



TRAMIN

Nach Jahren als Sommelier in Restaurants wie dem Nektar und dem Kleinschmidt wollte Holger Baier mit seinen 36 Jahren endlich etwas eigenes auf die Beine stellen. Ein Restaurant in dem er seine Liebe zu gutem Essen und guten Weinen ausleben kann. Mit dem Tramin in der Lothringerstraße in Haidhausen hat er sich diesen Wunsch nun erfüllt und mit Daniel Schimkowitsch

einen erstklassigen Küchenchef für sein Projekt gewonnen. Der 24jährige kochte zuvor unter anderem im Seehotel Überfahrt am Tegernsee und war im Februar 2008 Gastkoch im Salzburger Hangar 7.

Das Tramin ist ein sehr gemütliches Restaurant mit stilvollem Ambiente geworden. Das Design spielt mit puristischen Wänden, massivem Eichenholzboden und

vielen Holzelementen, einer Mischung aus Tradition und Moderne. Die Küche ist von internationalen Einflüssen geprägt, welche vom Küchenchef selbst als „positiv bekloppt“ beschrieben wird.

Tramin
Lothringerstraße 7
81667 München

Telefon: (089) 444 54090

SENF ALS TREND

Jeder will zu irgendetwas gerne seinen „Senf“ abgeben! Sie tun es wirklich: Miriam und Hermann Ascherl haben uns „ihren“ Senf kreiert. „Mostarda Aromi“, was frei übersetzt „Feinschmecker-senf“ heißt. Wie kommen Vater und Tochter dazu, einen Senf zu kreieren? Miriam und ihr Vater Hermann lieben das gute Essen, bei dem die richtige Würze nicht fehlen darf. Die auf dem Markt üblichen Senfe konnten ihrem Feingeschmack nicht immer standhalten. Was tun zwei aufgeschlossene Feinschmecker in diesem Fall? Sie machen sich selbst ans Werk und stellen nach ihren Vorstellungen von Ausgewogenheit und Feinge-

schmack einen eigenen Senf her. Die Zusammenstellung für den exklusiven Feinschmecker-senf: Außer den bekannten Zutaten für die Senfherstellung mit schwarzen Senfkörnern, Wasser, Branntweinessig und Meersalz, kommen für den einzigartigen Geschmack eine besondere, geheime Mixtur aus getrockneten Feigen, Zitronen, Orangenöl, Chilis und Gewürzen hinzu.

Wichtig für die Beiden ist, dass alle verwendeten Produkte das Biolandabzeichen haben.

Wie heißt er denn nun, der leckere Senf von Miriam und Hermann Ascherl aus Planegg? Columella.

(kk)



Markus Mensch
Sommelier, Cube Restaurant & Vinolounge

Der Chardonnay ist aller Welts "Everybody's Darling".

Ob Frau ob Mann, Hetero oder Homo jeder kennt und liebt den Chardonnay.

Ist das denn wirklich so? Was ist mit den guten alten Weißweinen wie Grauburgunder und Riesling geworden?

Wo ich auch hinkomme lese ich nur noch "Chardonnay". Ja, ich weiß, in der Weinkarte des Cube-Restaurants ist es nicht anders. Aber was soll man machen – der Gast ist doch König.

Liebe Weinfreunde, heute möchte ich Euch mal zwei Chardonnays vorstellen, die sich anders sein könnten. Einen klassischen und einen aus der Neuen Welt. Ein Weintest, der nicht vergleichbar ist. Weine der Extreme. Ein Nachtrunk ist somit wünschenswert.

Vielleicht ist der Chardonnay ja doch modern und klassisch, cremig und fruchtig, elegant und wild?

Eines steht fest, neben dem Riesling ist der Chardonnay wohl die vielseitigst ausgebaute Rebsorte der Welt. Viel Spaß mit:

WEISSWEIN, AUSTRALIEN 2007

Koonunga Hill, Penfolds

Weinmacher John Duval

Chardonnay ohne Zweifel - Penfolds kennt man! Denn es ist eines der bekanntesten und erfolgreichsten Weingüter in Australien. Da es in dort andere Weingesetze gibt, können die Trauben von ganz Australien zu dieser reinen Chardonnay Cuvee vermischt werden. Ausgebaut in 50% Stahltank und 5 Jahre Barriques. Ein strahlendes Strohgelb lacht mich aus dem Glas an. In der Nase reife Früchte nach Aprikosen, Nektarinen und Eichenholz. Leicht würzig nach Muskatnuss und Vanille. Am Gaumen ist er cremig und sanft, fruchtig mit Melone und Zitrone. Der Abgang ist mir etwas zu „Mainstream“.

4 von 5 Punkten

WEISSWEIN, CHABLIS/FRANKREICH 2003

Chablis Grand Cru Reserve de l'Obedience, Laroche

Chardonnay

Kein Zweifel – das Weingut kennt seine Stärken. In fünfter Generation leitet Michel Laroche das Familienweingut. Mittlerweile auch in Südafrika. Als weltweit anerkannter Chardonnay-Experte lege ich viel Erwartungen in den Wein. Die Rarität strahlt mich mit einem Sonnengelb an. Die Nase gibt Düfte wie Honig und Limone wieder. Auch ein leichter Duft von frischer Butter lässt sich erkennen. Am Gaumen eine satte Frucht mit einer leichten Mineralität. Der Abgang erfeut immer wieder mit neuen Eindrücken. Das ist ein Wein, der seine Geschichte nach und nach erzählt und somit ist diese Flasche immer eine Geschichte wert.

5 von 5 Punkten

Markus Menschs Weinshop:

www.weinshop-muenchen.de