

Flaschenpost

# Schwäbisches aus Württemberg

Unfehlbar ist der Papst. Die Flaschenpost-Redaktion folgt knapp dahinter. Das ist das Schöne beim Thema Wein: Hier ist alles so schön subjektiv, hier kann sich der Betrachter, äh, Betrinker, immer auf den Standpunkt des eigenen Geschmacks zurückziehen. Selbst den grausigsten Fusel darf der Weinkritiker loben, zur Not eben den eigenwilligen Charakter des Tropfens!

Leser Walter R. meint dennoch einen Fehler in unserer kleinen Rubrik gefunden zu haben. Was er mir unter der Überschrift „Flaschenpost, abgesoffen“ in einer E-Mail mitgeteilt hat, „Ein Tip für zukünftige Flaschenpostglossen: unter den 13 deutschen Weinanbaugebieten gibt es kein Schwaben, also gibt es keinen schwäbischen Wein! Aber trösten Sie sich: schon Bielek, selbst ermannt Weinguru, 21 dieses „Mätsche“-Näpfchen. Württemberger, badische, fränkischer Wein – aber nie schwäbischer: Augsburg, Günzburg, Ravensburg, Aalen, Göppingen – das Herz der historisch-politischen Region Schwaben eignet sich einfach klimatisch und bodenmäßig nicht zum Weinbau, nicht mal für Trollinger. Trotzdem Prost!“

Heute von

**Michael Weier**  
m.weier@stn.zgs.de

Vielen Dank dafür, aber bekehrt bin ich trotz dieses Geografieunterrichts nicht. Schließlich bin ich selbst wieder in Göppingen geboren noch in Aalen (dem Himmel sei Dank!), dennoch nenne ich mich eisern einen Schwaben. I schwätz schwäbisch, sozusagen. Und ich trinke gerne schwäbischen Wein aus dem Anbaugebiet Württemberg.

Ich trinke übrigens auch sehr gerne spanisches Wein, weshalb ich angesichts einer zweiten Mail an die Flaschenpost-Redaktion ziemlich meidisch geworden bin. Folgende Zeilen schickte uns Jörg Philipp: „Zwei Stuttgarter haben ein Jahr (bis Anfang 2009) alle 72 Weinregionen Spaniens besucht. In Kurzform lässt sich das so zusammenfassen:“

1 Honda FR-V (ohne Ausfälle), 2 Teilnehmer (Ingrid Fink u Jörg Philipp), 7 Plastikboxen, mit allem, das man zum Leben benötigt, 48 unterschiedliche Schlafstätten in Wohnungen und Hotels, 196 besuchte Kellereien, 264 Sonnentage (es war das kälteste und regenreichste Jahr des letzten halben Jahrhunderts), 343 Tage unterwegs, 1286 verkostete Weine, 35 212 gefahrene Kilometer und viele unvergessliche Momente.“

### Tipps der Woche

Bei meinem letzten Urlaub in Barcelona habe ich mir während einer Woche alle Mühe gegeben, auf 1286 Weine habe ich es aber nicht gebracht. Trotzdem habe ich nicht erst damals eine Begeisterung für diese samtigen Tropfen entwickelt. Heute zur Abwechslung also ein Spanier.

- Bodega Heredad Ugarte, Tinto, 2006, 5,99 Euro (Weinhandlung Bronner).

### Neues aus dem Weinberg

#### Spanien zum Probieren

Eine Weinprobe mit Tropfen der Iberischen Halbinsel bietet am Donnerstag, 30. Juli, 19 Uhr, die Bo'teca die Vino in Botnang (Beethovenstraße 18) an. Für 35 Euro gibt es Wein und Tapas. Näheres unter Telefon 07 11 / 6 20 51 63.

#### Verwirrung um Weinführer

Ist der Streit um den Weinführer Gault Millau nun beigelegt? Nach dem Aufstand einiger Winzer und dem Rücktritt von Chefredakteur Armin Diel setzt sich nun der neue Chefredakteur Joel Payne und der Sprecher der Kritiker, Reinhard Löwenstein, an einen Tisch. Der Chef des Weinguts Heymann-Löwenstein sprach hinterher von einem Kompromiss. Offenbar ist zumindest der öffentliche Streit ausgestanden. Und im nächsten Weinführer von Gault Millau werden vermutlich auch die abtrünnigen vierzehn Weingüter aufgeführt werden. Die Winzer setzen ihre Forderung durch, dass die Weine künftig detaillierter besprochen werden.

#### Sommer mit Wein

Der Wein-Musketier Guido Keller nennt die Sache ganz bescheiden: Sommerfest des Jahres. Am Samstag, 8. August, feiert der Quereinsteiger von 11 bis 16 Uhr in seinem Laden Wein und Kultur in der Julius-Hölder-Straße 29 B im Degerlocher Gewerbegebiet Tränke mit Weinen aus Sizilien. (miw)

# Maultaschen statt Pommes rot-weiß

Mit seinem schwäbischen Imbiss hat der Stuttgarter Michael Hahn den Geschmack der Kölner getroffen

Essen ist Kultur, nicht nur in Schwaben. Das dachte sich der gebürtige Stuttgarter Michael Hahn und setzte Ende letzten Jahres um, was lange als Idee in seinem Kopf rumsprang. In Köln eröffnete er den ersten Imbiss mit schwäbischen Spezialitäten.

VON MARION BUSACKER

Köln ist nicht gerade das Mekka der feinen deutschen Küche. Wobei ein guter rheinischer Sauerbraten mit Klößen eine durchaus delikate Angelegenheit ist. „Aber versuchen Sie den mal in einem Restaurant zu bekommen“, lamentiert Michael Hahn. „Gäbe es hier keine Türken, könnte man noch nicht mal frisches Gemüse einkaufen.“ Selbst die Würste und der Leberkäse schmecken jenseits des Weißwurstäquators fad. „Da merkt man, dass keine Tradition dahintersteckt.“ Die kulinarische Diaspora Köln, darunter leidet der gebürtige Stuttgarter seit 1974. Damals eröffnete er sein erstes Reisebüro in der Domstadt – obwohl er eigentlich studierter Bauingenieur ist. „Ich bin schon während des Studiums mit der Reisebranche und durch einen Freund mit Köln in Kontakt gekommen.“ Mal abgesehen vom kulinarischen Handicap fühlt sich der Schwabe im Rheinland pudelwohl. Selbst die Unzuverlässigkeit der Kölner hat er geschätzt und lieben gelernt. Doch fast genauso lange, wie er nun schon in der Rheinmetropole lebt, schwirrt da die Idee von einem schwäbischen Imbiss in seinem Kopf herum.

### Frische Maultaschen und Spätzle zum Verzehr und zum Mit-nach-Hause-Nehmen

„Letztes Jahr bin ich vier Wochen auf dem Mittelmeer herumgeschippert. Da habe ich gesagt, jetzt macht das es.“ Und so prangt seit letztem Dezember „Die Maultasche“ in schnörkeligen Lettern über einem kleinen Ladenlokal in der Kölner Innenstadt. Unter der Markise stehen eine paar Tische und Stühle, innen nimmt man auf Barhockern Platz. In einer Kühltheke findet man saure Kutteln, Linseneintopf, frische Maultaschen – im Winter auch mit Gänsefüllung –, Spätzle und diverse Würste. Das Weinangebot beschränkt sich derzeit auf Trollinger und Lemberger, soll aber aufgestockt werden.

Die Speisekarte bietet unter anderem geschmälzte Maultaschen für 3,90 Euro, die Oberländer Bratwurst mit Currysoße für 3,20 Euro und die Butterbrezel für einsechzig. Die Brezel importiert Hahn aus Freiburg. Auf dem Grill brutzelt rote Wurst vor sich hin. „Die hält der Kölner für Blutwurst“, sagt er und grinst. Da sei manchmal ein wenig Aufklärungsarbeit vonnöten. Doch offensichtlich hat der 68-jährige Geschäftsmann mit seiner Imbiss-Idee genau den Geschmack der Domstädter getroffen. Herrgottscheißerle in allen Variationen



Macht Köln seine Herrgottscheißerle schmackhaft: Michael Hahn

Foto: Busacker

gehen weg wie geschnittenes Brot. Für den Ochsenmaulsalat kommen die Kunden sogar aus Bergisch-Gladbach. „Der ist immer in kurzer Zeit ausverkauft.“ Mit sauren Kutteln hat der Kölner es dagegen genauso wenig wie Hahn selbst. „Habe ich noch nie gegessen, werde ich auch nicht. Bis zu meinem 14. Lebensjahr war ich auch Vegetarier.“ Solche Delikatessen werden dann doch eher von Immigranten Schwaben konsumiert.

Seine Kundschaft sei fifty-fifty. 50 Prozent Rheinländer, 50 Prozent Schwaben. „Ich hätte nicht gedacht, dass in Köln so viele Schwaben leben.“

Seine Ware importiert Michael Hahn aus Stuttgart. Convenience-Food wie Linseneintopf, saure Kutteln oder Schupfnudeln sind von einem namhaften Feinkostanbieter aus der Landeshauptstadt. Kartoffelsalat, Maultaschen und Würste bezieht er von einem

Metzger in Vaihingen. Jeden Mittwoch truden 800 Maultaschen, 20 Kilo Fleischkäse und bis zu 40 Kilo diverse Wurstspezialitäten mit dem Kühltransporter ein.

„Der Metzger ist ein alter Freund von mir.“ In ihrer Jugend waren die beiden Nachbarn. Als Kinder ging man gemeinsam ins Freibad, später in die Kneipe, und seit es Hahn nach Köln verschlug, ist Metzger Herbert Treuter für die Versorgung mit schwäbischen Grundnahrungsmitteln verantwortlich. Die wurden damals per Expressgut mit der Bahn verschickt. „Meine Gefriertruhe war immer voll.“

### Beim schwäbischen Metzgersohn Guido Cantz liegt die Messlatte hoch

Neulich hat Hahn dem Kölner Comedian Guido Cantz eine Einladung geschickt. „Sein Vater ist ein Stuttgarter Metzger. Cantz sagt auch, dass die Würste in Köln nicht schmecken.“ Nein, vorbeikommen ist der strohblonde Entertainer noch nicht. Doch in einer E-Mail hat er einen baldigen Besuch mit dem Hinweis angedroht, dass seine geschmackliche Messlatte ob des Vaters sehr hoch hänge. Den Vergleich scheut Michael Hahn nicht. „Ich stehe voll hinter den Produkten, die ich anbiete.“ In Köln ist Hahn nach eigener Aussage Maultaschen-Monopolist. Zumindest, wenn es um die handgemachten, original schwäbischen geht. Die Kundschaft dankt es ihm.

„Wir haben schon Stammkunden und bekommen sehr viel Zuspruch.“ Das größte Kompliment sei für ihn, wenn die Leute nach dem Essen noch Schmankerln mit nach Hause nehmen. Und: „Die Ware aus der Kühltheke läuft super.“ Zwar ist „Die Maultasche“ noch ein Stück davon entfernt Gewinn zu machen, aber Hahn zählt auch nicht drauf. Zwei Festangestellte und vier Aushilfen beschäftigt er in seinem schwäbischen Imbiss. Der Chef selbst steht nur selten hinterm Tresen.

Schließlich hat er ja noch eine Software-Firma zu führen. „Da will ich mich aber langsam zurückziehen.“ Sein Reisebüro am Barbarossa-Platz hat er schon 1992 an eine große deutsche Handelskette verkauft – zusammen mit 319 weiteren Filialen. Dafür will er mit seiner neuen Geschäftsidee in Serie gehen. Die Maultasche hat er sich schon als Wort-Bild-Marke gesichert, am nächsten Tag hat Michael Hahn Termine in Hamburg und Berlin, um sich zwei mögliche Ladenlokale anzusehen. „Die Gespräche sind schon sehr konkret.“ Zudem gibt es Interessenten, die eine Maultaschen-Dependence in Wien und Bratislava eröffnen möchten, so dass der Exilschwabe schon mal über Franchising nachgedacht hat.

Die größte Herausforderung dürfte aber eine andere sein. „Ich würde wahnsinnig gerne eine Filiale in Stuttgart eröffnen.“ In Köln schmeckt vielleicht die Wurst fad, aber in Stuttgart bekomme man auf die Schnelle nirgendwo eine geschmeckte Maultasche. Da muss sich der Existenzgärtner vielleicht doch noch mal genau umschauen.

### Tafelspitzen: Clouseau – Stuttgart-West

# Den Indizien nach ein Ecklokal im Hier und Jetzt

VON JULIA FÖRCH

Die Kneipe am Eck übernimmt gemeinhin mehrere Funktionen: Sie ist Treffpunkt für die Nachbarschaft, erweitertes Wohnzimmer und Zufluchtsort, sollten die eigenen vier Wände einmal unwirtlich erscheinen. Kulinarisch dient sie Anwohnern mit knurrten Magen als zuverlässige Anlaufstelle, wenn der Kühlschrank leer ist.

Nun muss man kein Inspektor mit kriminalistischem Gespür sein, um zu erkennen, dass das leuchtendhinterle Clouseau an der Ecke Gutbrod-/Rosenbergstraße genau auf diese Bedürfnisse zugeschnitten ist. Für eine herkömmliche Kneipe wirkt das Clouseau mit seinem stilvollen Hell-Dunkel-Kontrast aber zu chic. „Eigentlich hatten wir zunächst an ein Anwohnercafé gedacht“, sagt Sonya, die charmante Bedienung. Doch inzwischen wird das Clouseau auch von Stuttgarter besucht, die in anderen Himmelsrichtungen wohnen. Zudem werden hier nicht nur Cappuccino und Latte macchiato geschaut, Frischbrot und Mittagsgerichte serviert, es wird auch gesotten und gebraten: schwäbischer Rostbraten zum Beispiel.

Tatsächlich ist das zwischen Tagescafé, Bistro und Restaurant angesiedelte Clouseau bei unserem abendlichen Debit gut besucht. Zu den auf der Karte aufgelisteten Gerichten kommen auf der schwarzen Tafel notierte Tagesangebote. Wir wählen zu Beginn einen Salat mit Zanderfilet und Linsen-Ingwer-Dressing. Obwohl wir der freundlichen Bedienung sagen – jede eine Augenweide für sich – dass wir uns die Vorspeise teilen, wird sie ohne zweiten Teller serviert. Also essen wir abwechselnd, kommen aber zum gleichen Schluss: Lob für den saftigen Fisch und den Geschmack, geprägt vom gerösteten Ingwer. Dazu trinken wir einen Rosé vom Weingut Aldinger und einen Zweigelt, die nicht

günstig, aber ihr Geld wert sind. Die Hauptgerichte kommen auf prall gefüllten Tellern auf den Tisch.

Hier ist Sattwerden – erkennen wir – kein Problem, sondern ein Anliegen. Bei unserer Vorspeise hätten wir auf die großzügige Salatdekoration allerdings lieber verzichtet. Doch das Rindsteak mit dem getrüffelten Risotto (wider was weich geraten) und das Huhn mit Reis-Gemüse-Küchlein (würzig) munden wie bei Müttern.

Damit kehren wir zu unserer ersten Assoziation zurück, als wir das Clouseau in die Kategorie Ecklokal einsortierten. Denn bei aller modernen Experimentierlust dominiert das Deftige. Das gilt auch fürs Frühstück: Hier locken Pancakes mit Ahornsirup und Ei Benedict – köstlich kalorienreiche Sünden.

Übrigens: Die Betreiber sind in Stuttgart keine Unbekannten. Dass sie auch die Bar L'Oasis auf der Theodor-Heuss-Straße führen, würden Wadi Wadi und Özgür Sahiner jedoch am liebsten unerwähnt lassen. Das Clouseau soll ganz für sich stehen.

<b>Küche</b>	Bistrogerichte mit spezieller Note	★★★★★
<b>Atmosphäre</b>	Hell, luftig, weitläufig und ohne viel Chichi	★★★★★
<b>Preis-Leistungs-Verhältnis</b>	Üppige Portionen zu akzeptablen Preisen	★★★★★
<b>Bewertung</b>	★★★★★ erstklassig ★★★★ überdurchschnittlich ★★★ gut ★★ passabel ★ enttäuschend	



Die Eckloge des Clouseau spiegelt sich im spitz zulaufenden Gasträum wieder

Foto: Piechowski

**Clouseau**  
Sahiner Wadi GbR  
Rosenbergstrasse 89  
D-70193 Stuttgart  
Tel.: 0711- 82787956  
St.-Id.Nr./DE 97101-03408

Menge	Bezeichnung	E-Preis	Preis
1	0,2 RR Zweigelt	4,50	4,50
1	0,2 Rose	4,00	4,00
1	Div. Getränke	3,00	3,00
1	Salat Zanderfilet	9,90	9,90
1	Rinderückensteak	13,90	13,90
1	Reis-Gemüse-Küchlein	10,90	10,90
1	Div. Getränke	2,30	2,30
1	Div. Getränke	2,20	2,20
1	2 Espresso	1,50	3,00

Netto(!) EUR 45,63  
+ 19,0% MwSt: 8,67  
**Gesamt EUR 54,30**

- Adresse: Clouseau, Inhaber: Özgür Sahiner und Wadi Wadi, Rosenbergstraße 89, 70193 Stuttgart, Telefon 02 76 79 58.
- Öffnungszeiten: Dienstags bis freitags von 8 bis 23 Uhr, samstags von 9 bis 23 Uhr und sonn- und feiertags von 9 bis 17 Uhr.
- Extras: Tische im Freien. Mittagstisch. Am Wochenende gibt es bis 16 Uhr Frühstück, unter anderem amerikanische Pancakes.
- Anfahrts: Mit dem Linienbus 42 zum Rosenbergplatz. Verbunden mit einem kleinen Spaziergang mit der U 4 und U 9 zur Schwab-/Bebelstraße oder mit der U 2 zum Hölderplatz. Parken ist im Westen ein Geduldsspiel.

