

## Eingeschenkt

Sauer macht lustig

Von Katja Apelt



Während Winzer bereits freudestrahlend ihre Trauben für den aktuellen Jahrgang lesen, kommen die besseren Qualitäten des letzten gerade erst in den Handel. Doch 2008 war angesichts der idealen Bedingungen dieses Sommers kein besonders gutes Jahr.

Schlank, etwas spitz mit charakteristischem Säurespiel, so umschreiben es Kenner gerne, wenn ein Wein schlicht sauer schmeckt. Schlank, weil der Säure nicht genügend aromatische Begleiter gegenüberstehen, die sie abpuffern und für die Zunge erträglicher machen. Spitz, weil das Saure eben genauso hervorsteht.

In 2008 gehört schlank und spitz bei vielen Weinen insbesondere aus den deutschen Anbaugebieten nördlich von Rheinhessen aber auch südlich davon zum Standardvokabular der Weinbeschreibung. Denn ganz im Gegensatz zum diesjährigen Sonnenherbst, der die Trauben gerade auf den letzten Metern noch mal mit den nötigen Oechslegraden – also Zuckergehalten – und anderen aromatischen Inhaltsstoffen ausstattet, blickten Winzer 2008 oft ins trostlose Grau. Die Temperaturen waren moderat, der September etwa in der Pfalz um 4,6 Grad kühler als der des Vorjahres. Nicht viel zu spüren von der Klimaerwärmung, die uns in manchen 2000er-Jahren Weine bescherte, deren Zucker- und daraus resultierender Alkohol bereits denen deutlich wärmerer Anbaugebiete im Süden Europas glich. Viele 2008er sind vielmehr deutsche Weine klassischen Stils.

Und so finden Weinliebhaber auch unter den 2008ern ihre Schätze. Insbesondere bei den Großen Gewächsen gibt es manch interessanten Wein. Dies sind die Premiurerzeugnisse der Mitglieder des Verbands der Prädikatswinzer – also mit das Beste, was deutscher Wein werden kann. Zwar ist die Qualität dieser Topweine aus den ersten Lagen der Nation deutlich durchwachsener, als etwa im Vorjahr und die Spitzen zeichnen sich eher durch ihre feingliedrige Struktur denn durch üppige Kraft aus, wie in den deutschen Topjahrgängen dieses Jahrzehnts 2001, 2005 und 2007, doch hat auch 2008 seine Reize.

Auf der Gutsweine etwa, der VDP-Weinpräsentation bei der sich die Weinwelt jeden Herbst in Berlin zusammenfindet, um die deutschen Topweine der Mitglieds-Weingüter aus dem Vorjahr erstmals zu probieren, präsentierten Winzer einige gelungene Vertreter dieses Jahrgangs. Einer der Favoriten: der Riesling Morstein von Philipp Wittmann aus Rheinhessen. Produziert nach biologischen Verfahren, ist er Ausdruck dessen, was ein Riesling kann: erst mit fast spielerischer Leichtigkeit verführen, um dann mit der geballten Aromenintensität nachzulegen und den Kostenden voll und ganz in seinen Bann zu ziehen. Ein weiteres Glanzstück des Jahrgangs kommt aus der Pfalz – ebenfalls aus ökologischem Anbau. Der 2008er Kastanienbusch Riesling von Ökonomierat Rebholz setzt seine frischen Steinobstnoten ins richtige Verhältnis zur 2008er Säure und öffnet damit ein intensives Geschmackserlebnis, dem sicherlich auch einige Jahre Alterung nicht schaden werden. Auch die beiden anderen Großen Gewächse von Rebholz Im Sonnenschein und Im Sonnenschein »Ganshorn« sind einen Schluck wert. Im Rheingau überzeugten bei den Ersten Gewächsen, wie die VDP-Spitzenweine hier heißen, die Rieslinge des Kloster Eberbach mit seinem Berg Schlossberg, und Künstler mit seinem Kirchenstück. Beide zeigen, was balancierte Säure eben auch kann: den Gaumen erfrischen, die Fruchtaromen verstärken und Lust machen auf den nächsten Schluck.

Katja Apelt (38), ist Sommelier, Journalistin und Weinakademikerin. Ihre Degustationsnotizen sind ab sofort in unserer Kolumne »Eingeschenkt« zu lesen.



Augenschmaus: Die fertigen Cupcakes werden liebevoll mit Zuckerstreuseln dekoriert.

Fotos: Stefan Gregor

## Unter der Zuckerhaube

Cupcakes: Amerikanische Rührkuchen mit süßer Buttercreme sind seit »Sex and the City« auch in Deutschland beliebt

Die kleinen Rührkuchen, die Jennifer Kraus an diesem Morgen aus den tassenähnlichen kleinen Förmchen nimmt, sind noch lauwarm. Sanfter Duft von Schokolade und Vanille erfüllt die schmale Backstube in der Frankfurter Fahrgasse während die Küchlein langsam abkühlen.

Noch ein paar Minuten, dann können sie weiterverarbeitet werden – zu süßen Verlockungen mit fantasievollem Namen wie »Chocolate Lovers«, »Pink Vanilla« oder »Bananarama«. Wir sind bei »Jenny's Cupcakes«, gleich um die Ecke von der Konstabler Wache. In dem gemütlichen, pink tapezierten Laden dreht sich alles um den kleinen Kuchen mit der sündigen Haube aus Buttercreme – genannt Cupcake.

Der ist eigentlich eine typisch amerikanische Backspezialität, spätestens seit der Fernsehserie »Sex and the City« aber auch bei uns ein Begriff. Denn Carrie und ihre Freundinnen naschen bei Liebeskummer und anderen Sorgen allzu gern Cupcakes aus der New Yorker »Magnolia Bakery« im Greenwich Village.

**Magnolia Bakery in New York**

Dort türmen sich die Kuchen hinter den Fensterscheiben, und Touristen und Einheimische drücken sich die Nasen platt. Mehr noch: Sie stehen in einer 30 Meter langen Schlange, um an das Hüftgold zu kommen. Dann verdrücken sie die Süßigkeit direkt im Stehen, sagen »Ach« und »Oh« und lecken sich genüsslich die zuckrigen Lippen. So ging es im September vergangenen Jahres auch Jennifer Kraus und Jochen Horlebein. Bei einer Amerikareise machten die gebürtige Obernburgerin und der gebürtige Faulbacher Station in New York, entdeckten die »Magnolia Bakery« und damit ihre Leidenschaft für Cupcakes. »Wir waren begeistert. Am nächsten Tag sind wir gleich wieder hin«, so Horlebein.

Aus der Schwärmerei wurde Liebe: Neun Monate später, am 3. Juli, eröffneten der ausgebildete Bankkaufmann und die Kommunikationsdesign-Studentin ihren eigenen Laden. Es ist einer der wenigen in ganz Deutschland, doch es werden immer mehr: In Berlin gab es den ersten, vor kurzem hat ein Laden in Düsseldorf und einer in Köln eröffnet. »Wir sind froh so schnell reagiert zu haben. Wenn wir es nicht gemacht hätten, hätte ich zwischen sicher ein anderer in Frankfurt einen Cupcake-Laden eröffnet«, sagt Jennifer Kraus. Die Cupcake-Welle, sie rollt gerade erst an.

Die beiden mutigen Existenzgründer haben alle Rezepte aus natürlichen Zutaten selbst entwickelt. Acht verschiedene Cupcakes am Tag bieten sie an, für jeweils 2 Euro. Dazu kommt monatlich eine Extrasorte. Diesmal ist das »Hazelnut Caramel«, ein Schokokuchen mit lockerer Haselnuss-Caramel-Buttercreme. Der Renner? Das ist »Cookies & Cream«, Schokokuchen mit



Jochen Horlebein und Jennifer Kraus haben den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt und verkaufen in Frankfurt ihre Cupcakes.

Oreo-Keks-Buttercreme.

Während die Küchlein kalt werden, rührt Jennifer Kraus eine schokoladige Buttercreme an. In die gehört nichts als Butter, Puderzucker und flüssige Schokolade. »Mit der deutschen Buttercreme mit Pudding hat die amerikanische nichts zu tun«, erklärt

die 21-Jährige und reicht als Beweis gleich einen Löffel zum Probieren.

Für den deutschen Gaumen ist das sogenannte »Frosting«, also jene Haube aus Butter- oder Frischkäsecreme in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben, geschmackliches Neuland. Sehr süß, üppig, gehaltvoll, so



Anders als Muffins sind Cupcakes aus richtigem Rührteig gemacht. Der muss möglichst lange gerührt werden.

### Geschichte des Cupcakes

Cupcakes gab es bereits im 19. Jahrhundert in Amerika. Die Bezeichnung Cupcake, also **Tassenkuchen**, hat zwei Hintergründe. Zum einen wurden die Zutaten für den Kuchen nicht abgemessen, sondern allesamt mit einer Tasse abgemessen. So ersparte sich die Hausfrau viel Zeit in der Küche. Daher kommt auch die Bezeichnung Number-Cake, also »Nummern-Kuchen«. So konnte man sich das Rezept merken: Eine Tasse Butter, zwei Tassen Zucker, drei Tassen Mehl, vier Eier – plus eine Tasse Milch und etwas Backpulver.

Zum anderen wurde der Cupcake in kleinen Behältern, hauptsächlich **Teetassen**, gebacken. Weil die Öfen in der damaligen Zeit sehr lange brauchten, um einen großen Kuchen zu backen, machte man lieber Mini-Kuchen. Das ging schneller und war schon fertig portioniert. Ende des 19. Jahrhunderts wurden dann **Backformen aus Metall** für den Cupcake entwickelt. Cupcakes wie wir sie heute kennen, kamen in den Fünfziger Jahren in Mode. Da mochte man es üppig, bunt und süß!



Flüssige Schokolade macht die Buttercreme besonders geschmacksintensiv.



Aus kleinen Spritzbeuteln kommt die Buttercreme auf die Cupcakes.

schmeckt Frosting made in USA. »Wir haben unsere Cremes ein bisschen modifiziert, verwenden weniger Zucker als in den Originalrezepten«, sagt Kraus, füllt die Buttercreme in große Spritzbeutel und beginnt mit dem Dekorieren. Auf die butterzarte Zuckerhaube streut sie Fruchtstücke, Schokostreusel, Zuckerperlen oder Kokosraspeln, bis die Minikuchen nur noch zum Anbeißen aussehen. Kein Wunder, dass Cupcakes in Amerika zu einem Kindergeburtstag gehören wie bei uns das Topf schlagen und der Kalte Hund.

### Einfacher Rührteig

Deutsche begehen oft den Fehler und verwechseln den Cupcake mit einem Muffin. »Dabei haben die gar nichts miteinander zu tun, außer vielleicht der Form«, betont Jennifer Kraus ganz energisch. Muffins haben einen festeren Teig, wohingegen Cupcakes aus richtigem saftigem Rührteig gemacht werden. Dieser Teig aus Mehl, Butter, Zucker und Eiern wird sehr lange gerührt, damit er ganz besonders locker wird. Nach zehn Minuten hat er die richtige Konsistenz und kann in kleine Backförmchen gegeben werden. Fertig gebacken schmeckt er wie ein Kuchen im Mini-format und darf auf keinen Fall zu viel krümeln.

Inzwischen hat sich der kleine Laden der Jungunternehmer bei Süßmälern in Frankfurt herumgesprochen. »Wir sind zufrieden mit dem Verkauf und haben schon einige Stammkunden«, sagt Jochen Horlebein während er einer hektischen Kundin die Tür öffnet.

Die Dame braucht Nachschub an den »unsagbar köstlichen Zitronen-Cupcakes«, jetzt und sofort. Fürs Büro, gegen den Stress. Denn nichts hilft da besser als eine süße Verführung unter der Zuckerhaube. **Martina Himmer**

## REZEPT

## Vanille-Cupcakes mit Buttercreme

### Zutaten für 12 Stück:

160 Gramm weiche Butter, 150 Gramm Zucker, 2 Eier, 150 Gramm Mehl, jeweils 1/2 Teelöffel Backpulver und Natron, 1 Esslöffel Essig, Prise Salz, ein Päckchen Vanillin, Milch.

Für das Frosting: 300 Gramm Puderzucker, 80 Gramm weiche Butter, Salz, 1 Päckchen Vanillin, 2 Esslöffel Milch

### Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. 12 Muffinformen mit Papierförmchen auslegen.
2. Butter und Zucker etwa 5 Minuten lang schaumig schlagen. Anschließend Eier nach und nach gut unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Essig, Salz und Vanillin kurz unterheben. Soviel Milch hinzufügen bis die Masse zähflüssig vom Löffel fällt. Masse auf die Muffinförmchen verteilen.
3. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Buttercreme Frosting: Puderzucker zusammen mit der Butter, Salz und Vanillin glatt rühren. Milch dazugeben und aufschlagen. Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und Cupcakes garnieren.

## Nachrichten

### Alexandra Lang ist Pâtissier des Jahres

**MEERSBURG.** Alexandra Lang (25), Chef-Pâtissier im Restaurant Casala am Bodensee, wurde von den Kritikern des Aral Schlemmer Atlas zum Pâtissier des Jahres 2010 gewählt. Sie ist die erste Frau, die diese Auszeichnung erhält. Die Tochter des Sternekochs Manfred Lang hat ihr Handwerk von der Pike auf gelernt. Sie absolvierte eine Ausbildung zur Konditorin in Friedrichshafen und wurde Chef-Pâtissier in Vincent Klink's Restaurant Wielandshöhe in Stuttgart. Nach Stationen in Österreich und der Schweiz ging sie 2006 für ein Jahr zu Harald Wohlfahrt in die Schwarzwaldstube. **red**

### Fisch ist wichtig für Kleinkinder

**BREMEN.** Kleinkinder und stillende Mütter sollten viel Fisch essen. Besonders Seezunge, Hering, Kabeljau und Makrele enthalten viel Taurin, das eine bedeutende Rolle bei der Entwicklung des Nervensystems spielt. Das erläutert die Messe Bremen vor dem Start der »SlowFisch« (6. bis 8. November). Die Aminosäure sei in der frühen Kindheit wichtig für die Ausbildung von Gehirn und Netzhaut. Im Gegensatz zu Säuglingen können Erwachsene Taurin in ausreichender Menge selbst produzieren. **dpa**



### Schicken Sie uns Ihre Tipps und Tricks

Eiswürfel in der geronnenen Hollandaise, Natron in angebrannter Milch oder Zitronensaft zur Pflege von Aluminiumtöpfen – das sind kleine Küchenhelfer, die einem das Leben erleichtern.

Sicher kennen Sie den einen oder anderen Trick im Haushalt, auf den Sie schwören. Vielleicht haben Sie auch ein todsicheres Rezept, das garantiert immer gelingt, oder einen Rat für den Haushalt, den Ihnen schon Ihre Großmutter gegeben hat.

Jetzt können Sie Ihr Wissen weitergeben. Lassen Sie uns teilhaben an Ihrem Küchenlatein und schicken Sie uns Ihre besten Küchen- und Haushaltstipps, Ratsschläge oder Rezepte!

Entweder **per Post** an: Main-Echo, Weichertstraße 20, 63741 Aschaffenburg, oder **per Mail** an [kultur@main-echo.de](mailto:kultur@main-echo.de).

**Jedes gedruckte Küchenlatein wird mit 10 Euro belohnt!**