

## Der günstige Augenblick



**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.

### *Die Anfänge von GARIBALDI*

*Für den günstigen Zeitpunkt, zum Beispiel eine Entscheidung zu treffen, hat die griechische Philosophie den Begriff Kairos. Auch in der Bibel wird das Wort Kairos für einen von Gott gegebenen Zeitpunkt, eine besondere Chance und Gelegenheit, verwendet. Ich will es nicht so hoch hängen, aber so ein günstiger Augenblick war wohl vor gut drei Jahrzehnten, als ich ohne viel Nachdenken ein Ladengeschäft in der Münchner Schellingstraße anmietete, um eine Weinhandlung zu eröffnen und das Ganze GARIBALDI zu nennen.*

*Deutschland, damals noch kulinarisches Ödland, war gerade erst zu neuen Ufern aufgebrochen. Man richtete den Blick nach Frankreich und auf die durch den Guide Michelin verbreitete kulinarische Kultur und öffnete sich den dionysischen Genüssen und der Lebensart des mediterranen Raums. Die Deutschen lernten langsam das Genießen mit Eckart Witzigmann im Tantris und später in seiner Aubergine, mit Wolfram Siebeck mit seiner Kochschule für Anfänger und in Artikeln in fast allen bedeutenden Zeitungen und Zeitschriften der Republik. Johann Willsberger mit seinem gourmet – Das Internationale Magazin für gutes Essen, aber auch das Bremer Weinhandelshaus Segnitz mit dem Kollegbuch des Weins waren die großen Pioniere, die die Grenzen geöffnet und den Deutschen in den Siebziger Jahren aufgezeigt haben, wo es kulinarisch langgehen soll.*

*Krieg, Währungsreform, Hunger und Lebensmittelkarten gehörten nun endgültig der Vergangenheit an. Die Deutschen begannen, Wein nicht nur als eher lieblich schmeckendes Lebensmittel und berauschendes Gesöff zu begreifen, sondern erhoben dieses göttliche Getränk in den Status des Genussmittels, ja sogar des Luxusartikels. Deutschland entdeckte die trockenen Weine und nach der Ungarischen Mädchentraube und dem Edelzwicker waren nun trockene Weine und Perlen aus Italien angesagt, Pinot Grigio und Prosecco. Die ersten Weinbücher und Zeitschriften erschienen auf dem Markt. Wein und Essen wurden auch zu einem Gebiet, auf dem man etwas wissen wollte – es gab viel zu erzählen. Und es war auch die Bereitschaft da, etwas mehr Geld auszugeben.*

*Eine ganze Reihe von Weinhandlungen wurden in dieser Zeit gegründet, nicht nur GARIBALDI. Ich wusste diesen günstigen Augenblick damals nicht selbst als solchen einzuschätzen. Erst rückblickend erscheint mir die Situation damals so glücklich und vorteilhaft. Wenn ich heute sehe, dass es viel schwieriger als damals ist, eine Weinhandlung neu aufzu-*

*ziehen und wirtschaftlich erfolgreich zu gestalten, weiß ich den Aufwind von damals ganz anders zu schätzen. Als kleiner Weinhändler war es mir in diesem historischen Umfeld möglich, in Italien Weingüter zu entdecken und als erster nach Deutschland zu bringen, die heute zu den ganz großen Namen der Welt gehören. Sie waren damals noch unbekannt und noch nicht auf dem Markt vertreten.*

*Nicht zu vergessen: Auch die Weinproduktion selbst war in diesen Jahren einer qualitativen Revolution unterworfen. Der Austausch von Wissen und Erfahrung kam international erst richtig in Schwung – einerseits vom florierenden Markt getrieben, andererseits von den Krisen in der Landwirtschaft, die einer starken Industrialisierung ausgesetzt war. Edelstahl tanks für die temperaturgesteuerte Gärung brachten die große Revolution in die Keller. Somit wurde es möglich, mit technischen Hilfsmitteln auch in wärmeren Regionen Weine unter Bedingungen auszubauen, die sonst durch die Natur den kälteren nördlichen Regionen vorbehalten waren. Auch das andere große „Werkzeug“ zur Erzeugung qualitativ hochstehender Weine, die Barriques, in Frankreich gang und gäbe, kamen in diesen Jahren nach Italien. Ich erinnere mich, wie mir Giacomo Bologna damals in Rochetta Tanaro stolz seinen Barrique-Keller zeigte, den ersten, den ich in meinem Leben gesehen habe. Dieser große Pionier des italienischen Weins, in einem Atemzug mit Angelo Gaja, der Familie Conterno, den Antinoris und besonders mit dem Journalisten Luigi Veronelli zu nennen, schuf damals mit dem Bricco dell' Uccellone einen Wein, der bis heute Weltruf hat.*

*Ich gehöre nicht zu den Leuten, die sentimental den alten Zeiten nachtrauern, in denen angeblich alles besser war. Im Gegenteil, die Weine der Welt haben sich bis heute ständig verbessert, wir haben alle viel gelernt, nicht nur die Weinmacher und Weinhändler, auch die Konsumenten. Parallel hat sich allerorts eine tolle Küche entwickelt und auf der ganzen Welt verbreitet. Wein und Küche sind heute in, ganz neue soziale Welten haben sich hier in den letzten Jahren aufgetan. Eigentlich leben wir heute, kulinarisch und önologisch gesehen, im Paradies. Wenn ich vom Kairos, dem glücklichen Moment in den Siebziger und Achtziger Jahren spreche, dann nur, weil ich das heute besser überschauen kann und dankbar bin. Im Übrigen macht mir die späte Erkenntnis, dass ich damals auch einfach Glück hatte, ein gutes Gefühl. Semplice.*