

Rüdiger Beck, Koch aus Sankt Martin an der südlichen Weinstraße, erklärt, was einen guten Saumagen ausmacht:

*„Ja, der ist nicht gepökelt und hat den richtigen Saumagen außenrum – also keinen Kunstdarm. Und den kriegt man halt selten. Das meiste ist so Supermarktware. Die sehen auch dementsprechend aus: So rot, und die gehen dann auf in der Pfanne durch das Pulver, wo drin ist (lacht) – das Bindepulver, wo die Metzger da hineinmachen. Also der richtige Saumagen ist eigentlich eher grau von der Farbe her. Der wird in Scheiben geschnitten, mit einem Stück Magen außenrum, klar, und wird dann in der Pfanne ausgebacken. In der Regel gibt es zum Saumagen Weinsauerkraut dazu mit Speck und Zwiebeln drin...“*

Rüdiger Beck in der Weinstube „Altes Rathaus“ hat außerdem den Wildschwein-Saumagen erfunden. Helmut Kohl, der war schon ein paar Mal im Alten Rathaus. Was dann auf den Teller kommt...

*„Saumagen... – oder Kesselfleisch, isst er auch gern. Halt alles, was fast keine Kalorien hat (lacht), klar...“*

Und das Besondere der Pfälzer Küche?

*„Man macht in jede Soße, egal ob’s eine dunkle Jus ist oder eine Rieslingsauce für irgendwas, macht man Wein rein, ist klar. Es ist ja da in jeder Menge. Und man macht dann normalerweise zu dem Essen, wo man den Wein reinmacht, trinkt man auch den Wein dazu. Wenn man jetzt zum Beispiel Hirschragout macht oder Wildschweinbraten, man macht das mit Rotwein oder legt das Wildschwein in Rotwein ein, dann reicht man normal diesen Rotwein zum Essen dazu.“*

Also, zum Wildschwein-Saumagen: Spätburgunder, halbtrocken.

Essen ohne Wein – das ist eigentlich nirgendwo in Rheinland-Pfalz denkbar. Pfalz, Rhein, Nahe, Mosel-Saar-Ruwer, überall bestimmen die Weinberge die Landschaft. Zu den am meisten von der Sonne verwöhnten Lagen gehört natürlich eben die südliche Weinstraße, wo sogar Orangen- und Feigenbäume gedeihen. Doch mancher Steilhang an der Mosel kann es durchaus damit aufnehmen. Besonders geeignet für Wein ist der Schieferboden, erklärt der Winzer Eduard Bremm:

*„Der Schiefer speichert die Wärme auf und gibt sie auch nachts noch zurück – dagegen, wo Sandboden ist oder Lehm Boden ist, dann ist das nachts kühl!“*

Immer mehr der Steil- und Terrassenhänge in Neef an der Mosel werden allerdings aufgegeben. Die Arbeit ist hart, Erntehelfer schwer zu bekommen – schon die Hitze schreckt viele ab. In Bremms Keller in Neef geht es traditionell zu:

*„Ich baue die Weine noch in Holzfässern aus. Wir lassen unsere Weine ausgären. Das heißt, wir unterbrechen die Gärung nicht. Wenn man süße Weine haben will, muss man die Gärung unterbrechen – entweder durch Unterkühlung oder durch*

*Stahldrucktanks. Oder man lässt sie ausgären und setzt hinterher Traubensaft oder angegorenen Traubensaft zu und kann dann die Weine süß machen.“*

Mit Genugtuung stellt der 69jährige Bremm fest, dass Moden kommen und gehen. Zum Beispiel bei den Rebsorten:

*„Als ich zur Weinbauschule ging, da hatten wir Riesling und vielleicht Müller-Thurgau. Und in den Flachlagen, zur Sektherstellung, da wurde Elbling angepflanzt. Da mussten wir sieben Weißweinsorten wissen und drei Rotweinsorten. Und heute, da sind die bei hundert Sorten auf dem Markt – nicht alle Namen, die anderen haben Nummern! Und da ist auch viel Mist dabei gemacht worden. Man geht jetzt wieder mehr zurück auf den klassischen Riesling. Und dann ist natürlich jetzt der Rotwein schwer am kommen. Ob's eine Mode-Erscheinung ist, weiß ich nicht. Aber im Moment sind mit Rotweinen Preise zu erzielen, wo man gut von leben kann.“*

Doch zurück zum Essen. Regional-Küche – an der Mosel ist das bisweilen nicht mehr als ein Werbegag für Touristen, da sind sich Winzerstochter Ursula und ihre Mutter Hedwig Bremm einig:

*„Ich habe auch ein bisschen den Eindruck, dass die ‚Mosel-typischen Gerichte‘, die bei den Straßen-Weinfesten angeboten werden...die sind aus dem Hut gezaubert! Die sind nicht hier gewachsen, dass man sagt: Hat man immer schon gemacht!“*

Ewald Kohr vom Restaurant Alt-Reinig in Wasserliesch, bei Trier, hat so den Mosel-Fisch aus dem Hut gezaubert. Jahrelang war er Koch auf der Insel Sylt gewesen, und hatte sich gewundert, dass an seinem Heimat-Fluss kaum jemand mehr die Netze auswarf – obwohl die Wasserqualität wieder deutlich besser geworden ist.

*„Der beste Fisch aus der Mosel ist natürlich ein Zander. Zander, Hecht, dann der Moselfisch – der wird dann schön cross gebraten, bisschen stark salzig gewürzt...“*

Plötze heißt der „Moselfisch“ offiziell, ein halbes Dutzend kommt auf den Teller. Die Schwanzflosse zieht man raus, den Rest isst man - mit den Fingern, erklärt Kohr. Dreimal muss der Moselfisch schwimmen, sagen sie: Im Wasser, im Öl und später (nach dem Verzehr) im Riesling. Es ist ein bisschen aus dem Hut gezaubert, wie gesagt, traditionell sieht ein Menü in der Trierer Gegend eher so aus:

*„Der Renner war immer gewesen hier: Rindfleischsuppe mit Markklößchen - von den Markklößchen sind wir abgegangen jetzt. Und dann: gekochte Ochsenbrust mit Remouladensauce, dann Schweinemedallions und Schweinebraten mit Gemüse. Frische Gemüse, wie man sie dann bekommt. Mal von Israel oder Südafrika: Ist ja jetzt alles globalisiert, da ist das alles kein Thema, an Gemüse zu kommen. Dann, als Dessert, viele Pfannkuchengerichte und Vanille-Eis mit Früchten und so weiter und so fort. Das sind so die Hochzeits-Essen früher hier gewesen. Und heute auch wieder, kommt alles wieder, alles am Kommen.“*

Das Gutbürgerliche eben, das Bodenständige. Rheinland-Pfalz ist eine ländliche Region - oder wie soll man ein Bundesland nennen, für das Mainz und Ludwigshafen Großstädte sind?

Rinderwahnsinn hin oder her, zum Vegetarier werden die Rheinland-Pfälzer erstmal nicht werden, meint Ewald Kohr – mit einer ironischen Anspielung auf die Lebensmittelskandale der vergangenen Jahre:

*„Die Leute, die sind so nicht unzufrieden, auch mit dem Rindfleisch und mit dem Schweinefleisch. Da ist dann hier was, dann ist da was. Dann ist da die Wildschweinpest, der eine schiebt es auf den anderen. Wie sag ich immer: Wenn du Schnupfen hast, brauchst keine Antibiotika zu holen, iss lieber ein Schweinekotelett mehr!“*