gurkenwürfel mit 2 EL Gewürzgurkenwasser verrühren und mit 30 g Ziegenfrischkäse abschmecken. Das Ganze für ca. 10 Minuten ziehen lassen und bis zum Anrichten in einem Sieb etwas abtropfen lassen. Hafer-Crunchy mit 1 Prise Salz vermengen und mittelfein mörsern. Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen abtupfen.

Anrichten: Das Gurkentatar mittels eines Servierings auf 4 Tellern jeweils mittig anrichten. Die Oberfläche mit dem Hafer-Crunch bestreuen. Um das Tatar herum die fein gezupften Dillspitzen streuen. Den restlichen Ziegenfrischkäse (150 g) mit 2 Löffeln zu 4 Nocken abstechen und oben auf den Crunch setzen. Jeweils 10 g Kaviar auf die Ziegenfrischkäsenocken geben und das Tatar sofort servieren.

Foto: Getty Images

Ratgeber

Kontoauszug als Nachweis

Bei Spenden bis 200 Euro ist keine Quittung nötig

Spenden können in der Regel bis zur Höhe von 20 Prozent des Gesamtbeitrags der Einkünfte als Sonderausgaben abgesetzt werden. Falls das Finanzamt nachfragt, müssen Steuerpflichtige meist Nachweise vorlegen. Sie sollten deshalb stets eine Spendenquittung ausstellen lassen, rät die Bundessteuerberaterkammer. In manchen Fällen gibt es aber eine vereinfachte Nachweisführung. Dies gilt für Spenden zur Hilfe in Katastrophenfällen sowie Spenden bis 200 Euro an gemeinnützige Organisationen, staatliche Behörden oder politische Parteien. Als

Nachweis reicht je nach Zahlungsart der Bareinzahlungsbeleg oder die Buchungsbestätigung der Bank, etwa der Kontoauszug oder ein Lastschriftzugsbeleg. Nach Angaben der Bundessteuerberaterkammer kann auch die Zahlung über Online-Zahlungsdienste wie PayPal anerkannt werden.

Damit Spenden in der Einkommensteuererklärung geltend gemacht werden können, müssen sie einer steuerbegünstigten Organisation zugutekommen. Dazu zählen Kirchen, Universitäten, staatliche Museen oder gemeinnützige Vereine und Stiftungen. (dpa)

RÄTSELN VOM WOCHENENDE

Wabenrätsel

1. Keusch, 2. Fondue, 3. Seeweg, 4. Dundee, 5. Watson, 6. Dakota, 7. Stigma, 8. Outfit, 9. Gesund, 10. Franse, 11. Unlieb, 12. Nageln

Wortsalat (Auswahl)

FOTOKOPIE

POETIK

KOPIE

KOPTE

OPTIK

PFOTE

TOKIO

FOTO

KOPF

KOTE

POET

TOPF

Silbenrätsel

1. Bananenrepublik, 2. Desperado, 3. Auffassung, 4. Paderborn, 5. Deklamieren, 6. Krawallmacher, 7. Reziprozität, 8. Zuschustern, 9. Krokette, 10. Pouliodor, 11. Detektiv, 12. Rührselig, Lösung: Apfelwickler

Wortwissen

1. b, 2. a, 3. a, 4. c, 5. b, 6. c, 7. b

Kakuro

1	2	8			7	1	9
3	8	9			9	2	8
		3	1	2	6		
1	4	7	5	9	8	6	3
2	3		9	8		9	4
		1	2	7	3		
3	7	2			1	2	3
5	8	4	1	7	2	3	6
8	9		2	8		1	8
1	6		3	9		6	9

Zahlenrätsel

K E U C H E N
U H R A H A
R E N U S
S K E P S I S
U R L E O
S A V A N N E
C T I
C H A T T E N
H L R R H O
I S O B A R E
N A H F E D
A M A Z O N E



Tierisch spannend!

Wilde Vorweihnachtszeit in 24 Teilen – warum arbeiten Fretchen am Kölner Flughafen? Wie kam der Hennes zum FC? Wie kamen die Halsbandsittiche nach Köln? Liebevoll illustriert von Heiko Wrusch, erzählt von unserer Redakteurin Jasmin Krsteski.

Kölner Tier-Adventskalender

► A4, geeignet von 6–99 Jahre, zum Aufstellen.

► 14,95 € (Art. 1024297)

Kölner Stadt-Anzeiger

Kölnische Rundschau

► Auch telefonisch bestellen:
0221/ 567 99 303

SHOP

ksta.de/shop | rundschau-online.de/shop | DuMont Shop, Breite Str. 80–90, Köln

Verpackungskosten für alle hier abgebildeten Produkte liegen bei 3,95 €. Ihnen steht ein gesetzliches Widerrufsrecht zu. Alle Informationen über dieses Recht und die Widerrufsbefugung finden Sie unter www.ksta.de/shop. Ein Angebot der M. DuMont Schauberg Exped. der Köln. Zeitung GmbH & Co KG, Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln