

ARCHE DES GESCHMACKS

Wilder Mix

Seit mehr als 20 Jahren nimmt die Nonprofit-Organisation Slow Food vom Aussterben bedrohte Kulturpflanzen, Tierarten und regionale Lebensmittel an Bord ihrer „Arche des Geschmacks“. Wir stellen in jeder Ausgabe einen Passagier vor. Diesmal: der Wein „Alter fränkischer Satz“



Kennt Ihr das? Man steht vor dem Weinregal und kann sich nicht entscheiden. Weiß, rot – oder rosé? Und damit fängt die Auswahl erst an. Wie wäre es deshalb mit einer gemischten Variante? In Franken gibt es eine traditionelle Methode, aus verschiedenen Weiß- und Rotweintrauben einen Wein zu keltern – von dem auch die Umwelt profitiert. Er nennt sich „Alter fränkischer Satz“ und sein Anbau fördert die Pflanzenvielfalt. Die verschiedenen Reben werden nicht nach Sorten getrennt gepflanzt und später in einer Cuvée gemischt, sondern sie wachsen schon im Weinberg direkt nebeneinander. Jeder Winzer entscheidet selbst, welche und wie viele historischen oder klassischen Rebsorten er seinem „Satz“ zufügt. Mal wachsen auf demselben Fleck Erde zehn, mal mehr Traubensorten Seite an Seite. Intelligent ist das auch, weil sie je nach Witterungsbedingungen unterschiedliche Erträge

bringen: Manche Rebe reagiert sensibel auf Nässe, manche auf Frost. Geerntet und gepresst werden alle Trauben zur gleichen Zeit. Hartmut Scheuring ist Winzer und produziert seit 17 Jahren den Alten fränkischen Satz. Den Geschmack seines Weins zu beschreiben, findet er schwer. „Ich habe in all der Zeit noch nie erlebt, dass sich die Weine von einem Jahr zum nächsten Jahr geschmacklich ähnelten. Es bleibt immer sehr spannend.“ Weintrinker beschreiben ihn als „mineralisch“, „facettenreich“ und „komplex“. Heute ist der Alte fränkische Satz eine Rarität. Denn durch Flurbereinigungen ist diese wildere Art des Anbaus nur noch an bestimmten Stellen möglich, und insgesamt nur noch auf 7,5 Hektar – das sind 0,1 Prozent der gesamten Rebfläche Frankens. Zu Bestellen zum Beispiel bei DER.TROCKENE.FRANKE@GOOGLEMAIL.COM ODER WWW.BIO-WEINGUT-WALLRAPP.DE

FOTO shutterstock

GENUSS

GETRÄNK

Die Nase trinkt mit

Duft fürs Leitungswasser

Was ist das gesündeste und nachhaltigste Getränk der Welt? In Ländern, in denen sauberes Wasser aus den Rohren sprudelt, einfach zu beantworten: Leitungswasser. Nicht abgefüllt, nicht aromatisiert oder über weite Strecken transportiert. Nur, vielen schmeckt Limonade besser. So gesehen ist die Erfindung eines Münchner Getränke-Start-ups schon sinnvoll: Die fünf Gründer haben gerade eine Funktions-Trinkflasche auf den Markt gebracht, die mit reinem Leitungswasser befüllt wird – das dann nach Himbeer-Zitrone, Gurke oder Pfirsich schmeckt. Was?! Fabian, Lena, Tim, Simon und Jannis von Air Up haben sich den Fakt zunutze gemacht, dass der Mensch Geschmack zum Großteil über die Nase wahrnimmt, nicht den Mund. Ihrer Trinkflasche setzen sie einen so genannten Pod auf, der die Luft im Strohalm beduftet. Beim Saugen schmeckt das Wasser aus der Flasche dann nach Pfirsich oder Gurke. Nicht süß, aber aromatisch. Allerdings: die Flasche ist aus Plastik, der Pod auch. Und er ist in eine Aroma-Schutzfolie verpackt. „Wir arbeiten noch an der Verpackung“, sagt Jannis. Im Vergleich zu abgefüllten Wassern mit Geschmack hat er für das Air Up-System eine günstigere CO₂-Bilanz errechnet. Insofern: Wenn die Flasche mit dem Duft mehr Menschen zum Leitungswasser-trinken animiert – prima. WWW.AIR-UP.COM



FOTOS PR



VORKOSTER

Das knackt

Hafer aus der Region, weniger Zucker und kein Palmöl: Knuspermüsli-Bäcker Barnhouse bringt eine neue Linie namens Joy in die Läden. Drei enorm-Leser*innen haben probiert

„**JOHANNA NOWAK, BERLIN** Bei mir kam das Krunchy Mohn-Orange an. Ich hab es mit Freude pur geknuspert und auch mit Milch gegessen. Besonders lecker fand ich den Orangengeschmack. Die Orangenstückchen werden in Flüssigkeit weich und schmecken dann wie frische Früchte. Den Mohn habe ich kaum rausgeschmeckt, höchstens im Abgang ganz sanft. Die Süße ist genau richtig. Insgesamt eine leckere Abwechslung, sehr zu empfehlen!

„**LISA SAUER, MÜHLHAUSEN** Joy Cocoa erinnert mich ein wenig an Bounty, das liegt an seiner leichten Kokosnote. Es ist aber deutlich weniger süß als der Schokoriegel – und als andere Crunchy-Müslis. Noch besser: Es ist vegan. Positiv finde ich auch, dass es in zubereitetem Zustand eine ganze Weile knusprig bleibt. Ich habe Joy mit Haferflocken und Nüssen gemischt, dazu frisches Obst und Pflanzenmilch. Sehr lecker und sättigend!

„**CHRISTINA BÜNS, KÖLN** Ich habe Joy Mohn-Erdbeere-Zitrone probiert. Die Kombination finde ich sehr interessant. Vom Duft erinnert mich das Müsli sehr an den Sommer, die Zitronennote ist dominant (fast zu sehr). Ich habe das Krunchy mal mit Milch, mal Joghurt und Früchten probiert – bei Letzterem geht sein Geschmack etwas unter. Aber es hält, was es verspricht – es ist wirklich sehr crunchy. Positiv finde ich, dass es palmölfrei ist!