



# Ein feiner Tropfen

FRAGT MAN RALF ZACHERL NACH EINEM ECHTEN WEINKENNER,  
KOMMT SOFORT WIE AUS DER PISTOLE GESCHOSSEN: JÜRGEN HAMMER  
GRUND GENUG, RALFS „LIEBLINGS-SOMMELIER“ PERSÖNLICH ZU TREFFEN TREFFEN,  
UND IHM SEINE WICHTIGSTEN WEINGEHEIMNISSE ZU ENTLÖCKEN.



*Wie sind Sie zu dem ungewöhnlichen Beruf Sommelier gekommen?*

Das war Zufall. Während meines Lehramtsstudiums Germanistik und Französisch habe ich nebenbei in der Gastronomie gearbeitet. Bei einem Freund, Pedro Sandvoss, der Sommelier in den legendären Schweizer Stuben war, fing ich als „commis sommelier“ (Assistent) an. Er konnte relativ wenig Französisch, deshalb bin ich nicht nur zum Probieren sondern auch zum Dolmetschen in die Anbauggebiete mitgefahren. So bin ich als Quereinsteiger reingerutscht.

*Muss man ein bestimmtes Talent haben, um diesen Job auszuüben?*

Man braucht natürlich Begeisterung, weil man viel probieren muss und viel Freizeit investiert, um die Winzer und Anbauggebiete zu besuchen. Außerdem muss man ein Gefühl für die Weine entwickeln, das kann man vielleicht nicht so einfach lernen.

*Kommen wir jetzt mal auf den Wein zu sprechen. Worauf muss man beim Kauf besonders achten?*

Man sollte beim Weinkauf auf jeden Fall auf Qualität achten und Weine von Winzern kaufen, die ihr Handwerk verstehen und hochwertige Weine erzeugen. Die müssen nicht unbedingt teuer sein, aber wer für Wein nicht mehr ausgeben will als für den Sprit fürs Auto, der muss sich nicht wundern, wenn das ähnlich schmeckt. Die meisten Leute, die eine Flasche Wein in der Hand halten, können nicht ohne Weiteres erkennen, ob die Qualität gut oder schlecht ist. Deshalb würde ich natürlich immer einen Fachhandel empfehlen. Dort gibt es jemanden, der einem die verschiedenen Weine erklären kann.



*Wie sollte man Wein am besten servieren?*

Das schlimmste, was man mit weißen Weinen machen kann, ist, sie zu Tode kühlen. Bei einer Temperatur unter vier Grad kann man die Geruchs- und Geschmacksstoffe nicht mehr wahrnehmen. Sechs bis acht Grad sind optimal! Man stellt den Weißwein nach dem Kauf einfach für zwei Stunden in den Kühlschrank und hat dann die ideale Temperatur. Rotweine sollte man dagegen nicht zu warm servieren. Der Begriff „Zimmertemperatur“ meint eigentlich 16 oder 17 Grad. Bei dieser idealen Temperatur ist der Alkohol besser eingebunden und die Weine wirken schlanker. Lagert man den Rotwein in einem kühlen Keller, reichen 30 Minuten im Kühlschrank und man hat die perfekte Temperatur. Immer daran denken: Warm wird Wein mit der Zeit beim Trinken von alleine!

*Wie und wo wird Wein am besten gelagert?*

Gerade wenn man Wein längerfristig lagern will, sollte die Temperatur möglichst konstant und gering sein. Wenn möglich, sollten 10 bis 12 Grad angestrebt werden. Weine sollten außerdem dunkel gelagert werden, denn Licht wirkt oxidierend. Das heißt, dass sich Wein bei zu viel Licht farblich verändert - Weißwein wird dunkler, Rotwein wird heller. Auch Fremdgerüche sind schlecht für Wein.

*Stichwort Korken. Was halten Sie von Weinen mit Schraubverschluss?*

Das Problem mit Korken ist, es gibt weltweit immer mehr Wein, aber Kork in hoher Qualität kann nicht mehr in der Masse produziert werden. Deswegen ist hochwertiger Kork immer teurer geworden und es gibt eine Menge schlechte Qualität auf dem Markt, die den Wein beschädigt. Immer mehr internationale Spitzenwinzer steigen deshalb auf Alternativ-





## Der Zacherl & Der Hammer

Jürgen Hammer und Ralf Zacherl lernten sich damals über den legendären Chefkoch Stefan Marquard kennen. Jürgen Hammers Feinkostgeschäft und Weinhandel in Berlin-Kreuzberg ist auf jeden Fall ein Besuch wert. Dort findet man alles, was das kulinarische Herz begehrt und wird persönlich beim Weinkauf beraten.

Adresse:  
Hammers Weinkostbar,  
Körtestraße 20, 10967  
Berlin-Kreuzberg  
Tel.: 030/69818677  
www.hammers-wein.de



verschlüsse um. Besonders die hochwertigen Schraubverschlüsse, der „Stalvin Longcap“ bzw. der Glasverschluß, genannt „Vino Lock“ sind zu empfehlen. Denn was nützt mir die ganze Romantik beim Korken rausziehen, wenn der Wein am Ende beschädigt ist?!

### *In welchen Gläsern sollte Wein serviert werden?*

Man sollte etwas hochwertigere Gläser mit einem langen Stiel nehmen. Zum einen wärmt man den Wein, wenn man das Glas nicht am Stiel anfasst und zum anderen sind die Handflächen immer fettig, und das Glas sieht dann irgendwann scheußlich aus. Für Weißwein sollte man etwas kleinere, schlankere Gläser wählen. Für Rotwein dürfen es großkelchige Gläser sein, weil er generell etwas mehr Luft braucht. 🍷

## Gute Weingüter...

### Weingut Wehrhof

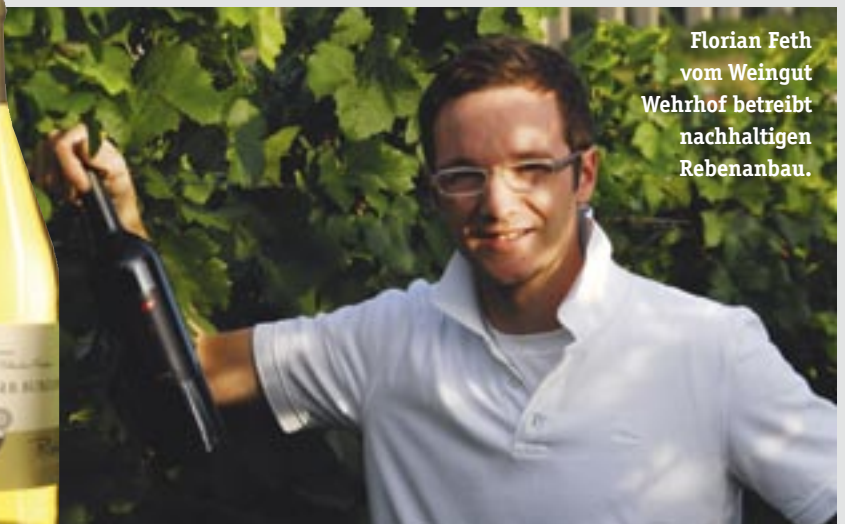
Der naturnahe und nachhaltige Rebenanbau ist eine Herzenssache des jungen Winzers Florian Feth im Weingut Wehrhof in Pfeddersheim bei Worms. Florian präsentiert mit der Edition F biologisch-dynamisch, trockene, terroirgeprägte Spitzenweine aus den besten Pfeddersheimer Lagen, die Premium Edition des Weingutes. Die vier spontanvergorenen Weine werden trocken ausgebaut und entfalten ihren Charakter während einer langen Reifezeit im Keller.

### Weingut Römmert

Das Weingut Römmert in Volkach, in der 3. Generation in Frauenhand, produziert Spitzenweine. Wir empfehlen zu Weihnachten prämierte Riesling- und Silvaner-Weine, samtige Rotweine, Secco und Sekt. Internationale Auszeichnungen untermauern die Betriebs-Philosophie „Tradition und Innovation sinnvoll verbinden“. Leidenschaft, die man schmecken kann. Tipp: 2007 Volkacher Ratsherr, Riesling Kabinett trocken – ein Obstkorb sonnenreifer, gelber Früchte!



Eine Auswahl der Weine des Weinguts Römmert



Florian Feth vom Weingut Wehrhof betreibt nachhaltigen Rebenanbau.

# Der perfekte Partner

ZU EINEM GUTEN ESSEN GEHÖRT AUCH IMMER DER RICHTIGE TROPFEN.  
JÜRGEN HAMMER GIBT UNS SEINE WEIN-EMPFEHLUNGEN ZU RALFS REZEPTEIN.

## Menü 1

### *Zitronengrassüppchen*

Am besten unterstreicht man die Eleganz und Frische dieser Suppe mit einem Wein, der dieselben Kriterien erfüllt.

**PERFEKT:** 2007 José Pariente Verdejo joven, Rueda DO, Spanien ca. 10,00 Euro

**ALTERNATIV:** Der wunderbare Vino Verde, reinsortig aus Loureiro von Quinta do Améal aus Portugal oder 2007 Riesling Rotschiefer von St. Antony aus Rheinhessen

### *Dorade royal auf Lebkuchen - Kürbis und Rosmarinkartoffeln*

Sicher kann man dieses Gericht mit einem gehaltvollen Chardonnay aus Burgund oder Deutschland begleiten, bei dem der Barriqueausbau die Gewürzaromen aufgreift. Ich würde aber sagen: „Keine Angst vor Rotwein zum Fisch!“ Die Dorade wird auf der Haut gebraten und hat dadurch Röstaromen. Auch die Lebkuchen verlangen eigentlich nach einem eleganten Rotwein.

**PERFEKT:** 2004 Pinot Noir Krafuss, Alois Lageder, Südtirol, Italien Ca. 29,00 Euro

**ALTERNATIV:** Chardonnay \*\* von Cristalin in Durbach oder ein eleganter Syrah, wie der 2004 Crozes Hermitage von Yann Chave

### *Gewürzclementinen und Mandelkrokant - Eis*

Am besten nimmt man einen Wein, der die Aromen orientalischer Märkte verströmt und von der Süße her nicht zu dominant ist.

**PERFEKT:** 2001 Moscatel de Sétubal, Bacalhoa Vinhos, Sétubal DOC, Portugal, ca. 10,00 Euro

**ALTERNATIV:** Gewürztraminer oder Rieslaner im Auslesenbereich aus Deutschland oder Traminer Vendage Tradiv aus dem Elsass

## Menü 2

### *Geräuchertes Lachstörtchen auf gebratenem Feldsalat*

Hier muss man darauf achten, dass der Wein mit den Räucheraromen konkurrieren kann, und dass der Meerrettich die Säure unterstreicht.

**PERFEKT:** 2007 Damaszener Stahl Müller Thurgau QbA trocken „Hasennest“, Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland, ca. 9,00 Euro

**ALTERNATIV:** Ein komplexer und mineralischer Riesling wie der 2007 Steinreich von Eva Clüsserath an der Mosel oder 2007 Roter Veltliner von Heinz Weixelbaum aus dem Kamptal in Österreich

### *Scharfe Bratäpfel mit Kaninchen und Mandeln*

Bei Weißwein ist es wichtig, sich für einen Kandidaten zu entscheiden, der durch Körper und Schmelz die Chilischärfe abfedern kann. Wenn man Rotwein dazu trinken möchte, sollte der Gerbstoff weich, rund und gut integriert sein, da die Schärfe ihn sonst aggressiv und unharmonisch erscheinen lässt.

**PERFEKT:** 2006 Morgon (Gamay), Jean Foillard, Beaujolais Cru, Frankreich, ca. 17,00 Euro

**ALTERNATIV:** Chardonnay "S" Barrique von Wittmann aus Rheinhessen, oder Silvaner mit neuem Holzeinsatz, wie der 2006 Erdrauch vom Weingut LandArt aus Franken.

### *Gebackene Feigen in der kalten Glühweinsuppe*

Dieses Dessert verlangt geradezu nach einem roten Wein mit Frucht und Frische! Warum nicht wieder mal einen leckeren Rotsekt trinken?

**PERFEKT:** Monfort Rotsekt vom Spätburgunder brut, Weingut Klostermühle Odernheim, Nahe, Deutschland, ca. 12,50 Euro

**ALTERNATIV:** Rosenmuskateller aus Südtirol, z. B. von Hans Haas, oder Schilcher Frizzante aus der Steiermark

## Festliches Mittagessen

### *Cappuccino von der Butternuss mit knusprigen Garnelen*

Dieses Gericht braucht einen fruchtbetonten Wein mit spürbarer, aber nicht zu dominanter Säure als Gegenpart zur Süße des Kürbisses. Ist die Säure zu kräftig, bringt das Curry sie zu stark in den Vordergrund.

**PERFEKT:** 2006 Wallufer Walkenberg Riesling Spätlese trocken, Weingut J. B. Becker, Rheingau, Deutschland, ca. 16,60 Euro

**ALTERNATIV:** 2006 Arbois von Tissot aus dem französischen Jura oder ein Weißburgunder mit dezentem Holzeinsatz vom Weingut Max Müller I in Franken.

### *Gnocchi mit Salbei, Walnuss und Feldsalat*

Bei einem Gericht, das eher von erdigen Aromen geprägt ist, ist es am schönsten, wenn man mit Frucht und mineralischer Frische einen Kontrapunkt setzt.

**PERFEKT:** 2007 Weißburgunder QbA trocken „Kirschgarten“, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz, Deutschland, ca. 12,00 Euro

**ALTERNATIV:** Trockener Jurancon von Charles Hours, oder Pikotno (Tokaj Friulano) von Alex Klinec aus Brda, Slowenien 🇸🇮

## Glühwein

### E. Vollrath & Co Glühwein

Glühwein gehört zur Adventszeit wie das Christkind zum Weihnachtsmarkt. Damit kann man sich auf die bevorstehenden Festtage einstellen und mit Freunden die besinnliche Zeit genießen. Die fruchtigen Weine gibt es in unterschiedlichen Ausführungen, zum Beispiel als Heidelbeere, Apfel oder Birne. Auch ein Bio-Glühwein ist im Angebot. Der „Vollrath Glüh-Heidelbeer“ ist auch zum Backen von Blaubeer-Kuchen und zum Kochen von Rotkohl bestens geeignet.



### Gänsebraten nach Großmutter's Art mit Rotkohl

Gans gehört ja nun nicht gerade zu den leichten Gerichten, deshalb bin ich kein Freund von zu opulenten und fetten Weinen zu diesem Klassiker der Weihnachtsküche. Besser nehmen Sie einen Roten, der mit guter Säurestruktur dem Gericht etwas mehr Leichtigkeit verleiht.

**PERFEKT:** 2005 Chianti Classico DCG (Sangiovese), Riecine, Toskana, Italien, ca. 15,50 Euro

**ALTERNATIV:** Spätburgunder von Salwey aus Baden oder von Loire ein reinsortiger Cabernet Franc wie der Chinon von Philippe Allier

### Nachspeise

#### Kokos - Reispudding mit heißer Schoko - Kaffeesauce

Der Pudding spielt hier bei der Weinempfehlung kaum eine Rolle, das Augenmerk gilt der Sauce, die mit Schokolade und Röstaromen einen starken Partner braucht.

**PERFEKT:** 5 Years Old Malmsey Cossart Gordon Madeira Wine Company - Madeira DOC, Portugal, ca. 20,00 Euro

**ALTERNATIV:** Tawny Port, Late bottled Vintage Port, oder Banyuls aus dem Roussillon

#### Orangen Crème Brulée mit Rosmarin und Bratapfelkompott

Dieses Dessert bietet die Möglichkeit mal wieder auf Sherry zurückzugreifen, und zu zeigen, dass dieser Weintyp mehr ist als nur ein Aperitif.

**PERFEKT:** Delgado Zuleta Moscatel Dulce »Goyesco« Sherry Bodegas Delgado Zuleta, D.O. Jerez, Spanien, ca. 18,00 Euro

**ALTERNATIV:** Muscat de Rivesalt aus Südfrankreich oder eine Beerenauslese aus Deutschland oder Österreich

#### Scharfe Mango mit Limonengruark und Basilikum

Schärfe, Frische und Exotik, gepaart mit einer würzigen Note, hier muss ein ganz spezieller Wein her!!!

**PERFEKT:** 2004 Übermut weiß (Muscat Otonell), Markus Schneider & Thomas Hensel, Pfalz, Deutschland,

ca. 23,00 Euro

**ALTERNATIV:** Riesling mit feiner Süße, wie die Auslese # 36 von Thorsten Melsheimer an der Mosel, oder als Klassiker süßer Jurancon

### Zacherls Spezialitäten

#### Gebratene Blutwurst auf Apfel - Selleriepüree mit 19 Chips

Blutwurst und Püree brauchen einen Rotwein mit viel Frucht und Eleganz, der genug Power für die Wurst hat und den Sellerie mit einer feinen Säure unterstützt.

**PERFEKT:** 2006 Blaufränkisch Ried Gmärk, Ernst Triebaumer, Neusiedlersee - Hügelland, Österreich ca. 12,00 Euro

**ALTERNATIV:** Die Cuvée aus Grenache & Syrah Les Rouliers von Henri Bonneau aus Châteauneuf du Pape oder eine Cuvée aus Früh- und Spätburgunder von der Nahe, Exklusivfüllung für Hammers Weinkostbar.

#### Krosses Zanderfilet auf Blutwurststrisotto mit Bananen - Chili - Chutney

Das Zusammenspiel von Herzhaftem mit Süße und Schärfe schafft eine tolle Spannung am Gaumen, ist für den Wein aber schon eine Herausforderung! Kraft, Frucht und Eleganz müssen sich in perfektem Einklang befinden.

**PERFEKT:** 2006 Riesling QbA trocken „Schieferterrassen“, Weingut Heymann - Löwenstein, Terrassenmosel, Deutschland, ca. 17,00 Euro

**ALTERNATIV:** 2006 Côtes du Rhône blanc „Comtesse Madeleine“, Château de Montfaucon, oder 2004 Sauvignon blanc Barrique, Günther Schönberger, Burgenland

#### Zweierlei vom Feldsalat mit Jakobsmuschel

Ideal ist hier ein Wein, der die würzigen und kräutrigen Aromen aufgreift, von Mineralität getragen ist und genug Power für die Muscheln hat.

**PERFEKT:** 2006 Sancerre (Sauvignon Blanc), Gérard Boulay, Loire, Frankreich, ca. 16,60 Euro

**ALTERNATIV:** Würziger Silvaner aus Franken oder Rheinhessen, oder ein Grüner Veltliner z. B. von Neumeyer aus dem Traisental in Österreich

„Kraft, Frucht und Eleganz müssen sich in perfektem Einklang“ befinden.“



# Weihnachtsdrinks

## ... Heiß & kalt



Wenn die Temperaturen draußen in die Tiefe stürzen, dann gibt es nichts Gemütlicheres, als sich mit einem wohlig warmen Drink in die ebenso warme Stube zu setzen. Oder gönnen Sie sich doch eine kalte Erfrischung, um bei dem ganzen Weihnachtsstress einen kühlen Kopf zu bewahren.

### 1 Mandel-Kirsch-Punsch

Jetzt haben Zitrusfrüchte Erntesaison und schmecken deshalb nicht nur besonders lecker, sondern sorgen ganz nebenbei mit einer Extra-Portion Vitamin C für eine schnupfenfreie Nase.

Die Tassen sollten dickwandig und vorgewärmt sein, damit Heißes auch wirklich lange heiß bleibt.

Für Kids und alle, die auf Alkohol verzichten möchten, können den Punsch einfach ohne Calvados zubereiten und dafür zusätzlich eventuell noch mit 1 - 2 EL Honig oder Ahornsirup süßen.

Eine zusätzliche Zimtstange zum Umrühren im Glas gibt noch mehr Aroma.

#### Für 4 Tassen

- 500 ml Sauerkirschnektar
- 400 ml Weißwein
- 1 Zimtstange
- 8 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- 14 schwarze Pfefferkörner
- 1 großes Stück Bio-Zitronenschale
- 80 ml Amaretto
- 1 - 2 EL Honig (nach Belieben)
- 16 ganze, geschälte Mandeln

1 Den Kirschnektar und den Wein mit den Gewürzen und der Zitronenschale in einen Topf geben und zugedeckt erhitzen. Sobald die Flüssigkeit leicht zu kochen beginnt, die Hitze reduzieren und bei niedriger Hitze etwa 15 min. weiter ziehen lassen.

2 Amaretto dazugeben, eventuell nach Belieben mit Honig süßen und nur kurz heiß werden lassen, dann die Mandeln auf Tassen oder hitzebeständige Gläser verteilen, den heißen Mandel-Kirsch-Punsch durch ein Sieb darübergießen und heiß trinken.

### Irish Cow

Baileys ist der erste Cream-Likör. Der Begriff kommt von dem lateinischen Wort „lique-facere“, was schmelzen oder auflösen bedeutet. Gerade diese perfekte Verschmelzung unterschiedlichster Geschmacksstoffe macht Liköre so unwiderstehlich.

Creams sind vielseitig, und das ist gut so, weil sie selbst gekühlt nur kurz haltbar sind. Also schnell pur, auf Eis, im Kaffee oder im Cocktail trinken.

#### Für 1 Tasse

- 5 cl Baileys
- 150 ml heiße Milch
- Zucker nach Geschmack



1 Einfacher geht's nicht: Baileys in einem hitzebeständigen Glas mit der Milch verrühren und nach Geschmack zuckern. Wer möchte, gibt noch ein bisschen Schokopulver mit dazu. Dann schmeckt der Baileys noch intensiver.

### 3 Negroni Classic

Der Negroni erblickte 1919 in Florenz das Licht der Welt. Erfunden hat ihn dort Fosco Scarselli für den Grafen Camillo Negroni. Dieser war eigentlich Fan des Americanos (Campari mit Sodawasser). Aber weil es ihn eines Abends nach etwas Stärkerem durstete, ersetzte Scarselli das Sodawasser durch Gin. So ist einer der weltweit bekanntesten Aperitifcocktails entstanden. Cocktails wie der Negroni, die nur aus Spirituosen bestehen, sollten immer gerührt werden. Der Sauerstoff, der durchs Shaken unter die Flüssigkeit gelangt, würde den Drink trüben, und seine angenehm ölige Konsistenz ginge verloren. Wenn Sie Ihren Drink nicht so bitter mögen, reduzieren Sie einfach den Campari-Anteil.

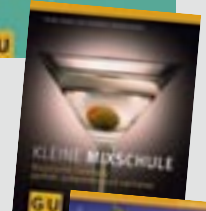
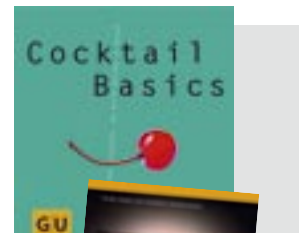
#### Für 1 Glas

- 2 cl Gin
- 2 cl Campari
- 2 cl roter Wermut
- Eiswürfel



1 Zuerst Gin, Campari und Wermut in den Tumbler geben, bis zum Glasrand mit Eiswürfeln füllen und alles mit einem Barlöffel ca. 15 sek. verrühren.

2 Dann den Glasrand mit der Innenseite der Orangenschale einreiben und die Orangenschale mit in das Glas legen.



### Cocktails

Diese und noch viel mehr leckere Cocktails und Weihnachtsdrink - Rezepte finden Sie in den Büchern: „Cocktail Basics“, „Sommerdrinks & Winterdrinks“ und „Kleine Mixschule“ aus dem GRÄFER und UNZER Verlag. Mehr Infos unter: [www.gu-online.de](http://www.gu-online.de)