

BAD+DESIGN

WAGNERPLUS Gestaltung+Planung+Einrichtung+Ausführung



Traumbäder...

Die Zeitschrift "Schöner Wohnen" zählt unser 1.000 qm - Badstudio zu den Top 100 in Deutschland



...traumhaftes Klima

Die entsprechende Heizungsanlage mit Heizkörpern im passenden Design gehört einfach dazu.

Wir kümmern uns gerne darum - Ihr Vorteil: Alles aus einer Hand.



H.D. Wagner GmbH

Am Rückersgraben 29 - 31
63110 Rodgau-Dudenhofen

0 61 06 / 22 33 2

www.haustechnik-wagner.de



GRAPPA – EIN DURCHAUS SALONFÄHIGER „BAUERNschnaps“

Der italienische Tresterschnaps hat sich längst etabliert und wahrt seinen Platz im gut sortierten Bar- und Restaurantangebot. Wir haben uns auf eine Erkundungsreise zu seinen Quellen gemacht und mit zwei profunden **Frankfurter Grappa-Experten** gesprochen. **Von Michael Ritter**

Seinen Namen verdankt er nicht dem Monte Grappa, der sich oberhalb von Bassano del Grappa in den Vicentiner Alpen erhebt, sondern der Traube, die im Italienischen „grappolo“ heißt. Dennoch liegen im Örtchen mit der Brücke des großen Renaissance-Architekten Andrea Palladio zahlreiche Grappa-Destillieren, und Nardinis Osteria sul Ponte gilt als Wallfahrtsort für Grappakenner. Die beim Pressen der Weintrauben übrig gebliebenen Rückstände bilden die Grundlage, weshalb die Destillieren oft nahe bei Weinanbaugebieten liegen. Nachdem das Risorgimento den politischen Flickenteppich der Apenninhalbinsel in einen unabhängigen Nationalstaat verwandelt hatte, entwickelte sich der Bauernschnaps zu einem Nationalgetränk. Längst finden sich Spitzenproduzenten heute auch im Trentino, Friaul und Piemont.

In Frankfurt braucht man auf Grappa-Vielfalt nicht zu verzichten. Restaurants wie das Gallo Nero, die Osteria Enoteca und Brighella halten für ihre Gäste teilweise bis zu 200 Sorten parat. Mario Borazio und Leo Carporale vom Brighella kennen die

meisten Edelbrenner Italiens, Leo ist gar „Cavaliere della corporazione degli acquavitieri“, eine Auszeichnung, die professionellen Grappakennern von der Destillerie Berta verliehen wird. Erst kürzlich, so erzählt er, sei Christina, eine der drei schönen Nonino-Töchter, im Brighella zu Gast gewesen und habe sich mit einem handgeschriebenen Brief und einer von der ganzen Familie signierten Flasche Riserva bedankt. Und auch der Piemonteser Spitzenproduzent Berta nutzt häufig die Gelegenheit, im Brighella fachkundig seine Brände zu präsentieren. Nicht mehr kommen kann leider Romano Levi. Der unbestrittene Kultbrenner aus dem Piemontesischen Nivi, der seine Etiketten selbst bemalte, starb 2008. Seine Flaschen sind rare und teure Sammlerobjekte. So schenkt etwa Roland Brzezinski von der Osteria Enoteca seit Levis Tod aus seinem Sortiment von 114 Flaschen nicht mehr aus. Mario Borazio hat rund 300 Flaschen in seiner privaten Sammlung. Solche Schätze locken natürlich auch Langfinger an: Vor ein paar Jahren stahlen Einbrecher im Restaurant gezielt 50 Flaschen der Edelbrände.

Mario Borazio und Leo Corporale



Welche Unterschiede gibt es bei den Grappa-Sorten?

„Seit es reinsortigen Grappa gibt, ist die Vielfalt gewachsen. Einige Destillieren machen auch – wie beim Wein – Cuvees aus verschiedenen Sorten, wie der Quatre Nos (piemontesisch für vier Nasen oder Aromen) aus Pinot Nero, Nebbiolo, Barbera und Cabernet Sauvignon. Sonst gibt es schöne Tokay-Grappe oder auch Grappa mit eingelegten Kräutern, wie Levis Ruta e Menthe. Und um noch mal auf die Besonderheit von Romano Levis Grappa zu kommen: Er brannte ihn ganz historisch aus Nebbiolo-, Barbera- und Dolcetto-Trester auf dem offenen Feuer.“

Was können Sie unseren Lesern zum Testen empfehlen?

„Am liebsten sind uns neben den Bränden von Romano Levi, die wir in jeder Form inklusive dem leicht medizinisch schmeckenden Ruta e Menthe anbieten, die Brände der Spitzenproduzenten aus dem Veneto, Piemont und dem Trentino. Beim Grappa von renommierten Winzern wie Gaja, Avignonesi oder Ornellaia sind wir vorsichtig, da ihn diese Betriebe nicht selbst herstellen. Berta macht einen schönen Riserva: den Casalotto, der 25 Jahre lang in edlen Fässern gereift ist. Auch Sibona macht guten Grappa. Der Uve di Langa ist eine schöne Cuvee aus den typischen Reben der Langhe. Auch die Familie Nonino macht seit Jahrzehnten hervorragenden Grappa, zudem in sehr attraktiven Flaschen. Sogar die einfachsten Qualitäten, die wir zu Preisen ab 4 Euro anbieten, haben ein hohes Niveau.“

Kann man Grappa auch für Cocktails verwenden?

„Wenn wir das machen würden, lachten die Leute uns aus. Grappa trinkt man pur.“

Und in der Küche? Können Sie uns ein Grappa-Rezept empfehlen?

„Mehrere! Wir verwenden Grappa zum Beispiel für ein Eisdessert: In unserer Fior di Latte mit etwas Grappa kontrastiert der Geschmack des Milchschaums sehr interessant mit den Grappa-Aromen. Auch fein: ein Risotto mit Zwiebeln und einer Crema di Tuma Piemontese. Oder probieren sie Entenbrust! Für vier Personen braucht man zwei Entenbrüste. Aus den Knochen macht man einen Fond oder verwendet fertigen Geflügelfond. Die Brüste werden angebraten, dann mit Grappa übergossen und im geschlossenen Topf gegart. Dann Sellerie, Kartoffeln und Zwiebel in gleichen Mengen zerkleinern, anbraten, mit Fond löschen und dann zuletzt etwas Grappa zugeben. Wenn die Sauce der Entenbrust ausreichend reduziert ist, servieren. Das Gericht hat dann feine Grappa-Aromen. Ein einfacher Grappa von Nonino tut dabei gute Dienste. Wer nicht selbst kochen möchte, kann es bei uns im Restaurant probieren!“



Entenbrust mit feinen Grappa-Aromen



Crema di Tuma Piemontese



Risotto mit Zwiebeln von Tropea