Deutschlands großes Food-Magazin • www.essen-und-trinken.de • 10/2021 • 4,90 €

# essen & trinken

**Saison**
GUTES MIT ÄPFELN UND PILZEN

**FEINES VOM LACHS**
*Gebraten, roh oder gebeizt*

**C'EST CHIC**
BRIOCHE, CANNELÉ, TARTE AU CITRON

EINLADUNG ZUM WINZER-MENÜ

# *Mehr Aroma wagen!*

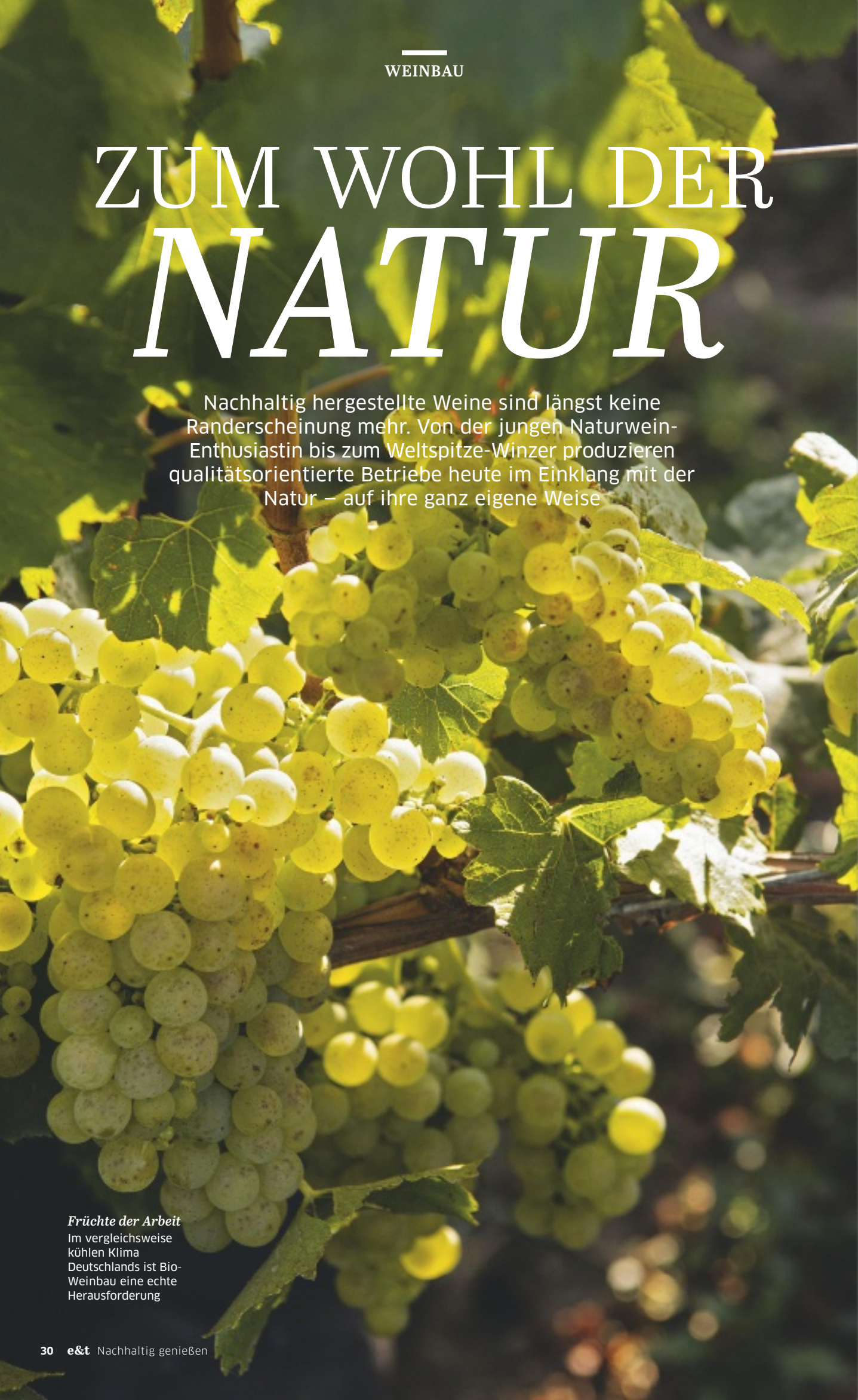
Steinpilz-Pfanne, Lamm-Tajine oder Sauerbraten – unser Küchenchef verrät seine besten **Würz-Ideen**

Wie das duftet: Schmortopf mit Zimt, Sternanis und frischen Kräutern

4 190766 004902 10

# ZUM WOHL DER *NATUR*

Nachhaltig hergestellte Weine sind längst keine Randerscheinung mehr. Von der jungen Naturwein-Enthusiastin bis zum Weltspitze-Winzer produzieren qualitätsorientierte Betriebe heute im Einklang mit der Natur – auf ihre ganz eigene Weise



***Früchte der Arbeit***
Im vergleichsweise kühlen Klima Deutschlands ist Bio-Weinbau eine echte Herausforderung

***Gute Energie***
Nikolaus Saahs vom Nikolaihof zählt zu den profiliertesten Winzern

## NIKOLAIHOF
## *DER GANZHEITLICHE*

In den letzten Jahren ist die biodynamische Bewirtschaftung von Weinbergen zum gefühlten State of the Art im Weinbau erhoben worden. Die Richtlinien von entsprechenden Verbänden wie Demeter sind besonders streng und verfolgen das Ziel, Irdisches mit Kosmischem zu verbinden. Während manche Winzer nur auf den Mondkalender blicken, weil die Resultate im Weinberg ihnen recht geben, folgt die Familie Saahs am Nikolaihof in der Wachau der Anthroposophie seit 40 Jahren mit voller Überzeugung – und ist spätestens 2014 in der Weltspitze angekommen, als einer ihrer gereiften Rieslinge zum ersten österreichischen 100-Punkte-Wein in Robert Parkers „Wine Advocate" gekürt wurde. Schon im Basis-Segment brillieren die Nikolaihof-Weine mit puristischer Eleganz.

*Nikolaihof; Nikolaigasse 3, 3512 Mautern an der Donau (AT), www.nikolaihof.at*

***Bubbles im Blut***
Volker und Marie-Luise Raumland macht in Sachen Sekt niemand etwas vor

## MAX GEITLINGER
## *DER GASTRO-WINZER*

Es sind große Fußstapfen, die Max Geitlinger heute ausfüllt – sein gleichnamiger Großvater hatte das „Gasthaus zum Hirschen" in Egerten nahe Basel über Jahrzehnte geprägt und zur Institution gemacht. Neue Wege wollte der Enkel dennoch beschreiten und nutzt seine Winzerausbildung dazu, neben der Gastronomie hochklassige Bio-Weine in kleinen Mengen zu keltern – spontan vergoren, unfiltriert und in trauter Harmonie mit der regionalen, saisonalen Slow-Food-Küche im „Hirschen".

*Gasthaus zum Hirschen; Am Neuweg 2, 79400 Egerten; www.max-wein.de*

***Zwei Herzen in einer Brust***
Weinbau oder Gastronomie? Max Geitlinger wollte sich nicht entscheiden und macht heute beides

## SEKTHAUS RAUMLAND
## *DIE SEKT-INSTANZ*

Wenn es um deutschen Sekt geht, dauert es nie lange, bis der Name Volker Raumland fällt – mit Innovationsgeist und Akribie hat er das Thema Sekt in Deutschland auf ein neues Level gehoben und den Weg für eine blühende Szene geebnet. Was bei den Lobgesängen auf seine edlen Schäumer oft vergessen wird: Seit knapp 20 Jahren wird mit Bio-Zertifikat produziert, was bei Sekt-Grundweinen eine extrem hohe Herausforderung darstellt. Einige Weine sollen für 10 Jahre und länger reifen, die Trauben dafür müssen in perfektem Zustand gelesen werden. Raumlands Töchter Marie-Luise und Katharina werden in Zukunft dafür sorgen, dass es so bleibt.

*Sekthaus Raumland; Alzeyer Straße 123c, 67592 Flörsheim-Dalsheim; www.raumland.de*