

Flaschenpost

# Wein geht Internet

Heißt es eigentlich im oder in? Bin ich in Facebook oder im Facebook. Ich müsste mal den Kollegen KNITZ fragen, denn dieser treibt sich seit längerem in diesem Internetz rum. Ich frage ihn aber nicht, weil er mir sonst Vorträge hält. Dabei interessiert mich Facebook gar nicht so sehr, sondern vor allem der Wein. Und

davon versteht KNITZ nichts.



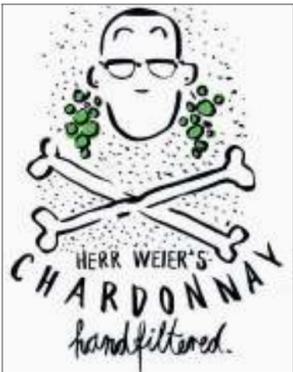
Heute von Michael Weier

m.weier@stn.zgs.de

Deshalb vertrete ich die Stuttgarter Nachrichten künftig in Facebook. In „Weiers Weinlese“ werde ich über meine Erfahrungen berichten. Nicht so hübsch wie hier in der Zeitung, aber aktuell. Was ich mir natürlich wünsche: unter reger Beteiligung unserer Leser. Das, habe ich mir von

KNITZ sagen lassen, ist der Vorteil des Mediums: Die Leser werden besser einbezogen, kommen direkter zu Wort. Genau so stelle ich mir das vor, wir geben nicht mehr nur Tipps, sondern wir diskutieren ein bisschen über die Weine und tauschen uns aus.

Zum Beispiel über meinen Chardonnay. Der Austausch hierzu fällt Ihnen natürlich schwer, weil Sie den Wein noch nie getrunken haben, das ist bisher einem kleinen Kreis vorbehalten geblieben. Die Frage ist nun, wer privilegiert ist. Mein lausiger Kollege E. aus Bayern hat sich in dieser Spalte schon gerühmt, dass er den



Und sage hinterher keiner, er sei nicht gewarnt worden Illustration: Rothacker

Wein ausgespuckt hat. Probieren dürfen unsere Leser einander, heute geht's um das Etikett. Natürlich dürfen Sie zu dessen Aussehen auch einen Leserbrief schreiben (und mich loben), aber Sie dürfen auch ins Internet gehen und dort ihre Meinung zum Ergebnis loswerden. Immerhin habe ich dafür einen der besten Grafiker der Stadt gewonnen, meinen Freund Thilo Rothacker. Mir gefällt seine Arbeit ausgesprochen gut, auf Ihre Reaktionen bin ich gespannt. Über welche Kanäle auch immer.

## Tipp der Woche

Wenn man in einer Suchmaschine im Internet die Begriffe Facebook und Wein und Stuttgart eingibt, steht an erster Stelle der Weinhändler Bernd Kreis.

- Weingut Kreis, Trollinger 2011, 12 Euro.

## Neues aus der Gastroszene

### Sieg fürs Il Pomodoro

Auch in diesem Jahr hat sich der Öl- und Pastahersteller Bertolli in Deutschland auf die Suche nach dem besten Trattoria-Geheimtipp gemacht. Nun steht der Sieger fest: das Il Pomodoro im Stuttgarter Westen (Silberbergstraße 72, Telefon: 07 11 / 892 27 96). Das Lokal setzte sich „mit famosem Service und grandioser Küche“ – so die Lobeshymne der Jury – gegen neun andere Trattorien durch. Den zweiten Platz belegte das Martinello in Berlin, den dritten das Bianco Rosso e Nero in München. (StN)

### Menü auf Sternenniveau

Sie wollen sich mit dem Weihnachtsmenü so richtig ins Zeug legen und für die Lieben auf Sternenniveau kochen – wissen aber noch nicht so richtig, was und wie? Dann könnten Sie dem Sternekoche Nico Burkhardt über die Schulter schauen und sich nützliche Tipps holen. Im Restaurant Olivo im Hotel Steigenberger – Graf Zeppelin bieten der 28-Jährige und sein Team am Sonntag, 25. November, von 11 Uhr an (Ende ca. 17 Uhr) einen Gourmet-Kochkurs an. Die Teilnahme ist auf zehn Personen begrenzt und kostet inklusive Abendmenü und Getränke 225 Euro. Reservierungen unter Telefon 07 11 / 2048-383 oder marketing@stuttgart.steigenberger.de. (StN)

# Mit gutem Gewissen in die Currywurst beißen

Zeljko Dokic setzt mit seinem ambulanten Imbiss ausschließlich auf zertifizierte Bioware

Biobiolebensmittel seien kaum gesünder als normales Essen, verkündeten gerade US-Wissenschaftler und erschütterten damit viele Verbraucher in den Grundfesten ihrer Überzeugung. Zeljko Dokic lässt sich davon nicht beirren: Er setzt mit seinem ambulanten Imbiss ausschließlich auf Bioprodukte.

VON HEIDEMARIE A. HECHTEL

STUTTGART. Manchmal muss es einfach eine Currywurst sein. Oder ein Hamburger. Unkomplizierte Sattmacher auf die Hand und auf die Schnelle. Fast Food eben. Gilt bekanntlich ernährungstechnisch nicht gerade als optimale Wahl. „Ich bin damit groß geworden“, lacht Dokic. Schuld sei die verführerische Nachbarschaft vom Brunnenwirt gewesen. Es hat dem 46-Jährigen zumindest nicht geschadet, wenn der äußere Eindruck nicht trügt. Eigentlich ist er von Beruf Feinwerk-Mechaniker mit Meisterbrief und zuletzt als technischer Kaufmann tätig gewesen. Doch als das Silvesterfeuerwerk zum Beginn des Jahres 2010 den Himmel über Stuttgart erhellte, hatte auch er eine zündende Idee: „Ich wollte mein eigener Chef sein“, und beschloss, ein Geschäft mit den klassischen Imbissprodukten zu betreiben. Unter Bioflagge. „Damit ich auf meine Leibspeise nicht verzichten muss und mich doch gesünder ernähre“, witzelt der gebürtige Serbe, der seit 43 Jahren in Stuttgart lebt.

Damit hat er glasklar einen Trend erkannt. Denn die Biowelle hat auch die ambulante Gastronomie erreicht. In Berlin, bekanntlich eine Hochburg der Currywurst-Kultur, setzen immer mehr mobile Pommestuben auf Grün. In Stuttgart fühlt sich Dokic mit seinem Feinwerk's ImBiobiss noch als Wegbereiter und Pionier. „Im Moment bin ich der Einzige mit einem solchen Angebot.“ Grün leuchtet auch die Markise am properen Imbisswagen, mit dem Dokic und seine Partnerin Olivera Karabenc (39), beide natürlich in grasgrünen Polohemden, seit genau einem Jahr regelmäßig auf dem Parkplatz des Baumarktes beim Westbahnhof stehen.

Auf dem Rost brutzeln Rostbratwürste, Oberländer und rote Würste. Genau wie an jeder anderen Würstelbude. „Aber bei uns ist alles in hundertprozentiger Bioqualität“, versichert Dokic. Der Curry ebenso wie Ketchup und Mayonnaise, Öl, Salat, Gemüse und Kartoffeln für die Pommies frites bis hin zum Fleisch. Ausgewiesen durch Zertifikate und Biosignets wie von Bioland, das die beiden Jungunternehmer als offiziellen Partner

gewinnen konnten. Die Hamburger und Cheeseburger sind aus Bioland-Rindfleisch, Dokic weiß sogar, wo das Fleisch dafür herkommt: „Vom Landmetzger in Owen an der Teck.“ Seine eigene Kreation ist der „Yu-Go“, mit dem er auf seine Herkunft aus dem ehemaligen Jugoslawien anspielt: eine Hot-dog-Variante mit Cevapcici statt Würstchen im Wecken.

Aber er denkt auch an alle überzeugten Fleischverächter und bietet vegetarische und sogar vegane Gerichte: Käse-Burger, Tofu-Burger, Bruschetta und sogar eine vegane Thüringer Bratwurst aus Weizeneiweiß. Nicht nur die Würste, sondern auch die Hamburger oder die Frühlingsrollen werden aus verlässlichen und zertifizierten Produktionen angeliefert, nur die verschiedenen Dip-Saucen, die den schnellen Gerichten den raffinierten Pfiff geben, bereiten Dokic und seine Freundin selbst zu. „Wir sind beide begeisterte Köche“, erzählt das Paar. Im Herbst und Winter wollen sie jetzt ihr Können mit heißen Suppen gegen die Kälte unter Beweis stellen.

## Der Fleischgeschmack dieser Würste und Burger ist einfach herzhafter

Schmeckt man den Unterschied? Der Kunde Thoralf Behrle, der gerade in eine Bratwurst beißt, hat die Sache mit der Bioqualität seines zweiten Frühstücks noch gar nicht registriert. Ihn habe der gute Eindruck von dieser Verpflegungsstation gewissermaßen im Vorbeifahren und auf den ersten Blick angelockt. Er sei nicht enttäuscht worden, meint er zwischen zwei Bissen: Es schmecke und sei obendrein irgendwie besonders appetitlich angerichtet.

„Doch“, sagt Dokic, „man merkt den Unterschied schon.“ Dass der Fleischgeschmack dieser Würste und Burger einfach herzhafter sei, höre er immer wieder von Kunden. Aber auch ein Lob wie das an diesem Vormittag ist für Dokic die Bestätigung seiner ambitionierten Geschäftsidee, in die er etwa 70 000 Euro investiert hat: „Darum haben wir uns nicht mit einem gebrauchten Imbisswagen zufriedengegeben, sondern einen neuen gekauft. Und darum haben wir verschiedene Lieferanten erst getestet, bis wir zufrieden waren und uns entschieden haben.“ Wichtig sei ihnen die regionale Herkunft gewesen, „vom Curry natürlich abgesehen“. Das Brot beispielsweise komme auch von einem Bioland-Bäcker, der den Teig noch nach traditioneller Weise 24 Stunden gehen lasse: „Slow Baking“, erklärt Dokic. Dabei fällt ihm noch etwas ein: „Ich will



Zeljko Dokic in seiner Imbissbude der etwas anderen Art

Foto: Leif Piechowski

mich demnächst auch mit der Bewegung Slow Food in Verbindung setzen. Auch wenn Fast Food und Slow Food eigentlich ein Widerspruch sind.“ Aber er habe noch einiges vor, denke an Expansion oder sogar ein festes Domizil für sein Feinwerk, eine Anspielung auf seinen ursprünglichen Beruf.

Bis jetzt nutzt er neben dem festen Standplatz im Westen auch seine mobilen Möglichkeiten und schafft den Imbisswagen nicht nur beispielsweise zum Lichterfest am Killesberg, sondern auch mal am Wochenende zur Disco Zollamt oder als Caterer zu Festen und Events. Nach dem Motto: Mobil und buchbar.

Die Meldung darüber, was Wissenschaft-

ler der Universität Stanford nach Auswertung einer Meta-Studie über Biobiolebensmittel herausgefunden haben wollen, hat Dokic natürlich auch gelesen. Zuckt er da nicht zusammen? Ach, meint er ganz gelassen, diese Diskussion über gesünder oder nicht gesünder werde doch ständig geführt. Natürlich hätten Biobiolebensmittel nicht mehr Vitamine als konventionell produzierte, aber ganz sicher weniger Umweltgifte, Schadstoffe oder Antibiotika und Wachstumshormone. Und da heute auch junge Menschen sehr viel bewusster leben und essen, sei die grüne Welle gar nicht aufzuhalten. Damit könnte er, gerade in Stuttgart, in verschiedener Hinsicht recht haben.

## Tafelspitzen: Meister Lampe, Stuttgart-Weilimdorf

# „Dieser Weißburgunder, ein Brett“

VON ANJA WASSERBÄCH

Aus Alt mach Neu – und wieder Alt. Meister Lampe ist die Bezeichnung für Hasen. So war der neue Name naheliegend, den der alteingesessene Hase in Weilimdorf nun trägt. Der Name weist in die richtige Richtung: Das Restaurant ist anders, moderner, aber auch – und absolut im positiven Sinne gemeint – etwas altmodisch. Wie eben der Begriff Meister Lampe, der aus Fabeln stammt. Der Küchenchef Daniel Stübler setzt auf gute, regionale Produkte. Auf gehobenes Essen ohne Chichi.

Sein Restaurantleiter Tobias Wigger empfiehlt regionale und deutsche Weine. Italienische Tropfen? Fehlzanzeige. Französische Weine? Geschenkt. Seine Art, einen willkommen zu heißen im Restaurant, in dem dezent mit grünen Accessoires Akzente gesetzt werden, ist sehr herzlich. Und vielleicht auch für manche etwas unkonventionell. „Dieser Weißburgunder von Frank Schmitt ist ein Brett“, sagt er zum Beispiel. Man nimmt einen Schluck und weiß, was er damit meint – so vollmundig schmeckt der Wein. Seine Empfehlung passt perfekt zum lauwarmen Kalbskopf, der mit Pfefferlingen und einem cremig-schmatzenden Tomatenrisotto serviert wird. Man merkt: Hier kocht einer ambitioniert, aber doch bodenständig. Keiner der Geschmäcker ist durch andere Aromen verfälscht. Auf der Karte findet sich sogar ein Zwiebelrostbraten. Das Fleisch aber ist ein Staufener-Dry-Age-Roastbeef. Es wird mit Lembergerjus, Filderkraut und handgeschabten Butterpätzle serviert. Kosten: 23,90 Euro. Das sind Preise, bei denen mancher Schwabe schlucken muss, die Gourmets aber für ein gutes Stück Fleisch zahlen.

Das Meister Lampe ist Daniel Stübler's erstes eigenes Restaurant. Unter seinen bisherigen Stationen finden sich wohlklingende Namen: Er hat unter anderem in der

Schillerhöhe in Gerlingen, in der Alten Sonne, Ludwigsburg, in der Speisemeisterei, als dort Martin Öxle – mit zwei Sternen dekoriert – kochte, unter Armin Karrer im Stuttgarter Fernsehsektor und auch im Adler Asperg gearbeitet. Er hat dort überall viel gelernt, jetzt seinen eigenen Stil gefunden. So serviert er eine Staufener-Ochsenbacke, die 36 Stunden gegart wird. Sous Vide nennt sich das Verfahren, das eigentlich aus dem Labor stammt. Dabei wird das Fleisch in einen Vakuumbutel gepackt und bei konstant 64 Grad gegart. Das Ergebnis ist wunderbar zart. Dazu gibt es Knollensellerie, Pfefferlinge und einen Knödel aus Laugenbrezel. Wigger empfiehlt einen Merlot von der Weinmanufaktur Untertürkheim. Die gebratene Dorade Royal wird mit Kalbsjus, Aubergine und gebratenen Kartoffeln serviert. Ein toller, saftiger Fisch. Geschmacklich ist alles top, nur die Aubergine ist optisch etwas fade. Beim Dessert wiederum isst auch das Auge mit: Das Himbeer-Vanillechibost mit Weichselkirsche und Sauerrahmeis ist sehr schön drapiert.

**Küche** ★★★★★  
Moderne Interpretationen von Klassikern

**Atmosphäre** ★★★★★  
Gediegen und elegant

**Preis-Leistungs-Verhältnis** ★★★★★  
Nicht gerade günstig, aber angemessen

## Bewertung

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



Setzen auf ambitionierte, aber bodenständige Küche: Tobias Wigger und Daniel Stübler (re.)

RESTAURANT MEISTER LAMPE SOLI TUDENSTRASSE 261 70488 STUTTGART TELEFON 0711/8888880		
Tisch 8		Rechnung
1 x 5.50	GETRANKE	5.50
1 x 4.90	0.75 TEINACHER BOURN	4.90
1 x 5.50	GETRANKE	5.50
1 x 2.10	ESPRESSO	2.10
1 x 14.90	lauwarmer Kalbskopf	14.90
1 x 6.50	ZUPFSALAT	6.50
1 x 24.90	KÜCHE	24.90
1 x 23.90	Ochsenbacke	23.90
1 x 10.80	Himbeer Vanille Chib	10.80
	Selbst	98.50
MST 18 %		15.89
Netto		83.81
BAR		99.50
Rechnungs-Nummer: 6		
05-10-12 KELLNER 2		
VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH STEUERNUMMER DE28940424		

- **Adresse:** Restaurant Meister Lampe, Solitudenstr. 261, 70499 Stuttgart, Telefon 0711/989 89 80, www.restaurant-meisterlampe.de, barrierefrei

- **Öffnungszeiten:** Dienstag bis Freitag 12-14 und ab 18, Sa ab 18, So 12-24 Uhr, Montag ist Ruhetag

- **Anfahrt:** Es hat genügend Parkplätze an der Straße. Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln nimmt man am besten die U6 Richtung Gerlingen und steigt an der Haltestelle Weilimdorf Löwen-Markt aus.

