

Flaschenpost

Lemberger statt Milch

Nach drei Monaten Babypause meldet sich heute mal wieder der altgediente Flaschenpost-Kolumnist zurück. Ich war in Elternzeit und habe mich für längere Zeit um ganz andere Flaschen gekümmert als die gewohnten. Eigentlich dachte ich: Heimlich schreibe ich natürlich in dieser Spalte ehrenamtlich weiter, deshalb habe ich mich auch nicht abgemeldet. Aber Arbeiten während der Elternzeit ist gesetzlich verboten. Während des Sommers hat mir zudem mein Sohn erklärt, was für Regeln ich einzuhalten habe. Mittlerweile ziehe ich nun nicht mehr nur den Hut vor ehrgeizigen Weinbauern und deren Leistung, sondern auch vor Müttern (und Vätern), die versuchen, einen kleinen Kerl (oder ein wildes Mädchen) zu zähmen.



Heute von Michael Weier

Ich habe also das Schreiben gelassen, meine Kollegen haben mich ganz hervorragend vertreten. Jetzt allerdings muss ich dringend von meinen Fortschritten als kleiner Hobbywinzer im Weinberg erzählen. Mein Chardonnay liegt nach wie vor bei Christel Currie und wartet auf seine Etiketten. Derweil kümmere ich mich ja um das nächste Projekt, den eigenen Rotwein. Stand ist: Meine Lemberger-Reben gedeihen ganz hervorragend – wie die meisten Reben in diesem Jahr. Mein Chef, Bernd Munk von der Weinmanufaktur Untertürkheim, hat mich dennoch gerüffelt: Meine unsaubere Arbeit aus dem Frühjahr zeige sich nun.

Damals habe ich eines Urlaubs zuliebe erst sehr spät damit begonnen, die Reben zwischen den dafür vorgesehenen Drähten zu bändigen. Weil die Rebe zu ungezügelterm Wachstum neigt, sah der ganze Weinberg ein bisschen wild aus, aber ich dachte, ich hätte alles in den Griff bekommen. Ein typischer Fall von denke! Da nicht alle Triebe zwischen den Drähten steckten, wuchsen sie an der Seite raus – und wurden vom Laubschneider kurzerhand gekappt. Als Resultat fehlen nun Blätter. Ich habe gewissenhaft entlaubt in der Traubenzone, ich habe die Trauben halbiert, habe reduziert, habe im unteren Bereich des Weinstocks für eine bessere Qualität gewütelte! Und jetzt fehlt Blattwerk für eine Fotosynthese, die dafür entscheidend ist, dass der Stock auch Zucker produziert.

Das Leben ist nicht gerecht. Ich habe die Trauben von meinem Nachbarn, ebenfalls ein Hobbywinzer, probiert. Die waren deutlich süßer als meine. Mein Nachbar ist immerhin Professor am Katharinenhospital. Keine Überraschung also, dass er vom Schneiden mehr versteht als ich. Und vor allem von Präzision! Eigentlich bin ich darüber sogar froh.

Mein Chef hat mich nicht entmutigt, alles in allem stehen die Reben dennoch gut da, sagt Bernd Munk. Nicht zu viel Regen jetzt bei Wärme, damit die Trauben nicht faulen. Und wenn sie bei schönem Wetter noch ein paar Wochen hängen bleiben, dann wird alles gut. Die Kollegen lesen längst die ersten Trauben, zum Beispiel Müller-Thurgau. Ich lese nun vier Wochen lang mit Sorge den Wetterbericht.

Tipp der Woche

Für die letzten Spätsommertage empfehle ich einen Müller-Thurgau, mit dem sich mein Chef gerade bei der Lese befand.

- **Weinmanufaktur Untertürkheim, Rivaner 2011 trocken, 6,50 Euro.**

Neues aus der Gastroszene

Neue Welt für Weinfreunde

STUTTGART. (StN) Für Weinfreunde haben die Stuttgarter Nachrichten von nun an etwas ganz Besonderes im Angebot: In der neuen „Genusswelt Wein“ bündeln wir auf unserem Internetauftritt für Sie, liebe Leser, unsere Berichterstattung zum Thema Wein. Hier finden Sie aktuelle Nachrichten zum Thema Reben- und Weinwissen. Dabei sollen sowohl absolute Weinkenner auf ihre Kosten kommen als auch Weinfreunde, die noch in der Lernphase sind.

www.stn.de/genussweltwein

Literatur und Kulinarisches

STUTTGART. (anj) Stadtführer Bernd Möbs bietet sieben Literaturlösungen mit kulinarischem Extra an. Los geht's am 29. September um 10 Uhr mit „Eine Schillerlocke lockt und literarische Geheimnisse im Bopserwald“. Start ist die Haltestelle Stelle. Kosten: 16 Euro. Anmeldung unter Telefon 2 62 41 17.

Johann Lafer sagt: „Das schaffst du!“

Der Stuttgarter Alexander Neuberth will bester Jungkoch Deutschlands werden

Kein Nachwuchskoch in Baden-Württemberg ist so gut wie er. Doch das reicht Alexander Neuberth noch nicht: Im Oktober will der 23-Jährige sich mit dem Rest der Republik messen – und den Titel holen.

VON STEFANIE STAHLHOFEN

STUTTGART. Im August war Alexander Neuberth bei Sternekoch Johann Lafer zu Gast. Nicht nur zum Essen, sondern auch zum Fachsimpeln. Da wo Lafer schon ist, möchte Neuberth einmal hin. „Klar, später mal einen Stern zu bekommen ist schon ein Traum“, sagt er, und seine grau-grünen Augen strahlen.

Obwohl erst 23 Jahre alt, ist Neuberth auf einem guten Weg, das zu schaffen: Seine dreijährige Ausbildung machte er im Burgrestaurant Staufeneck in Salach, wo Sternekoch Rolf Straubinger hinter den Töpfen steht. „Da habe ich viel gelernt“, ist der junge Mann sicher. Als alleinige Vorbilder sieht er die Starköche aber nicht: „Ich finde, man muss von jedem für sich das Beste mitnehmen. Vielleicht kann man so mal sein eigenes Vorbild werden“, meint er und lacht verschmitzt.

Während seiner Lehre war der junge Mann schon bei sieben Koch-Wettbewerben erfolgreich – meistens holte der Stuttgarter sogar den ersten Platz. Erst im Juni wurde er Landesjugendmeister der Jungköche in Baden-Württemberg und setzte sich gegen 100 Konkurrenten durch. Jetzt will Neuberth bei den deutschen Meisterschaften in Bonn (19. bis 22. Oktober 2012) zeigen, dass er der beste Nachwuchskoch in ganz Deutschland ist.

Die Küche ist sein Paradies: Locker schwenkt der Jungkoch ein paar Bratkartoffeln in der Pfanne, lässt sie sogar kurz durch die Luft wirbeln. Er ist der Herr am Herd und Kochen sein Leben: „Es ist mein Traumberuf, definitiv. Weil mir so viele Dinge dabei Spaß machen. Und es ist toll, anderen Leuten mit gutem Essen eine Freude zu bereiten.“ Dafür nimmt der Nachwuchs-Lafer auch mal lange Arbeitszeiten in Kauf. Zehn Stunden in der Küche seien die Regel – zumindest habe er es noch nie anders erlebt. Erst recht nicht, wenn mittags und abends warme Speisen geboten werden und viel Betrieb herrscht. Am Wochenende kann der VfB-Fan auch nicht mal einfach so ins Stadion, denn „da ist das Hauptschäft“.

Aktuell ist Alexander Neuberth für seinen Vater im Einsatz, der den Catering-Service Rent a Butler leitet und das Restaurant Neuberths Gastwerk in Stuttgart-Rohr führt. „So bin ich flexibel und kann auch mal was ausprobieren und mich auf die Meisterschaft vorbereiten“, erklärt der Junior. Im elterlichen Betrieb entdeckte er auch seine Leidenschaft fürs Kochen. Nach dem Abitur habe er zunächst viel im Service ausgeholfen. „Das war aber nicht so mein Ding. Also habe ich die Seite gewechselt und bin in die Küche gegangen. Da habe ich sofort gemerkt: das passt“, erinnert sich der Jungkoch.

Komplett in den Familienbetrieb einsteigen will er vorerst aber nicht, sondern weiter



Bratkartoffeln fliegen durch die Luft: Alexander Neuberth

Foto: Peter-Michael Petsch

Erfahrungen in der Gourmet-Branche sammeln: „Sonst habe ich ja nur einen Laden gesehen und mache dann 40 Jahre meinen Stiefel. Nee, nee. Ich will noch mehr Input“, meint der junge Mann bestimmt. An seiner Heimatstadt schätzt er vor allem die kulinarische Vielfalt, das „Multikulti-Stuttgart“ mit Spezialitäten vieler Nationen. Und, natürlich, die schwäbische Küche: „Die ist am besten daheim!“ In seiner Freizeit testet er darüber hinaus Gourmet-Restaurants, denn er will in weiteren „Läden, die Sterne haben“, Erfahrungen sammeln. Wo es ihm mundet, wird er sich bewerben.

Alexander Neuberth stellt hohe Ansprüche, vor allem an sich. „Ich bin selbst mein größter Kritiker“, gesteht er und redet sich in Rage: „Nach jedem Wettbewerb schimpfe ich wie ein Rohrspatz, weil ich denke, dass ich viele Dinge noch besser machen könnte.“ Dann sage er sich immer: „Das war das letzte Mal.“ Doch er macht weiter. Weil es ihn eben reizt, sich mit anderen zu messen, weil er die

Herausforderung sucht und den Austausch mit den anderen Jungköchen genießt. Außerdem bringe einen das unheimlich weiter, zum Beispiel in der eigenen Organisation. Die Teilnehmer müssen nicht nur einen theoretischen Test bestehen und in der Warenkunde beweisen, dass sie sämtliche Kräuter, Gewürze und Lebensmittel bestimmen können. Wer das geschafft hat, bekommt einen vorgegebenen Warenkorb und hat dann 45 Minuten Zeit, um daraus ein Vier-Gänge-Menü für zehn Personen zu planen. Das muss hinterher natürlich auch gekocht werden – innerhalb von 4,5 Stunden und ohne Hilfe.

Bei den Jugendmeisterschaften im Oktober wird es besonders hart. „Die Konkurrenz ist groß, viele gute und bekannte Häuser sind dabei“, weiß Neuberth. Trotzdem will er in guter Tradition den Sieg wieder nach Baden-Württemberg holen. Auch Johann Lafer machte ihm bei dem Treffen im August Mut: „Gib Gas, das schaffst du!“

Das Rezept

Neuberths Lachsforelle

- **Zutaten**
- Forellen-Saverin:** pro Ring circa 80 g Forellen, flüssige Butter, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb.
- Zanderbuletten:** 150 g Zander, Petersilie, Öl, Gewürzsalz, Pfeffer, in kleine Ringe stempeln á 15 g.
- Geschmorte Kirschtomate:** Kirschtomate abgezogen, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Zucker.
- Schwarzwurzelring:** mit Schale am Stück geschnitten, dann um einen Ring und ausfrittieren.
- Linsen:** 80 g Karotte, 80 g Sellerie, eine Zwiebel, 50 g Butter, 25 g Mehl, 25 ml Öl, 180 g Linsen, 200 ml Rotwein, Essig, Lorbeer, Knoblauchzehen, Thymian, Rosmarin gehackt, ein wenig Meerrettich, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, 300 ml Brühe.
- Meerrettich-Schaum:** 200 ml Sahne, ein Löffel Meerrettich, eine halbe Zwiebel, 100 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Zucker.



Ein kleines Kunstwerk Foto: privat

- **Zubereitung**
- Die Linsen** über Nacht quellen lassen. In einem Topf das Gemüse und die Zwiebel farblos anschwitzen. Gemüse entnehmen und Mehlschwitze herstellen. Dazu Butter schmelzen und Mehl einrühren. Gut rösten lassen unter rühren bis es goldbraun ist. Mit Rotwein ablöschen. Gemüse, eingeweichte Linsen und restliche Zutaten begeben. Weiter köcheln lassen. Mit Gewürzen und Essig kräftig abschmecken. **Die Lachsforelle** filetieren und Gräten ziehen. In längliche Streifen schneiden und in gebutterte Savarinform geben. Salzen, Pfeffern und Zitronenabrieb dazugeben. In einem Topf pochieren bis Kerntemperatur 42°C erreicht ist. Wasser sollte beim pochieren nicht kochen.
- Für den Meerrettichschaum** schwitzt man Zwiebelwürfel in einem Topf an, lösch diese mit Weißwein ab, gibt Meerrettich dazu und Sahne. Kocht dies einmal auf und schmeckt nach belieben nach. Gerne mit frischem Meerrettich.
- Als Garnitur** dazu gibt es Kirschtomaten welchen man die Haut abzieht in dem man sie kurz in kochendes Wasser gibt und anschließend in Eiswasser abschreckt. Anschließend mit Olivenöl, Thymian, Rosmarin und Knoblauch in den Ofen bei 90 Grad geben für 15 Minuten. (StN)

Tafelspitzen: Nannina in Gablenberg

Mamas Leidenschaft begeistert die Gäste

VON UWE BOGEN

Im Süden Italiens ist sie groß geworden. Als Kind wurde die heutige Köchin daheim in Apulien „Nannina“ gerufen. So wie der alte Kosename von Giovanna Di Tommaso heißt nun ihr neues Restaurant, das sie im Juli mit ihrem 31-jährigen Sohn Fabio Di Tommaso an der Gaishammerstraße in Gablenberg eröffnet hat. „Mama kocht allein“, sagt der freundliche und meist lächelnde Junior gleich zu Beginn unseres Besuchs im ehemaligen Da Pepe. Es könne deshalb „etwas länger“ dauern, weil die Mama alles frisch zubereite.

Das Lokal mit knapp 50 Plätzen ist mitten unter der Woche voll besetzt. Etliche Besucher waren bereits Stammgäste in Bonlanden, wo die Mutter im Familienbetrieb über 20 Jahre das Restaurant Da Tonino führte. An unserem Nebentisch hat ein älteres Ehepaar viel Spaß, das goldene Hochzeit mit Freunden feiert. Gleich zweimal hat man ihnen den Wolfsbarsch gezeigt und dann gleich wieder mit in die Küche genommen. „Das machen die so lange, bis wir satt sind“, vermutet der Jubilar. Schon der Anblick des Fisches löst Freude aus.

Um es gleich vorwegzusagen: Die Wartezeit, die doch nicht so lange ist wie zunächst erwartet, lohnt sich im Nannina voll und ganz. Man bekommt Bella Italia serviert, ein Genuss für Augen, Gaumen und Nase – in familiärer Atmosphäre. Qualität hat ihren Preis. Preisgünstig ist die Mama nicht gerade, die mit ihrem Sohn und ihrem Bruder Bartolomeo das Restaurant führt. Schon der gemischte Salat kostet acht Euro. Doch wer sich etwas gönnen will, wird begeistert sein.

Dunkle Möbel, cremefarbene Wände und indirekte Beleuchtung – das Restaurant, nach dem die „Nanninas“ anderthalb Jahre lang gesucht hatten – wirken edel. „Bei uns ist jeder willkommen, aber das ist sicherlich eine Preisfrage“, sagt Fabio Di Tommaso.

Aber Mama lege nun mal sehr hohe Maßstäbe an. Ihre Küche, die von Apulien geprägt ist, sei zu keinen Kompromissen bereit. Doch wie kann man bei selbst gemachter Pasta, wunderbaren Soßen und vorzüglichem Fisch so schlank bleiben wie der Junior? „Ich renn“ halt hier die ganze Zeit herum“, antwortet er. Der Service ist erstklassig wie auch das Filetto di Manzo, das uns butterweich serviert wird. Der Seeteufel, der Coda di Rospo, verrät viel von der Leidenschaft und Raffinesse der Köchin, die 1975 nach Deutschland gezogen ist. Ihr Sohn Fabio kam hier zu Welt, der sich sehr über das Lob freut und schließlich den zerlegten Wolfsbarsch mit seinem italienischen Jungcharme an den Nachbarstisch zu den Goldhochzeitern bringt. Ob sie Gräten gefunden haben, werden sie später gefragt. Die Frauen verneinen, bei den Männern war jeweils nur eine. „Besser so als andersrum“, meint Sommelier Bartolomeo Di Tommaso. Es macht viel Spaß im Nannina, das zu den besten Italienern Stuttgarts gehört – dank einer Italienerin in der Küche.

- Küche** Italienische Küche der gehobenen Klasse ★★★★★
- Atmosphäre** Modern, elegant, familiär ★★★★★
- Preis-Leistungs-Verhältnis** Qualität zu hohen Preisen ★★★★★

Bewertung

- ★★★★★ erstklassig
- ★★★★☆ überdurchschnittlich
- ★★★☆☆ gut
- ★★☆☆☆ passabel
- ★☆☆☆☆ enttäuschend



Meist voll besetzt: Das Restaurant Nannina in Gablenberg

Foto: Peter I Petsch

nannina
GIOVANNA DI TOMMASO

Nannina
Inh.: Giovanna Di Tommaso
Gaishammerstraße 14
D-70186 Stuttgart
Tel.: 0711-7775172
Fax: 0711-771644
UST-ID 18 10 20 745

Rechnung Nr. 967
Datum: 19.09.12 Tisch 51/--

Menge	Bezeichnung	E-Preis	Preis
1	Insalata Mista	8,00	8,00
1	Scampi	14,00	14,00
1	Coda di Rospo	28,00	28,00
1	Filetto di Manzo	29,00	29,00
1	0,5 S. Pellegriano	3,00	3,00
1	0,33 Tannezapfeln	4,00	4,00
1	0,1 Contratto	9,00	9,00
1	0,25 Primitivo	8,00	8,00
1	Espresso	2,50	2,50

Netto(1) Eur 88,66
+ 19,0% MwSt: 16,84

Summe Eur 105,50
Trinkgeld 4,50

- **Adresse:** Restaurant Nannina, Inhaberin Giovanna Di Tommaso, Gaishammerstraße 14, 70186 Stuttgart, Telefon: 07 11 / 7775172. Internet: www.wwww.da-tonino.com Treppen am Eingang – nicht barrierefrei.

- **Öffnungszeiten:** Dienstag bis Freitag sowie Sonntag von 12 bis 14.30 Uhr sowie von 18 bis 23 Uhr. Samstag von 18 bis 23 Uhr. Montag ist Ruhetag.

- **Parken:** Wenige Parkplätze vor dem Restaurant, Bushaltestelle an der Gablenberger Hauptstraße.

