



Falkensteins WEINPROBE

Harmonie und Vielfalt

Jürgen Hofmann konnte es immer gut mit seinem Vater. Er half ihm auch gerne auf dem Winzerhof im rheinhessischen Appenheim. Doch der Junior wollte die Welt sehen. Der 36-Jährige, klein und schlank, lernte Elektronik, sattelte ein Weinbaustudium auf und ging auf Wanderschaft. Er arbeitete in Kalifornien, Australien und in Südafrika. Zuletzt war er bei der Großkellerei Reh-Kendermann für die besseren Exportweine zuständig.

„Es machte nach einiger Zeit überhaupt keinen Spaß mehr, Riesling auf den englischen Konsumgeschmack hinzubiegen“, erinnert Hofmann sich. „Ich wollte doch meinen eigenen Wein machen, bei dem zu spüren ist, wo die Trauben gewachsen sind.“ Vor zehn Jahren gab er dem Wunsch des Vaters gerne nach – und übernahm das Gut.

In Appenheim ließ das Geologische Landesamt aus Mainz Erdproben entnehmen, um den Untergrund des Ortes zu studieren. Dort lag vor 20 Millionen Jahren ein Meer. Hofmann schaute den Forschern über die Schultern. So kennt er genau die Böden seiner Weingärten, kann also gezielt die passenden Reben pflanzen.

Vier unterschiedliche Parzellen hat der Winzer mit Sauvignon blanc bestockt. Zuerst erntet er fast grüne, später hochreife Trauben. Die Moste lässt er getrennt vergären und mischt sie erst am Ende. So erhält er das ganze Spektrum der Aromen, die für diese Sorte typisch sind: Stachelbeere, Cassis, Rhabarber, Spargel, Aprikose, auch Minze und Bergamotte.

Der 2007er verströmt all diese Düfte, doch wundersam harmonisch gebündelt. Der kraftvolle Tropfen klingt lange nach. Dank Schraubverschluss wird der jugendliche Charme des Weins lange erhalten bleiben.

Dazu ein fast unkomplizierter Aufbau. Große mehlig Kartoffeln, eine pro Person, weich kochen und stampfen. Ein Bündel Rucola in etwas Fleischbrühe pochieren, dann im Mixer cremig pürieren und unter die Erdäpfel geben. Butter einrühren.

Sodann Schweinemett salzen und pfeffern, mit einem Ei sowie mit Lauchzwiebeln, Gürkchen und roter Pfefferschote, alles klein gehackt, vermengen. Eine Jenaer-Glas-Form abwechselnd mit dem grünen Püree und dem Hack füllen. Abschließend mit gerebeltem Mozzarella bestreuen und bei 200 Grad Umluft überbacken. **Pit Falkenstein**



Sauvignon blanc trocken

JAHRGANG 2007
REBSORTE Sauvignon blanc
ANBAUGEBIET Rheinhessen
ANALYSE 13,2° Alkohol, 6,2 g Säure, 3,2 g Restzucker (pro Liter)
TRINKEN BIS 2010
PREIS 7,80 Euro
ADRESSE
 Wein- und Sektgut Hofmann
 Obergasse 20, 55437 Appenheim
 Tel. 067 25/33 28, Fax -12 79
weingut.hofmann@t-online.de



Keine Zeit zum **Einkaufen**?
 Der nahe Feinkostladen versagt?
 Kein Problem: **Feines Fleisch** gibt es jetzt auch im Internet.

Osterlamm vom Postboten

Donnerstag in Düsseldorf: Verpackt in weißes Hygiene-Flies stehen Andreas Hegemann und Hans-Georg Pestka vor dem Kühlraum und kleben blaue Herzchen auf Vakuum-Päckchen mit Frischfleisch. Die kommen dann in Styroporkisten, deren Deckel einen Trockeneis-Beutel enthalten. So geht das Fleisch auf die Reise – zu Privatkunden, die den Braten am Wochenende in den Ofen schieben wollen.

Das Herz? Das muss beim Hobbykoch noch blau leuchten. Wird es grau, wäre nämlich die Kühlkette unterbrochen worden. „Das ist aber noch nicht vorgekommen“, sagt Pestka sichtlich froh. Dennoch wollen der Inhaber der Genusshandwerker und sein Kompagnon Hegemann, die in diesem März ihr Einjähriges als Online-Shop für hochwertige regionaltypische Esswaren feiern, vorbeugen und mit dem herzlichen Farbenspiel „um Vertrauen werben“, so Hegemann.

Momentan für den Lammbraten, den die Deutschen traditionell gerne auf dem Osterteller haben. Der kommt bei den Genusshandwerkern aus dem irischen Connemara oder dem französischen Baskenland. Rücken, Schulter, Keule, Hüfte oder auch Lammkarree – für jeden Hobbykoch ist ein rohes Stück dabei.

Das Prinzip ist einfach, allerdings nicht an einem Tag zu erledigen: Wer bis Sonntagabend online ordert, erhält sein gutes Stück am Freitag