

## VON FLASCHE ZU FLASCHE

Von Flasche zu Flasche ist ein Tagebuchprojekt von Samuel Herzog, das am 29. Juni 2013 seinen Anfang genommen hat. Es geht dabei nicht um eine fundierte Auseinandersetzung mit dem Thema Wein, sondern um eine Form von Trinken, die sich ebenso auf den Wein konzentriert wie auf das, was dessen Wahrnehmung konditioniert – die Erlebnisse und Gedanken des jeweiligen Tages.



Blaufränkisch im Sortengarten der Hochschule Wädenswil auf der Halbinsel Au im Zürichsee. (10/2013)

## AROMEN

Baumrinde  
Brennsprit  
Erdbeere, leicht faulig  
Gummidichtung Thermosflasche  
Himbeere  
Holz, feucht  
Holzkästchen  
Kaffee, stark gekocht  
Keller  
Kiefer  
Kirsche, staubig  
Mandeln, geröstet  
Muskat  
Pastawasser  
Pilze  
Rote Bete, Schale  
Steinfliesen, nasse  
Wald  
Walderdbeeren  
Wohnung, ungelüftet  
Zigarre, ausgedrückt  
Zwetschgenkompott

Titelbild: Weinberge und Rebhäuschen in der Gegend von Eger. (11/2013)

Zwischen dem 22. April und dem 6. Mai 2014 habe ich 3 Flaschen *Egri Bikavér* verkostet, weitere Beispiele waren leider nicht aufzutreiben. Die dabei entstandenen Texte werden auf diesen Seiten vorgestellt. Ihnen vorangestellt ist eine kurze Episode, die im November 2013 in den Wäldern nördlich von Eger entstand. Außerdem stellen wir ein Rezept aus der Gegend vor, das auch gut zu dem Weinen passen könnte.

## Episoda

Die Streichelstelle  
(Samstag, 9. November 2013 – Bükk, Istállós-kő)

## Rezept

Tárkonyos leves (Suppe mit Estragon, Hühnermägen, Kartoffeln, grünen Bohnen und Karotten)

## Flaschen

140422 Egri Bikavér Demeter B 52  
140428 Egri Bikavér Reneszansz 53  
140506 Egri Bikavér Thummerer 54



## DIE STREICHELSTELLE

**Samstag, 9. November 2013 – Bükk (Ungarn) Istállós-kő, nördlich des Gipfels**

**48.070695,20.441345**

Manchmal passen die Dinge einfach nicht zusammen. Das Bükk-Gebirge nördlich von Eger ist in erster Linie ein riesiger Buchenwald. Mittendrin, ganz in der Nähe des Istállós-kő, der mit seinen 959 m ü. M. Ungarns dritthöchsten Gipfel darstellt, treffe ich auf ein paar eigentümliche Lichtungen. Die größeren sehen aus, als sei hier vor Zeiten eine besonders anstrengende Art von Landwirtschaft betrieben worden. Die kleineren gleichen eher trichterförmigen Löchern, wie sie Bomben in den Boden reißen. Nur, wer wirft Bomben in einen Wald?

Auf einer dieser Blößen wölbt sich aus dem Loch heraus eine rundlich und etwas in die Länge gezogene Form. Sie erinnert mich an eine halbierte Birne mit einem leicht unregelmäßig geschwungenen Hals. Auf dieser Rundung wächst, scheinbar ausschließlich, ein feines, von der Sonne weitgehend

ausgebleichtes und von den ersten Frostnächten des beginnenden Winters ausgetrocknetes Gras. In der Falte jedoch, die den kleinen Hügel umgibt, haben sich auch Blumen durchsetzen können. Ihre erfrorenen und vertrockneten Stängel umstehen den lichten Hügel in ihrer Mitte wie schwarze Dornen und lassen ihn so noch feiner geschwungen, noch zarter erscheinen. In dem kraftlosen Herbstlicht, das den Dingen kaum Plastizität zu geben vermag, wirkt auch der Bewuchs wie zartester Flaum. Und plötzlich verstehe ich, dass die Erde selbst diese Rundung ausgebildet hat, weil sie genau an dieser Stelle berührt, gestreichelt werden will. Ich fühle mich berufen, schon strecke ich die Hand aus – merke aber bald: die Verhältnisse, die sind nicht so.

Diese Episode entstand in Zusammenhang mit einem kurzen Videoclip, abrufbar auf <https://vimeo.com/308259722>



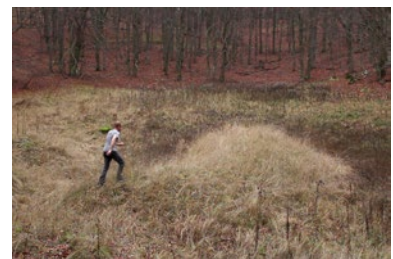


Die Hühnermagen-Estragon-Suppe verströmt einen etwas altmodischen, leicht medizinischen Duft. (Zürich, 11/2013)

## TÁRKONYOS LEVES

Suppe mit Estragon, Hühnermägen, Kartoffeln, grünen Bohnen und Karotten

Die Gans ist in der ungarischen Landwirtschaft omnipräsent. Man sieht kaum einen Hof, zu dem nicht auch ein Gänsestall gehören würde. Und in jedem etwas besseren Restaurant beginnt das Menu fast zwangsläufig mit einem Stück Stopfleber, das gerne mit einem süßlich-sauren Früchtekompott oder einem Tokajer-Gelee serviert wird, und einem nach drei Tagen im Land schon sichtbar an den Hüften und spürbar zum Hals heraus hängt. Da ist es eine willkommene Abwechslung, wenn auch einmal andere Innereien der Gans zu Ehren kommen, wie das im Restaurant *Fehérszarvas Vadásztanya* in Eger geschieht, das in der Zeit vor dem Martins-Tag am 11. November eine ganze Gänse-Spezial-Karte anbietet. Eine schöne Idee, deren Umsetzung aber leider etwas lieblos erfolgt – am Abend des 9. Novembers 2013 auf jeden Fall boten weder der gefüllte Gänsehals (serviert mit Pesto-Toast!), noch die im Ofen getrocknete anstatt gebackene Keule den geringsten Anlass zu glänzenden Augen. Und auch die Estragonsuppe mit Gänse-Magen war keine Freude: eine mit viel Sahne «verfeinerte» Brühe ohne eigenes Aroma, in der Gemüse aus der Tiefkühltruhe, verkohlter Estragon und ein paar viel zu kleine und



**Die Streichelstelle** | «Auf einer dieser Blößen wölbt sich aus dem Loch heraus eine rundlich und etwas in die Länge gezogene Form. Sie erinnert mich an eine halbierte Birne mit einem leicht unregelmäßig geschwungenen Hals. Auf dieser Rundung wächst ein feines, von der Sonne weitgehend ausgebleichtes und von den ersten Frostnächten des beginnenden Winters...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 9. November 2013



Da Restaurant *Fehérszarvas Vadászta-nya* in Eger im Nordosten Ungarns bietet zu Martini spezielle Gerichte mit Gans an. Dazu gehört unter den Vorspeisen auch eine Suppe mit Estragon und Gänsemagen. (11/2013)



Auch nach der langen Kochzeit hat das Magenfleisch des Huhns immer noch einigen Biss. (Zürich, 11/2013)

#### FÜR 2–4 PERSONEN

300 g Hühnermägen, gereinigt  
 1 Zwiebel (100 g), fein gehackt  
 2 EL Bratbutter oder ein anderes Fett  
 250 g Kartoffeln, mürbe Sorte, geschält und fein gehackt  
 1½ L gesalzene Hühnerbrühe  
 2 EL getrockneter Estragon  
 100 g grüne Gartenbohnen, geputzt, in knapp 1 cm langen Rädchen  
 100 g Karotte, geschält, in 3 mm kleinen Stücken  
 Etwas Salz zum Abschmecken

also für das Aroma ziemlich bedeutungslose Schnipsel von konfiertem Magenfleisch herumschwammen. All dies wurde serviert von einem schwitzenden Kellner, dessen gequälte Freundlichkeit sogar dem über- teuerten *Bikaver* von *Gál Tibor* eine säuerliche Note verlieh – und wäre da nicht plötzlich ein Musiker aufgetaucht und hätte auf seinem Syn- thesizer mit viel Vibrato *A bisserl Herzlichkeit* gespielt, dann würden wir uns an dieser Stelle wohl auch noch über den Käseteller beklagen.

Trotzdem fanden wir die Idee verführerisch, aus dem Magen (unga- risch *Gyomor*) einer Gans (*Liba*) eine Suppe (*Leves*) zu kochen und sie mit Estragon (*Tárkonyos*) zu würzen. In der Schweiz sind Gänse- oder auch Entenmägen allerdings kaum zu bekommen, weder frisch noch als Confit. Aber in den größeren Supermärkten findet man mit etwas Glück doch meist frische oder wenigstens gefrorene Hühnermägen.

Also haben wir das hier vorgestellte Rezept auf Basis von Hühner- mägen und Estragon entwickelt – wobei wir getrockneten Estragon verwendet haben, weil sich dessen Aroma während der langen Kochzeit in der Suppe besser entwickelt als das Parfum des frischen Krauts. Un- sere *Tárkonyos leves* mit Hühnermägen hat ein sehr spezielles Aroma. Die Nase nimmt zunächst einen fast etwas medizinischen, ein bisschen altmodisch wirkenden Duft wahr, bei dem auch eine Ahnung von Leb- kuchen mitschwingt. Im Mund bietet die Suppe eine charakteristische Mischung aus dem speziellen Fleischgeschmack der Mägen und dem Estragon, der sich mit der langen Kochzeit verändert, seine etwas ag- gressiven Seite weitgehend abstreift und dafür Noten von Marzipan entwickelt. Die Kartoffeln sorgen für eine leicht dickliche Konsistenz – das übrigen Gemüse sollte noch etwas knackig sein.

#### Zubereitung (Kochzeit 90 Minuten)

1 | Hühnermägen werden, in der Schweiz zumindest, nur in aufge- schnittenem und gereinigtem Zustand verkauft. Manchmal finden sich trotzdem noch Reste der gelblich-grünlichen Innenhaut des Ma- gens, die man entfernen sollte – ebenso wie allfällige Fettpartien. Mä- gen halbieren und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2 | Fett erwärmen, Mägen und Zwiebeln darin 5 Minuten andünsten bis die Zwiebel glasig ist und das Fleisch etwas Farbe angenommen hat.

3 | Kartoffel begeben und kurz anziehen lassen. Mit der Brühe ab- löschen, Estragon begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und halb zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen.

4 | Bohnen und Karotten dazugeben, nochmals 20 Minuten offen köcheln lassen – bis das Gemüse gar ist, aber noch etwas Biss hat. Mit Salz abschmecken.

*Man könnte die Suppe mit Sahne «verfeinern» – doch der Rahm nimmt dem Gericht viel von seinem ganz speziellen Aroma und stellt dafür das Gemüse etwas stärker in den Vordergrund. Eher noch kann man einen kleinen Tropfen Zitronen in die Suppe geben, wobei auch diese Säure eine leichte Verwässerung des Kerngeschmacks bewirkt.*



Kann es einen schöneren Ort für eine Weinverkostung geben als mein Dach in Zürich? (Dienstag, 22. April 2014)

## IN GUMMISTIEFELN

### Egri Bikavér Demeter B 2009

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Keller, nach einem zu stark gekochten Kaffee und leicht nach der Gummidichtung einer alten Thermosflasche. Mit der Zeit entdeckt man eine überreife Himbeere. Die Bewegung bringt Früchte nach vorn, die in der Sonne angetrocknet sind, ohne dabei wirklich reif zu werden – eine eher herbstliche Note. Sie erinnert mich an Trauben, die bei der Ernte an der Rebe geblieben sind – und schon die ersten wirklich kalten Nächte hinter sich haben. Auch geröstete Mandeln liegen herum – sie sind vielleicht nicht mehr ganz frisch.

Im Mund ist der Wein eher sauer und dünn, leicht bitter, mit etwas aufsässigem Tannin, verschlossen. Von innen riecht er nach unreifen Steinfrüchten, nach Hunger. Mit der Zeit werden die Früchte lebendiger, doch der Wein behält etwas Unreifes und doch Verdorbenes, ungünstige Fer-

mentation, heftige Prozesse. Erst rund zwei Stunden nach dem Öffnen der Flasche beginnen sich die nervösen Geister etwas zu beruhigen, nun haben wir ein nicht zu süßes Zwetschgenkompott im Glas, dazu gesellen sich im Abgang bittere Noten von ausgedrückter Zigarre und einem alten Holzkästchen.

Heute habe ich mich zum ersten Mal in diesem Jahr auf das Dach meines Wohnhauses setzen können. Ich habe meine Zehen beobachtet, deren Haut das Licht des Abends aufzusaugen schienen. Ich habe gehofft, der Egri Bikavér würde zu meinen bloßen Füßen passen – diesen Tropfen aber trinkt man besser in Gummistiefeln.



## 52. FLASCHE

Egri Bikavér Classic Demeter B

2009, 13 % Vol.

50 % Kékfrankos (Blaufränkisch), 30 % Merlot,  
20 % Cabernet franc

Rotwein aus Eger (Ungarn), produziert von *Demeter Pincészet*  
in Eger.

Getrunken am Dienstag, 22. April 2014 auf dem Dach meines Wohnhauses über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Hungaricum Wine & Fine Food* am Flughafen Ferihegy Terminál 2 in Budapest (HUF 1800 im November 2014).



Hinter dem Opernhaus Zürich erwarten Kamele ihren Auftritt am Sechseläuten-Fest. (Montag, 28. April 2014)

## SCHMUTZ AUS ALTEN ZEITEN

### Egri Bikavér Reneszánsz 2008

Unbewegt riecht der Wein säuerlich, nach leicht vergorenen Früchten. Halten ich die Nase in eine ungelüftete Wohnung? Oder ist es eine geheimnisvolle Würze, die vor mir schwebt? Mit der Bewegung kommt etwas Frische hinein, nasse Steinfliesen, Pastawasser, Pilze und die Schale von Roter Bete. Im Mund ist der Wein dünn, leicht sauer, diskret. Mit der Zeit kann ich eine etwas staubige Kirschnote herauskauen – begleitet von leicht fauligen Erdbeeren.

Heute Schlag sechs Uhr abends hat die Stadt Zürich ihren *Böögg* verbrannt – einen Schneemann auf einem Scheiterhaufen, der schließlich mit Wucht detonierte. Während des ganzen Prozesses galoppierten Reiter in historischen Kostümen um das Feuer – mal waren sie wie Soldaten aus den napoleonischen Kriegen gekleidet, mal beugten sie

sich wie die Beduinen in *Lawrence of Arabia* über den Rücken ihrer Pferde. Überhaupt war die ganze Stadt heute in Verkleidungslaune: Nicht ohne Stolz trugen die Zunftmitglieder ihre Metzger-, Zimmermanns-, Weber- oder Fischerkostüme zur Schau – auch Postkutschen wurden durch die Straßen gelenkt, und in einer Ecke hinter dem Opernhaus protestierten Kamele mit verzweifelterm Röhren gegen den Regen, der ihnen das Fell schwer werden ließ. Oder waren das verkleidete Mitglieder der Zunft zum Kämbel, in der traditionell Lebensmittelkrämer und Weinabfüller versammelt sind?

Das etwas schmutzige Aroma des Bikavér passt auf jeden Fall gut zu diesem Tag. Es ist ein Parfum wie aus einer anderen Zeit, als man noch nicht so genau steuern konnte, was in den Fässern geschieht und der Chefönologe in den meisten Kellern der Zufall war.



### 53. FLASCHE

Egri Bikavér Reneszánsz

2008, 13 % Vol.

Kékfrankos (Blaufränkisch), Cabernet Sauvignon, Menoir,  
Merlot, Kadarka

Rotwein aus Eger (Ungarn), produziert von *Szárász Vörösbőr* in  
Eger.

Getrunken am Montag, 28. April 2014 in der Küche meiner Wohnung  
über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Hungari-  
cum Wine & Fine Food* am Flughafen Ferihegy Terminál 2 in Budapest  
(HUF 3200 im November 2014).



Die Welt der Dinge und die Welt der Worte: Kiste neben Marktstand auf dem Zürcher Bürkleplatz. (Dienstag, 6. Mai 2014)

## GRUNDLOSES GLÜCK

Egri Bikavér Thummerer 20099

Unbewegt riecht der Wein zunächst nach leicht säuerlichen Kirschen, dann kommen kleine reife Walderdbeeren dazu, etwas feuchtes Holz. Ab und zu geht eine parfümierte Dame vorbei, der Duft ihres Foulards hängt in der Luft für Sekunden nach – dann sind wir wieder ganz allein im Wald. Die Bewegung schreckt eine leichte Brennspritnote auf, doch der Sprit versickert schnell in den dunklen Rinden gefallener Bäume.

Im Mund ist der Wein leicht bitter, komplex, voll, reich an Tannin. Von innen rückt der Wald noch näher, nun liegen wir auf dem Boden und starren in die Kronen der Bäume. Uns unbekannte Früchte hängen dort, dunkle, ernste Körper. Schwarze Pfirsiche vielleicht oder Orangen mit einem portweinfarbenen Fleisch. Dazu gesellt sich ausgetrocknetes Holz – und Borkenstücke, die vor sich hin modern, mit einer Ahnung von Muskat-

nuss und Kiefer. Im Abgang kauen wir eine dunkle, im Ofen getrocknete Kirsche heraus.

Und dann, wenn wir das Glas einige Zeit unberührt gelassen habe, stehen wir plötzlich neben einem Ster frisch aufgeschichteten Holzes – nun ist der Wald gefällt und zerlegt, Sägespäne am Boden.

Unsere Nase bewegt sich hier durch starke Ahnungen. Dieser Bikavér provoziert Stimmungen, wie wir sie auch im Leben manchmal registrieren: Momente, in denen plötzlich ganz viel möglich scheint – ohne dass wir genau sagen könnten, wovon es dabei geht oder was diese Stimmung bewirkt hat. Es sind Momente grundlosen Glücks. Wir sind berührt, ohne zu wissen, was uns anlangt, fühlen uns reich, stehen mitten auf dieser Welt – und spüren doch keine Angst.



#### **54. FLASCHE**

Egri Bikavér Superior Thummerer

2009, 14 % Vol.

Kékfrankos (Blaufränkisch), Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet franc

Rotwein aus Eger (Ungarn), produziert von *Szárász Vörösbör* in  
Noszvaj.

**Getrunken am Dienstag, 6. Mai 2014 in der Küche meiner Wohnung  
über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Hungaricum  
Wine & Fine Food* am Flughafen Ferihegy Terminál 2 in Budapest (HUF  
7000 im November 2014).**