



# Gabriel's Glas für alle Fälle

Bettina Linnig

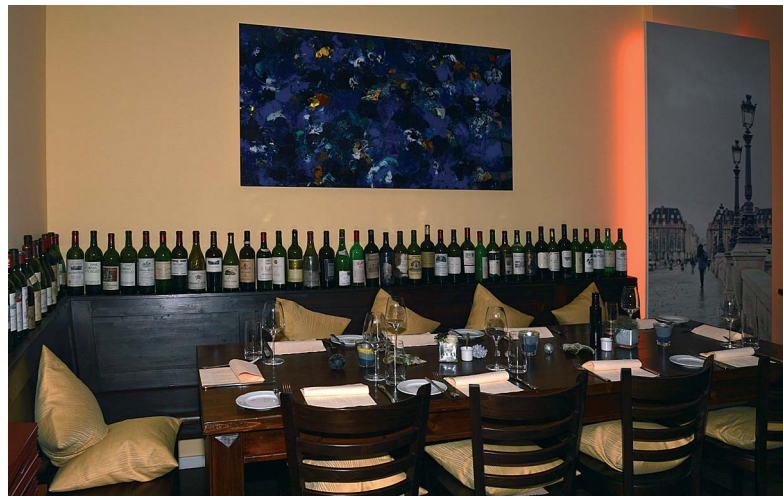
Fotos: Joachim Gärtner

Winelive im Lindenhof in Meerbusch, Restaurant mit angrenzendem Weinhandel – aktuell im Guide Michelin 2015 mit einem „Bib Gourmand“ sowie der „Roten Weintraube“ für eine besonders attraktive Weinkarte ausgezeichnet – präsentierte einen ganz besonderen Abend und mir eine ganz besondere Freude.

Otmane Khairat und Joachim Fricke boten ihren Gästen nicht nur ein exklusives 5-Gänge-Menü – es gab unter anderem geräucherte Entenbrust, Duett vom Saibling und rosa

gebratenes Rinderfilet, alles mit begleitenden Weinen, sondern auch einen besonderen Gast – René Gabriel, der extra für diesen Abend aus der Schweiz angereist war. Gabriel, gelernter Koch, Schweizer Weinkritiker, Autor und Journalist – er schreibt unter anderem für den Fallstaff, ist Herausgeber des Blattes „Weinwisser“ – zählt weltweit zu den erfahrensten Bordeaux-Kennern.

Das von der Küche zusammengestellte Menü sowie die von den Gastronomen passend dazu ausgewählten Weine überzeugten. An die Tischdekoration musste man sich allerdings erst gewöhnen... Das Restaurant ist rustikal. Dies als solches gefällt mir sehr gut. Doch augenscheinlich sparte man hier an den Gläsern. Ich könnte sagen, die Auswahl war puristisch. Weißwein, Rotwein, Dessertwein, aber nur eine Art des Weinglases. Mein Lieblingsglas. Hauchdünn, fast ein Nichts in der Hand. René Gabriel begleitete an diesem Abend nämlich nicht nur das Menü mit Erklärungen zu den einzelnen Weinen, sondern präsentierte auch das von ihm entwickelte Weinglas. Dieses ist in Deutschland noch nicht so populär, gewinnt aber immer mehr Liebhaber – nicht nur





im privaten Bereich, sondern oder gerade auch bei Gastronomen und Winzern. René Gabriel fiel in der Vergangenheit immer wieder auf, dass häufig nicht das richtige Glas für den gewünschten Wein zur Hand war. Aber nicht nur bei hochkarätigen, sondern gerade auch bei relativ einfachen Weinen ist es wichtig ihn in ein Glas einzuschenken, welches ihm die größtmögliche Entfaltung bietet. Aus höchster Kompliziertheit erwächst höchste Einfachheit, sagte Winston Churchill. Dieser Satz trifft auch für dieses 2010 auf den Markt gebrachte Glas zu. Vielfältig die Wünsche des Weinpapstes, die zu erfüllen waren, so ist es puristisch kaum noch zu überbieten. Schon bei kleinster Befüllung gibt die konische Form des Glases die ganze Bandbreite eines jeden



Weines wieder. In den Geschmacksnoten ebenso wie im Duft. Es holt alles aus einem Wein heraus, präsentiert ihn in seiner absolutesten Vollkommenheit.

Roman Niewodniczanski, vom Weingut Van Volxem – einer der erfolgreichsten Quereinstiegs-Winzer an der Saar und Winzer des Jahres 2012 – ist überzeugt von den Gläsern und äußerte sich auf meine Nachfrage hin wie folgt: „In der Tat bin ich ein Riesenfan dieses Glases, für mich eines der

besten, was es derzeit an Handwerkszeug für Weinliebhaber wie mich auf dem Markt gibt. Ich persönlich schätze vor allem die Vielseitigkeit dieses so unglaublich feinen und eleganten Glases. In der Folge verwende ich auch für meine Bordeaux, Piemonteser Weine etc. kaum noch ein anderes Glas. Lediglich große Burgunder Rotweine wandern bei mir nach wie vor in den Burgunder Kelch. Das tolle an dem Glas ist auch, dass die Feinheit und Eleganz unserer doch in der Regel im Alkoholgehalt recht moderaten Weine noch deutlicher zum Ausdruck gebracht wird, als dies bei vielen anderen hochwertigen Weingläsern der Fall ist. Lediglich im Alkoholgehalt zu hohe Weißweine präsentieren sich meinem Eindruck nach in diesem alles verstärkenden Glas noch etwas intensiver.“

Es ist nicht viel, was den Wein vom Genießer trennt. Nur gerade einmal 145 Gramm wiegt das hauchdünne, maschinengeblasene Glas, das mundgeblasene gerade einmal 90 Gramm. Unglaublich, dass es auch noch spülmaschinen-



geeignet ist und zu einem äußerst moderaten Preis angeboten wird. Und was die Tischkultur angeht, kann man sicherlich sagen, dass diese durch eine reduzierte Anzahl von Gläsern nichts verloren hat. Nein, eher gewonnen. Keine Gesprächsunterbrechungen mehr, weil immer wieder die Gläser ausgetauscht werden müssen, kein Stühle rücken und zur Seite neigen, damit dies geschehen kann. Genießen ist so einfach – wenn man das Beste hat.

[www.LaViaVita.de](http://www.LaViaVita.de)

Im „Winline“ kostet das maschinengeblasene Glas ca. 13 Euro und das mundgeblasene ica. 27 Euro. Abgepackt im 1er,2er oder 6er Karton. Mehr Infos zum Glas unter [www.gabriel-glas.com](http://www.gabriel-glas.com). Informationen zu den Öffnungszeiten und Events im Winline unter [www.winline-duesseldorf.de](http://www.winline-duesseldorf.de)