

Dieses Buch war immerhin eine Frechheit, wie auch ich empfand.

Denn niemals zuvor hatte es ein Testteam überhaupt gewagt, in diese Welt der Billigplörren vorzudringen, die sich da bei den Discountern in den Regalen stapelten. Wen interessierte überhaupt, wie diese industriell gekelterten Weine

Ganz im Gegenteil war es die Leitautorin und Chefredakteurin Eich selbst, die Plörren sehr wohl als Plörren beschrieb – und das gnadenlos. Aber es war auch Eich, die aus Hunderten Schnäppchen Weine herausdestillierte, die es tatsächlich verdienten, mehr Beachtung zu be-

ben, was diese längst verdienten: einen Wegweiser durch den Angebotsdschungel günstiger Weine, frei von der schnöselhaften Verachtung meiner Gilde. Leider hielt Eichs Projekt nur sechs Jahre lang und wurde dann still begraben. Grund dafür war freilich auch, dass Discounterwei-

sen fast 20 Jahre dauernden Kampf im 52. Lebensjahr verloren.

Manfred Klimek ist Fotograf und Winzer in Italien. Hier schreibt er alle 14 Tage über Wein und die Welt

Um Daniel Schimkowitsch ganz in seinem Element zu erleben, trifft man ihn am besten am Vormittag um 11 Uhr in der Küche des Restaurants „L.A. Jordan“ in Deidesheim. Zweimal die Woche werden hier Fische und Meeresfrüchte in einer Frische und Qualität angeliefert, wie sie nicht nur hier in der Südpfalz, sondern in ganz Deutschland kaum zu finden sind.

VON CLARK PARKIN

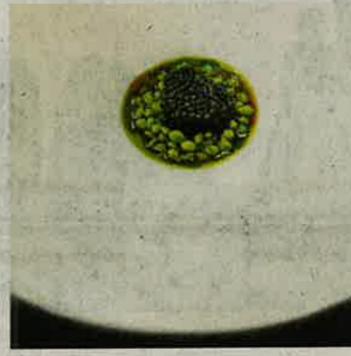
Der Zweisternekoch ist oft der Erste, der schwer erhältliche Zutaten für den deutschen Markt auskundschaftet – und er scheut auch keine Mühen, sie herbeizuschaffen. So ist es ihm zu verdanken, dass in einem hiesigen Gourmetrestaurant plötzlich frische „Lagrimas de Costa“ aus dem Baskenland auf den Tellern landen. Diese winzigen Erbsen wachsen an der nordspanischen Küste und werden wegen ihres Kilopreises von rund 380 Euro auch als „grüner Kaviar“ bezeichnet. Um sie in Deutschland genau so frisch servieren zu können wie in San Sebastián, bedürfe es, wie der 38-Jährige betont, einer logistischen Meisterlei-

fangende Fisch für seinen süßlichen Geschmack und sein festes Fleisch geschätzt, dieser hier kommt frisch von den Azoren. Besonders stolz ist Schimkowitsch auf eine weiße Styroporbox voller Krustentiere in einzelnen Kompartments, die ihm Roderick Sloan aus Norwegen geschickt hat. Der Schotte taucht dort unter anderem nach Langustinen, auch als Kaisergranat oder Kaiserhummer bekannt, die lebendig angeliefert werden. Statt die Charge vorzuverarbeiten und dann in den Schockfroster zu geben, wie es in vielen anderen Restaurants üblich ist, verwendet Schimkowitsch sie frisch und achtet darauf, sie auf jenen Punkt zwischen glasig und gekocht hin zu garen, den man mit aufgetauter Ware nicht erreichen kann.

Zum Größenvergleich legt er sich ein Prachtexemplar auf den tätowierten Unterarm – es dürfte an die 30 Zentimeter lang sein. Bei diesem Anblick kommt ein Satz in Erinnerung, den Schimkowitsch vor einigen Jahren bei einem Telefonat zum Thema Regionalität geäußert hat. „Ich bin halt eine Luxusmuschi“, begründete er flapsig seine Vorliebe für Spitzenprodukte, die Zutaten aus der Umgebung oft überlegen seien. An seinem Arm wirkt der Kaisergranat wie eine edle Handtasche – ein sehr spe-



Die Langustinen (o.) im „L.A. Jordan“ werden in Norwegen von Hand gefangen, die Lagrimas de Costa (u.) kommen frisch aus dem Baskenland



# Statussymbol Kaisergranat

In München galt Daniel Schimkowitsch als kulinarisches Wunderkind, in der Südpfalz erlebte er eine harte Landung. Inzwischen hat er seinen Stil gefunden – und schwört dabei vor allem auf feinstes Meeresgetier

stung, zu der er seinen Lieferanten und Foodscout Grischa Euler immer wieder angespornt habe.

Das Luxusgemüse serviert er am Abend zum Auftakt seines Acht-Gänge-Menüs (245 Euro) auf einer Gazpacho aus Green-Zebra-Tomaten und schwarzem Reisessig mit einer Grundlage aus Ziegenkäse im Aschemantel, der mit Frischkäse zur Creme aufgeschlagen wurde – und einer ordentlichen Nocke Kaluga-Kaviar obendrauf. Der Fischrogen stammt aus einer Sonderselektion, die speziell für Schimkowitsch acht Monate lang gereift wurde und einen ungewöhnlich hohen Durchmesser von fast vier Millimetern hat. Die Verbindung aus Schmelz und Umami macht Kaviar dieser Körnergröße zu einer echten Geschmacksbombe, verbunden mit der knackigen Süße der Erbsen und der Säure der Gazpacho ergibt das einen herrlich erfrischenden Start in den Abend.

Beim Besuch in der Küche am Vormittag stechen aber zunächst die Fische in die Augen, die gerade am Waschbecken geputzt werden. Mit seinem leuchtend roten Schuppenkleid ist der Kinmedai, wie er in Japan heißt (auf Deutsch wird er weniger appetitlich als Glänzender Schleimkopf bezeichnet) allein schon optisch ein Leckerbissen. Von Sushiköchen wird der schwer zu

zielles Statussymbol, das für manche etwas überdreht erscheinen mag, aber für ihn und viele seiner Gäste den ultimativen Genuss darstellt.

In der nächsten Kiste warten handgetauchte Jakobsmuscheln auf Schimkowitschs Inspektion, die auch aus Norwegen stammen. Den Taucher mit Namen Eirik merkt er ebenso wie Roderick Sloan auf seiner Speisekarte, noch diesen Sommer will er beiden einen Besuch abstatten. Blitzschnell öffnet er eine Muschel mit dem Messer, entfernt den Bart und schneidet den Muskel in zwei Hälften. „Probier mal“, sagt er und reicht ein Stück herüber. Der unvergleichlich frische und leicht süße Muschelgeschmack mit einer dezenten Vanillenote verdirbt für alle Zeiten die Lust auf jede andere Jakobsmuschel, die in den Kühltheken der Fischhändler liegt.

Schimkowitschs Produktfanatismus hat sich längst unter Feinschmeckern in ganz Deutschland herumgesprochen. Auch wenn die Inspektoren des „Guide Michelin“ sich erst in diesem Jahr dazu durchringen konnten, ihm den zweiten



Zweisternekoch  
Daniel  
Schimkowitsch

Stern zu verleihen, wird er vom „Gault & Millau“ mit vier roten Hauben längst so hoch bewertet wie die Drei-Sterne-Lokale „Bareiss“ in Bairsbronn oder Kevin Fehlings „The Table“ in Hamburg.

Für Schimkowitsch ist der zweite Stern eine Genugtuung, acht quälend lange Jahre hat er darauf gewartet. Die ersten Jahre hier in der Südpfalz waren für den Koch eine harte Prüfung auf dem Weg zur kulinarischen Selbstfindung. Anfangs habe er „ordentlich auf die Mütze bekommen“, erzählt er. Nicht alle Gäste konnten sich mit seinem urbanen Stil anfreunden. Dabei galt er mal als eine Art Wunderkind der deutschen Spitzgastronomie, als er als Chefkoch im Münchner Restaurant „Tramin“ das Casual Fine Dining in Deutschland etablierte. Als gerade 24-jähriger Einsteiger erkochte er in einem Bistro mit Holztischen und Kellnern in T-Shirt, Jeans und Turnschuhen seinen ersten Stern – und wurde vom eigenen Erfolg überrascht. Wer einen Tisch im „Tramin“ wollte, musste bis zu sechs Monate im Voraus buchen, länger als in jedem anderen Restaurant in Deutschland. Der Rummel habe ihn damals überfordert, sagt Schimkowitsch im Rückblick: „Ich wollte einfach nur kochen und in Ruhe gelassen werden.“

Mit seiner damals noch eher schroffen Persönlichkeit und seinen tätowierten Armen erlebte er eine unbequeme Landung, als er 2014 ins gediegene Deidesheim wechselte. Das erste Haus am Platz war seinerzeit der „Deidesheimer Hof“, ein republikweit bekanntes Lokal, in das Helmut Kohl gerne seine Staatsgäste ausgeführt hatte, um sie mit seiner Leibspeise zu bewirten, dem Pfälzer Saumagen. Das „L.A. Jordan“, das nach Ludwig Andreas Jordan benannt ist, dem Gründer des zum Hotel „Ketschauer Hof“ gehörenden Weinguts Bassermann-Jordan, hieß noch „Freundstück“ und war das Aushängeschild einer Unternehmensgruppe, der mehrere Spitzenweingüter angehören.

In diese Pfälzer Weineligkeit platzte plötzlich ein „tätowierter Asi“ aus der Großstadt hinein, wie Schimkowitsch in einer Kundenrezension auf dem Bewertungsportal Tripadvisor genannt wurde. Doch der Asi hat durchgehalten und seinen Stil verfeinert. „Die Pfalz hat sich seither komplett gewandelt“, erzählt der Küchenchef. Statt Riesling in Literflaschen zu produzieren, überzeuge eine junge Generation von Winzern jetzt ihre Väter, in Einzellagen auszubauen.

Auch kulinarisch hat sich seit den alten Saumagenzeiten einiges getan. Asiatische Aromen, die bei Schimkowitsch von Anfang an dazugehörten und die er sehr dezent einzusetzen weiß, haben sich in den ambitionierten Küchen der Region durchgesetzt und sind auch in Restaurants wie dem „Intense“ von Benjamin Peifer im wenige Kilometer entfernten Wachenheim zu finden. Dank dieser Entwicklung ist die Südliche Weinstraße auch für eine jüngere Generation interessant geworden, die die Vorzüge der „deutschen Toskana“ schätzen lernt. Jetzt tragen hier auch die Gäste Tattoos.

## Zutaten

4–5 große Fleischstücke  
3 Zwiebeln  
8 EL Olivenöl  
eine kleine Handvoll  
Tomaten  
3 EL ungeschälte  
Chiliflocken  
1 TL Schwarzkümmel  
1 Prise gestoßene  
2 EL geriebener Parmesan  
2–4 Kugeln Mozzarella

Die Tomaten vom Stiel  
entfernen, für sechs Sekunden  
in kochendes Wasser tauchen, an  
einige Minuten abkühlen lassen,  
schrecken und die Kerne entfernen.

Die Zwiebeln in feine Ringe  
schneiden und im heißen Öl  
in hoher Hitze allmählich  
bräunen. Anschließend  
mit Pfeffer und Salz würzen.  
Die getrockneten Chiliflocken  
möglichst feine Stücke  
zusammen mit dem



Passt perfekt:  
Grigio. Heute d  
gante (was für  
Stachelbeere, n  
Pflirsich, grüne  
fran. Im Mund  
Für 14,90 Euro b

www.tan

Ihr Sp  
Resc

- Wellness
- Beauty
- Sport
- Tennis

Tannenho  
Lindenber

Wir si

zur Anz  
welt-an  
axe

Wir erha

Mit Ihrer

Spendenk  
IBAN: DE71  
BIC: COBA  
www.denk