

## Bitte nicht wörtlich nehmen



**SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.**

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

*Wein und Speisen, wofür Beschreibungen gut sind*

*Ein Wein und die richtige Speise dazu, eine Speise und der richtige Wein dazu – das ist ein ewig langes Kapitel und eines der interessantesten dazu.*

*Die richtige Kombination von Wein und Essen ist tatsächlich eine große Kunst beim Genießen. Ein passender Wein bringt manches Gericht erst richtig zur Geltung, und umgekehrt gilt im besten Fall das gleiche.*

*Es liegt nahe, dass Winzer und Weinhändler bei der Beschreibung eines Weines auch Empfehlungen aussprechen, zu welchen Gerichten ein Wein besonders gut passt. Manche Winzer drucken sie auf das Rückenetikett der Weinflasche. Die Superschlaun schlagen einen sehr großen Bogen, indem sie ihren Tropfen für Vorspeisen, Pasta und Zwischengerichte, Hauptspeisen und sogar noch zum Dessert passend anpreisen, um einen möglichst großen Kundenkreis anzusprechen. Der Tausendsassa von Wein ist dann meistens eine relativ nichtssagende Plempe, die zu allem „passt“ und wenig Persönlichkeit zeigt.*

*Wenn man einen Wein als zu einer Speise passend beschreibt, wird im besten Fall sein spezifischer, eigener Charakter noch präziser vorstellbar. Aber bitte nicht wörtlich nehmen! Wenn in der Weinbeschreibung steht: „... passt zu Fritto Misto“, heißt das nicht, dass ich diesen Wein nur trinken kann, wenn ich Fritto Misto dazu esse. Die Kombination sagt aber – bewusst oder unbewusst ausgesprochen bzw. wahrgenommen – dass der Wein eher kräftig ist und eine gewisse Säure hat, die ihn zu frittierten, also mit Panade und Fett zubereiteten Fischen und Meeresfrüchten geeignet macht. „Pulisce la gola“ sagt der Italiener zu einem solchen Wein, er „putzt den Gaumen“.*

*Im besten Fall sagt die Empfehlung einer speziellen Speise zum Wein auch etwas über das „Gewicht“ von beiden Komponenten aus, das in einer idealen Kombination möglichst ausgeglichen sein sollte. Während ich einer Seezunge mit zarteren Aromen und feinerer Säure im Wein begegne, um sie nicht am Gaumen zu killen, sagt die Empfehlung eines Fritto Misto aus, dass der Genießer in der Flasche eine etwas kräftigere Geschmacksnote, durchaus eine gewisse Stoffigkeit und eine eher ausgeprägte Säure erwarten kann. Eben wie man es sich zum Fritto Misto wünscht.*

*Überlassen Sie sich bei solchen Speiseempfehlungen dem Assoziieren und Träumen. Dann werden Sie im Bouquet oder*

*im Geschmack unseres Weines zum Fritto Misto auch die „mediterranen Anklänge“ finden, die in anderen Weinbeschreibungen gelegentlich vorkommen. Die Düfte der Macchia werden in Ihnen aufsteigen, der Geruch der Pinienwälder wird die Seele streicheln und das Gemüt beruhigen, die tiefblauen Sonnenschirme flattern im Wind, Sie stolpern nach einem schattigen Mittagessen und einer Flasche Wein über eine Sandburg, und vielleicht erscheint Ihnen auch der gut trainierte und bronzebraune Körper des jungen Bademeisters als angenehme Halluzination. Sie sind am Strand.*

*Träumen hilft, sich einen Wein besser vorzustellen und steigert die Lust, das ist semplice.*