

VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

SOMMELIER

MAGAZIN



**ELEGANT, KLASSISCH
UND DOCH LÄSSIG**
CHRISTIAN BAUR UND
RONNY WEBER

EINE MEININGER PUBLIKATION



IM PROFIL WINZER VON NAHE, AHR UND MITTELREIN - UNERSCHÜTTERLICH AUF DEM WEG **WISSEN** FRANKREICH - WEINE BEI DEN GASTRONOMEN WIEDER IM KOMMEN **VINOTHEK** GRAN RESERVA - DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE BEGEISTERN PROFIS

RITTER DER TAFELRUNDE

KÜCHENCHEF **CHRISTIAN BAUR** UND CHEFSOMMELIER **RONNY WEBER** VERZAUBERN IHRE GÄSTE MIT KÖSTLICHEN KREATIONEN UND SPASS AN DER ARBEIT.

[D]ie schwarzen Degustationsgläser auf den eingedeckten Tischen fallen direkt ins Auge, wenn man das Sternerestaurant Wilder Ritter betritt. Alle Gäste bekommen als Erstes einen „Gruß aus dem Weinkeller“ von Ronny Weber eingeschickt und dürfen raten, um welchen Wein es sich handelt. Soviel zum Entertainment. „95 Prozent aller Gäste finden das super und versuchen das Rätsel zu lösen“, berichtet der Chefsommelier, der damit schon bei der ersten Begegnung mit dem Gast eine persönliche Ebene herstellt und lockere Atmosphäre schafft. Und das Erkennen einer Rebsorte im schwarzen Sensus-Glas ist wahrlich nicht einfach und eine Herausforderung für die Sinne.

Dass der Wein hier die erste Geige spielt ist unschwer zu erkennen. Die gesamte Inneneinrichtung des top-gestylten Restaurants spiegelt die Weinaffinität der Gastgeber wider. Die Tapete, ein Artwork der Künstlerin Bettina Gintler, die sich über eine gesamte Seite erstreckt, zeigt Weinreben und -blätter, an der Wand hängen Kunstwerke aus Schalen und Rebhölzern und spätestens beim Blick in die Weinkarte wird klar, was den Gast erwartet. Rund 80 Prozent der 750 Positionen umfassenden Weinkarte sind dem badischen Wein gewidmet. Kein Wunder bei der Adresse ...

... In Durbach ist der Wein gelebte Tradition; hier wird seit dem 14. Jahrhundert Wein angebaut, rund um den Ort wachsen die Reben auf 460 Hektar. Das zeigt auch ein Blick in die Weinkarte; die Gäste erwarten heimische Weine. „So wird sich die Grundstruktur der Karte auch nicht verändern“, erzählt Ronny

**„EIN WEINKELLER
IST KEIN
MUSEUM“
RONNY WEBER**

Weber, der stets darauf bedacht ist, jungen Weintalenten ein Forum zu bieten. „Eine Weinkarte ist schließlich kein Museum“, so der dynamische Dresdner. „Denn die Alten kennt ja eh jeder“. Neben den heimischen Weinen findet sich aber auch eine gut ausgesuchte Auswahl an Weinen der anderen deutschen Anbauggebiete. Fans von österreichischen Tropfen können sich ebenfalls freuen und finden eine kleine und feine Auswahl, wie zum Beispiel den Chardonnay Black Edition vom Weingut Ebner-Ebenauer oder einen Nussberg des Wiener Winzers Stefan Hajszan. Die Weinkarte

birgt Weine aus der Schweiz, Klassiker aus allen Teilen Frankreichs (von Trimbach und Kreydenweiss aus dem Elsass über die Loire und die Champagne bis zu gereiften Tropfen aus dem Burgund und Bordeaux). Freunde von Exoten finden auch Israel, Ungarn und Slowenien unter den Weinländern. Und Klassiker aus Italien, Spanien und Portugal fehlen ebenfalls nicht. Genauso wenig wie Neuseeland, Australien, die USA und Südafrika.

Im Weinkeller lagern etwa 4500 Flaschen. Gäste, die Lust haben, dürfen sich in den begehbaren Weinkellern im Untergeschoss umsehen. Auf der rechten Seite – in rotes Licht getaucht – warten die Rotweine darauf, ausgewählt zu werden, und im Weinkeller auf der linken Seite – in grünes Licht getaucht und auf Trinktemperatur hinab gekühlt –, die Weißen. Ronny Weber sieht zu, dass er etwa dreimal im Jahr zu einer Weinreise aufbricht, um neue Entdeckungen für den Weinkeller zu machen. Aktuell ist das österreichische Weinviertel geplant, aber auch die Toskana und das Burgund stellen beliebte Ziele dar. Wichtig sind ihm Weine, die authentisch und individuell sind und die ihre Region widerspiegeln. Der Herr der Weine liebt es, wenn er seinen Gästen Geschichten und Anekdoten über die jeweiligen Winzer erzählen kann.



Was die Verbindung von Wein und Speisen angeht, sind sich Ronny Weber und Christian Baur einig: Sie müssen eine Symbiose bilden. „Wir geraten oft in Wortspielereien, wenn wir die Speisekarte schreiben“, so Ronny Weber und Christian Baur ergänzt: „Jeder von uns bringt seine Ideen ein. Von mir kommen Ideen zum Wein und dafür schreibt der Ronny auch mal ein Rezept“. Beide wissen die Arbeit des anderen zu schätzen und haben große Freude, ihre Gäste mit neuen Kreationen zu überraschen. Ein super Team!

Auch in der Küche ist die Stimmung spitze; in Hochbetriebszeiten sind zwischen 18 und 20 Mitarbeiter beschäftigt. Neben dem Gourmetrestaurant Wilder Ritter, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, birgt der Ritter Durbach auch noch die Ritter Stube, die badische Küche in gemütlicher Atmosphäre serviert und den Ritter Keller im alten Gewölbe. Sternekoch Christian Baur liegt viel daran, auch einfache Produkte in Szene zu setzen und kombiniert Küchenklassiker mit modernen Elementen. Beim Gang durch die Küche fallen die vielen Töpfe mit unterschiedlichen Saucen, Brühen und reduzierten Fonds auf, die einen köstlichen Geruch verbreiten. Die Produkte kauft Christian Baur bei unterschiedlichen kleinen Produzenten. „Brote zum Beispiel lassen wir bei einer Bäckerei im Ort backen, mit denen wir gemeinsam Rezepte ausgeklügelt haben“, berichtet der gebürtige Allgäuer, den nichts aus der Ruhe zu bringen scheint. Wir beobachten ihn beim Schneiden eines Oktopus, den er fast liebevoll bearbeitet: „Das ist ein Oktopus und der darf

auch später auf dem Teller so aussehen. Ich mag es nicht, wenn so etwas einfach in Quadrate geschnitten wird“, sagt der Purist, der von sich selbst sagt, er sei „alte Schule“ und eher bodenständig veranlagt.

Die Speisekarte ist in die Bereiche „Getreide“, „Kräuter“ und „Fermentum“ unterteilt. Die jeweiligen Gerichte kann man entweder als Menüs oder à la carte bestellen. Der Oktopus,

**„MAN DARF ALLES AUCH SPASSVOLL ANGEHEN“
CHRISTIAN BAUR**

den wir eben noch in der Küche bestaunen durften, findet sich in der Kategorie „Getreide“ und taucht dort als „Glaciertes Tentakel vom Oktopus im Bockbieressiggelee mit Brezelchips und dazu Bierespuma und Gerste“ auf. Auch eine „gebeizte Entenleber mit Wakame-Algen-Puder, Hanfmayonnaise, Champignon und Apfel“ sowie Löwenzahntortellini in Kamillenblütenmilch mit Popcornporridge und krossem Honig“ tauchen in dieser Rubrik auf. Als Hauptgerichte gibt es wahlweise „pochierten Steinbutt auf Hechtspätzle mit Quinoa, klarer Misosud und Erdbeeren“ oder „in Portwein und Soja geschmortes Kalbsbäckchen mit Berberitzen-Couscous und Petersilienpüree.“ Weinempfehlungen gibt es direkt dazu. Bei der

Kräutervariante stehen Kalbsfilet aus der Kräuterbeize, Langustino mit Auberginenschalenpüree, St. Pierre mit grünem Kardamom sowie Pluma vom Iberico-Schwein oder Bretonischer Lammrücken zur Verfügung. Und unter der Rubrik „Fermentum“ (dieses Menü wird nur für zwei Personen serviert) gibt es „falsches Prinzregententörtchen von fermentiertem Roggenbrot, Erdmandelsulz mit Umeboshi und geflammter Jakobsmuschel“, danach „trocken gereiftes Kotelett von Metzger Spinners Black Angus Rind, mit Vadouvan, Suppenfleischfrühlingsrolle und Urkarottenjus“ und als Dessert ein „Soufflé von gesalzenen Zitronen mit Sorbet von Zitronengras, Zitruschalencreme und Earl-Grey-Sabayone“. Das klingt nicht nur nach exotischen Kreationen, sondern zaubert auch gigantische Geschmacksexplosionen an den Gaumen.

Das Schönste ist, dass man nach dem Essen nicht nach Hause fahren muss, sondern am besten gleich eines der gemütlichen Zimmer bucht. Dass diese auch dem Wein geweiht sind, versteht sich von selbst. Seit die Familie Müller im Jahr 2008 das Traditionshaus übernommen und komplett renoviert hat, ist ein elegant-gemütliches Ambiente mit vielen Wellness- und Rückzugsmöglichkeiten mit Lounge-Charakter entstanden. „Super Küche, super Service, super Ambiente“, beschreibt ein Gast das Gesamtkunstwerk. Und den November 2013 können sich Ritter-Fans direkt notieren: Da ist die Eröffnung des Neubaus geplant. Gerade entsteht ein weiteres Gebäude mit 40 neuen Zimmern, einem erweiterten Wellness-Bereich und Tagungsräumen. Vor allem der Spa-Bereich wird dann in neuem Glanz erstrahlen und auch im Gourmetrestaurant wird es kleine Änderungen geben. <

ILKA LINDEMANN

ST. PETERSFISCH MIT GRÜNEM KARDAMOM, MINZE UND MOHN ZUM 2008 CHARDONNAY LUNAR 9

Der St. Petersfisch wird portioniert und angebraten und mit einer Kruste aus Karamell, Sherry, Reisessig, Kakaokrokant, fermentierten Sojabohnen, Tellicherrypfeffer und getrockneter Shrimppaste bestrichen und leicht gratiniert. Serviert wird der Fisch in einem Sud aus dreierlei Ansätzen. Zum einen aus Koriander, Minze und Kokosmilch sowie einem Ansatz, für den Schalotten, Zitronengras und Curry in Kokosfett angeschwitzt, mit Martini abgelöscht und mit Fischfond aufgefüllt wurde. Dazu kommt noch ein weiterer Ansatz von braunem Zucker, Kardamomkapseln und Reisessig: Das

Ganze wird zum Schluss gebunden und mit frischem Ingwersaft abgeschmeckt und fein passiert. Dazu wird der Chardonnay Lunar 9 vom Weingut Movia im Slowenischen Brda aus dem Jahrgang 2008 empfohlen, ein unfiltrierter und ungeschönter Wein, der mühsam dem Hefetrub gefüllt wurde. Ein Wein mit wildem und würzigem Aromenspiel, der nach Nüssen und Banane, Birne und Passionsfrucht, weißer Schokolade sowie gerösteten Kräutern duftet und sich am Gaumen saftig mit burgundischer Struktur und feinem Gerbstoffbiss präsentiert. Die Aromen der Minze, Kokos und Kardamom aus dem Gericht werden vom Wein abgeholt und bilden ein Aromenfeuerwerk im Mund. Eine Kombination mit Spannung und Tiefe.



WILDER RITTER

- Küchenchef:** Christian Baur
- Chefsommelier:** Ronny Weber
- Sitzplätze:** 44
- Öffnungszeiten:** Mi, Do, Fr, Sa, So von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr
- Küche:** Kreativ regional mit exotischen Facetten
- Weine:** 750 Positionen, Schwerpunkt zu 80 Prozent auf regionalen Weinen, der Rest international