

Portwein & Sherry

Es gibt im deutschsprachigen Raum wohl kaum ein Getränk, das so stiefmütterlich – und daher nicht korrekt – behandelt wird, wie Sherry und Portwein. In der Küche weiß man was damit anzufangen, aber im Service oder Bargeschäft herrscht eher Unwissen. Mit Gläsern, Menge und Temperatur wird selten fachgerecht gearbeitet.

Zum einen sind unsere Fachschulen an dieser unprofessionellen Situation nicht unbeteiligt, wird doch seit Jahrzehnten nach dem gleichen Muster unterrichtet, nämlich unzureichend. Es werden Dokumentationen gezeigt, Fachliteratur wird behandelt und über die bis zu dreißig Meter langen Wurzeln, welche sich selber einen Weg durch den Kalkboden suchen, geschult. Auch über die Herstellung und Arbeit der Kellermeister. Der Kellermeister nimmt eine Probe vom Fass, riecht, testet und schreibt dann seine Entscheidung mit Kreide auf das Fass. Die Skala umfasst „Fine“, „Manzanilla“, „Amontillado“ oder „Oloroso“. Zur Vollendung von „Cream Sherry“ werden bei den zwei Letztgenannten noch zirka zehn Prozent der Pedro Ximénez- oder Moscatel-Traube zugeführt. Wie aber letztendlich das Produkt richtig serviert wird, in dieses Thema wird offensichtlich nicht allzu viel Zeit investiert.

Zum anderen sind – vielleicht auch deshalb – Führungspersonen, Service- und Barpersonal nicht ausreichend informiert und zeigen daher kaum Interesse an den Produkten Sherry und Portwein. Nicht selten wird bei uns „Sandemann Sherry“ oder „Sandemann Port“ angeboten. Sandemann mit zwei „n“. Dabei stammt die Familie Sandeman aus England und nicht aus Deutschland. Georg Sandeman gründete das Traditionshaus bereits 1790. Auch wenn bereits in der siebten Generation das Familienunternehmen – in den Neunzigern – an Seagram verkauft wurde, niemals schrieb sich Sandeman mit zwei „n“. Übrigens kaufte Seagram im gleichen Jahr ebenfalls sämtliches Hab und Gut von Martell auf.

Klar ist Österreich kein Sherry Land wie England oder Holland, wo traditionell vor dem Essen ein Sherry oder Portwein genossen wird. Pro Kopf der Bevölkerung konsumieren die Holländer weltweit am meisten Sherry und Portwein. „Er“ oder „sie“ genießt den Aperitif beim Empfang, im Restaurant, in seiner Kneipe oder gemütlich zu Hause. Genüsslich wird ein Stück Käse verzehrt. Jawohl, die Holländer scheinen eine andere Genusskultur zu haben, sie essen Käse vor dem Essen. Mit einem Schluck Sherry oder Portwein wird die Harmonie im Gaumen vervollständigt. Diese Zeremonie wiederholt sich solange, bis mit Bedauern festgestellt



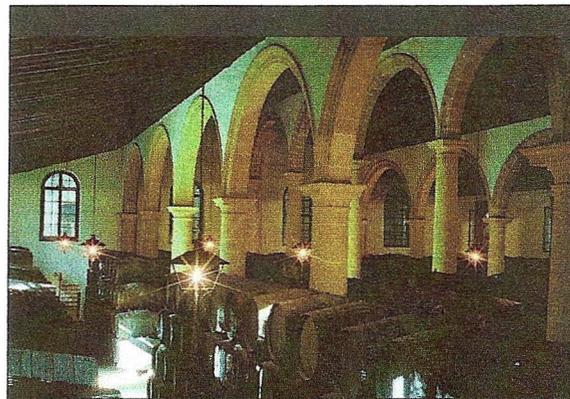
Text: Mr. Alexander Weller



wird, dass entweder der Käse oder der Aperitif nicht mehr vorhanden sind. Selbstverständlich ist es Aufgabe des Gastgebers, diese ungemütliche Situation schleunigst zu ändern. Ein „triple“ Genuss, wenn man in dieser Situation selber Gastgeber ist – man braucht nicht lange auf Supplément zu warten. Hier ist es wichtig, nicht zu weit vom Gast entfernt zu sein. Wird eine mit Elan geäußerte Nachbestellung nicht gebracht, so kann die Stimmung bald kippen, schlägt in eine negative Anwendung um, erzeugt Ärger und Missbehagen. An zweiter Stelle des weltweiten pro Kopf Verbrauch kommen die Engländer. Nachdem diese die allerersten Importeure waren, so wundert es doch ein wenig, dass die Holländer diesbezüglich fleißiger unterwegs sind als die Engländer. Wahrscheinlich wohl dadurch bedingt, dass beide Länder fähige Seeräuber waren und schon früh eine globale Getränke-Kultur entwickelten, was bei den Holländern vielleicht noch ein wenig ausgeprägter sein mag.



Sherry wird nach dem „Solera Verfahren“ hergestellt. Die Fässer sind übereinander platziert. Von der untersten Fassreihe wird per Handarbeit ein Teil des Inhaltes entnommen und aus der oben liegenden Reihe nachgefüllt. Dies wiederholt sich bis zur obersten Fassreihe. Es kann und wird deshalb niemals einen „Jahrgang Sherry“ geben – höchstens das Jahr der Abfüllung. Sherry ist ein Südwein. Südweine werden in unseren Breitengraden mit 5 cl ausgeschenkt. Vorzugsweise in einem „Copita“. Wir wissen doch: ein Produkt, in einem produktfremden Glas serviert, schmeckt nicht mal halb so gut. Eine geöffnete Weinflasche konsumiert man normalerweise innerhalb kürzester Zeit. Warum das wohl so ist, sagt uns – wahrscheinlich – unser Verstand. Warum das bei Sherry und Port nicht so ist, sagt uns – ziemlich sicher – kein Mensch. Nachdem Sherry in der Bar – mit Portionierer – „hängt“ (!), neben anderen Spirituosen „steht“ oder im besten Fall im Kühlschrank aufbewahrt wird, so wird Sherry eher als das Gleiche unter Seinesgleichen betrachtet. Man kann ihn also stehen lassen und er raucht nicht aus und verweilt dort unangestastet für ein oder zwei Wochen – oder Monate – bis zum nächsten Gebrauch. Es bedarf hier keiner all zu großen Fantasie, wie lange es dauern kann, bis die letzte Portion einer Flasche, womöglich mit bereits vergilbtem Etikett, ausgeschenkt und verkauft wird. Im lustigsten Fall wird eine geöffnete Flasche zum Saisonanfang wieder weiter zur Fassung dazu genommen und dem Gast verkauft.



Im Mutterland Spanien wird eine ganze Flasche Sherry zum passenden Vor- oder Hauptgericht angeboten, gerne angenommen und konsumiert. Es wäre kein Fehler, wenn wir uns ein wenig von diesem Verhalten abkupfern würden. Warum bieten wir nicht auch eine ganze Flasche Sherry oder Port, kalkuliert wie Wein, zum passenden Gericht an?



Anfang der Neunziger Jahre war ich mit dem Fachbuchautor und großen Gastronomie-Experten Peter Roman im Restaurant „Korso“ in Wien ausgezeichnet essen. Das Ambiente, der Service und die Küche waren hervorragend. Ein Erlebnis, wenn all diese drei Komponenten in einem Lokal gleichzeitig harmonisieren und funktionieren. Im Lande herrschte „nouvelle cuisine“ – Aufbruchsstimmung, verbunden mit einer gewissen Euphorie. Die Teller wurden bunter und größer, die Portionen feiner und kleiner und die Restaurantkritiker hatten Hochkonjunktur. Pionierarbeit wurde geleistet durch Leute wie Karl E. Eschböck am Mondsee, Werner Matt und Rudi Kellner in Wien, Hasi Unterberger in Kitzbühel, Günther W. Hager in Linz und Novotny in der Villa Novotny in Ybbs. Sie alle zeigten Fachleuten und Laien, wo es lang ging. Reinhard Gehrler im „Korso“ war ebenfalls so ein steigender Stern am österreichischen Kochhimmel. Erfreulicherweise konnte das Service in den Restaurants zum Teil auf dieser Euphorietreppe mit aufsteigen. Es bediente uns ein gewisser Michael Prónay. So wie er mit Brustketten ausgestattet war, sah er aus wie der Bürgermeister von Wien. War er aber nicht. Er nannte sich „Sommelier“ und verkaufte uns, nachdem er seine Brustketten Tastevin zur eigenen Verkostung verwendet hatte, eine ganze Flasche Portwein zum Käse. Inzwischen sind fast zwei Jahrzehnte vergangen und viele Nachahmer hat der fachlich äußerst versierte Sommelier Michael Prónay diesbezüglich nicht erfahren. Zumindest nicht in Österreich.



Portwein

BARKULTUR

Also was tun mit einem ungeliebten Produkt? Es bieten sich zwei Möglichkeiten an: Es nicht zu verwenden oder es zu verwenden. Es nicht zu verwenden ist aber allemal noch besser als es falsch zu verwenden.

Möglichkeiten zur Verwendung bieten sich an: im Hotel sind hierzu Empfänge besonders gut geeignet. Sie werden angenehm überrascht sein, wie ihre Gäste reagieren, wenn mal Zusätzliches angeboten wird.

Im Restaurant verabreicht man Sherry in Bouillon, Portwein in Crème Suppen und das selbstverständlich am Tisch zelebriert. In jeder Bouillon harmoniert ein wenig Sherry und in jeder Crème Suppe harmoniert Portwein fantastisch. Zum Salatbuffet gehört zwar nicht unbedingt ein Sherry, würde aber optisch gut zu Gesicht stehen und zusätzlich zu Essig und Sherry Essig, bestens passen. In der Bar werden verschiedene Cocktails oder der „Aperitif des Tages“ angeboten. Ist noch ein Rest übrig, so gibt es die Möglichkeit, sich bei Stammgästen für ihr regelmäßiges Kommen mit einem Gläschen „aufs Haus“ zu bedanken. Die allerbeste Werbung findet bekanntlich immer noch im eigenen Hause statt. Das macht allen Beteiligten Spaß und ein Teil der Flasche kann als „Werbung“ in die Buchhaltung verrechnet werden.

Feiern Sie als Bartender diesen Erfolg mit einem „Cream Sherry over ice“. Schmeckt hervorragend. Fast wie ein Cocktail.

Eine Verkaufsmöglichkeit der anderen Art wäre ein Erlebnis, was mir in Jerez da la Frontera widerfahren ist: in einer Bodega voller Marienbilder bekamen wir aus Sherry Fässern eine tiefbraune Brühe. Dieser Sherry, in für uns untypischen schlanken Shot-Gläsern serviert, wurde von uns „kleine Brauner“ getauft. So wie der Kellermeister seine Entscheidungen mit Kreide auf dem Fass festhält, so wurde auch unsere Konsumation mit Kreide auf dem Thekenpult angeschrieben. Kurz vor Mitternacht entstand eine gewisse Nervosität im Lokal. Kerzen wurden angezündet, die Musik verstummte und das Licht ging aus. Es war plötzlich komplett still. Vor einem großen Marienbild erschien nicht die Heilige Maria, sondern eine gut genährte Opernsängerin. Sie sang das Ave Maria, ohne Begleitmusik, wie ein Engel. Es schien, als ob sie kurz vom Himmel ausgeborgt auf die Erde gekommen war, um nur für die Anwesenden himmlisch zu singen. Nach nur fünf Minuten war die Gänsehautstimmung vorbei. Das Licht wurde wieder eingeschaltet, die Musik ertönte und die Leute nahmen ihre Diskussionen wieder auf, und zwar so, als wäre nichts Besonders passiert. Wir – in unseren Breitengraden – könnten das auch mal ausprobieren, also: Musik aus, Licht aus und Kerzen an. Semino Rossi bräuchte man ja nicht extra kommen lassen. Eine CD würde es ja auch tun. Oder der Bartender bzw. die Barkeeperin singt mal ein Solo.

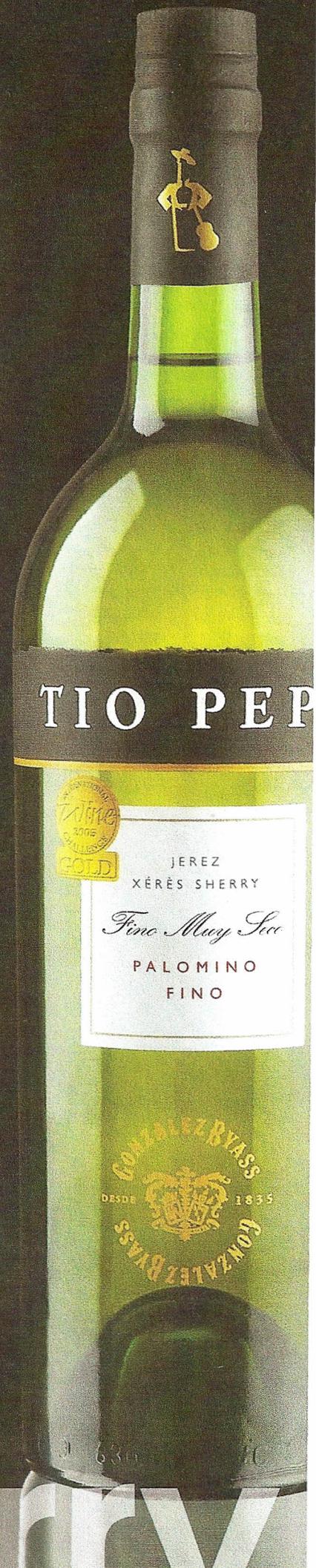
Fazit: Sherry ist ein Südwein und somit als Wein zu behandeln und zu servieren. Der Sherry kommt mit Weißwein – Temperatur in ein „Nosing Glas“ und wenn das nicht vorhanden ist, nehmen Sie einfach ein Weißwein – Glas. Bei weißem Portwein gelten dieselben Regeln. Roter Portwein hingegen verlangt Zimmertemperatur und ein kleines bauchiges Glas, ansonsten wäre auch hier ein Rotwein Glas angebracht.

And don't forget the four steps: anschauen – riechen – trinken – genießen.

Beim Konsumieren sollte man beachten, dass besagte Produkte etwa vier bis fünf Volumsprozent mehr enthalten als Wein. Anders ausgedrückt: Mengenmäßig sollte man ein wenig aufpassen, ansonsten man zu jodeln anfängt. Und das passt nicht. Südländischer Wein mit alpenländischen Klängen zu vermählen, harmoniert eher weniger.

Drink about it

& best wishes von Alexander Weller



& Sherry