

## HIER SPRICHT DER GAST

# Präzise und unverkrampft

Ein Besuch bei „Männer Metzger“ in Heinsberg.

Von Jürgen Dollase



Der Name reizt natürlich. Handelt es sich bei diesem Etablissement möglicherweise um eine Kultstätte für jene fleischfressende Spezies, der man kulinarisch alles in Großbuchstaben servieren muss, weil sie die kleinen und feinen Dinge nicht wahrnimmt? Nein, das „Männer Metzger“ ist ein Bistro mit Fleischverkauf, zeitgenössisch im Design, edel, *casual*, mit Hochsitzen und Hochsitzen und einer kulinarisch soliden Ausstrahlung. Michael, Stephan und Wolfgang Otto beliefern von Heinsberg aus Spitzenrestaurants und Gourmets mit exzellentem Fleisch und anderen kulinarischen Kostbarkeiten; in diesem „Fleischbistro“ nebst „Metzgertheke“ wollen sie ihre Produkte auch in zubereiteter Form anbieten.

Das Essen beginnt mit einem Pstrami-Sandwich, das in Aufbau, Saftigkeit und sensorischer Vielfalt an einen sehr guten Hamburger erinnert und eine Ahnung davon gibt, wie konsequent klar und produktiv hier gearbeitet wird. Im Programm sind auch reine Produktdegustationen wie „Iberico Pata Negra Bellota Schinken“, für 6 Euro, auf dem Knochen einer Schweineschulter serviert. Die Qualität ist sehr gut, mild und nussig, beim Wein würde man vielleicht sagen „voller Extrakt“.

Überraschend gut gerät danach der „Wildkräutersalat der Saison mit Balsamico-Vinaigrette und Toppings der Saison“ (9,50 Euro). Die Kräuter stammen vom „Keltenhof“ in Filderstadt bei Stuttgart, einem bekannten Produzenten, der eine Mischung liefert, die man wirklich als Kräutersalat bezeichnen kann – saisonbedingt mit Wiesenerkel, Rauke, Sauerampfer und Schafgarbe. Hier werden sie zum Beispiel mit Frischkäsestückchen, eingelegter Roter Bete und der leicht süßlichen, nicht zu sauren Vinaigrette zu einer auch allein bestens zu essen- den Vorspeise.

Eine individualisierte Variante wird beim „Tatar, frisch geschnitten, mit Roter Bete, Meerrettich-Creme und Sauerseit-Chips“ (14,50 Euro) serviert. Diese modern aussehende Komposition hat mit den meistens intensiv gewürzten und damit den Fleischgeschmack überdeckenden Klassikern nichts zu tun. Hier bleibt das Fleisch unmittelbar, mild im Aroma und dezent begleitet. Als Wein gibt es einen Weißburgunder vom Weingut Dreißigacker, Bechtheim/Rheinhessen, der in diesen nicht zu kräftig geratenen Zusammenhängen eine gute Rolle spielt.

Wie wird man beim Fleisch weitermachen? Es erscheint das „Hereford Prime Ribeye „Dry-Aged“ mit Trüffel-Parmesan-Pommes frites

MÄNNER METZGER		
BEFUND	PREIS	ALTERNATIVE
1x Gerolsteiner Nat.	5,00 €	5,00 €
1x Iberico Schinken	6,00 €	6,00 €
1x Tatar	14,50 €	14,50 €
1x Wildkräutersalat	9,50 €	9,50 €
1x Schwarzfederhuhn	22,50 €	27,50 €
+ Wirsing à la crème	5,00 €	
1x Hereford Ribeye	29,50 €	36,50 €
+ Trüffel-Parmesan Po	7,00 €	
1x Baguette(schiben)	3,00 €	3,00 €
1x Sauce Béarnaise	3,00 €	3,00 €
2x NB Dreißig 0,2	7,00 €	14,00 €

und Sauce Béarnaise“ (29,50 Euro). Das Fleisch ist hervorragend in Garung und Aroma, mit wunderbar aromatischen Röstnoten. Vor allem aber passen die Pommes frites gut dazu, weil sie präzise gemacht und durch Parmesan- und Trüffelspäne eine erstaunliche Finesse bekommen. Hier weiß man, was man tut.

Das gilt dann allerdings nicht für die Filets vom Schwarzfeder-Huhn des berühmten Produzenten Miéral aus der Bresse. Hier hat man zwar eine gute Bratkruste erzeugt, dabei aber das Fleisch deutlich übergart – was auch geschmacklich eine Einbuße bedeutet.

Fazit: eine gute bis sehr gute Küche in einem entspannten Ambiente und von einer unverkrampften kulinarischen Vorstellung getragen. Dieses Fleischbistro ist eine gute Sache und vielen Steak-House-Konzepten überlegen.

Fleischbistro „Männer Metzger“, Hochstr. 126, 52525 Heinsberg, Tel. 02452/3742, www.maenner-metzger.de. Küche Di-Sa von 12-16.30 Uhr und von 18-21.30 Uhr.



Die Leistungsbilanz der sizilianischen Winzer kann sich inzwischen sehen lassen: Weinbaugebiet nahe der südsizilianischen Stadt Menfi

Fotos Frank Röth, Wolfgang Eilmes (6)

# Weine aus der tiefsten Erdkuste

Sizilien ist das größte italienische Weinbaugebiet. Welche Sorten lohnen sich? *Fabian und Cornelius Lange* haben eine Blindverkostung gemacht.

Sizilien hat viele Gesichter. Die größte Insel des Mittelmeeres kann so berührend schön sein, dass es einem in den Augen wehtut, aber auch im Herzen schmerzt, wenn man ihrer hässlichen Seiten gewahr wird. Zum Beispiel an der Küste zwischen Mauern, Bauruinen und Stacheldraht rund um verlassene Grundstücke, wo hinter dieser Trostlosigkeit das endlose Azur des Tyrrenischen Meeres die Augen blendet. Die Zeitläufte, sie haben es den Sizilianern nicht leicht gemacht mit dem stetigen Wechsel ihrer Herrscher, die den Sizilianern immer wieder neue Systeme und Strukturen oktroyiert haben, bei denen die eigene Identität langfristig Schaden nahm.

Diesen Aspekt hat niemand großartig in Sprache verwandelt als der adelige Giuseppe Tomasi di Lampedusa, der den Übergang Siziliens aus den aristokratischen Herrschaftsstrukturen in das vereinte Königreich Italiens beschrieben hat. Die dazugehörige epochale Auswanderungswelle führte zum Ausbluten des ländlichen Raumes und zur Verwahrlosung der Landwirtschaft. Siziliens uralte gewachsene Orangenhaine zum Beispiel, die die steilen, arbeitsintensiven Terrassen hinaufklettern, sind im Preiswettbewerb mit den perfekt durchorganisierten Produktionsweisen Spaniens dem Untergang geweiht. Oliven und Mandeln teilen dieses Schicksal. Bleibt der Wein.

Über Jahrzehnte hinweg ließ sich aus ihm kaum mehr machen als der Likörwein Marsala, Traubenmostkonzentrate und billigster Verschnitt- und Tafelwein. Nur weil der sizilianische Wein seine Rolle komplett verändert hat, ist er heute noch existent. Der Weg vom Image des billigen, anonymen Massenproduzenten hin zu Gewächsen mit eindeutigen Ursprungscharakter ist lang und steinig und noch längst nicht abgeschlossen, aber die Leistungsbilanz der sizilianischen Winzer kann sich inzwischen sehen lassen. Sie bieten ein sehr differenziertes Abbild der individuellen Weinlandschaften der Insel an, von Messina im Norden nach Syrakus im Süden bis hin zur Weinmetropole Marsala im Westen.

Die Weine der Gegenwart sind in der Lage, die höchst unterschiedlichen Temperamente dieser Herkünfte zu spiegeln. Siziliens Winzer repräsentieren ausgesprochen selbstbewusst die qualitative Klasse ihrer Insel, die eigentlich, wenn man über ihre Weine nachdenkt, ein kleiner Kontinent ist: das größte Weinbaugebiet Italiens.

Für unseren Wettbewerb haben wir uns, ganz den aktuellen Trends des szi-

lianischen Weinbaus folgend, ausschließlich auf die bedeutenden Beiträge der sizilianischen Weinkultur konzentriert, darunter die roten Rebsorten Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese sowie die weiße Sorte Grillo. Diese vier Sorten werden in insgesamt sechs Kategorien getestet: viermal als klassische DOC-Weine geschützter Herkunft und zweimal als Weine der Qualitätsstufe „IGT“, bei der die Winzer alle Freiheiten genießen, um die Vorstellung ihrer ganz persönlichen Harmonie bei der Komposition auszudrücken; jeweils ein Rot- und ein Weißwein zeigen das ganze kreative Potential der sizilianischen Weinerzeuger.

Diese unverwechselbaren Originale stehen für die wichtigste Selbsterkenntnis der sizilianischen Winzer: dass Sizilien sich nur mit der Klasse seiner autochthonen Rebsorten im Konzert der Mächtigen dauerhaft behaupten kann. Nur wer Identität und Charakter zeigt, wird im globalen Wettbewerb um Regalmeter überleben.

So haben die Akteure glücklicherweise erkannt, dass sie mit Sorten wie Chardonnay, Cabernet, Syrah oder Merlot auf das falsche Pferd gesetzt haben. Ein sizilianischer Cabernet wird immer eine Kopie der weltberühmten Weine aus dieser Rebsorte sein, aber nie das Original – selbst wenn der Wein besser als das Vorbild wäre. Ein Nero d'Avola hingegen macht seinem Namen alle Ehre und glänzt mit einem schwarzen Kern und einem verlockenden Purpurrand. Und wie Frische und Saftigkeit im Zusammenspiel mit der konzentrierten Kraft massiver Gerbstoffe sich zu einem eleganten Gaumenspiel zusammenfinden, das ist bemerkenswert und sollte all jene aufmerken lassen, die gern Rotwein trinken ohne daraus ein Hochamt machen zu wollen.

Der Ätna, eines der Anbaugebiete der Insel, ist die exzentrischste Appellation Siziliens, wenn nicht der Welt. In den Weinen, die auf dessen Gestein wachsen, zeigt sich die radikale Kraft geologischer Prozesse, in denen das Innerste nach außen gekehrt wird. In gewisser Hinsicht sind die Weine vom Ätna eine Reise zum Mittelpunkt der Erde, eine geschmackliche Erfahrung, die offenbart, was sonst tief im Innern der Erdkruste verborgen bleibt. Jetzt könnte man annehmen, dass sie den Nero d'Avola an Kraft noch übertrifft, doch ist das Gegenteil der Fall. Der Wein aus den Rebsorten Nerello Mascalese oder Nerello Cappuccio ist in der Farbe überraschend hell und setzt diesen optischen Eindruck am Gaumen mit seidigen Gerbstoffen und herben schokoladigen Noten fort. Das Ganze

wird von leicht rauchigen, mineralischen Noten begleitet, die von verwittertem Magma stammen, auf dem die Rebstöcke am Ätna wachsen.

Ein weiterer Roter im Wettbewerb ist Cerasuolo di Vittoria. Er wird aus einem Blend aus Nero d'Avola und dem originalen Frappato erzeugt. Zwei Partner, die unterschiedlicher kaum sein könnten, aber Gegensätze ziehen sich bekanntlich an und stehen hier für einen der faszinierendsten Rotweine Siziliens. Denn was der Nero d'Avola an athletischer Kraft beisteuert, wird vom Frappato elegant pariert durch seine hinreißend fruchtig-florale Aromatik, die irgendwo zwischen Veilchen und Himbeeren zu verorten ist. Der Cerasuolo di Vittoria als der bedeutendste Interpret dieser Sorte ist mit Sicherheit die sinnvollste Weinentdeckung, die man auf Sizilien machen kann.

Bleibt noch die Weißweinsorte Grillo. Wie so viele weiße Rebsorten Siziliens ist auch Grillo zunächst für die Produktion des Marsala eingesetzt worden, als dieser vor über hundert Jahren zum Exportschlager avancierte; die Grillo-Rebstöcke tragen viele Früchte und bilden viel Zucker. Inzwischen aber ist der Grillo aus dem langen Schatten des Marsalas herausgetreten und hat sich zu einem eigenständigen, trockenen Weißwein entwickelt. Wenn er von ambitionierten Winzern gepflegt wird, die die Erträge durch gezielten Rebschnitt zügeln, ergibt er sehr ausdruckstarke, frische und elegante Weißweine. Die Schale der Beeren ist dicker als bei anderen weißen Sorten und bringt daher ein angenehmes Quentchen an Gerbstoffen mit, die dem Grillo sein typisches voluminöses Mundgefühl schenken.

Die sechsköpfige Jury aus erfahrenen Frankfurter Weinkennern, darunter die beiden Autoren, wählte aus 70 Weinen der Finalrunde in einer Blindprobe die besten aus sechs Kategorien aus. Überraschend ist dabei das durchgängig hohe Niveau in allen Kategorien gewesen; es gab praktisch keine Weine, die sofort durch das Qualitätsraster fielen. Die sechs Siegerweine, die am Ende die Herzen der Juratoren erobert haben, sind allesamt charaktervolle und geradezu idealtypische Vertreter ihres Ursprungs und des handwerklichen Anspruchs ihrer Erzeuger. Die Auswahl enthält den frischen, knackigen Sicilia bianco IGT, einen aromatisch-dichten Weißwein Grillo DOC, einen roten Sicilia Rosso IGT mit fruchtiger Fülle, dann einen komplexen, intensiven Nero d'Avola DOC, einen eleganten, feinsinnig duftenden Cerasuolo di Vittoria DOCG und schließlich den seltenen und exzentrischen Etna Rosso DOC.

## UNSERE SIEGERWEINE

### 1 Vigna di Pettinco

2013 Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG (Bio)

Transparentes Granatrot. In der Nase verspielter, reifer Himbeerduft, Nelke und getrocknete Pflaumen. Saftiger, animierend-weicher Duft mit balsamischen Anklängen

von Harz und Bienenwachs. Im Mund dann überaus weich und verspielt, bringt reichlich Trockenfrüchte und eine Spur Orangenschale. Viel Saft, Volumen und samtige Gerbstoffe. Weiches, schokoladiges Finale mit dezenter Säurespur, die den Wein perfekt dynamisiert. Langes, edles Finish mit herrlichem Nachhall.

Ideal zu Wildgerichten wie Rehragout, Kalbsleber, Pilzen, reifen Weichkäsen oder Risotto.

0,75/12,90 Euro



### 2 Feudo Disisa

2012 „Vuaria“ Nero d'Avola Monreale DOC

Tiefdunkles, intensives Schwarzrot mit transparentem Rand.

In der Nase verführerische Duftkomposition aus getrockneten Rosenblüten, Sauerkirschen, Brombeeren, süßlichen Veilchendüften und Honigaromen. Erinnert an Edelkakaoo und Tabakduft. Im Mund sehr kompaktes Geschmacksbild mit feinen ausgewogenen Reifnoten, auf der Basis perfekt gereifter Gerbstoffe, die samtig weich über die Zunge rollen. Dank der eleganten Säure enorm vital und lebendig, bereitet viel Trinkspaß und endet in einem balsamischen Finale und überraschender Tiefgründigkeit mit exzellenter Länge. Großartiger Nero d'Avola.

Ideal zu geschmortem Lammfleisch, gegrillten Steaks, Huhn in Rotwein und Pasta mit Peperoncino-Sauce.

0,75/16,90 Euro



### 3 Cusumano

2015 „Benuara“ IGT

Dunkles Karmin mit tiefem Kern. Intensiver Duft nach vollreifer Schwarzkirsche, Trockenpflaumen und schokoladigen Anklängen. Ein Korb voll roter Früchte im Duft, der sich im Mund mit eindringlicher Saftigkeit fortsetzt. Satt und appetitlich mit perfekt ausgependeltem, animierendem Fruchtsäure. Vollkommen reife Gerbstoffe, hat feine Kraft mit reichlich reifer, herber Süße. Der Benuara läuft bis ins Finale hinein vollkommen rund, hat exzellente Länge und vollmundige Intensität bis zum letzten Ausklang der Aromen am Gaumen.

Ideal, um ihn solo zu genießen, aber auch zu Penne all'Arabiata, Lammragout, Sbrinz, Penne mit Gemüseragout, roter Paprika, Trocken- und Pecorino.

0,75/12,90 Euro



### 4 Cusumano

2014 Alta Mora Etna Rosso DOC

Transparentes Granatrot. Intensiver Duft nach Trockenfrüchten, roten Beeren und Gewürzen. Anklänge von herben Kräutern in der Nase. Saftiges Gaumengefühl, mit fein akzentuierter Fruchtsäure. Lebendig und animierend, dabei filigran und vollmundig mit herben Kakaonoten. Zeigt deutlich mineralische Aromen, die vom Vulkangestein herühren. Ein spannender Aromenverlauf im Mund, der durch die fein geschliffenen Gerbstoffe unterstützt wird. Macht großen Trinkspaß und pendelt dabei lange nachhallend zwischen reifer Saftigkeit und herben Akzenten. So was kommt nur vom Ätna: einzigartig, sehr feiner Rotwein.

Ideal zu Wildgerichten – vorzugsweise Reh, Soufflaci, reifem Brie de Meaux und gebratenen Auberginen mit Tomatenragout.

0,75/14,90 Euro



### 5 Tasca d'Almerita

2015 Terre Siciliane „Leone“ IGT

Eine intelligente Komposition aus Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon blanc, Traminer von hoch gelegenen Weinbergen.

Mittleres Goldgelb. Saftiger, verführerischer Duft nach getrockneten Aprikosen, einem Hauch Anis, Mirabellen und reifen Birnen. Im Mund spürt der Leone gut los, überzeugt mit seinen floralen Noten und saftigen Akzenten. Viel Frische, animierende Fruchtsäure und kraftvoller Kern, der diesem trockenen Weißwein reichlich Drive gibt. Baut mit jedem Schluck auf und spürtet im Finale noch mal richtig los. Gut gebrüllt, Löwe!

Pass zu sahnigen Saucen, Gerichten mit Kokosmilch, gebratenen Garnelen, Chource, Fenchelrisotto und als animierender Aperitif.

0,75/9,90 Euro



### 6 Donnafugata

2015 Grillo „SurSur“ Sicilia DOC

Helles Strohgelb. Feinsinniger, mineralischer Duft mit Anklängen von Muskabblüte. Im Mund dann von eindringlicher Saftigkeit mit pointierter Fruchtsäure. Brillante Eleganz mit ausgewogener Kraft. Hinterlässt eine feine mineralische Spur am Gaumen, schwingt mit animierendem Puls am Gaumen nach, ohne seine Spannung zu verlieren. Bleibt dabei immer sanft und konzilient. Ein überaus feinsinniger und am Gaumen lang anhaltender Wein, der auch ohne Essensbegleitung nachhaltig in Erinnerung bleibt.

Pass zu Sushi, rohen Makrelen, Graved Lachs, Orangen-Fenchelsalat, Taleggio sowie Feierabend- und Sonnenuntergangsgängen.

0,75/10,90 Euro



Die sechs Siegerweine der Verkostung sind im limitierten Paket für 69,90 Euro unter [www.gourmondo.de/wein/fas](http://www.gourmondo.de/wein/fas) versandkostenfrei erhältlich.