

GARÇON

AUSGABE NR. 37 | 2015 | 6 €
ESSEN, TRINKEN & LEBENSART

Algen: ↓

Gemüse aus
dem
Meer



VOLT | ALPENSTUECK | CHOCOLAIN | WIENER WÜRSTCHEN | OLIVENBLÄTTERTEE

Querwein

NEUES AUS DEM UNSTRUTTAL
VON JÖRG TEUSCHER

Die Bekanntschaft mit Christine und Klaus Lüttmer und ihren Weinen verdanke ich Kerstin Beckmann aus dem Fuchs-&-Fähe-Bistro (Seiten 28 bis 35). Die kenntnisreiche Sommelière empfahl zum Kalbsrücken-Sandwich einen frischen Rosé, den sie zudem über den grünen Klee lobte.

Meine Skepsis rührt aus Erfahrung. La vie en rose – so erleben wir Nordländer meist die Roséweine der Provence. Ein Sommerabend auf der Terrasse eines Landgasthofs irgendwo zwischen Avignon und Cavaillon, ein kühler Rosé Marie von Arnaud Bressy zum Beispiel – fin, frais et frui-

té – es gibt nichts Besseres. Wieder zu Hause, schmeckt der wunderbare Urlaubswein dann jedoch plötzlich fad und schal. Das Problem: Er reist nicht gern, im Gegensatz zu uns.

Was ich nicht ahnen konnte, Kerstin Beckmanns Rosé-Offerte war nicht provenzalischen Ursprungs, sondern kam aus Mitteldeutschland: Rosa Landwein Frühburgunder trocken vom Weischützer Nüssenberg im Anbaugebiet Saale-Unstrut; erdbeerrosa, verhalten fruchtig und keinen Deut schlechter als die französischen Gewächse, die meist aus Grenache- und Carignan-Trauben gekeltert werden.

Vier Wochen später dann das Treffen mit den Winzern Christine und Klaus Lüttmer und weitere Überraschungen.

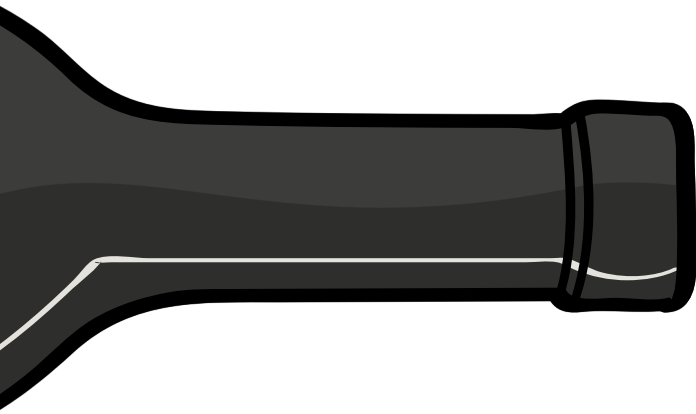
„Was das Weinmachen betrifft – da bin ich ein absoluter Quereinsteiger und ein relativer Querkopf.“ Der Satz sitzt. Klaus Lüttmer ist auch ein ziemlich eloquenter Mann.

Der 50-jährige Berliner hat mal eine Ausbildung zum Schreiner absolviert, sich später beim Fernsehen verdingt, zuerst als Kamerassistent. Studium, danach Kameramann, Schnittmeister.

Sender Freies Berlin, Rias TV, Deutsche Welle, Rundfunk Berlin-Brandenburg. Inzwischen auch Produzent.



Christine und Klaus Lüttmer.



Gemeinsam mit Stuart Pigott, Deutschlands einflussreichstem Weinautor und -kritiker, arbeitet Lüttmer derzeit an einem Film über den deutschen Riesling.

Das alles riecht verdammt nach Full-time-Job, Samstags- und Sonntagsarbeit, nach karg bemessener Freizeit. „Das riecht nicht nur so, das war so, ist so, und trotzdem hatte ich irgendwann das Gefühl, dass es das nicht gewesen sein könne.“

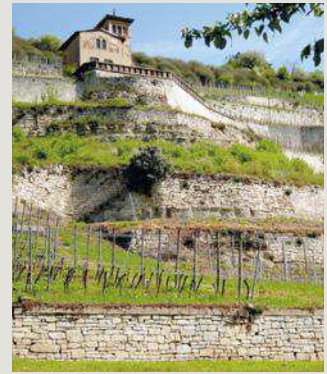
Dieses „irgendwann“ kann Lüttmer nicht so ganz genau datieren. Während eines Filmprojekts über die europäischen Weinanbaugebiete fasste er

jedenfalls den Entschluss, selbst Wein zu machen, es mindestens zu versuchen. „In Frankreich, Italien oder Spanien, das wäre mein Traum gewesen.“

Dass es dann das Unstruttal in Sachsen-Anhalt wurde, war keine zweite Wahl, sondern lediglich der Einsicht in die Möglichkeit geschuldet – Reise, Sprache usw.

Lüttmer war 44, als er in der Nähe des Städtchens Freyburg eine brachliegende Fläche kaufte – 0,35 Hektar, also knapp ein Fußballfeld groß. „Aber steiler als der Kreuzberg.“

Im Frühjahr 2008 pflanzte er – gemeinsam mit seiner Frau Christine,



Werbeprofis prägten für die Region rund um Freyburg den Slogan von der „Toskana des Nordens“. Damit lagen sie nicht so falsch.

Tatsächlich gleicht das Tal von Saale und Unstrut mit seinen sanften Hügeln und Flusswiesen, den alten Burgen und aufgeräumten Dörfern in vielem dem norditalienischen Original.

Genauso wie dort prägen seit mehr als einem Jahrtausend Rebkulturen die traditionsreiche Kultur- und Landschaftslandschaft.

Heute beträgt die Rebfläche in Europas nördlichster Weinbauregion fast 750 Hektar. Die Buntsandstein- und Muschelkalkböden sowie ein einzigartiges Mikroklima verleihen den Weinen ihren eigenständigen Charakter.

Winzer wie Klaus Böhme, André Gussek, Uwe Lützkendorf und Bernard Pawis haben längst nicht mehr den Ruf eigenwilliger Exoten.

Und: Der Naumburger Matthias Hey gilt unter Weinken- nern als der wahrscheinlich dynamischste Jungwinzer der neuen Bundesländer.

www.natuerlich-saale-unstrut.de





ebenfalls 50, ausgebildete Krankenschwester und Fotografin – in den Muschelkalkböden des Weischützer Nüssenberges 1.700 Rebstöcke. Experten hatten geraten, es mit Frühburgunder zu versuchen.

Zwei Jahre später dann die erste Lese. Ausbau mit Hilfe von Bernard Pawis. 2011 die erste Abfüllung, rund 900 Flaschen.

Die einheimischen Winzer lächelten milde: „Wieder mal einer der glaubt, Weinmachen sei ein Spaziergang.“

Erst als Stuart Pigott über Lüttmers Rotweinschrieb, dass er „überraschend tiefdunkel“ daherkommt und dessen

„vollen, geschmeidigen, von den herben Gerbstoffen gut balancierten Körper“ lobte, ging ein staunendes Rauschen durch die Gegend.

Lüttmer nahm's gelassen. Er ist ein zu unaufgeregter Typ, um mit großen Theorien aufzuwarten. Und seine Frau Christine sagt: „Klaus hatte schon immer einen grünen Daumen. Und eine große Liebe zum Wein.“

Dem Kickstart am Nüssenberg folgte 2013 der zweite Streich. Klaus Lüttmer erwarb in der Nähe von Nebra, nicht weit vom Fundort der berühmten Himmelscheibe entfernt, einen weiteren Weinberg – 0,62 Hektar am Vit-

zenburger Schlossberg, ebenfalls eine Steillage, die mit 6.000 Riesling- und Spätburgunderreben bepflanzt wurde.

Und in der Nähe gibt es ein altes Kelterhaus, in das Lüttmer einziehen kann. Dann wird aus der Winzerei ein richtiges Weingut. Für den Leipziger Sommelier Christian Wilhelm ist es das schon jetzt (s. Seite 115).

DIE WINZEREI LÜTTMER



Willdenowstraße 15
13353 Berlin-Wedding
Tel. 030 – 461 82 97
www.winzereiluettmer.de





Sommelier Christian Wilhelm.

Als Christian Wilhelm Ende 2005 ins Berliner Restaurant Fischers Fritz kam, war er ein Unbekannter. Als er nach fünf Jahren den teuersten Gourmettempel der Hauptstadt wieder verließ, hatte sich das grundlegend geändert. Der 33-Jährige, gelernter Hotel- und IHK-zertifizierter Weinfachmann, trug den Titel Berliner Sommelier 2010 und war in die erste Liga seines Berufsstandes aufgestiegen.

Im Leipziger Zwei-Sterne-Restaurant FALCO ist Wilhelm jetzt Herr über rund 1.000 Weine, darunter natürlich auch von Saale und Unstrut.

Vor ein paar Wochen erreichte mich über ein soziales Netzwerk die Kontaktanfrage von Klaus Lüttmer. Ich hatte zu diesem Zeitpunkt keine Ahnung, wer das ist.

Der Mann schrieb mir über sein neues Weingut im Anbaugebiet Saale-Unstrut. Meine Erwartungshaltung stieg, denn in den letzten Jahren hat sich in dieser Region eine vinophile Aufbruchstimmung vollzogen. Als ich außerdem erfuhr, dass Lüttmer fast ausschließlich Rotweine anbaut, dachte ich: ‚Nur Rotweine? Und das in einem Anbaugebiet, in dem es schon einen hohen Aufwand braucht, guten Weißwein zu erzeugen? Da muss man schon mutig oder verrückt sein oder vielleicht sogar beides.‘

Auf die Geschichte war ich jedenfalls gespannt und lud ihn nach Leipzig ein. An der Bar des Restaurants FALCO mit dem Blick über die Dächer der Stadt erklärte Klaus Lüttmer mir seine Philosophie.

Extrem lange Maischestandzeiten und perfektes Traubenmaterial sind die Eckpfeiler seiner Arbeit. Kann es für einen Sommelier noch spannender werden?

Also dann: Flaschen hoch, Korken 'raus und 'rein ins Glas mit dem Rebsaft aus dem Unstruttal.

2014 Rosé.

Wer bei Lüttmer einen leichten, verspielt-knackigen Rosé erwartet, wird überrascht sein. Trotz des moderaten Alkohols hat er eine beeindruckende Struktur, Fülle und viel Schmelz.

2012 Maxime Frühburgunder „S“.

Intensiv, kraftvoll, komplex, dicht. Meine Herren, der hat es in sich! Lüttmers erster großer Wurf, und zurecht ist er stolz darauf. Der Wein hat Klasse und begeistert, aber Kraft ist für mich nicht immer das höchste der Gefühle. Klaus Lüttmer möge mir verzeihen, doch mein persönlicher Favorit reifte

erst in der Sonne des darauf folgenden Jahres heran.

2013 Maxime Frühburgunder „S“.

Ein Frühburgunder wie er im Buche steht: Kraft, aber auch die von mir beim 2012er Jahrgang vermisste Eleganz. Noch feingliedriger, ausgewogener. Liebe auf den ersten Schluck.

Da lebt jemand seinen Traum vom Wein und schafft es, in die Rotweineliga von Gussek, Hey & Co. aufzusteigen. Was mag uns da noch erwarten?

Die regionale Rotweinkarte im FALCO nimmt jedenfalls Formen an. www.falco-leipzig.de



Das Zwei-Sterne-Restaurant FALCO in Leipzig.