



Unkomplizierter Genuss für jeden Tag

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Nach Silvester kommt meist eine „Nie-wieder-Alkohol“-Phase. Und dann erwacht die Lust auf köstliche, günstige Alltagstropfen

Kein Tropfen Alkohol mehr! So oder ähnlich lautete bei vielen der „gute Vorsatz“ für das Jahr 2010. Aber mal ehrlich: Erwacht nicht langsam wieder die Lust auf anregende Gespräche, erfrischende Weine und ein einfaches Schinkenbrot anstelle eines fetten Gänsebratens? Ein Gläschen in Ehren kann doch keiner verwehren, oder? Man bedenke, dass in vielen Ländern Wein als Nahrungsmittel gilt und fest in die Esskultur integriert ist. Wein darf für diese Glücklichen – in moderaten Mengen – durchaus die Regel sein. Daraus können auch wir reuevollen Sünder lernen. Wir brauchen nur Qualitäten, die einen täglichen Weingenuss zulassen – sowohl hinsichtlich der gesundheitlichen als auch der finanziellen Verträglichkeit. Ob unkomplizierter „Brot-&-Butter-Wein“, Alltagstropfen oder „solide Basis“, einfach ein preiswerter Wein für jeden Tag, den wir auch ohne großartiges Weinwissen bedenkenlos genießen dürfen. Solch unkomplizierte Weine werden meist in Edelstahl tanks ausgebaut und brillieren durch knackige Frische und köstliche Fruchtaromen. Sie passen zu herzhaften Speisen, sind allerdings nicht unbedingt perfekte Menübegleiter. Das ist auch nicht ihre Aufgabe. Sie sind vielmehr kurzweilige Spaßmacher oder kernige Solisten und nehmen es nicht übel, wenn man ihnen ab und zu die ungeteilte Aufmerksamkeit entzieht.

Meist liegen sie im Kühlschrank, nicht etwa im Klimaschrank oder Weinkeller. Und sind auch bestens geeignet für Zeitgenossen, die lieber sofort mit Wein einsteigen, als sich erst mit einem Aperitif aufzuhalten. Tipp: Von solchen Weinen immer jüngere Jahrgänge kaufen, zum Lagern eignen sie sich nur bedingt. Sie werden staunen, welche guten Vorsätze Ihnen beim Genuss der unkomplizierten köstlichen Alltagstropfen einfallen. ●

Ausgesuchte Brot-&-Butter-Weine

- 2007 Fischers Riesling Kabinett trocken, M. Müller, Mittelrhein, 8,90 Euro.
- 2008 Riesling Vulkangestein trocken, von Racknitz, Nahe, 10,90 Euro.
- 2007 Eltviller Riesling trocken, Langwerth von Simmern, Rheingau, 7,90 Euro.
- 2008 Silvaner Alte Reben, Winzerhof Thörle, Rheinhessen, 10,90 Euro.
- 2007 Sauvignon Blanc trocken, Knipser, Pfalz, 11,90 Euro.
- 2007 Weißburgunder Kabinett trocken, Kranz, Pfalz, 7,90 Euro.
- 2007 Spätburgunder trocken, Kreuzberg, Ahr, 9,90 Euro.
- 2008 Blaufränkisch Classic, Iglar, Burgenland, 8,90 Euro.

Bezug: Fischers Weingenuss & Tafelfreuden, Tel. 02 21/3 10 84 70, info@fischerswein.com, www.fischers-wein.com.