

Essen & Trinken

AUFGETISCHT

TINA HÜTTL WAR IN DER CORDOBAR



Wenn der Wels warmgehalten wird

In regelmäßigen Abständen beobachte ich, wie alle um mich herum wegen eines neuen Ladens ein bisschen durchdrehen. Plötzlich wollen sie sich nur noch in diesem ganz bestimmten Restaurant verabreden oder erzählen stolz, dass sie eine Reservierung ergattern konnten, obwohl sie nur drei Tage vorher angerufen hätten. Die Gespräche mit diesen Menschen, die natürlich meinen Beruf kennen, enthalten in letzter Zeit folgende Sätze: „Waaaaa? Du bist doch Restaurantkritikerin! Du warst noch nicht in der Cordobar? Du musst unbedingt dort essen. DU MUSST. MUSST. MUSST.“

Die deutsch-österreichische Cordobar, eine Weinbar mit ambitioniertem Essen, gibt es bereits seit September 2013. Obwohl ich bis letzte Woche noch nie da war, wusste ich schon vor meinem Besuch eine Menge darüber. Das liegt daran, dass diesen Laden viele gute Geschichten umwehen. So gehört die Cordobar unter anderem Jan-Ole Gerster, dem Regisseur von „Oh Boy“. Der Mann scheint – wie sein Film belegt – ironiebegabt zu sein. Darum haben er und seine Geschäftspartner den recht kleinen Laden nach dem einzigen WM-Sieg einer österreichischen Fußballnationalmannschaft gegen eine DFB-Elf benannt, das war 1978 in der argentinischen Stadt Cordoba. Österreich gewann 3:2, der brüllende ORF-Live-Kommentator ist in einer Endlosschleife auf den Cordobar-Toiletten zu hören.

Aber ich wusste noch mehr über die Cordobar. Zum Beispiel, dass diese Weinbar eine sensationelle Snackkarte mit kalten und warmen, deutsch-österreichisch-spanisch-asiatischen Verrücktheiten haben soll. Natürlich auch, dass eine fantastische Auswahl von über 60 offenen Weinen aus Österreich und Deutschland bereit stand. Ich ging hin, zugebenermaßen ein wenig skeptisch, weil so ein Hype nur selten wirklich etwas mit dem Wein und dem Essen zu tun hat.

Ich trank Hermenschachern Grüner Veltliner, für 29 Euro die Flasche ein etwas zu einfacher, aber gut trinkbarer, junger Weißwein. Aber über die Weine will ich nicht viel schreiben, auch nicht über die Schlichtheit der Bar, die vielen Grau- und Schwarzttöne, das sehr coole Personal und Publikum. Mir geht es ums Essen.

Wir waren zu dritt da, so konnten wir bis auf den Rochenflügel, den ich aus Tierschutzgründen nicht esse, die restlichen sieben warmen Snacks auf der Karte bestellen. Unsere Urteile fielen sehr unterschiedlich aus. Mein Partner war entsetzt, er fand die Portionen, die zwischen 7 und 15 Euro kosten, lächerlich klein. Etwa das Würfelchen Kalbsbries, das mit Ingwer, chilischarfem Kimchi und Erbsenpüree kombiniert war. Auch der Flusswels mit Haselnusskruste verschwand tatsächlich neben einer einzelnen Schwarzwurzel, die von Miso-Sud umspült war. Mein Urteil war milder, da mir die ungewöhnlichen Kombinationen gut gefielen. Doch auch ich fand das dünne Stückchen Wels zu trocken, zumal es wie alle Gerichte zu lange unter eine Wärmelampe gelegen hatte. Wie auch die Rippchen mit Topinambur-Wedges und geräuchertem Vanille-Dip. Wieder war ich im Gegensatz zu meinem Partner von den starken Aromen-Kontrasten angetan, nicht aber davon, wie das Gericht umgesetzt war. Die Wedges waren etwas lasch, die Schweinerippchen süß glasiert, in gerösteten Kürbiskernen gewälzt – und nicht mehr ganz heiß, sodass die kühlende Funktion des an sich großartig rauchig-säuerlichen Dips umsonst war.

Begeistert war jedoch unser Freund aus Bielefeld. Ihm schmeckten vor allem die – mir zu salzige – chinesisch gebeizte Rinderwange mit Karotte und Melone und der mit viel Limette angemachte Grünkohl-Algenalat. Er fand die Bar, die Speisen und Preise weltstädtisch. Ich würde sagen: Geben Sie der Cordobar eine Chance, aber falls Sie keine Reservierung bekommen, keine Sorge: Sie MÜSSEN NICHT unbedingt hingehen.



CORDOBAR Große Hamburger Straße 32, 10115 Berlin
Telefon: 27 58 12 15, Di-Sa 18-2 Uhr.



Welcher Wein darf's sein? Das Glas gibt es ab 3,50, die Flasche ab 19 Euro. Snacks kosten 3 bis 15 Euro.



Wer die Republik Moldau mit Superlativen beschreiben will, spricht gern vom zehntgrößten Weinproduzenten weltweit oder vom Land mit der größten Rebstockfläche pro Einwohner. Aber was sagt das schon aus über das Land zwischen Rumänien und der Ukraine, das als das ärmste Europas bekannt ist? Schlimmstenfalls wecken diese Zahlen die Erinnerung an billig schmeckende, süße Weine – Massenware aus Sowjetzeiten. Bestenfalls machen die moldauischen Statistiken jedoch neugierig auf Weine aus einem Land, das den Weinbau einen strategischen Sektor nennt.

Moldau als Weinland wird verkannt, meint etwa der Weinkritiker Stuart Pigott. Er hat moldauische Winzer besucht und ihnen ein sehr amüsantes Kapitel in seinem Buch „Wein weit weg“ (2009) gewidmet. Darin beschreibt er, wie er sich beim Verkosten moldauischer Weine seiner westlichen Vorurteile überführt sah. Er scheut sich nicht, die besten und ältesten Weine des Landes mit Bordeaux-Weinen zu vergleichen. Und er schreibt über einen Weinbrand: „Wie kann dieses kleine Land, das so weit entfernt von Cognac liegt, Weinbrände erzeugen, die viele teure Cognacs in den Schatten stellen?“

Diese Begeisterung teilt Reinhard Hanneschläger. Der gebürtige Österreicher verkauft seit zwei Jahren in seinem Weinsalon im brandenburgischen Museumsdorf Glashütte neben deutschen und österreichischen auch Weine aus Moldau. „Ein totales Nischenprodukt“, sagt er. Seine ersten Erfahrungen waren ernüchternd. Vor Jahren versuchte er, Importeure für moldauische Weine zu finden. „Die waren zwar von den Weinproben beeindruckt, wollten aber zu Dumpingpreisen importieren“, erzählt er. Deshalb wollte er es selbst probieren.

Wichtig ist ihm dabei, mit den Kunden ins Gespräch zu kommen, in seinem Laden oder auf Weinmessen, denn: „Moldauische Weine polarisieren. Sie sind ausdrucksstark.“ Erfahrene Weintrinker ließen sich gern darauf ein, etwas Neues zu probieren, sagt er und lobt die Besucher der Berliner Weinmesse, die besonders neugierig seien.

Neues wagen, Altes hinter sich lassen – das gilt auch für die moldauischen Winzer, deren Weine Hanneschläger vertreibt. Es sind zumeist junge Winzer, die irgendwann einmal den Beruf des Kellermeisters erlernt haben, in einem großen Betrieb angestellt waren und nun ihren eigenen Wein herstellen – von der Pflanzung der Rebe über die Ernte und Weinherstellung bis zur Vermarktung.

Das klingt ganz selbstverständlich für ein Land, das fast doppelt so viele Rebstöcke hat wie Rheinland-Pfalz. Ist es aber nicht. Früher sollte die Region das ganze Sowjetreich mit Wein versorgen: Große Staatsbetriebe stellten Massenware her, die Winzer des Landes lieferten die Trauben dazu, gekeltert wurde woanders, und um den Verkauf kümmerte sich der Staat, der damals noch seine Zentrale in Moskau hatte. Nach dem Ende der Sowjetunion wurden die moldauischen Winzer wieder Besitzer ihres eigenen Landes, bauten darauf jedoch nur einfachste Qualitäten an. „Zehn Jahre später haben sie verstanden, dass man Kulturen braucht, die einen Mehrwert bringen“, sagt Ion Luca, Chef des Moldauischen Kleinwinzerverbandes. „Einige Jüngere dachten damals: Wir sind ein Weinland, und in jedem Weinland muss es kleine Winzer geben.“ Diese Winzer begannen, selbst Rebstöcke anzupflanzen, sie kauften Fässer und Abfüllanlagen und kreierten ihre eigenen Marken.

Parallel versuchten die alten Staatsbetriebe, von denen vier heute immer noch in staatlicher Hand sind, sich auf die neuen Gegebenheiten einzustellen. Die waren zunächst vor allem politischer Natur: Russland, der größte Abnehmer für moldauischen Wein, belegte das in die Europäische Union strebende Land 2005 und 2013 mit einem Embargo. Bis zu diesem Zeitpunkt wurden etwa drei Viertel der moldauischen Weine nach Russland exportiert. Die Winzer blieben auf ihren Trauben sitzen, die Keltereien auf ihren Weinen, die sie schließlich destillierten. Zulieferer wurden ihre Flaschen und Etiketten nicht mehr los. In einem Land mit rund 3,6 Millionen Einwohnern, in dem etwa 400 000 Menschen direkt oder indirekt mit Weinbau zu tun haben, leiden also mehr als zehn Prozent der Bevölkerung unter solch einer Blockadepolitik.

Doch während Russlands Präsident Wladimir Putin mit diesen Embargos den Westkurs Moldaus aufhalten wollte, hat er praktisch das Gegenteil erreicht: eine Umorientierung der Weinwirtschaft auf andere Märkte. Für die großen Betriebe kam das einer Zeitenwende gleich, die sich noch heute hervorragend im laut Guinnessbuch der Rekorde größten Weinkeller der Welt studieren lässt, im Weingut Milestii Mici bei Chisinau. Gheorghe Castrave, der Direktor des Weinguts, arbeitet seit fast 40 Jahren in Milestii Mici. In seinem Büro, vor Glasvittrinen mit Preisplaketten, versucht der 57-Jährige, die neuere Geschichte seines Betriebs zu erklären, scheut sich jedoch davor, konkrete Zahlen – Umsätze, Produktionsausfälle durch das Embargo – zu nennen. Er spricht von Umorientierung auf andere Märkte und neue Qualitäten und davon, dass man auf den Markt der Europäischen Union inzwischen besser vorbereitet sei. Doch auch dabei bleibt er ziemlich vage.

Konkreter wird es im Weinkeller: 200 Kilometer Straße befinden sich dort unterirdisch, von denen 52 derzeit genutzt werden. Aufgereiht an diesen Straßen, die die Namen von Weinsorten tragen, sind Weinfässer und Weinregale, in denen 1,5 Millionen verstaubte Flaschen lagern, die mehrere Jahre bis Jahrzehnte alt sind. Sogar chinesische Kunden lassen dort ihr eigenes Weinfach bestücken. Alte Weine aus Eichenfässern – davon zeigt sich auch Stuart Pigott bei seinem Besuch in Milestii Mici beeindruckt. „Das einzige Problem ist, dass dieser Wein uns Profis zwar etwas Außergewöhnliches beweist, aber nicht besonders außergewöhnlich schmeckt“, resümiert er hinterher allerdings enttäuscht.

Es fehlt diesem Weinkeller der Superlative offenbar das, was die jungen moldauischen Winzer aufzubauen versuchen: Identität statt Gigantismus und einen Bezug zum Produkt statt Stolz auf Zahlen. Sie haben verstanden, dass die Konsumenten eher bereit sind, einen höheren Preis für den Wein zu berappen, wenn sie irgendeine Bindung zu der Region, zu der Geschichte und zum Winzer haben. Das gilt auch für Moldau, das zu einem großen Teil nur dank der Überweisungen der rund 600 000 Auslandsmoldauer überlebt, schätzt der 32-jährige Ion Luca, der in der Hauptstadt Chisinau eine Vinothek aufgebaut hat und den Markt in der Hauptstadt gut kennt. Diese jungen Winzer wollen Spitzenweine, und sie gehen dafür bewusst Risiken ein, statt auf Durchschnitt und Sicherheit zu setzen: „Sie schütten auch mal einen ganzen Tank Wein weg, wenn der ihren Erwartungen nicht entspricht“, erzählt Reinhard Hanneschläger, der Importeur. Ihren Markt haben die kleineren Winzer mit Rebflächen zwischen fünf und einigen Dutzend Hektar vor allem im Heimatland, aber auch in Europa. Nach Russland zieht es sie geschäftlich jedoch kaum.

Die jungen Weinmacher haben auch verstanden, dass man konkret werden und die Probleme anpacken muss. Deshalb haben sie vor sechs Jahren den Verband der kleinen Winzer gegründet und mit der seit 2009 demokratisch und europäisch orientierten Regierung einige Gesetzesänderungen ins Parlament gebracht. „Das waren damals neun Winzer, alle jung und voll Energie, die etwas verändern wollten“, erinnert sich Verbandschef Luca. „Die Regeln und Gesetze, die wir damals hatten, waren sehr abgestimmt auf die großen Produzenten. So waren beispielsweise die Lizenzen für kleine Winzer zu teuer, unfair zu teuer. Wir haben es geschafft, dass wir jetzt ein neues Weingesetz haben, das keine Lizenz mehr vorsieht.“ Insgesamt sei die jetzige Regierung viel offener für kleinere und mittlere Betriebe als die kommunistische Regierung vor 2009.

Das neue Zeitalter im Weinland Moldau äußert sich aber auch darin, dass Alt und Neu, große und kleine Weinbaubetriebe stärker zusammenarbeiten. Bis zum ersten Embargo hatte jeder Hersteller seine eigenen Importeure, denn Russland war ein guter Abnehmer. Nach dem Embargo haben die Winzer dann gesehen, wie schlecht ihr Image auf den Märkten außerhalb Russlands war. „Es gibt Märkte, die nicht einmal wissen, wo Moldau liegt, deswegen müssen wir dort gemeinsam unsere Weine vermarkten“, sagt Ion Luca. Schließlich stehe mit der Europäischen Union ein Markt mit 500 Millionen Einwohnern bereit. „Auch wenn uns in der EU niemand kennt – es ist ein stabiler Markt.“

Identität statt Größenwahn

Billig-süße Massenware? Dafür stand Wein von der Moldau zu Sowjetzeiten. Eine neue Winzergeneration wagt sich nun an eine Qualitätsoffensive

VON DÖRTHE ZIEMER



Der größte Weinkeller der Welt: Sagenhafte 1,5 Millionen Flaschen sind in Milestii Mici eingelagert.

Weinland Moldau

Mit 112 000 Hektar Rebfläche steht Moldau weltweit an 14. Stelle, vor Griechenland und Deutschland. Das Land hat die größte Dichte an Rebstöcken weltweit: 3,8 Prozent der Landesfläche und sieben Prozent des Ackerlands sind Weinanbauflächen.

150 Millionen Liter Wein beträgt die Jahresproduktion. Davon werden 80 Prozent in über 50 Länder exportiert.

Bei der Weinmesse Berlin sind auch moldauische Winzer präsent (20.–22. Februar, Station, Luckenwalder Straße 4–6, Eintritt 17 Euro pro Person.