

WEIN JOURNAL



MOLITOR



„Wein-Adel“ vom
fünften Kontinent
d´Arenbergs
Spitzenqualität

Wein & Crime:
Mordsmäßig
gute Lese-Tropfen

„Irgendwo in Afrika“
Wein-Genuss
mit Engagement

Memphis liegt in Italien
Musikalische Gastarbeiter
on Tour

Tipps & Rezepte



Editorial



Schenken ist nicht so einfach

Diese Ausgabe widmen wir dem Geschenk, und damit insbesondere dem Wein als Geschenk.

Schenken ist gar nicht so einfach. Über das Phänomen des Schenkens zerbrechen sich Wirtschaftswissenschaftler, Psychologen und Philosophen die Köpfe. Ist Schenken Freude oder lästige Pflicht, Freigiebigkeit oder nüchterner Tauschhandel?

Der Tausch von Geschenken ist nach Joel Waldfogel ein verlustreiches Geschäft. Er errechnet, dass allein in den USA alljährlich 16 Milliarden Dollar Verlust dadurch entstehen, dass Geschenke die Geber mehr kosten als sie den Empfängern wert waren. Welch ein Aufwand an Gedanken und Zeit mit welchem geringem Erfolg! Waldfogels Fazit: Geld ist das einzig vernünftige Geschenk, weil es keine Verluste gibt. Doch stellen Sie sich vor, Sie verteilen rundum Ihre Schecks an Verwandte und Freunde und statt eines guten Tropfens überreichen Sie Ihren Geschäftspartnern Bargeld...

Der Philosoph Adorno hält dieser kalten Mathematik die „Imagination des Glücks des Beschenkten“ entgegen. Mit Phantasie sei für jeden etwas zu finden, was diesen durch und durch beglückt. Diesen „Nerv“ zu treffen, ist der höchste Adel, den ein Geschenk erzielen kann. Er wird nicht oft erreicht. So bleibt Schenken eine Kunst, andere und damit auch sich selbst zu erfreuen.

Wein ist hier ein besonderer Glücksfall. „Schenken“ kommt von „Einschenken“. Tatsächlich ist die älteste und edelste Form eines Geschenkes die Gastfreundschaft, die sich im gereichten Wein widerspiegelt. Das findet sich auch im Weinpräsent, der modernen Form der Beziehungspflege, wieder. Guter Wein leistet viel: Er dient der Ernährung und dem Genuss, er schult das Wahrnehmungsvermögen, er weckt Erinnerungen und Gefühle, er hebt die Qualität des täglichen Daseins, er trägt unsere Lebenskultur in sich. Er birgt die Chance, neben seinem materiellen Wert auch die geheimen Wünsche und Sehnsüchte des Beschenkten zu erfüllen.

Solch guten Wein finden Sie bei uns natürlich in den verschiedensten Erscheinungsformen. Auch verbindet er sich vielfältig mit anderen Lebensbereichen, Zeiten und Regionen. Wir schenken Ihnen hierzu ein paar Ideen, voller Hoffnung, den „Wein-Nerv“ des glücklichen Empfängers und vielleicht Ihren eigenen zu treffen.

Viel Freude beim Betrachten und Studieren der folgenden Seiten wünschen Ihnen

Ingeborg Molitor

Rainer Haag



Seit 1975 bereist Walter Schorm Afrika. Seine Fotos sprechen für die Menschen, erzählen ihre Geschichten und vermitteln faszinierende Eindrücke von Fauna und Flora.

„Irgendwo in Afrika“ Wein-Genuss mit Engagement

Vom Kap der guten Hoffnung zum Kap der Visionen: Seit dem Ende der rassistischen Apartheidpolitik vollzieht sich eine spannende gesellschaftliche Entwicklung im südlichsten Zipfel des „schwarzen Kontinents“. Der Trend zum „Kap der guten Weine“ ist einer der positiven Wirtschaftswege.

Grund genug für Ingeborg Molitor und Rainer Haag, bei Besuchen vor Ort intensive Beziehungen zu aufstrebenden Weingütern wie dem Familienunternehmen Kaapzicht in Stellenbosch zu entwickeln. Dessen Weine räumen mittlerweile internationale Preise ab, wie zum Beispiel 2004 in London der „Kaapzicht Steytler Vision 2001“.

Grund genug aber auch, bei Gesprächen vor Ort soziale Probleme und die Notwendigkeit von Hilfsangeboten in anderen Regionen des „vergessenen Kontinents“ zu diskutieren. Mit den Fotokalendern von Walter Schorm, seit 1978 Lehrer am Recklinghäuser Marie Curie-Gymnasium, wird das konkret. Der Reinerlös von „Afrika 2006“ kommt dem Verein „Partnerschaft Sahelzone e.V.“ zugute, der Projekte in der Dem. Rep. Congo, in Mali und im Senegal unterstützt. „Hilfe zur Selbsthilfe“ beim Neubau eines Klassenzimmers, dem Bau einer Wasserleitung oder der Anlage eines Obst- und Gemüsegartens - Hilfe, die direkt vor Ort bei den Menschen und nicht „Irgendwo in Afrika“ ankommt.



Den Fotokalender von Walter Schorm sowie eine Auswahl südafrikanischer Weine gibt es als Geschenkpaket in der Weinhandlung MOLITOR.

Wein & Crime Mordsmäßig gute Lese-Tropfen

Beim Besuch der romantischen Lagunenstadt den „Tod in Venedig“ lesen oder in Südfrankreich die Spuren von Izzo Fabio Montale verfolgen: Spannungsgeladene Lektüre aus der Urlaubsregion als prickelnde Ergänzung des Reiseführers. Paul Grote, Autor zahlreicher Reportagen u.a. in „FAZ“ und „GEO“, hat das Angebot um zwei lesenswerte Kriminalromane bereichert. Den „Tod in Bordeaux“ untersucht der deutsche Weinhändler Martin: Der junge Winzer Gaston wird ermordet, weil er einem millionenschweren Wein- und Etikettenschwindel auf der Spur war. Einflussreiche Winzer wollen die Aufklärung stoppen..



„Bitterer Chianti“ wird in der Toskana kredenz: Inmitten freundlicher Menschen, auserlesener Weine und kulinarischer Köstlichkeiten häufen sich Verbrechen. Paul Gatow fotografiert für einen Weinführer, und um ihn herum wird es ungemütlich - von umgesägten Strommasten bis zum Tod eines Winzers, auch er selbst wird zur Zielscheibe.

Autorenlesung in der Engelsburg

Am 18. Februar 2006 liest der in Berlin aufgewachsene Autor Paul Grote in der Recklinghäuser „Engelsburg“ aus seinem Krimi „Tod in Bordeaux“, die passenden Weine zum Nervenkitzel werden natürlich auch serviert - à la votre santé!



Wein & Crime im Doppelpack: Neben den entsprechenden Weinen hat die Weinhandlung MOLITOR auch die Bücher vorrätig.

Weinhandlung Molitor:

Hertener Straße 59, 45657 Recklinghausen
Tel: 02361 / 2 34 87
Fax: 02361 / 18 36 47
e-mail: info@wein-molitor.de
www.wein-molitor.de

Impressum:

Herausgeber: Weinhandlung Molitor, Hertener Str. 59, 45657 Recklinghausen -
Redaktion: Pressebüro a.ha, Otto-Burrmeister-Allee 3, 45657 Recklinghausen -
Layout: Pressebüro a.ha - **Texte:** Hans-Jürgen Abenath, Andrea Hamm, Ingeborg Molitor - **Fotos:** Hans-Jürgen Abenath, Cornelius Dally Ingeborg Molitor, Walter Schorm - **Druck:** Schütz-Druck Recklinghausen, Oerweg 20

Der „Wein-Adel“ vom fünften Kontinent

Seit drei Generationen erzeugt d´Arenberg Spitzenqualität

Das Adelsgeschlecht derer von Arenberg scheint ein reiselustiges Völkchen gewesen zu sein. Mal von Belgien über Recklinghausen – die Recklinghäuser Engelsburg war lange Verwaltungssitz der Herzöge von Arenberg – mal auf den australischen Kontinent. So könnte es gewesen sein. Ob die Vorfahren der heutigen Besitzer des Weinguts d´Arenberg im Süden Australiens wirklich gemeinsame Wurzeln mit den hiesigen Adligen haben, ist nicht mit letzter Sicherheit belegt. Sicher ist, dass der Weingutgründer Joseph Osborne eine Frau aus der belgischen Auswandererfamilie d´Arenberg heiratete: Ein vergnügliches Gedanken-spiel erlaubt dies allemal.

Spitzenweine vom anderen Ende der Welt

„Belegt“ ist allerdings, dass die d´Arenberg-Weine zu den besten in Australien gehören und auch in anderen Teilen der Welt immer mehr Freunde finden. Selbst „Weinpapst“ Robert Parker schätzt sie, 2005 erhielten acht Weine aus dem Hause d´Arenberg über 90 seiner begehrten Punkte. Der Superstar ist der „Dead Arm Shiraz“, der in einigen Jahrgängen an der 100 Punkte-Grenze leckt.

Von der Qualität der d´Arenbergschen Tropfen konnten sich im Oktober 2005 auch Recklinghäuser Weinfreunde überzeugen. Unterm Sternenzelt im Innenhof des Parkhotels Engelsburg stand ein eindrucksvolles Sortiment des australischen Weinguts zur Verkostung bereit, fachkundig präsentiert von d´Arenberg-Vertreter Ron Bell. Große Deutschlandpremiere feierte dabei der Stump Jump White, der von den australischen d´Arenbergern als Gruß an die Engelsburg direkt per Luftexpress eingeflogen wurde.

Rund 2,5 Millionen Flaschen produziert das 1912 gegründete Weingut pro Jahr und zählt in Australien damit eher zu den kleinen Betrieben - „down under“ gelten eben andere Maßstäbe. In der gesamten Palette präsentieren sich die Weine üppig, mit viel Kraft und Konzentration. Schon die Basis, die Stump Jumps white und red, zeigt mit ihren „verrückten Cuvées“, das sind Mischungen verschiedener Rebsorten, dass auch die traditionsbewusstesten Europäer mit unkonventionellen Weinen überzeugt werden können.



In traumhaft schönen Landschaften im Süden des 5. Kontinents wachsen die Weine des Hauses d´Arenberg (Foto unten): Von der Qualität der edlen Tropfen konnten sich Besucher im Oktober im Innenhof des Recklinghäuser Parkhotels Engelsburg informieren (Foto oben links).



Memphis in Italien

Musikalische Gastarbeiter

Jeden Sommer liegt Memphis in Italien, zumindest für ein bis zwei Wochen. Nicht, dass die über 600.000 Einwohner der US-amerikanischen Metropole im südwestlichen Bundesstaat Tennessee mit der berühmten Elvis Presley-Villa „Graceland“ dann geschlossen in der Toskana und in Umbrien auflaufen würden - den „Job“ macht die 1995 in Recklinghausen gegründete Band „Memphis P.C.“ als musikalische „Gast-Arbeit“.

Entstanden ist ihr Name nicht als Tribut an den „King of Rock ‘n’ Roll“, sondern als sympathische Panne - bei der Probe vor dem ersten Bandauftritt gerieten die Notenblätter für die Jazz-Standards „Memphis Underground“ und „Mister P.C.“ durcheinander, der zunächst vorläufige Bandname wurde kreiert und in der Folge zum Markenzeichen. Seit 1999 wird der jährliche „Ferien-Job“ in Norditalien zelebriert - mit Auftritten zwischen den Türmen von San Gimignano oder auf dem „Campo“ von Siena. Die nördlicher gelegene Weinregion Piemont liegt ebenfalls auf dem Tour-Weg der „Musik-Touristen“.

Dort trifft man auf ein Quartett, das bei seiner künstlerischen Entfaltung nicht das Sinnesorgan Ohr, sondern in erster Linie Mund und Nase anspricht: Zum „Barbera-Quartett“ haben sich mit qualitativ hochwertigen Weinen und Grappa-Varianten vier Weingüter zusammengeschlossen, darunter auch das von Rolf und Ilona Busch. Die vier Winzer widmen sich einer gemeinsamen Leidenschaft, dem Barbera-Wein. Diese Rebsorte bringt, bei guter Pflege, einen der originellsten und ursprünglichsten Weine Europas hervor. Mit Akribie versucht jeder der vier, mit seinem kecken, kirschwürzigen, lebendigen Rotwein den berühmtesten italienischen Gewächsen wie Barolo, Barbaresco, Toskana- und den Super-Toskaner-Weinen Paroli zu bieten.

Rolf und Ilona Busch sind der Motor dieses Quartetts. Als junge Un-Ruheständler starteten sie 2001 mit ihrem Weingut im Piemont. Mit Herz, Geist und Geduld führen sie auch Gäste auf ihrem kleinen, sehr anspruchsvoll geführten Betrieb in die hohen Weihen der Wein- und Lebenskultur ein. Wer diese herzliche Gatsfreundschaft selbst vor Ort erleben möchte, kann das bei einer Weinreise im Juni 2006. Nähere Informationen gibt es dazu in der Weinhandlung MOLITOR oder bei der Reiseleiterin Sabine Walther-Eising (Tel.: 02361/9053660, Fax: 9053661).



MOLITOR offeriert sowohl die aktuelle Memphis-CD als auch die Weine des Barbera-Quartetts.



Rosa gebratene Entenbrust auf weißem Pfefferrahm mit Champagnerkraut und Kartoffelschnee

Für die Ente:

4 mittelgroße Entenbrüste
Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Für den Pfefferrahm:

1 Zwiebel, 1 Stange Lauch (nur das weiße)
100 g Knollensellerie, 50 g Butter
etwas Weißwein zum Ablöschen
200 ml Sahne, 200 ml Milch
Weiße Pfefferkörner
Weißer Pfeffer aus der Mühle

Für das Champagnerkraut:

600 g mildes Weinsauerkraut
4 Scheiben frische Ananas
250 ml Champagner
Salz, Pfeffer, Zucker, Nelke
Angerührte Speisestärke zum Abbinden

Für den Kartoffelschnee:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
150 ml Milch, 30 g Butter, Salz, Muskatnuss
etwas Milchschaum zum Garnieren



Markus Kaufmann, Chefkoch im Recklinghäuser Ratskeller

Außerdem:

1 Cox Orange Apfel
etwas Mehl und Butter zum Braten
Preisselbeeren

Für den Schnee die Kartoffeln waschen, schälen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Aus dem Wasser nehmen und abdampfen. Milch und Butter heiß machen. Die getrockneten Kartoffeln noch warm durch die Kartoffelpresse drücken und mit der Milch glatt rühren. Mit Salz und Muskat würzen und durch ein feines Sieb streichen.

Für das Champagnerkraut das Sauerkraut mehrfach wässern und im Sieb abtropfen lassen. Die Ananas in fünf mm große Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Mit Champagner ablöschen, das Kraut und die Gewürze zugeben. Alles so lang kochen, bis die Ananas weich ist, mit der Speisestärke leicht abbinden.

Für den Pfefferrahm das Gemüse grob würfeln und in der Butter in einem Topf farblos anschwitzen. Mehlieren und mit dem Weißwein ablöschen. Die Sahne und die Milch sowie alle Gewürze zugeben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Kurz vor dem Anrichten mit dem Bratsaft der Ente verrühren und noch einmal mit weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Entenbrust säubern, würzen und auf der Hautseite zuerst scharf anbraten. Nach dem Wenden mit der Hautseite nach unten etwa zehn bis fünfzehn Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen rosa garen. Etwa fünf Minuten bei 50 Grad ruhen lassen.

Den Apfel schälen, entkernen und in vier gleich große Scheiben schneiden. Danach in Mehl wenden und in Butter goldgelb ausbraten. Die Preisselbeeren in der Mitte der Apfelscheiben anrichten.

Alles auf warmen Tellern anrichten. Die Ente tranchieren und auf die Sauce setzen. Champagnerkraut dazu geben, Kartoffelschnee zum Schluss mit etwas Milchschaum dekorieren.

Ein Rezept von Markus Kaufmann, Chef-Koch des Recklinghäuser Ratskellers. Unter der Leitung von Markus Kaufmann veranstaltet die Weinhandlung MOLITOR am 15. Januar einen Kochkurs. Infos unter 02361 / 23487



Der Wein-Tipp

Sowohl als Aperitif wie auch dazu ein Glas MOLITORs Rieslingsekt: Der Sekt liegt nach Champagner-Art 18 bis 24 Monate auf der Hefe. Circa 2.000 Flaschen kommen jährlich in den Verkauf. Bei einer solchen Produktionsmenge wird es zum Jahresende oft knapp. Dieses prickelnde Vergnügen „made im Ruhrgebiet“ ist eben sehr begehrt.