

## MARKTtag

Heute im Angebot: das ganze Tier



**Zwei Männer, ein Gedanke.** Fleischermeister Jörg Förster (l.) und Food-Aktivist Hendrik Haase in ihrer neuen gläsernen Fleischerei in der Markthalle IX. Foto: Mike Wolff

## Kumpel & Keule: Fleisch satt

Gut 400 Gäste werden am morgigen Samstag in der Markthalle IX zur Eröffnung einer Fleischerei erwartet; das ist ungewöhnlich viel Aufmerksamkeit. „Kumpel & Keule“ ist keine gewöhnliche Fleischerei und erst recht kein gewöhnlicher Markthalstand. Dies wird die erste „gläserne Metzgerei“ Deutschlands sein, in der jeder einzelne Arbeitsschritt für den Kunden durch eine Glasfront einsehbar ist – von der Warenlieferung über das Zerlegen, das Wolfen, Cuttern und Würsten. Auf 36 Quadratmetern eine komplett transparente Produktion.

Fleisch und Wurst werden hier ebenfalls verkauft, es gibt einen Reifeschrank und einen Grill für Burger, Würste. „Und alles, was sich Kunden gleich braten lassen wollen“, sagt Jörg Förster, einst jüngster Fleischermeister Deutschlands, einer der besten seines Jahrgangs, später Ausbilder und Dozent an der Fleischerin- nung Berlin und nun Mitgründer von „Kumpel & Keule“.

Am Ende der Fertigungsstrecke steht auch eine Gewürzmühle. „Weil wir keine fertigen Gewürzmischungen verwenden, sondern wirklich alles selbst machen wollen“, sagt Förster. Kein Zukauf, kein Lager, es wird jeden Tag nur ein halbes Tier verarbeitet. „Was man in der Auslage sieht, ist, was man kriegt. Ist das Filet verkauft, gibt es keins mehr“, sagt Förster. Dafür liegt in der Auslage, appetitlich auf Schieferplatten drapiert, was ein halbes Tier sonst noch mitbringt: Herz, Nierenzapfen, Hirn, Leber. „Es fehlt heute an Wertschätzung dafür, was das Tier uns gibt: sein Leben nämlich“, sagt Hendrik Haase, bekannt als zylindertragender Foodaktivist „Wurstsack“. Er ist Vordenker und Sprachrohr von „Kumpel & Keule“. Er nennt sein Projekt keine Showmetzgerei für Experten, sondern einen „Ort der Kommunikation, der einen Dia-

**JETZT AM KIOSK**

**TAGESSPIEGEL GENUSS**

Das kulinarische Magazin für Berlin

log in Gang setzen und auch die Urkreuzberger Nachbarschaft ansprechen soll“. Dazu zählen ein bodenständiges Preisgefüge oder kleine Rezeptkärtchen, die dem Kunden erklären, wie man die vermeintlich unedlen Tierteile zubereitet. Haase und Förster sind überzeugt, die gläserne Metzgerei kommt an. Das Erste, was sie während der Softopening-Phase verkauften, war kein Filet, sondern ein ganzer Schweinekopf. Kai Röger

— **Kumpel & Keule.** Markthalle IX, Eisenbahnstr. 42-43, Kreuzberg. Mehr über Hendrik Haase und Berlins beste Food-Produzenten auch in der neuen Ausgabe unseres Magazins „Genuss“.



**Reiner Wein.** Mehr als 100 Winzer aus 14 Ländern kommen zur RAW nach Berlin. Alle müssen sie offenlegen, wie sie ihre Weine erzeugen. Im Katalog oder im Internet kann es jeder nachlesen. Ehrlichkeit gilt als Grundlage für einen aufgeklärten Genuss, der weder schönende Worte noch blankpolierte Weine nötig hat. Foto: RAW / promo

# Trinke lieber ungewöhnlich

Wilde Weine haben sich mittlerweile ihren Platz in den Weinbars und Restaurants der Stadt erobert. Mit der RAW kommt die wichtigste Messe für vins naturels nach Deutschland – besser: nach Berlin

VON ULRICH AMLING

Noch nie gab es so viel einwandfrei gemachten Wein wie heute. Selbst die Lebensmittel-Discounter haben dazu beigetragen, dass sich das Qualitätsniveau kräftig nach oben bewegt hat. Ohne intensive Verkostungsrunden oder gar Wettbewerbsgewinne kommen bei ihnen kaum noch Weine ins Regal. Die Kehrseite der Medaillen: Noch nie gab es so viel uniforme Weine, die von überallher stammen können, wo man über ausgefeilte Kellertechnik verfügt.

An die Stelle eines mythischen Erlebnisses ist industrielle Entzauberung getreten. Das EU-Recht lässt über 50 Zusätze und Verfahren zu, die bei der Weinproduktion angewendet werden dürfen. Alles kann dabei korrigiert werden, von der Säure bis zum Alkoholgehalt, von der Farbe bis zum Aroma. Nicht selten kommen dabei Weine heraus, die wie Fruchtrops schmecken. Von ihnen hatte Holger Schwarz genug, der Weinhändler langweilte sich. Und entdeckte Winzer, die radikal handwerklich arbeiten und dabei weglassen, was immer man weglassen kann. „Ich weiß nicht, ob ich ohne sie noch im Geschäft wäre“, sagt Schwarz, dessen Weinhandlung Viniculture heute ein über die Stadt hinaus geschätztes Sortiment an sogenannten Naturweinen oder auch vins naturels führt.

Für deren weltweite Verbreitung hat niemand mehr getan als Isabelle Legeron. Als erste und bislang einzige französische „Master of Wine“ nutzte sie Wissen und Kontakte, um von London aus für Weine zu werben, die das Gegenteil zur industrialisierten, schönen neuen Geschmackswelt verkörpern. Die Idee zur RAW war geboren. Seit fünf Jahren bringt sie Winzer zusammen, die sich dem ungeschönten Weinmachen verpflichtet fühlen. Legeron, deren Website den Namen thatcrazyfrenchwoman.com trägt, hat dafür eigene Regeln aufgestellt: Die Winzer müssen ihre Trauben biologisch oder bio-



**Experten am Start.** Bei der RAW schenken Winzer aus, keine Promoter. Foto: RAW/promo

dynamisch anbauen und verpflichten sich dazu, im Keller auf nahezu alle Eingriffe zu verzichten. Der Einsatz von Schwefel unterliegt einer strikten Obergrenze, die weit unter den gesetzlichen Vorgaben liegt.

Die Weine, die so entstehen, sind von Natur aus anders: oft trüb, auch dunkel bei Weißweinen, ohne knallige Fruchtaromen. Sie verändern sich ständig im Glas und locken ihre Trinker hinaus in unbefestigte Dimensionen des Geschmacks, hin zu mehr Würze und Boden. Dass diese Weine auch großartige Essensbegleiter sein können, gerade auch zu einer neuen Gemüseküche, beweisen die Getränkearten des Zwei-Sterne-Restaurants Reinstoff ebenso wie die von Nobelhart & Schmutzig und Industry Standard. Ganz zu schweigen von der Weinbar Maxim, dem entspannten Vorposten für vins naturels.

Berlin ist reif für Naturweine, das hat sich bis nach London herumgesprochen, wo die RAW in den vergangenen Jahren Weinverrückte aus aller Welt in die Old Truman Brewery im East End lockte. Viele Winzer machen den Sprung über den Kanal an die Spree mit, darunter einige, die durch die Messe auch in Berlin bekannt wurden: Stefan Vetter zum Beispiel mit seinem kleinen Weingut in Fran-

ken. Sein wunderbar leichter, unverwechselbarer Müller-Thurgau wird gerade im Reinstoff ausgeschenkt. Oder Frank Cornelissen, der am Ätna Weine von großer Zartheit keltert – und nebenbei das Vorurteil widerlegt, Naturwinzer würden oft schlampig arbeiten. Einen sauberen Keller kann man sich kaum vorstellen. Hier soll das Potenzial der Trauben ohne jede Verfälschung zur Geltung kommen, wer Aftershave benutzt, den lässt der Winzer nicht herein. Händler für Cornelissens rare Crus vom Ätna – der Berliner Italien-Spezialist Divinum.



**Erfinderin der RAW: Isabelle Legeron, Frankreichs erste „Master of Wine“**

Auch wer bei Sepp Muster am Verkostungstisch vorbeikommt, kann erleben, worum es den Naturweinwinzern geht. Seine Weine sind für die Südsteiermark so außergewöhnlich, dass der größte Teil ganz woanders verkauft wird, wo der Weingeschmack nicht so festgezurrt ist – in Dänemark oder Japan. Ab jetzt auch in Berlin, wo die „Weinhandlung Suff“ Musters Weine aufgenommen hat. Kühle Essenzen, die ihre Zeit brauchen: Der aktuelle Rotwein ist von 2007. „Wir arbeiten nicht an den Aromen, sondern an der Vitalität“, erklärt Muster. Das bedeutet vor allem, Geduld zu haben und nicht alles mit Technik hinzuzubiegen.

— **Wir verlosen sechs Tickets für die RAW inklusive eines Wine Walks, bei dem Tagesspiegel-Weinexperte Ulrich Amling seine Entdeckungen vorstellt. Bewerben Sie sich unter weingenuss@tagesspiegel.de**

### RAW UND DRUMHERUM

**DIE MESSE**  
Markthalle IX (Eingang Pücklerstr. 34, Kreuzberg): Sonntag, 29. November, 10 bis 19 Uhr. Tickets für Privatbesucher: 28 €, Tageskasse 35 €. Buchbar über die Webseite [www.berlin.rawfair.com](http://www.berlin.rawfair.com)

**MEET THE WINZERS**  
Hausmesse beim Natur-

weinspezialisten Viniculture mit mehr als 20 Winzern. Grolmannstr. 44-45, Charlottenburg, 10 € Eintritt. Samstag, 28. November und Sonntag, 29. November, 13 bis 19 Uhr.

**DAS FEST ZUR RAW**  
Weinbar mit mehr als 20 Naturweinen, Speisen und Käse, Live Musik und DJs:

Urban Spree, Revaler Str. 99, Friedrichshain. Samstag, 28. November, 18 bis 6 Uhr, Eintritt 5 Euro.

**SPEZIELLE MENÜS**  
... plus Wein zur RAW bieten folgende Restaurants: Reinstoff (Mitte), Industry Standard (Neukölln) und Nobelhart & Schmutzig (Kreuzberg). UA

## Von TISCH zu TISCH

## Begur

VON ELISABETH BINDER

Die Lage. Die Lage! Die Lage! Ich habe mich schon mal ein ambitioniertes katalanisches Restaurant gemacht nach Berlin, und dann landet man in einer Ecke, in die man kaum zufällig rät. Man muss wirklich unbedingt hingehen, um dieses Lokal zu finden.

Wohl kein Wunder, dass es an uns am Abend mitten in der Woche fast leer ist. Dabei ist der Raum ganz schön geschnitten mit weißen Blüten-Lampen und weißen Stoffläufern auf einfachen Holzstühlen. So geht Gentrifizierung light. Den Chefkoch Eduardo Canet hat die Liebe nach Barcelona verschlagen. Solche Geschichten sind in man in letzter Zeit häufiger, die Leute machen sich in den Berliner Mägen bemerkbar. Der Restaurantleiter Engländer Timdur schenkt souverän Probierens. Er erzählt, dass man sehr auf Stammkunden aus der Nachbarschaft hoffe.

Das Amuse-Gueule bringt der Chef persönlich an den Tisch, und es ist tatsächlich gut: Chips von Süßkartoffeln und Topinambur, dazu Crostino mit Tomate und hausgemachtem Schinken, wie nach katalanischer Art konfiert. Der teurere Wein, den der Restaurantchef empfohlen hatte, ein 2012 Gran Reboreda Ribeiro, war tatsächlich besser als der preiswertere Malvariza Rioja, für den wir uns letztlich entschieden haben (16 Euro).

Die Fischsuppe Baix-Emporada ist ein Stand aus einer kräftigen, aber dünnen Brühe mit Würfeln verschiedener Gemüse, von denen es auch Hauptgemüse gibt, dazu noch Garnele und Tintenfisch. Gut gegart waren sie, die Quiche erinnert an einen gehobenen Landhof nördlich von Barcelona (12 Euro).



**Begur – Cuina catalana.** Weigandstraße 36, Neukölln, Tel. 68082626, Di. 17 bis 23 Uhr.

Das Gemüse vom Grill hatte in der Würzung provenzalische Anmut. Auberginen, Kartoffeln, Zucchini, Paprika, grüner Spargel und Minimilch konnten zusätzlich aufgepeppt werden mit dicken Tupfern rosiger mesco-Sauce, einer mit Paprika gewürzten Spezialität aus Tarragona. Vegetarisches Mille-Feuille kam als Quade geschichtetem Gemüse daher mit knusprigen Decke, angerichtet auf einer mit Pesto liebevoll verzierten Teller. schmeckte ordentlich, womöglich sind dem Katalanen aber noch pfiffigere Lösungen zur Verfügung (13 Euro).

Der Geschmack der in Sauvignon garten Kalbsbäckchen hingegen war intensiv, dass er noch am nächsten Morgen schwer auf der Zunge lag. Das Fleisch war ganz weich gegart und auf einer Sauce angerichtet, die etwas mehr hätte sein dürfen, dazu gute Beilagen. Unter anderem ein Kartoffeltörtchen mit prika und grüner Spargel (18 Euro).

Zur Crema Catalana gab es Likör. Creme selber war unter der gehobenen Decke in Ordnung, wenn auch nicht, dass sie von den 1001 Wundern Katalaniens erzählt hätte (6 Euro). Das fünfgängige Degustationsmenü kostet 45 Euro, das ist maßvoll, wenn gleich vielleicht nicht für Neuköllnerhältnisse. Wenn ich irgendwann dieses Restaurant nach, sagen Steglitz oder Wilmersdorf umgezogen ist, würde mich das für die Zukunftsoptimistischer stimmen.