

EIN WILDER RUM VON DEN WILDS

Was kommt nach Gin und Wodka? Rum – wenn man Brennern und Bartendern Glauben schenkt. Bei Markus Wurth in Altenheim und Getränke Hetz in Freistett wird karibischer Zuckerrohrbrand in Fässern veredelt. Die Brennerei Wild in Strohbach geht einen Schritt weiter und hat ihren eigenen Rum gebrannt, der nun seit 1. September erhältlich ist. Dafür kauften Vater Franz Wild und seine Söhne Manuel und Maximilian Bio-Melasse in Thailand ein und führten diese – wie es auch in den Ursprungsländern der Spirituose üblich ist – einer natürlichen Spontangärung mit wilder Hefe zu. Das Ergebnis wurde anschließend in fünf unterschiedlichen Fässern zwei Jahre lange veredelt.

AUS WEIN UND BIER WIRD: WIER

Schon im vergangenen Jahr wagten das Freiburger Haus der Weine und die Brauerei Ganter mit ihrem Menüabend „Baden in Wein und Bier“ den Schulterchluss zwischen Traube und Malz. Mit dem neu kreierten Getränk WIER wird die Verbindung nun noch enger. Der Aperitif ist eine herb-frische Mischung aus beiden Klassikern. Die limitierte Erstauflage von 666 Flaschen (0,75 l) war sofort vergriffen. Nachschub gibt es erst wieder im Februar.

OFFENBURG HAT EIN NEUES WEINGUT

Kirsten Pieper und Jochen Basler haben in Zell-Weierbach ein neues Weingut an den Start gebracht. Unter dem Namen Pieper Basler will das Ehepaar schon 2018 bis zu 20 000 Flaschen an den Mann bringen. Jochen Basler ist in der Weinszene kein Unbekannter. Als Geschäftsführer der WG Gengenbach rief er zuletzt die heutige Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg mit ins Leben.

ANDREAS LAIBLE IST RIESLING-CHAMP

Das Weinparadies hat im Top-Ten-Riesling-Wettbewerb in diesem Jahr das Durbacher Weingut Andreas Laible zum Sieger gekürt. Auf den Plätzen folgen die Durbacher Winzergenossenschaft und die Oberkircher Winzer.

SCHLEMMEN IM WEINBERG

RONNY LOLL STELLT SEIN POP-UP-RESTAURANT ZWISCHEN DIE REBEN



Ronny Lolls Kreationen – passgenau abgestimmt auf die Weine der Winzer

Vor zwei Jahren zog Ronny Loll mit seiner Partnerin von Hamburg nach Baden-Baden – und war schwer angetan, was in dieser Ecke der Republik kulinarisch Sache ist. Allein schon diese Vielzahl an edlen Tropfen: „Ich wusste gar nicht, dass die Ortenau so eine exzellente Weingegend ist“, erzählt Ronny. Um dem Rest der Welt davon zu berichten – und auch die Ortenauer für

ihren Schatz zu sensibilisieren –, stellte er kürzlich sein Pop-up-Restaurant *tafelVINE* auf die Beine. Oder besser gesagt: in den Weinberg. In diesem Sommer bekochte er Einheimische und Touristen gemeinsam an einer langen Tafel in den Weinbergen von Andreas Männle in Durbach, bei Wild in Strohbach, bei Kopp in Sinzheim und bei Sven Nieger in Varnhalt. Ein paar kulinarische Auszüge des Menüs gefällig? Ochsenschwanzravioli mit geschmorten Tomaten und Nussbutter, grüne Erbsensuppe mit Lachstatar, wilde Gamba mit Linsensalat. Saulecker! Dazu gab's die

passenden Weine, deren Trauben drumherum wachsen. Die ersten Veranstaltungen waren ein Testlauf, im kommenden Jahr will der Koch und Kochbuchautor seine Aktion auf größere Füße stellen. „Die Rückmeldungen waren super, 2018 soll es deshalb von Juni bis September 16 Veranstaltungen geben“, erzählt Ronny. Termine und Infos unter www.facebook.com/ronnyloll.de

MEHR SEIN ALS SCHEIN

Noch ein Gin? Hmm. Und dann auch noch mit so einem Namen: Wichtelmann... Da kann man den Stoff auch gleich nach Gargamel oder Petrosilius Zwackelmann benennen – aber okay: Wir probieren mal.

Hinter dem Wichtelmann-Projekt steht Tobias Königer. Seine Passion sind eigentlich badische Weine und das wird auch bei seinem Gin nach Art eines Western Dry deutlich. Die Reifezeit im Fass, der Ausbau als Wine Aged Gin ist in jedem Fall ein spannendes Alleinstellungsmerkmal. Denn anders als Rum oder Whiskey kommen die meisten Wacholderschnäpse direkt aus der Distille in die Flasche. Deckel drauf, ab dafür.

Der Wichtelmann dagegen darf in gebrauchten Eichenfässern baden, in denen die Winzer vom Dasenstein viele Jahrgänge ihres mineralischen Grauburgunders haben reifen lassen. Das Weinfass

mit seinen Holz- und Weinaromen erweitert das Aromenspiel des Gins, dominiert aber auch nicht zu sehr. Zudem sind die Botanicals so ausgewählt, dass sie eine gute Affinität zu Wein garantieren. Wenn man so will: ein sehr badischer Gin.

Fazit: Der Wichtelmann ist nicht nur irgendein weiterer Ganz-in-Ordnung-Gin, sondern ein Charakterkopf. Seine Schärfe muss man mögen, es gibt sicher harmonischere Gins für klassische GT-Mischungen – aber die Anklänge von Wein und Eichenfass sind spannend. Unser Tipp: wirken lassen, sich Zeit nehmen und wie einen Obstler solo genießen.

