

SMAKFULL FÄRD MED RIESLING SOM SÄLLSKAP

TYSKLAND Ordagrant betyder ordet riesling "liten jätte", och efter ett besök i denna jättes sköna rike förstår man varför. De moderna rieslingvinerna håller på att bli riktigt stora, och ingenstans avnjuts de bättre än på hemmaplan, där stolta vinodlare inte skäms för att följa månens faser.

Text EVELYN PESIKAN Foto PÄR OLSSON

SÖNDAG 27 APRIL 2014

**INSPIRATION,
GUIDNING
OCH RECEPT
VARJE SÖNDAG**

**BARNMAT PÅ VÄG
MOT NYA MÅL**

Efter fokus på bra mat för vuxna har turen kommit till barnmaten. Nu finns välling som levereras till dörren och fryst barnmat utan tillsatser. sid 18



**EN LÅNGHELG
I THESSALONIKI**

Lillebror till Aten – men stor nog. Den som gillar att festa gör det med fördel i Thessaloniki. Även arkitekturintresserade får sin beskärda del. sid 16

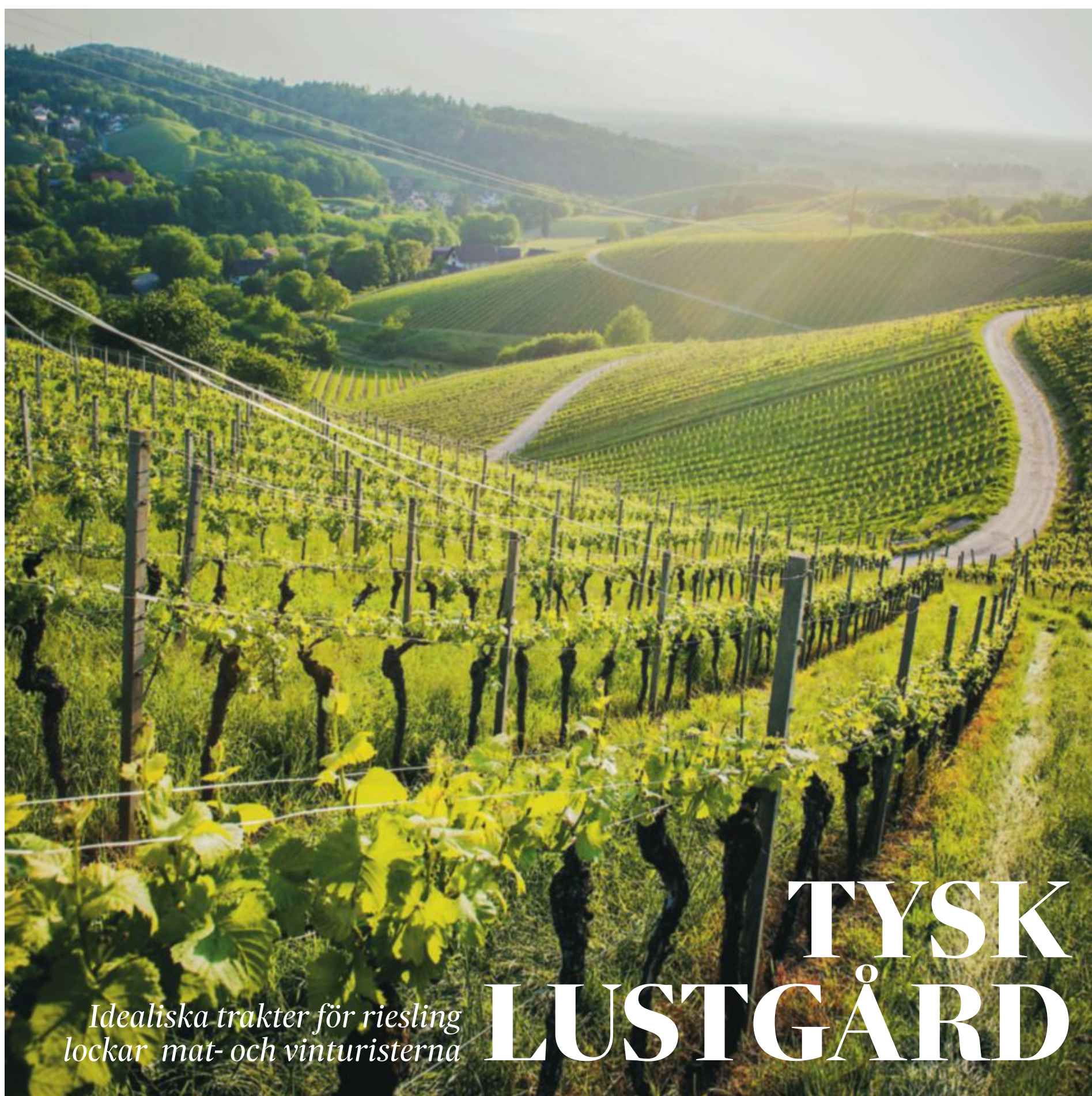


MÖLSTADS VÄRLD

Glöm tacos och rödvin eller räkor och en flaska vitt. sid 20



SvD RESOR & MAT



Idealiska trakter för riesling lockar mat- och vinturisterna

**TYSK
LUSTGÅRD**



FRIDFULLT

Byarna i riesling-land är ofta charmiga – och lite sömniga.

**EKOODLARE**

Den ekologiska vinodlaren Christine Bernhard i lilla oansenliga Harzheim bjuder på en totalt otippad matupplevelse värdig hur många Michelinstjärnor som helst.

**STARTBILD**

Den som fortfarande tror att Riesling-viner huvudsakligen är lite simpla och sötsliskiga bör tänka om snarast. Det eleganta vinet är både komplext och elegant och passar i likhet med champagne till nästan all mat.

Kaiserstuhl, Harzheim, Sasbachwalden och Rüdesheim är kanske inte platser som toppar listorna över de mest populära resmålen i Europa. Än. Mat- och vinintresserade resenärer som har tröttnat på att åka runt i Alsace eller Moseldalen och vill se och lära sig något nytt – som att rieslingviner är allt annat än populistiska och sötsliskiga – gör klokt i att lägga namnen på minnet. I detta verkliga Frankrike, där huvudstaden logiskt nog heter Frankfurt, kryllar det av små och stora vinodlare, alla lika stolta över sina mineralrika, spännande och ofta komplexa rieslingviner.

– Vi har mindre syra i våra viner på grund av leran i jorden. Här finns även spår av musslor kvar, ett minne från epoken före istiden, säger Johannes Landgraf som tillsammans med sin fru Julia driver Weingut Becker Landgraf i Felsenkeller, ett företag med 40 anställda som producerar 80 000–100 000 flaskor per år.

Det unga paret, som äger tolv hektar mark här i Rheinhessen, är ett bra exempel på den generationsväxling som just nu äger rum i de oftast familjeägda vingårdarna.

– Det var nästan lite som i "Bonde söker fru" när vi träffades, skämtar Julia, vars far drev just denna vingård. Båda våra familjer är sedan länge vinodlare, även min bror gör sitt eget vin en bit härifrån. I

slutet av 90-talet visste vi inte om det skulle löna sig att producera vin men tack vare att vi har moderniserat utan att göra avkall på kvaliteten går företaget bra. Vi plockar till exempel allt för hand här och använder ytterst få tillsatser.

Maken Johannes berättar att de också arbetar med månen. Öh, what? undrar vi.

– Vi följer helt enkelt månens faser. En gång skickade vi hem 20 plockare eftersom det var fel måndag. Gammal kunskap ger stabila viner, säger han och bjuder på ett antal smakprov ur sortimentet.

De flesta är strama, torra och friska med ganska hög alkoholhalt – nära tolv procent – och med lång eftersmak. Under provningen får vi smaka på Spundekäse, en färskost som kryddats med salt, peppar, paprika och lök. Vi hör någon nämna Handkäse mit Musik och undrar nyfiket vad det kan vara.

– Det är en speciell rätt som nästan bara serveras i Frankfurt, berättar vår guide Carola Keller och fnissar till. Osten, av typen mjuk och mogen herrgårdssost, är knytnävsstor och marineras i ättika, olja och lök och man dricker ett speciellt äppelvin till.

Men varför "med musik" undrar nyfiken i en strut och nu förstår vi varför hon fnissar. Det handlar om den "musik" rå lök kan ge upphov till i kroppen...

Vårt nästa besök genljuder av en helt annan musik – synnerligen vackra smaktoner. Inte hade man



”
Inte hade man räknat med att få en totalt oförglömlig matupplevelse i en liten oansenlig by i tyska Franken.



TILL BORDS I STALLET

Christine Bernhard serverar sin fantasifulla mat i det vackert renoverade stall som hör till den urgamla gården.



GRÄNSLAND

Nationen Frankrike ligger precis på andra sidan gränsen i det vackra landskapet men denna sydvästra del av Tyskland är det riktiga Franken.

FAMILJEFÖRETAG

Julia Landgraf odlar tillsammans med sin man Johannes vin på 12 hektar i vackra Felsenkeller.

FAKTA



Resa

Riesling odlas främst i Mosel-dalen och i stora delar av sydvästra Tyskland. Flyg till Frankfurt, hyr bil och kör runt mellan vingårdarna.

Äta

Boka bord i god tid hos Christine Bernhard i Harxheim (som helst tar emot mindre grupper). jansonbernhard.de

I lilla byn Sasbachwalden finns det oproportionerligt många gourmetrestauranger, värda att utforska.

Ketschauer Hof/Bassermännchen i charmiga Deidesheim har en fin vinbistro. ketschauer-hof.com

Boende

Kaisergarten Hotel & spa är ett enklare hotell än namnet antyder. kaisergarten-deidesheim.com

Hotel & restaurant Schloss Eberstein i Schwarzwald är vackert och prisvärt. schlosseberstein.com

Hotel Sonne-Eintracht i Achern är ett enkelt, trevligt hotell med superbra frukost. hotel-sonne-eintracht.com

FAKTA

Ett urval vinproducenter

aldegott.se
jansonbernhard.de

georg-mosbacher.de
weingut-beck-erlangraf.de
salwey.de
weingut-ku-enstler.de
domdechantedwerner.com

räknat med att få en totalt oförglömlig matupplevelse i en liten oansenlig by i tyska Franken, men den måltid som Christine Bernhard bjuder på i sitt kyrkliknande före detta stall går helt enkelt till världshistorien. Vad hade vi fördomsfulla och okunniga egentligen trott, att vi skulle få en lunch bestående av smetig kartoffelsalat och bratwurst? Sju rätter och fyra timmar senare, totalt knockade av detta exempel på oerhört vacker, förstklassig kokkonst, dessutom helt ekologisk, visste vi bättre.

Weingut Janson Bernhard, en enkel gammeldags, lite skönt sliten gård med anor från 1100-talet styrs med fast men mycket vänlig hand av Christine som tog över företaget efter sin far.

– Jag är utbildad agronom och mycket miljömedveten. För mig var det självklart att satsa på ekologiska viner och jag lyckades faktiskt övertyga pappa att ändra inriktning innan han gick bort, säger Christine som serverar oss sitt eget rosa bubbelvin i den stora park som hör till gården.

Hon är ordförande i organisationen Ecovin och kan prata länge om hur man på ett naturligt och miljövänligt sätt, bland annat genom att plantera ut diverse örter i vingården, kan undvika kemiska bekämpningsmedel.

– Vi använder 20 procent mindre sulfiter än tidigare. Målet är att kunna slippa onödiga tillsatser helt, säger Christine som även hon tycker att det är självklart att följa månens rytm i sin produktion.

Här i Rieslingland har begreppet mänskensbonde verkligen fått en helt annan innebörd.

Gamla svärmor, som sitter ute i förgården och skalar blå potatis till vår lunch, är inte lika talför och marknadsinriktad och vägrar också låta sig fotograferas. Vi anar att det kan finnas en del problem med att driva familjeföretag men Christine lyckas med konststycket att trots internt motstånd servera oss den superdelikata, mycket originella låånglunchen, där varje rätt följs av förtjusta utrop från bordet. Nudelros med kirskaal och salviasmör, rättika i spaghettskepning med ört- och mintsås, nässelsallad, oxgryta med koriander, vit mandelmousse.

Sällan har vi sett så estetiskt presenterad mat, varje rätt pryds av blommor – röd vallmo, blåklint, prästkrage, ringblomma, krasse, lavendel. Vackert och gott så man vill gråta. Och till alltihop serveras förstås gårdens utsökta, eleganta viner; Riesling, Gewürztraminer och en enastående god Silvaner Grauburgunder – ett ofta underskattat vin som brukar kallas rieslings lillebror. Det är nu om inte förr som vi inser att dessa viner, i likhet med champagne, faktiskt passar till det mesta i matväg och i allra högsta grad till den Cumberlandssås som vi förgäves försöker tigga till oss receptet på.

– Nej, tyvärr, jag har lovat min mormor att aldrig lämna ut det. Det är hundra år gammalt, säger Christine med sitt vänliga skratt.

När vi närmast ovilligt hastar vidare till nästa

vinproducent börjar vi urskilja ett mönster. Kvinnor, månen, ekologi... Även Sabine Mosbacher-Düringer i Forst har tagit över efter sin far och även hon strävar efter en mer ekologiskt inriktad produktion.

– Vi är inne på andra året av biologisk produktion nu och har för första gången börjat exportera en del, säger hon och berättar att de har vinstocker på många olika platser i Pfalzregionen, där jorden till stora delar är vulkanisk.

– Denna jordmån ger en annan dimension till rieslingvinerna, förklarar Sabine som har dukat upp en regionalt präglad finger food-buffé.

Under Mosbacher-besöket krossas även en annan fördom om rieslingviner.

– Tvärtemot vad många tror går de faktiskt alldeles utmärkt att lagra, säger hon och låter oss bli bedårade av en stram, värdig och petroleumdoftande riesling från 2003.

Ett antal glas och några mil senare möter vi ännu en kvinnlig vinodlare, som dessutom kan kalla sig prinsessa. Andrea Königer från vinhuset Alde Gott i Sasbachwalden, också hon dotter till en vinodlare, blev förra året traditionsenligt vald till årets vinprinsessa i regionen. Alde Gott tillverkar även starksprit och några droppar av deras milda marc (en sorts grappa) får oss att förstå att företaget valt ett mycket passande namn.



VECKANS RECEPT

Rätter till riesling

Avnjut smårätter och vin med tysk signatur. Recepten är samlade från resan på föregående uppslag, och SvD:s Mikael Mölstad föreslår passande rieslingviner ur Systembolagets sortiment.

Recept EVELYN PESIKAN Foto PÅR OLSSON Vintips MIKAEL MÖLSTAD



Pumpnickel/kavring med sill

4 portioner

Några stadiga filéer inläggningssill eller en burk glasmästarsill

Marinad

5 dl vatten
1 msk rapsolja
1 tsk ättiksprit, 12 proc
3 msk vit balsamvinäger
3 msk finhackad gul lök
3 msk råsocker
2 msk krossade svartpepparkorn och/eller kryddpeppar
1 nypa salt

Till servering

100 g kesella eller cottage cheese
1 msk honungssenap
1 tsk hackad persilja
Salt och peppar
Pumpnickel eller skånsk kavring
1 msk smulad, rostad lök
Örter eller blomblad till garnering

Vintips

Leitz Eins Zwei Dry Riesling, 99 kr, Rheingau, Tyskland, 5822, vitt torrt friskt & fruktigt

Vem sa att man inte kan dricka vin till sill? Om man gör så här passar ett glas riesling utmärkt väl till. Den enklaste versionen av denna tyska tapasrätt är att köpa färdig glasmästarsill och skölja den i vatten. Använder man inläggningssill ska den först marineras.

1. Med glasmästarsill: Skölj bitarna i kallt vatten och låt dem rinna av ordentligt.

2. Med inläggningssill: Koka upp ingredienserna till marinaden och låt dem svalna. Skär sillfiléerna i breda bitar och låt dem ligga i marinaden i någon eller några timmar. Låt dem sedan rinna av.

3. Rör samman kesella eller cottage cheese med honungssenap och persilja. Smaka av med salt och peppar.

4. Klappa sillbitarna torra med hushållspapper och lägg dem på brödsnivorna. Klicka på kesellaröran och smula över lite rostad lök. Toppa med en ört eller ett blomblad.

Svampkex med linshummus

Röran kan göras i ordning i god tid och håller en vecka i kylan.

4 portioner

Röran

100 g röda linser
Grönsaksbuljong
1 lagerblad
200 g färska champinjoner
3-4 msk olivolja
Salt och peppar
1 tsk mald koriander
1 liten nypa torkad chili
En aning riven muskot

Till servering

Kex/crackers
1 tsk hackad bladpersilja eller rosmarin

Vintips

50° Parallel Riesling Trocken, 89 kr, Rheingau, Tyskland, 5824, vitt torrt friskt & fruktigt

1. Koka linserna med lagerbladet i grönsaksbuljong enligt anvisning på förpackningen. Ta bort lagerbladet, sila av linserna men spara buljongen.

2. Ansa och skär svampen i tunna skivor och spara några till dekoration. Stek svampen i oljan, krydda med salt och peppar.

3. Lägg linser och svamp i en mixer. Kör till krämig konsistens, tillsätt lite av buljongen och lite olivolja vid behov. Blanda i koriander, chili och muskot och smaka av med salt och peppar. Låt svalna.

4. Bred ut röran på valfria kex/crackers. Garnera med den sparade svampen och lite hackad persilja eller rosmarin.





Tapas med korv och karamelliserad lök

4 portioner

2 rödlökar
2 msk rapsolja
Råsocker
2 msk balsam- eller äppelcidervinäger
Salt och peppar
Lammkorv eller annan smakrik korv
Surdegsbröd

Vintips

Loosen Riesling Kabinett Old Vines, 99 kr, Mosel, Tyskland, 5369, vitt halvtorr friskt & fruktigt

1. Skär löken i tunna skivor, fräs den i rapsoljan på svag värme tills den blir blank och lite genomskinlig. Strö över socker och håll på vinäger, stek ytterligare en stund så att löken karamelliseras.

2. Stek korven och skär den i lagom stora bitar. Skär surdegsbrödet i runda eller fyrkantiga skivor.

3. Lägg den avrunna löken på brödet och toppa med en bit korv.



Sauterad sparris

4 portioner

1 knippa grön eller vit sparris
1 tsk flingsalt
1 tsk råsocker
1 tsk nymald vitpeppar
1-2 msk smör

Om man vill variera sparrisen kan man lägga till en skvätt vitt vin eller lite pressad citron- eller apelsinjuice, eventuellt med en nypa riven muskot.

Vintips

Von Winning Riesling, 111 kr, Pfalz, Tyskland, 79393, vitt torrt friskt & fruktigt

1. Skala den vita sparrisen försiktigt (den gröna brukar inte behöva skalas), skär av änden och skär den i diagonala centimetertjocka skivor. Spara knopparna hela. Krydda med salt, socker och peppar och låt stå i ca 20 minuter.

2. Stek sparrisen i sautépanna i ca 3-4 minuter tills bitarna är krispiga, rör hela tiden.

3. Klicka över smöret och servera genast.

Lätt aprikosstrudel

Servera desserten tillsammans med ett glas fruktig, kyld riesling eller gewürztraminer.

4 portioner

1 förp filodeg
1 dl aprikosmarmelad
4 lagom mogna färska aprikoser
100 g bredbar getost
3 msk smält smör
Rosenblad eller andra blomblad till garnering

Vintips

Kloster Eberbach Riesling Spätlese, 119 kr, Rheingau, Tyskland, 6257, vitt halvtorrtr druvigt & blommigt

1. Rulla ut filodegen på en stor kökshandduk. Låt den vila en stund och skär den sedan så att du får åtta kvadrater med en sida på 20 cm. Lägg två fyrkanter på varandra, bred ut marmeladen på de översta fyrkanterna.

2. Värm ugnen till 160 grader och lägg ett bakplåtspapper på en ugnsplåt.

3. Skölj aprikoserna, gör ett snitt och ta ut



kärnan. Fyll hålet med getosten.

4. Lägg en fylld aprikos på degplattorna och rulla in den i degen. Vrid ändarna som på en smällkaramell och lägg på plåten.

5. Pensla med smält smör och grädda i mitten av ugnen tills paketen har fått gyllenbrun färg, ca 15 minuter. Låt svalna något och garnera gärna med blomblad.

GRAND TOURS

Resor med innehåll



Sjung med Gabriel Forss!

Kryssa och sjung på Ösel!

Den 9-11 juni kryssar vi på nytt till estländska ön Ösel. Där uppträder vår tusenkör på borggårdsscenen under ledning av välkände körledaren Gabriel Forss. Resan vänder sig både till dig som älskar att sjunga i kör och till dig som vill följa med och lyssna. Ombord äter vi gott, shoppar, dansar och umgås. Boka in dig för ett riktigt sångäventyr över Östersjön!

Allt detta ingår: Kryssning två nätter • Två 3-rättersmiddagar • En frukostbuffé och en brunch ombord • Repetition ombord • Lunch i land • Buss-transfer från hamnen till Kuressaare t/r • Körledare Gabriel Forss samt pianist • Grand Tours värdinnor.

Avresa från Stockholm 9/6. 3 dagar.

Pris fr 3.200,-/pers.



I samarbete med Sveriges Körförbund