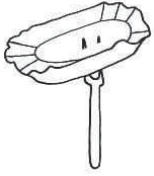


Von der HAND in den MUND



**Attila Hildmann**

Hamburger und Softeis – ganz vegan

VON SUSANNE KIPPENBERGER

Er ist der Gott der Veganer. Der Mann, der den Glauben in Deutschland erst so richtig verbreitet hat. Seine Bücher sind alle Bestseller. „Vegan for fit“, „Vegan for fun“, „Vegan for Starters“, „Vegan for Youth“. Der reine Gesundbrunnen. „Cholesterinbewusst, laktofrei und klimafreundlich kochen“, verspricht Attila Hildmann im Untertitel mehrerer Bände. Und dann das.

Wer im Imbiss einkauft, den der Fleischverkäufer im Frühjahr in Charlottenburg eröffnete, meint, eine Fritterse zu betreten. Kein Zweifel, hier wird gern in Öl gebadet. Der Tofu zum Beispiel, der den pikanten Thaisalat (kleine Portion 5,90 Euro) krönt. Ändert auch nichts an der Gummikonsistenz. Oder die Süßkartoffeln, eher klebrig statt knusprig. Dazu gibt's Ketchup. Die vegane Mayo schmeckt künstlicher als das Naturprodukt aus Ei und Öl.

Die Spezialität des Hauses sind Hamburger. Da wird ordentlich hochgestapelt: Scharf gebratenes „Hackfleisch“ – die Ähnlichkeit ist verblüffend –, Guacamole, Mayo, Chili, Koriander, gebratene Zwiebel, Taco-Chips ... Das Brötchen mag aus Dinkel sein, ist aber genauso labbrig wie in den großen Hamburgerketten. Während man das so vor sich hin mampft, fällt der Blick auf ein Attila-Hildmann-Zitat: „Über die Welt von morgen entscheiden wir heute mit Messer und Gabel!“ Was mag das wohl für ein Morgen sein, das man sich mit mangelndem Fast Food erkämpft?

Während seine verschwitzten Mitarbeiter vors Nachbarhaus ziehen, um eine zu rauchen, setzt sich der muskelbepackte Chef an diesem Abend breitbeinig auf die Treppe vor seinem Laden. Vegane Männlichkeit muss wohl bewiesen werden. Zum Beispiel, indem man sich den Hamburger megascharf bestellt. Im Sommer brach ein Gast daraufhin zusammen. Das Fläschchen Mineralwasser („bio“) kostet 3,50 Euro, das kleine Burger-Menü 9,50 Euro. Zum Nachtisch gibt's nussiges Softeis. Mit welchen Zutaten das wohl so cremig wird?

Wer noch nicht genug hat, kauft Hildmanns Bücher, Leberwurst, Matcha-Tea für zu Hause. Das Publikum kommt von weit her, spricht Englisch, Schwedisch, Holländisch. Leicht entnervt sitzen junge Freundinnen auf dem Bänken unter dem Baum. „Jetzt sind wir für das Scheiß-Matcha-Eis 'ne Stunde gefahren“, beklagt sich eine, „da müssen wir auch noch was machen.“ Ihr Vorschlag: in den Ein-Euro-Shop gehen.

Adresse Schillerstraße 71  
Im Netz attilahildmann.de  
Geöffnet Di-Sa 12-21 Uhr, So 12-20 Uhr  
Interessanter Nachbar Der kleine Zirkusladen, Schillerstraße 70

**Kulinarische BÜCHER**

SCHNELL UND EINFACH

**Jamies 5-Zutaten-Küche**

Wenn auf Kochbüchern der Slogan „Quick & Easy“ prangt, ist Skepsis angebracht. Entweder es handelt sich um überflüssige Instruktionen (Spiegelei, Kartoffelbrei, Spaghetti mit Tomatensugo) oder verknappte Hochleistungszepete mit Materialschlacht („Legen Sie das vakuumierte Steak für nur 30 Sekunden in den Römertopf“). Nicht so bei good old Jamie Oliver. Der Bacon-Verfechter veranschlagt für seine neuen Rezepte nur fünf (Haupt-)Zutaten, von denen man normalerweise schon zwei bis drei im Regal hat. Ein Knaller unter vielen: Das Indische Brathuhn des vormals ausgebrannten TV-Stars. Nach kurzer Massage mit Currypaste wird es zum Blumenkohl ins Rohr geschoben. Bleibt etwas übrig? Dann wird am nächsten Tag eine krosse Pie daraus. Quasi von ganz allein. Ebenfalls erprobt: die Schokomousse mit – very british! – Knupperkirschen aus der Dose. oom



— Jamie Oliver:  
**Jamies 5-Zutaten-Küche**. Dorling Kindersley, 320 Seiten, 26,95 Euro

Die große Sehnsucht der Bildschirmarbeiter: Endlich wieder was mit den Händen machen.

50 freiwillige Erntehelfer knipsen auf Schloss Vollrads im Rheingau Trauben ab

VON MORITZ HONERT

Die Füße in schlackernden Gummistiefeln, auf dem Rücken gewaltige grüne Plastikbottiche, stehen fünf Polen zwischen den Rebstücken beim Trecker und beugen die Neunkömlinge. Etwa 50 Männer und Frauen in Outdoorjacken haben sich vom Schloss her genähert und nun Aufstellung vor zwei Bierbänken genommen, um in die Grundzüge der Weinlese eingewiesen zu werden. Die Stimmung ist gelöst, nicht nur dank des obligatorischen Begrüßungsglases, der didaktischen Anspruch entsprechende Rebstöcke immer in eine Richtung abarbeiten, schlechte Trauben einfach wegschneiden, Blätter, die im Weg sind, dürfen abgerissen werden. Alles klar? Alles klar! Jeder bekommt einen Eimer, eine Schere, wer will, auch noch Plastikhandschuhe, und los geht es.

Was die fünf Profis von dem Einsatz ihrer neuen Erntehelfer halten, lässt sich aufgrund der Sprachbarriere leider nicht in Erfahrung bringen. Man kann sich jedoch zum Glück einbilden, ein amüsiertes Lächeln in ihren Gesichtern zu sehen.

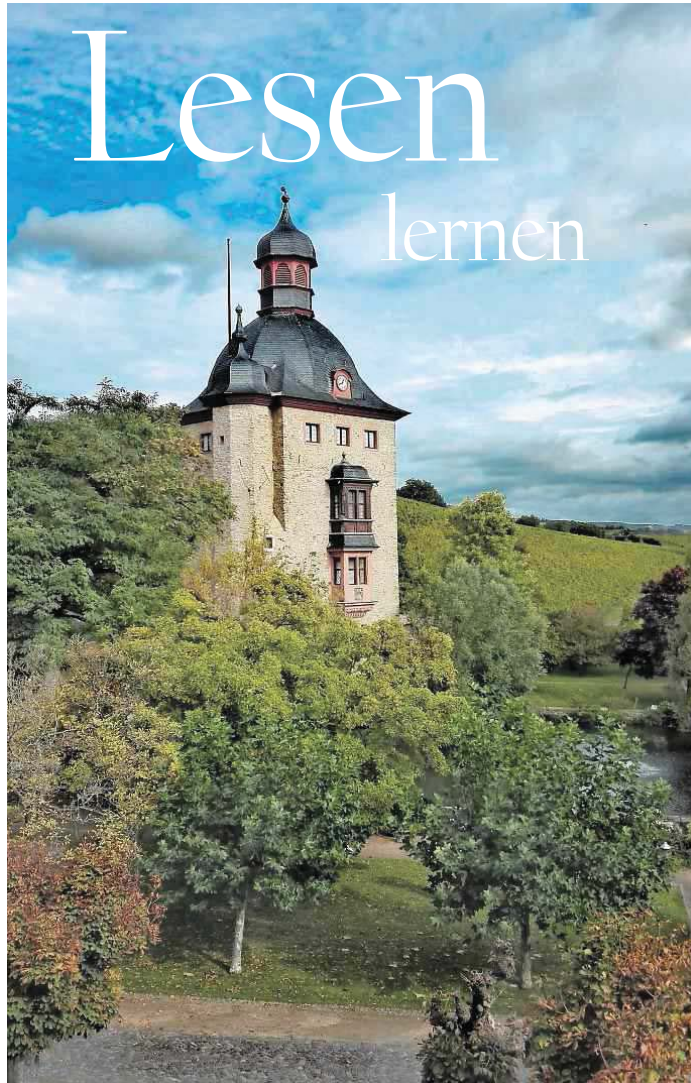
Es ist Samstagmittag im Rheingau, 60 Kilometer westlich von Frankfurt, zwei Kilometer nördlich des Rheins, 160 Meter über dem Meeresspiegel. Der Kalender sagt Anfang Oktober, der Körper Ende November. Der Himmel über Schloss Vollrads ist grau wie der Schiefer unter den 48 Hektar Rebfläche nahe Oestrich-Winkel. Es ist Regen gemeldet.

Trotz der Prognose ist die Weinlese auf einem der ältesten Weingüter der Welt, die meist am ersten Oktoberwochenende des Jahres stattfindet, mal wieder ausgebucht. Seit 2000 kann man einen Nachmittags Trauben sammeln, bekommt Vesper und eine Führung durch den Weinberg, dessen Geschichte bis ins frühe 13. Jahrhundert zurückreicht. Eine der 65000 mitproduzierten Flaschen Riesling folgt später per Post. 52 Euro kostet das Paket, das auf dieser Tage endenden Erntezeit auch noch eine Handvoll andere Weingüter der Region anbietet.

Zügig geht es voran. Viele, die heute dabei sind, waren es schon öfter. Mitunter muss das Schlosspersonal trotzdem mal ermahnen. „Nicht die knallgrünen Trauben, die sind sauer und hart.“ Gefragt seien die bräunlich geschnittenen. Und bitte nicht so schnell, da hinten hängen noch ungerechtere drei Flaschen. „Ein Kilo ergibt 800 Milliliter.“

Um möglichst effizienten Einsatz geht es hier heute jedoch nicht. Das Ganze sei vor allem ein Instrument der Kundenbindung, gibt Christine Müller, seit 2009 Co-Leiterin auf dem Weingut, unverdrückt zu. Das ist ja auch erst mal nichts Außergewöhnliches: Woanders können Konsumenten Schokolade kreieren, ihre Namen auf Cola-Dosen schreiben lassen, Turnschuhe designen oder Erdbeeren ernten. Der Unterschied bei der Weinlese ist, dass die eigene Arbeit für viele in etwas Größeres aufgeht. Eine augenscheinlich befriedigende Erfahrung. „Ich verschende den Wein gerne als meiner Hände Arbeit“, sagt eine Frau aus Bad Homburg. Stolz schwingt mit in ihrer Stimme.

Nicht wenige Teilnehmer akzeptieren nach dem Einblick in den aufwendigen Herstellungsprozess gerne, dass sie bei Vollrads nicht vier, sondern 12,50 Euro für eine Flasche vergleichsweise erfreulich trockenen und frischen „Kabinett feinerb“ aufrufen. Christine Müller, die mit



Wein und Stein. Der Wohnturm aus dem 14. Jahrhundert ist das Wahrzeichen von Schloss Vollrads. Die umliegenden Gebäude, die heute das Weingut beherbergen, entstanden ab 1650. Jeden Herbst können Gäste bei der Lesehelfer. Fotos: Moritz Honert (3), promo

Swarovski-Ohrhingen zur Funktionsjacke das Mondänie und das Handfest des Winkertums geradezu exemplarisch vereint, kann das nur recht sein.

„Vielleicht sieht aber auch die Sehnsucht nach Landlust hinein. „Ich bin schon das zehnte Mal dabei“, sagt Hans-Georg Groß, gerade auf der Suche nach Feuer für sein Zigarillo. Er arbeitet für eine Bank in Frankfurt. Schreibtischjob. Da tue es einfach gut, ab und zu mal die Hände zu gebrauchen.

Nach ein paar Eimern, die Handschuhe kleben inzwischen gewaltig, versteht man, was er meint. Schon nach einer Stunde spürt man den Rücken und linnt zum Vollerner auf dem Nachbarhügel, doch der Rhythmus des Suchens, Schneidens, Sortierens hat etwas Hypnotisches. Mit jedem geleerten Eimer leert sich der Geist. Gleichzeitig fühlt man sich als Experte, weil man Penicillin (grünlich bläuliche Pilz) von Aspergillus (schwarzer Pilz) zu unterscheiden gelernt hat.

Anschauungsmaterial gibt es genügend. 2017 ist für den deutschen Wein, was Christine Müller ein „herausforderndes Jahr“ nennt. Anfang August hagelte es, was niemand erwartet hatte. „Mitte August dann noch mal“. Überhaupt wird alles weniger planbar. Zwar gibt es auf Jahr nicht mehr Regen, aber die Niederschläge würden extremer. „Manchmal kamen 200 Liter pro Quadratmeter runter.“ Viel mehr, als die Trauben und der eh schon feuchte Boden noch aufnehmen



27. Generation. Mit Erwin Graf Matuschka-Greifenclaus endete die Zeit von Vollrads als Familienbetrieb. Foto: p-a/dpa

konnten. Das Ergebnis: Schimmel und damit weniger Ertrag.

Um für die Zukunft gewappnet zu sein, wurde höher am Hang ein Feld mit 49 Rieslingklonen angelegt. Es soll studiert werden, welcher wie mit den neuen Gegebenheiten klarkommt. Dass sich etwas ändert, ist nicht zu leugnen. 2011 gab es hier die bislang letzte Beerenauslese, seit 2012 keinen Eiswein mehr. „Früher konnte man in Deutschland keinen Merlot anbauen“, sagt Müller. „Zu kalt.“ Inzwischen ginge das.

Auf Schloss Vollrads gibt es keinen Merlot, sondern ausschließlich Riesling. Gutsleiter Rowald Hepp, herzliches Lächeln, Handrücken wie eine Weinpresse,

verfolgt dabei eine schönköhlige Linie: „Nicht laut, sondern elegant, keine Spongantangung, kein Holz.“ Klassisch kann man das nennen oder „Riesling in einem eher kommerziellen Stil“, wie der „Kleine

**Seit mehr als 800 Jahren wird hier Wein angebaut**

Johnson“ es formuliert. Was aber böser klingt, als es gemeint ist, wenn man sieht, dass auch die wahrlich nicht an Dramen und Tragödien arme Geschichte des Guts von dem Weinführer auf den ein britisches Understatement kaum zu überbietenden Satz: „Historisch eines des großartigsten Weingüter, jetzt im Besitz einer Bank“ eingedampft wird.

Die mittelalterlichen Dokumente liegen gewachsen im Turm, für die Helfer gibt es aber die Kurzfassung: Der Weinverkauf lässt sich auf Schloss Vollrads zurückdatieren bis ins Jahr 1211. Volle 27 Generationen war das Gut im Besitz der Familie Greifenclaus. Letzter Vertreter: Erwin Graf Matuschka-Greifenclaus, von dem man eher der heute Mitternden, der ihn erlebt hat, noch immer nur ehrfürchtig als „dem Grafen“ spricht.

Matuschka-Greifenclaus arbeitete als Marketingchef beim Büromaschinenhersteller Olivetti, er ist 1975 das damals hoch verschuldete Weingut übernahm. Sein Bruder war wegen umstandesgemäßer Hochzeit aus der Erbfolge gestrichen worden. Das Gut zu sanieren, gelang ihm jedoch nicht. Den Wust aus Pech, Gekloppe und Eitelkeiten, in dem sich die Beteiligten verstrickt hatten, überscribte der „Spiegel“ damals mit „Dallas im Rheingau“. Nach dem Konkursantrag erschoss sich Matuschka-Greifenclaus 1997 auf dem Weinberg. Eine Gedenktafel markiert den Ort.

Eigener wurde der Hauptgläubiger, die Nassauische Sparkasse. 1999 setzte diese dann Hepp, der vorher schon die benachbarten Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach geführt hatte, als Leiter ein. Heute erbebt der Betrieb wieder profitabel. Der Wein trägt 60 Prozent zum Umsatz bei, Restaurant und Veranstaltungen jeweils 20.

Punkt 15 Uhr dann fällt der vorhergesagte Regen. Anderthalb Lesebittinnen sind mit Trauben gefüllt worden. In früheren Jahren war das schon mal mehr.

Die Besucher sind trotzdem zufrieden und ziehen gen Restaurant, um sich bei Kürbispuppe, Schinkenbrot und Riesling aufzuwärmen.

Die fünf Polen arbeiten weiter.

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

**Gänsekeule mit Porterbier**

Ein Gericht, das perfekt zum kalten Wetter passt. Die folgenden Zutaten machen vier Personen gut satt:

- 4 Gänsekeulen
- 2 Esslöffel Gänseeschmalz
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Karotte
- 80 Gramm Staudensellerie
- 2 Esslöffel Ketchup
- 3 Zweigelfeufuß
- 200 Milliliter kräftige Geflügelbrühe
- 300 Milliliter Porterbier
- 2 Esslöffel kalte gesalzene Butter
- 1 Esslöffel Honig



so sie mit dem Gänseeschmalz von der Fleischseite kurz angebraten werden. Umdrehen und auf der Fettsseite weiterbraten. Ruhig etwas Zeit nehmen, um das Fett auszulassen.

befreit und grob geschnitten. Ebenso der Sellerie, der vorher gut gewaschen werden will. Die Gänsekeulen kommen dann in einen Bräter oder großen Topf,

Wenn die Keulen fertig sind, werden sie aus dem Topf genommen. An ihrer Stelle wird nun das Gemüse im Gänsefett kräftig angebraten, den Ketchup zugeben und warten, bis auch dieser Farbe angenommen hat.

Mit 250 Milliliter des Porterbieres und der Brühe ablöschen. Anschließend die Gänsekeulen und den Beifüll in den Ansatz legen und den Bräter mit einem Deckel verschließen. Die Keulen im Backofen bei 160 Grad circa zwei Stunden schmoren und möglichst im Schmorfond erkalten lassen. Dann erst herausnehmen.

Jetzt zur Sauce. Den Fond aufkochen und durch ein feines Sieb streichen – das durchgeseichte Gemüse ergibt später die Bindung! Die Sauce so lange einkochen, bis Konsistenz und Geschmack passen.

Kurz vor dem Servieren die gewürfelte kalte Butter mit einem Schneebesen in die Sauce rühren.

Unmittelbar vor dem Servieren die restlichen 50 Milliliter des Porterbieres mit etwas Salz und dem Honig verfrühren. Die Keulen auf ein Gitter legen, mit der Glasur einpinseln und dann bei starker Oberhitze knusprig grillen. Ab und zu mit dem Porterbier einpinseln. Das macht die Haut schön kross.

Dazu passt prima Spitzkohl:

- 1 Kopf Spitzkohl
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Rapsöl
- Ingwer, frisch
- 1 Esslöffel Walnüsse

Die äußeren Blätter und den Strunk des Spitzkohls entfernen. Die Blätter anschließend in sehr feine Streifen schneiden. Beiseite stellen. Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne im Rapsöl sanft anbraten.

Den Kohl zugeben, salzen und kurz andünsten (nicht zu viel, nicht zu wenig – er sollte auf jeden Fall noch Biss haben).

Mit weißem Pfeffer sowie dem frisch geriebenen oder ganz fein gehackten Ingwer abschmecken. Die Walnüsse grob zerkleinern, in einer trockenen Pfanne goldgelb anrösten und kurz vor dem Servieren unter den Spitzkohl mischen.

Das Ganze dann auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Gänsekeulen aufsetzen und die Sauce angießen. Guten Appetit.