

Heinzelmanns Geschmackslabor

Grüne Bohnen – und welcher Wein?

Bohne ist nicht gleich Bohne, sogar bei den grünen meint nicht jeder ein und dieselbe. Die einen sprechen von den schlanken Gartenbohnen, die anderen von jungen, dicken Bohnen, die erst gepalnt werden müssen. **Ursula Heinzelmann** hat mit beiden gekocht und dazu Weiß- und Rotwein verkostet.

Die besten Bohnen«, sagte die Verkosterin verträumt, während sie die Stielansätze von dem grünen Gemüse abzwickte, »die gab es bei meiner Großmutter«. Dem Labor entfuhr ein etwas gelangweilter Seufzer. Großmütter waren einfach immer die besten am Herd, besonders in der Erinnerung. Trotzdem, die höfliche Rückfrage musste sein: Wie bereitete sie die denn zu, diese besten Bohnen? Denn Bohnen sind ein weites kulinarisches Feld, und sie sind auch nicht immer grün – ganz im Gegenteil: Draußen in der weiten Welt denken die allermeisten in der Küche dabei an die getrockneten Kerne von Hülsenfrüchten, sei es nun in Tomatensauce aus der Dose, als Chili con carne oder die unzähligen asiatischen Variationen von Sojabohnen und japanischen roten Azuki-Bohnen. Der amerikanische Foodhistoriker Ken Albala hat diesen geballten Proteinkonzentrat, mit denen sich auch ohne viel Fleisch gut über den Winter kommen lässt, ein ganzes Buch gewidmet: »Beans« (Bloomsbury 2007).

Grüne Bohnen hingegen sind sommerlicher Luxus derer, die es sich leisten können, die Hülsen jung zu pflücken. Bei der

Verkosterinnen-Großmutter wuchsen sie im Garten, hoch-rankend an schnurgerade ausgerichteten Spalieren, wurden morgens gepflückt und standen mittags auf dem Tisch. Und wie zubereitet? »Mit viel brauner Butter und Semmelbröseln; die saugten die Butter so richtig auf, fixierten sie förmlich auf den Bohnen. Nicht gerade die schlanke Version, aber es gab das schließlich auch nicht alle Tage...« Das Labor brummte nochmals etwas Zustimmung und nostalgische Anteilnahme und holte dann eine große braune Tüte mit dicken Bohnen aus dem Einkaufskorb. Die Menge sah aus, als ob eine ganze Mannschaft versorgt werden sollte. Aber bis die Kerne aus den dicken, samtigen Schoten gelöst und dann nach dem Kochen wiederum aus den harten Häuten gedrückt waren, blieb gar nicht so viel übrig. Diese süßen, weichen Kerne, die einen daran erinnern, dass Vorbereitungen wie Schälen, Putzen, Palen mit zur großen Seelentherapie namens Kochen gehören, weil es sich dabei so gut alleine sinnieren oder zu mehreren reden lässt – das war erst richtig Luxus!

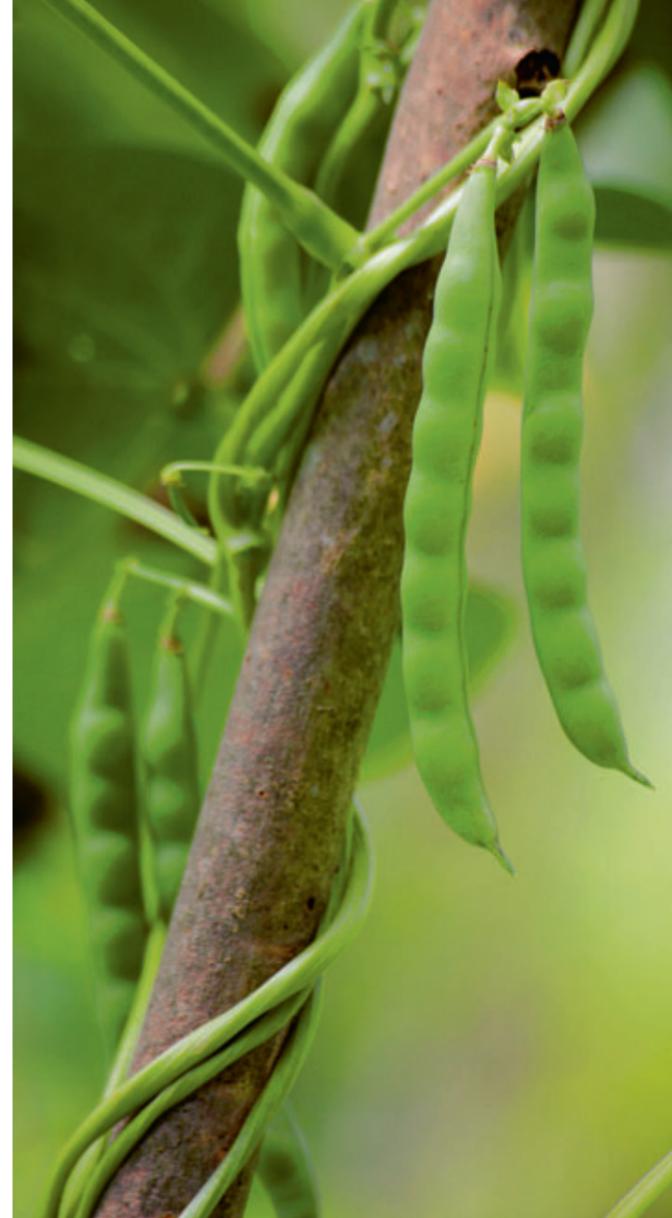


Foto: Pantheimedia, Martina Berg

Sau- gegen Prinzessbohne

Zweimal Bohnen in grün also unter der Geschmackslupe – und doch ganz unterschiedliche Geschichten. Dicke Bohnen, auch als Ackerbohnen, Pferdebohnen, Sau- und Favabohnen bekannt, gehören zur Familie der Wicken und sind ein heimisch-europäisches Gewächs. Sogenannte grüne Bohnen hingegen, Garten- oder auch Prinzessbohnen (obgleich die doch auf der Erbse schlief – aber das ist eine andere Geschichte), die sind ein Import aus Südamerika. Es scheint, dass Leonhart Fuchs sie in seinem 1543 veröffentlichten »Kreutterbuch« erstmals beschrieben hat. Er bezeichnet sie dort als welsche, also fremde Bohnen und meint, sie seien anderthalb Jahrtausende zuvor bereits von dem griechischen Arzt Dioskurides beschrieben worden. Allerdings könnte dies eine Vermischung mit der violettblättrigen Helmbohne sein, die Fuchs als Dolichum (und Synonym für die welschen Bohnen) ebenfalls erwähnt. Wunderschöne Blüten haben sie alle. Ob es nun das Bohnenpalen war oder die Gestirne im großen Kosmos – die Verkosterin schien eindeutig in einer träumerischen Phase. Doch das Labor wusste genau, wie sich die sanfte Landung im Geschmacks-lupen-Hier-und-Jetzt bewerkstelligen ließ: ein leises Klingeln der Weingläser, das Knacken beim Aufschrauben der ersten Flasche...

»Ah, ja, Wein.« In der klassischen Weinwelt englischer Vinophiler vergangener Jahrzehnte fungierten grüne Bohnen (ohne viel Butter oder Gedöns) auf dem Teller lange Zeit als Andockstelle für etwas gerbstoffstrenge (um nicht zu sagen, leicht grüne) Rotweine aus Bordeaux. Doch Bordeaux-Weine haben sich geändert (die englische Küche auch), und der Verkosterin waren in der letzten Zeit eine Reihe von grün-affinen, ungewohnten Rebsorten begegnet. »Her damit, rein in die Bohnen, ran an die Gläser!«



UNTER DER GESCHMACKSLUPE: DIE WEINE



CHENIN BLANC
2013 CHENIN BLANC TROCKEN
KLEINKARLBACHER KIESELBERG

Ein äußerst ungewöhnlicher Vertreter in deutschen Weinbergen, noch im Versuchsanbau. Bringt in der nördlichen Pfalz wie in seiner Heimat an der Loire den Duft von Quitten sowie apfelige Säure ins Glas, ein wenig robuster als Riesling, aber keinesfalls ungeschlacht.

Weingut Hahn-Pahlke, Battenberg/Pfalz
12,5 Vol-%, 9,50 Euro, Tel 06359. 21 18,
→ www.hahn-pahlke.de



GRÜNER VELTLINER
2014 GRÜNER VELTLINER TROCKEN
VOM LÖSS

Veltliner gibt es hierzulande schon ein paar Stöcke mehr als Chenin Blanc; beim Weingut Klein bereits seit 2006. Hier wiegen sich grüngelbe Gräser im lauen Abendwind, ein seelenstreichelnder Landschaftserzähler mit einer üppigen Seite, die trotzdem nicht schwer wirkt.

Weingut Gerhard Klein, Hainfeld/Pfalz
12,5 Vol-%, 10 Euro, Tel 06323. 27 13,
→ www.weingut-gerhard-klein.de



SAUVIGNON BLANC
2014 SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Auch diese Sorte stammt ursprünglich von der Loire und startete in Deutschland in den 1990er-Jahren im Versuchsanbau. Inzwischen ist sie beinahe etabliert und bereichert einheimisches Weinvergnügen um Stachelbeerduft und -säure, Johannisbeeraromen in allen Farben, belebend und saftig.

Weingut Steinmühle,
Osthofen/Rheinhessen
12,5 Vol-%, 6,50 Euro, Tel 06242. 14 78,
→ www.weingut-steinmuehle.de

Fotos: Stefan Abtmeyer



PORTUGIESER
2012 PORTUGIESER TROCKEN
JUGENHEIMER GOLDBERG

Der Portugieser verdrängte einst als zuverlässig tragender Newcomer den Frühburgunder – aber das ist lange her. Heute ist er beinahe wieder eine Neuentdeckung, jedenfalls wenn er so tiefe, waldige Frucht mit so frischer Säure und herben Tanninen verbindet.

Weingut Zimmer-Mengel,
Engelstadt/Rheinhessen
13 Vol-%, 14,50 Euro,
Tel 06130. 17 88,
→ www.weingut-zimmer-mengel.de



The winner is ... die Ergebnisse

Beim ersten Biss schaute das Labor etwas verwirrt auf die große Schüssel mit den Gartenbohnen: War nicht die Rede von Semmelbröseln gewesen? Das schmeckte hier so nussig... »Ja«, bestätigte die Verkosterin, sie habe einfach gemahlene Erdnüsse statt Brot genommen. Die seien gerade dagestanden, und schließlich sei sie ja nicht ihre Großmutter. So schielten die Gartenbohnen ein wenig nach Nordafrika, und das stand ihnen gut. Die dicken Bohnen hingegen waren mit Olivenöl, Knoblauch, Parmesan und Minze ganz konsequent italienisch aufgestellt. Das klang wie zwei vollkommen unterschiedliche Geschmackskonstellationen - würde das mit den Weinen unter der Geschmackslupe auch so zum Ausdruck kommen?

Die kurze Antwort gleich vorweg: Ja, bis auf eine Ausnahme, und selbst bei der fanden ganz unterschiedliche Begegnungen statt. Der Portugieser liebte beide Formen von Bohnen, ob lang oder dick. In letzteren ging er richtig auf, ließ sich in den ungewohnten Aromen fallen, sich treiben wie auf einem großen Marktplatz. Gleichzeitig lockte und forderte er jedoch Bohnen, Minze, Parmesan und Knoblauch, und die Luft war von einem Schwirren erfüllt... Bei den Gartenbohnen gab er sich reservierter und klassischer. Man traf sich über Gerbstoffe im Glas

und das Grün-Herbe auf dem Teller, über das Rückgrat der Trauben aus alten Reben und die buttrige Nussigkeit – elegant und mehr als sonntagsauglich.

Flirt mit Knoblauch und Minze

Wie füreinander geschaffen schienen auch Sauvignon Blanc und die dicken Bohnen. Der Wein brachte genug Reife und Alkohol mit, um der süßen Stärke Paroli zu bieten, und konnte deshalb sehr entspannt mit Knoblauch und Minze flirten. Lebensfreude, Frucht, Energie - die beiden hoben richtig ab und wirkten dabei absolut ansteckend. Die langen Bohnen hingegen gaben sich eher prinzessinnenhaft reserviert, der Wein musste sie erst aus der Reserve locken und an ihre grüne Seele erinnern, dann vertrug man sich ganz gut.

Mit dem Chenin Blanc war hingegen bei den Prinzessinnen nichts zu machen: Sie drehten ihn zusammen mit der nussig-röstigen Butter ins nahezu unangenehm Schlanke, gaben sich extrem irritiert. Ganz anders bei den dicken Bohnen, da waren ihm Minze und Knoblauch offenbar vertraute Gegenüber. Mit ihnen als Einstiegspunkt »sortierte« er das Püree gewissermaßen, verschlangte es und verlieh ihm etwas nahezu Mondänes.

Schließlich der Veltliner, der das Grüne bereits im Namen trägt (es gibt auch sogenannten roten und frühroten, beides Weißweine, die aber nicht mit dem grünen verwandt sind). Die abgewandelten Großmutter-Bohnen gefielen ihm gut; im Gegensatz zu Chenin und Sauvignon, die beide lebhaft Säure ins Geschmacksspiel brachten, war der Veltliner eher auf Harmonie aus. Die Nussbutter verschlangte ihn ein wenig, das tat ihm gut, und die beiden gaben ein gestandenes Paar ab. Die lauten Aromen des Bohnenpürees hingegen verwirrten ihn. Minze und Knoblauch drängten sich so laut in den Vordergrund, dass er gar nicht erst die Ellbogen ausfuhr, sondern sich kleinlaut, wenn auch nicht vollkommen missgestimmt, unterordnete.

Doch lieber Rotwein?

Hieß das nun, dass Rotwein doch die bessere Wahl zu den grünen Bohnen war? Das Labor war ganz offensichtlich noch nicht zufrieden mit den Ergebnissen, verschwand im Keller und kam mit zwei weiteren Flaschen zurück. Die 2012 Rotweincuvée »&«, wie der Portugieser vom nordrhein Hessischen Weingut Zimmer-Mengel, brachte den englisch-bewährten Cabernet Sauvignon zusammen mit Merlot und Spätburgunder ins Spiel beziehungsweise Glas. Blaurotdunkelwürzig zeigte er sich tatsächlich den Gartenbohnen mehr als gewachsen, war ihnen ein etwas strenges, aber souveränes Gegenüber auf Augenhöhe. Die dicken Bohnen allerdings, das war dann doch ein bisschen zu viel Spaß und Durcheinander auf dem Teller. Der Wein reagierte darauf aber nicht aggressiv, sondern dank reifer Trauben ganz gelassen, bis er das Olivenöl entdeckte und in eine leise, angeregte Unterhaltung verfiel.

Alles Rotwein also in Sachen grüne Bohnen? Das Labor schien ganz versunken in den »&«, doch die Verkosterin schaute fragend auf die andere Flasche, den 2011 Spätburgunder »Vierlig« (die Markgräfler Bezeichnung für ein 600-Liter-Fass aus badischer Eiche, in dem der Wein zwölf Monate reift) vom Heitersheimer Weingut Zähringer. Mit zartgliedriger Beerenfrucht und eher dezentem Gerbstoff tat sich hier eine ganz andere Rotweinwelt auf – und ganz deutlich eine, die mit Gartenbohnen nichts zu schaffen haben wollte, schon gar nicht mit Butter und Erdnüssen. Soviel gewagte Üppigkeit auf dem Teller wurde im Glas mit einer Strenge quittiert, die an herbe Kritik grenzte. Umso überraschender, dass ausgerechnet die Minze der dicken Bohnen diesen Spätburgunder wieder aus der Reserve lockte, ihn in den Kreis der entspannten Kumpelrunde zurückholte. Die grünen Bohnen-Fragezeichen waren nicht ganz beseitigt, aber einige neue Wege hatten sich aufgetan – und die hätten vielleicht auch der Großmutter gefallen. ●



DIE KULINARISCHE TESTSTRECKE

DIE EINEN: GRÜNE BOHNEN MIT BUTTER UND ERDNUSS

Erdnusskerne in der Pfanne leicht anrösten, zu feinem Grieß mahlen. Grüne Bohnen bissfest, aber nicht quietschig-knackig kochen. Reichlich Butter in einer Pfanne braun aufschäumen lassen, salzen. Die Bohnen noch heiß in einer Schüssel schichtweise mit der Butter begießen und den Erdnüssen bestreuen.



DIE ANDEREN: DICKE BOHNEN MIT KNOBLAUCH UND MINZE

Bohnenkerne aus den Schoten palen, in Salzwasser einige Minuten kochen und in kaltem Wasser kurz abschrecken. Dann die äußere Hülle mit dem Fingernagel aufknipsen und die Kerne herausdrücken. In einer Schüssel mit gehackter Minze, Knoblauch, Olivenöl und geriebenem Parmesan mit einer Gabel mischen und leicht zerdrücken, eventuell salzen.



Fotos: Stefan Abtmeyer



UNVERGLEICHLICHES BRAUCHT

Geduld

Ernest Asanow, Röster bei Hochland

Alles Gute braucht Zeit und das Besondere noch etwas mehr. Darum werden unsere Kaffeebohnen in kleinen Mengen bei circa 200° C geröstet und in aller Ruhe luftgekühlt. Durch Sorgfalt und Geduld entstehen unvergleichliche Spitzenkaffees, die dem Höchsten der Gefühle sehr nahe kommen.

HOCHLAND KAFFEE – DER GESCHMACK VON HEIMAT!

Hochland Kaffee Hunzelmann GmbH & Co. KG, 70597 Stuttgart
Telefon 0711.72 20 80. 0, info@hochland-kaffee.de, www.hochland-kaffee.de

Wir sind Slow Food-Unterstützer