

VON PATRICK HEMMINGER

Bei Mosel denkt man sofort an Riesling. Bei Saale-Unstrut denkt man an nichts“, sagt Matthias Hey. Kein Wunder, denn das nur rund 780 Hektar große Weinanbaugebiet produziert gerade einmal genug Wein, um die Region zu versorgen. Eher wenige Flaschen werden außerhalb getrunken. Außerdem wachsen an den Flüssen Saale und Unstrut so viele verschiedene Rebsorten in nennenswerter Menge wie sonst kaum irgendwo – das Anbaugebiet, gelegen zwischen den Städten Naumburg, Freyburg und Laucha, gilt als Wundertüte – mit jungen Weingütern und Winzern, die gerne experimentieren.

Matthias Hey ist ein Grund, warum sich das mit der Bekanntheit ändern könnte. Der 37-jährige Winzer gilt als eines der größten Talente der Region, Anfang 2019 gab es für ihn den Ritterschlag: Der Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) nahm Hey in seine Reihen auf – als dritten Winzer aus Saale-Unstrut und überhaupt erst fünften aus Ostdeutschland. Rund die Hälfte von Heys Weinbergen sind mit Riesling bepflanzt. Das ist für die Region ungewöhnlich viel. Und was der Winzer (nicht nur) aus dieser Rebsorte macht, weckt Aufmerksamkeit.

Heys Weine mögen qualitativ herausragen, doch seine Geschichte ist zunächst einmal typisch für diese Region: Geplant war bei ihm gar nichts. „Meine Eltern haben 2001 bei Naumburg einen Weinberg mit einem Hektar gekauft. Einfach so, zum Spaß. Ohne diesen Zufall weiß ich nicht, was ich heute machen würde“, sagt er. Hey war schnell begeistert von der Arbeit mit den Reben und im Keller. Er studierte Weinbau in Geisenheim im Rheingau und machte Praktika in Italien. 2007 kam er nach Naumburg zurück. „Und gemeinsam mit meinen Eltern habe ich mich in das Abenteuer Weingut gestürzt“, sagt er.

Ein eisiger Winter machte fast die Hälfte der Rebstöcke kaputt. Rückblickend ein Glücksfall

Rückblickend ist er froh, wie blauäugig sie damals waren. 10 000 Flaschen kelterten sie von ihrem ersten Jahrgang, dem 2008er. „Damit macht man natürlich keinen großen Sprünge. Wir haben in den ersten fünf Jahren alles selber gemacht und das Equipment nur so gekauft, wie wir es gerade gebraucht haben“, erzählt Hey. Von Anfang an setzte er bei seinen Spitzenweinen auf den Ausbau im Holzfass. Heute sagt er selbst, dass er dabei auch übers Ziel hinausschoss, die Weine wurden zu holzbetont, zu breit. Aber er hat daraus gelernt.

Inzwischen erntet er viel Lob, egal ob für seinen „Einstieger“, den „Weißen Hey“, eine süffige Cuvée aus 80 Prozent Silvaner sowie je zehn Prozent Weißburgunder und Riesling, oder für seinen Topwein, einen straffen, muskulösen Riesling aus der Lage Naumburger Steinmeister. Hey mag es, wenn es ein wenig unkonventionell wird. „Im höheren Segment dürfen die Weine polarisieren“, findet er, „durch die Vergärung im Holz und den langen Kontakt der Maische mit dem Most werden sie stoffig, dicht und weich.“ Das müsse dann auch nicht jedem gefallen, sagt der Winzer. „Ich schaue jedes Jahr, was ich noch weglassen kann. Wie die Weine noch purer werden.“

Wenn die Region Saale-Unstrut noch kein klares Profil hat, dafür aber viele Rebsorten, dann hat das auch mit Politik zu tun – und mit Wetter: Der Winter 1986/87 gilt bis heute als einer der kältesten, den die Region je erlebt hat. Damals gab es 480 Hektar Weinberge. Nach diesem Winter war nur noch gut die Hälfte davon nutzbar. „40 Prozent der Pflanzen sind damals erfroren“, sagt Hans Albrecht Zieger, Chef der Winzervereinigung Freyburg-Unstrut. Die Genossenschaft, die die Hälfte aller Flä-

chen hier bewirtschaftet, ist ein Erbe der DDR. Privaten Weinbau gab es nicht, die einzigen Betriebe waren die Genossenschaft und das volkseigene Weingut Naumburg (nun Landesweingut Kloster Pforta). Da es in der DDR kaum Reben zu kaufen gab, waren die Weinberge schon vor dem extremen Winter sehr gemischt bepflanzt. „Die Winzer brachten von Reisen eben das mit, was sie so fanden“, sagt Zieger. Und nach dem Extremfrost pflanzten sie dann wirklich alles, was sie bekommen konnten. „Deshalb stehen noch heute so exotische Sorten wie ‚André‘ oder ‚Hölder‘ in unseren Weinbergen“, sagt der Geschäftsführer. All das macht die Region sehr abwechslungsreich. Es ist aber zugleich schwierig für sie, ein Profil mit Außenwirkung zu entwickeln. Lange versuchte man, den Weißburgunder zu einer Art Leitrebsorte zu machen – mit durchwachsenem Erfolg.

Als einer der besten Kenner der Region gilt der Sommelier Christian Wilhelm. Er arbeitet im Leipziger Zwei-Sterne-Restaurant „Falco“ und hat sich auf Weine aus Ostdeutschland spezialisiert. Auf seiner

Alles im Fluss

Saale-Unstrut gilt als Wundertüte der deutschen Weinbaugebiete. Die Winzer hier mögen Experimente, und kaum irgendwo gibt es so viele Rebsorten. Das liegt auch an der DDR-Vergangenheit



Weinwegweiser

1. Feiner Riesling: **Weingut Hey**, Weinberge 1d, 06618 Naumburg (Saale), ☎03445 677 4165, weinguthey.de

2. Spannender Rebsortenmix: **Weingut Grober Feetz**, Mühlstraße 32, 06632 Freyburg (Unstrut), ☎034464 355 836, grober-feetz.de

3. Exzellenter Eiswein aus Müller-Thurgau: **Winzerhof Gussek**, Kösemer Straße 66, 06618 Naumburg (Saale), ☎03445 781 0366, winzerhof-gussek.de

4. Anspruchsvoller Riesling: **Winery B. Pawis**, Auf dem Gut 2, 06632 Freyburg-Zscheiplitz, ☎034464 28 315, weingut-pawis.de

5. Guter Weißburgunder: **Weingut Uwe Lützkendorf**, Saalberge 31, 06628 Naumburg (Saale), ☎034463 610 00, weingut-luetzkendorf.de

Saale-Unstrut ist mit nur 780 Hektar eine Weinbauregion im Miniformat. Ihr Aushängeschild ist der Winzer Matthias Hey.

FOTOS: ANDREAS VITTING/MAURITIUS IMAGES, TORSTEN BIEL



tausend Positionen umfassenden Weinkarte stehen etwa 60 Weine aus Saale-Unstrut, für ein Gourmetrestaurant war das mutig, die Region entwickelt sich ja noch, entsprechend schwankend sind die Ergebnisse. „Nach der Wende haben viele mit Learning by Doing ein Weingut aufgemacht. Heute studiert der Nachwuchs in Geisenheim und macht Praktika im Ausland“, so Wilhelm.

Viele Winzer hier versuchten lange, gegen den Ruf anzugehen, Weine aus Ostdeutschland seien zu dünn. Deshalb wurden kräftige und oftmals nicht allzu elegante Weine mit viel Holzeinsatz gekeltert, manche machen das immer noch. „Jetzt fassen sich viele Winzer an die Nase und fragen sich, was sie hier eigentlich wirklich am besten können“, erzählt Wilhelm. „Die Weine werden immer eleganter und filigraner“, sagt der Sommelier – und das bei meist moderatem Alkohol. Die Winzer in der Region haben also damit aufgehört, anderen nachzueifern, und sich auf ihre eigenen Stärken besonnen. Eine Entwicklung, die in der von internationalen Trends geprägten Weinwelt nicht gerade üblich ist.

LOKALTERMIN

Das vor nicht einmal zwei Jahren eröffnete Restaurant **959** in Heidelberg hat sich binnen kürzester Zeit zu einem Ziel für Foodies entwickelt. Wie das geht? Ein sehr junges Team setzt auf sehr klassische Gerichte und modernisiert sie so, dass sie sehr viel Spaß machen. Die Gänseleber kommt mit Nori-Algen, Rettich und Reiscrème, der Schweinebraten wird lässig auf Gourmetniveau gehoben und der Kaisergranat mit Gurkensalat serviert. Von dem erst 26-jährigen Küchenchef wird man noch viel hören, sagt **Kai Mihm**



Das Restaurant „959“ befindet sich im Heidelberger Stadtgarten – da denkt man sofort an eine malerische Grünanlage, mit Blumenbeeten und Vogelgezwitscher. Tatsächlich hält das Taxi dann an einer Art begrünten Verkehrsinsel mitten in der Stadt, umzingelt von Hauptverkehrsstraßen. Es gibt Bäume, einen Brunnen und Bänke, aber verweilen möchte man hier eigentlich nicht. Wenn da nicht dieses einladend beleuchtete Gebäude wäre.

Seit 2018 beherbergt der romantisch wirkende Pavillon das 959, benannt nach dem Wein-Jahrhundertjahrgang 1959. Entsprechend mondän ist die Atmosphäre drinnen, mit hohen Decken, dunklem Holz, weißen Tischdecken und roten Polstern, Kunst an den Wänden und einer imposanten Bar im Hintergrund. Das hat weltstädtisches Flair, wie wir es zugegebenermaßen in Heidelberg nicht unbedingt erwarteten. In London oder Mailand würde sich dieser Speise-

saal auch gut machen. Seit Frühjahr 2019 liegt die Küchenleitung bei Dustin Dankelmann. Der 26-Jährige brach sein Biologie-studium ab, um Koch zu werden und arbeitete zuletzt bei Klaus Erfordt in Saarbrücken. Die Karte lässt Ambitionen erahnen: Von bretonischer Seezunge bis zum Bresse-Huhn finden sich dort alle edlen Klassiker der traditionellen Haute Cuisine. In Zeiten der überall kultivierten „Regionalität“ ist das bemerkenswert. Da besinnt sich ein sehr junger Koch wieder auf die Qualitäten der klassischen Küche und befördert sie, wie wir bald feststellen, in die Moderne.

Schon das Amuse Gueule des Abendmenüs (vier Gänge 85 Euro, sieben Gänge 115 Euro, Preise können variieren; mittags gibt es Brasseriegerichte aus regionalen Produkten) steht im Zeichen der Klassik: eine Scheibe sehr gut gearbeiteter Pastete vom Kalb mit Leber, Bries, Herbsttrompeten und gelierter Geflügelconsommé. Der Blät-

terteig ist knusperhart, die abwechslungsreiche Füllung ideal gewürzt, ein feiner, überraschend leichter Einstieg. Alles andere als klassisch wird die pochierte Gänseleber inszeniert: Anstelle üblicher Fruchtbeigaben kombiniert Dankelmann sie japanisch, mit Nori-Algen, gebrannter Reiscrème und eingelegtem Rettichsalat. Durch den „Meeresgeschmack“ der Algen und die kräftige Säure des Salats irritiert das zunächst etwas, funktioniert aber mit jedem Bissen besser, weil das Süßliche der Leber immer mehr zum Tragen kommt. Am Ende fragt man sich, warum diese Kombination nicht schon öfter ausprobiert wurde. Der kleine Extrateller mit einem sehr intensiven Millefeuille aus Gänseleber, Sellerie und Kobre-Rind schmeckt dagegen etwas grob und wirkt eher ablenkend.

Von beeindruckender Produktqualität ist der norwegische Kaisergranat. Er wurde nur kurz gegart, sodass er leichten Biss be-

kommt und trotzdem seinen Schmelz behält. Die Kombination mit lauwarmem Gurkensalat schmeckt so ungewöhnlich wie schlüssig, der Kaviar obenauf ist kein Luxus-Zierrat, sondern verleiht der Kombination eine elegante Würze. Weiter geht es mit bretonischer Jakobsmuschel, in Spinat verpackt, gedämpft und mit Spinatsalat serviert, ein Gericht von puristischer Eleganz, das den Eigengeschmack der Produkte herausstellt. Als Clou wird eine ätherische Sauce aus Spinat, Tomate und Scamorza angegossen – hergestellt mit einem Extraktionsverfahren, das Dankelmann beim Saucen-tüfler Yannick Alléno in Paris kennenlernte. Auch bei anderen Gerichten meinten wir den Einfluss von Großmeistern wie Harald Wohlfahrt und Éric Fréchon zu erkennen. Epigonal wirkt das aber überhaupt nicht. Zur Entwicklung eines eigenen Stils gehört eben auch, sich erst mal von den richtigen Vorbildern etwas abzuschauen.

Dass die Küche im 959 ihr eigenes Ding macht, zeigt sich auch beim Rückenkotelett vom Münsterländer Milchferkel mit knuspriger Schwarte und Kümmel-Kraut-salat. Da wird der Brauhausklassiker Schweinsbraten mit Kraut mit lässigem Selbstverständnis für die Spitzenküche adaptiert. Auch der à part servierte „Hot-dog“ aus hausgemachter Blutwurst und die papierdünn geschnittene Schweinskopfsülze hauen aufs Köstlichste in diese Kerbe. Klassischer, aber nicht weniger gut ist der bayerische Lammrücken mit seidigem Thymianjus und saftiger Pilz-Parmesan-Tarte. Im separaten Schälchen gibt es getrüfftes Lammragout mit krosssem Lammbraten und Kartoffelpüree, das mit seiner dampfend heißen Herrlichkeit dem Hauptteller fast die Schau stiehlt.

Die Souveränität des Menüs setzt sich bei den Desserts fort. Eine Art Törtchen aus weißer Ivoire-Schokolade, Champagner und Quitte, sowie ein dunkler Schokoladen-Crèmeux mit eingelegten Beeren, geröstetem Buchweizen und Griotte-Kirschen sind raffiniertes Handwerk – aufwendig, aber nicht angestrengt. Auf Nachfrage hören wir, dass der Pâtissier Yannick Dahm erst 23 ist. Da fragt man sich, was man selbst eigentlich in diesem Alter geleistet hat. Hier und da schießen die Ambitionen der Küche noch übers Ziel hinaus, wäre weniger vielleicht mehr. Trotzdem kommt es selten vor, dass ein so junges und frisches Team so beglückend aufkocht. Irgendwie ist der Stadtgarten dann doch ein schönes Plätzchen.

In einem Satz: Heidelberg hat mit dem 959 jetzt ein kulinarisches Aushängeschild, wo Genuss richtig Spaß macht.

Qualität: ●●●●●
Ambiente: ●●●●●
Service: ●●●●●
Preis/Leistung: ●●●●●

GESCHMACKSSACHE



Nackensteak

Politiker, das lernen wir aus dieser Woche, sollten Lebensmittelvergleiche vermeiden. Sie sagen nichts aus und polarisieren nur. Die Fronten sind ja heute nirgends so verhärtet wie beim Essen, und die Codes der vielen Nischen immer schwerer zu lesen. Was genau meinte Hamburgs früherer Erster Bürgermeister Ole von Beust, als er mahnte, die CDU dürfe nicht länger als Partei der Nackensteaker empfunden werden? Wen meinte CDU-Fraktionschef Ralph Brinkhaus, als er in der *Barns* zurückbellte: „Nackensteaker sind das Rückgrat der Gesellschaft“, er schäme sich nicht, sie zu vertreten? Beust ging es natürlich um ein klimafreundlicheres Bild der Union. Doch – wenn schon Stereotyp, dann saftig! – hätte er sich da nicht lieber sorgen sollen, ob hanseatische Bürgerzirkel zu viel Rinderfilet essen? Brinkhaus indes war offenbar noch nie auf einer Nose-to-Tail-Party, wo zwar viel Attitüde kotelett gekaut wird, sich CDU-Fans aber selten hinverirren. Statt raushängen zu lassen, dass sie aus einer Zeit stammen, in der man mit Stempeln wie „Kartoffelkopf“ ganze Nationen in kulinarische Sippenhaft nahm, sollten Beust und Brinkhaus lieber ihre Wähler fragen, was die denn wirklich so essen. Sie wären überrascht, wie vielfältig Geschmack heute ist. MARTEN ROLFF