



© [Obstkelerei Van Nahmen](#)

Aromastark und erfrischend: Obstkelerei Van Nahmen

Nicht im Traum daran gedacht hatte ich bis jetzt, als passionierter und bekennender Wein- und Edelbrandfan jemals in meinem Leben über Obstsäfte zu schreiben. Das änderte sich mit einer persönlichen Einladung von Wine & Partners Wien.

Eine kleine Schar ausgesuchter Journalisten, Wein- und Foodblogger und Importeure wurde am Montag 7. März 2016 von Wine & Partners und der Rheinländischen [Obstkelerei Van Nahmen](#) zu einem exklusiven Dinner mit Obstsäften, neudeutsch zu einem „Foodpairing“, ins Restaurant [Maison Manesse](#) in Zürich eingeladen. Der visionäre Küchenchef [Fabian Spiquel](#) kreierte für diesen Abend ein spezielles 7-Gang-Menü aus seiner experimentellen Küche. Die frisch gekürte Master of Wine, Sommelière und Bio Pionierin [Romana Echensperger](#) kredenzte zu jedem Gang zwei unterschiedliche, reinsortige Gourmetsäfte. Sie erklärte und begleitete diese zusammen mit dem Saftpapst Peter van Nahmen ausführlich. Im Nachhinein hatte das auch seine absolute Richtigkeit, denn das Beschreiben von Säften ist mindestens so anspruchsvoll wie das von Weinen.



Kurzportrait der Obstkelerei Van Nahmen

Die Verarbeitung von Obst hat in der Familie Van Nahmen eine lange Tradition. Die Firma wurde 1917 als Apfelkrautfabrik gegründet und hat im Jahr 1930 mit der handwerklichen Herstellung von Obstsäften gestartet. Im Jahr 2007 begannen die innovativen Saftproduzenten, sortenreine Obstsäfte mit strikten Qualitätsansprüchen und einer klaren Unternehmensphilosophie zu fertigen. In vierter Generation leitet nun der Edelmoster [Peter Van Nahmen](#) das von ihm liebevoll als „Saftladen“ bezeichnete Familienunternehmen. Er ist der Überzeugung, dass man durch nachhaltiges Wirtschaften die Traditionen bewahrt, aber innovative, wohlschmeckende Produkte fördern muss.

Für diese Säfte werden vorzugsweise Früchte verwendet, die auf alten Streuobstwiesen angebaut werden. Durch die Verwertung regionaler Obstsorten, die durch ein Aufpreissystem geschützt sind, verkürzen sich Lieferweg und Lagerungszeit. [Aufpreissystem](#) heißt, Obstbauern, die traditionelle Apfelsorten liefern, erhalten einen erhöhten Preis für ihre Ware, der sie in die Lage versetzt, ihre Streuobstwiesen zu pflegen und gewinnbringend zu bewirtschaften. Der intensive Geschmack der zur besten Reifezeit geernteten Früchte bleibt durch die [Direktvermostung](#) im Saft vollständig erhalten. Manuelle Lese und eine separate Auswahl auf dem



Klicken Sie das Bild an, um sich den kleinen [Film](#) anzuschauen

©[van Nahmen](#)

Verleseband in der Privatkellerei sind weitere Massnahmen, mit denen die besondere Qualität der Säfte erreicht wird. Zur Haltbarmachung wird der Saft pasteurisiert. Aus technologischer Sicht ist das die qualitätsschonendste Haltbarmachungs- und Lagerungstechnik. Die Fruchtigkeit und Frische des Saftes sowie die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien und Spurenelemente bleiben auf diese Weise weitestgehend erhalten.

Die sortenreinen Obstsaft werden in hochwertige Gourmetflaschen abgefüllt und tragen teilweise auch eine Jahrgangsbezeichnung. Dies rührt aus dem unterschiedlichen Vegetationsverlauf der Früchte her. Von Jahr zu Jahr verschieden weist der Saft daher ein leicht unterschiedliches Säure-/Zucker Verhältnis auf.

Kurzportrait Master of Wine Romana Echensperger

Die gebürtige Münchnerin [Romana Echensperger](#) arbeitete mehr als 12 Jahre in verschiedenen Spitzenrestaurants als Sommelière in Deutschland und Spanien. Im Jahr 2005 erhielt sie den Titel "Bester Sommelier Berlins". Seit 2012 ist sie selbständige Weinberaterin, Dozentin, Sommelière und Weinjournalistin mit nationalen und internationalen Mandaten. Sie ist ausserdem frisch gekürte MW und damit erst die zweite deutsche Frau im deutschsprachigen Raum, die diese wohl schwierigste und angesehenste Prüfung zum Master of Wine in der Weinwelt bestanden hat. Ferner engagiert sie sich für das Thema biologischer und biologisch-dynamischer Anbau. Sie sagt von sich selber: „Wein ist Kultur, Lebensfreude und Impulsgeber für so viele gute Begegnungen und Gespräche. Wein ist mein Thema“!

Es muss nicht immer Wein zum Essen sein

Unter diesem Motto zeigten uns Romana Echensperger und Peter van Nahmen auf, dass alkoholfreie Getränke ausgezeichnete Begleiter von Speisen sind und Geschmack eben nichts mit Alkohol zu tun hat. Getränke müssen schmecken und vor allem zu den Gerichten passen. Es ist also mehr als nur flüssiges Obst. Obstsaft haben neben ihrem köstlichen Geschmack auch einen hohen Gesundheitswert, wenn sie in Massen getrunken werden. Die reinsortigen Fruchtsäfte stehen demzufolge Weinen als Speisebegleiter in nichts nach. In diesem Sinne servierte

uns die Mannschaft des Maison Manesse nach dem Apero, einem [Frucht Secco aus der Traube](#), ein perfektes 7-Gang Menü mit ungewöhnlichen Geschmackskombinationen und reichte dazu die vorher abgestimmten Säfte. Frucht Seccos kommen übrigens ohne Alkohol aus und schmecken ausgezeichnet.



v.l.n.r.: [Fabian Spiquel](#), [Romana Echensperger](#) und Peter van Nahmen

Menü und Getränkebegleitung

Beginnen wir mit dem Amuse-Bouche von fermentierten Stachy und Jambu Flowers. Dazu serviert ein [Frucht Secco Apfel-Quitte](#). Diese Cuvée aus Apfel und Quitte hat einen bestechend vollen Geschmack, der an einen gereiften Riesling erinnert. Im Glas eine leuchtend goldgelbe Farbe und ein feinschäumendes Mousseux. Sie zeigt Aromen nach vollreifen Äpfeln, Zitronenzesten, kandiertem Ingwer sowie etwas Minze. Am Gaumen eine zurückhaltende Süsse und eine erfrischende Säure. Im Abgang dezent salzig und angenehm herb.



Auf dem Teller des ersten Ganges dann Pulpo, Sellerie, Orange und Olive. Dazu passend im ersten Glas ein [Aprikosennektar](#) aus der seltenen Sorte „Orangé de Provence“. Es hat eine intensive orange Farbe und eine hohe Viskosität. Eine kräftige Nase nach sonnenreife Aprikosen, ein Hauch Teerosen, Mandarinschale und Orangenblüten. Ein cremiges Mundgefühl und eine saftige Fruchtsüsse am Gaumen. Ein opulenter, langer, intensiv aromatischer Nachhall.

Andererseits noch in einem zweiten Glas ein naturtrüber Saft aus der [grauen französischen Renette](#) mit einer erhöhten Viskosität. In der Nase saftig-frische, eher gelbfruchtige Apfelaromen und Nuancen von Heckenrosen, Mandarinzesten und ein Hauch Wachholder und schwarzer Pfeffer. Durch die knackige Säure und die dezente Süsse bekommt die Renette eine Anmutung von einem halbtrockenen, frischen Weisswein. Geprägt wird der lange Abgang durch eine fruchtige Säure und eine wunderbare Cremigkeit.



Der geniale zweite Gang bestand aus Suppenhuhn, Körnern und Heu. Dazu passend in einem Glas eine [Williams Christ Birne](#), in welcher die Nase in ein intensives Aroma von gelb-saftig-reifen Williams Christ Birnen mit buttrigem Fleisch taucht. Unterlegt wird das Ganze mit Noten von englischen Rosen, Hagebutten, cremigem Blütenhonig und einem Hauch Zitronenmelisse. Am Gaumen zeigen sich ein dezent süsslicher Eindruck und eine zurückhaltende Säurestruktur. Im Abgang mild und mit einer sahnigen Textur.

Im anderen Glas eine [Rote Sternrenette](#). Dieser Saft braucht im Glas etwas Zeit, um sich zu entfalten. Nach längerem Schwenken kommt ein komplexes Bukett zum Vorschein mit Aromen nach knackigem, festfleischigem Apfel, Minze und einem Hauch von gerösteten Walnüssen. Durch die knackige Säure wieder diese Anmutung von einem trockenen Weisswein. Am Gaumen Aromen nach Limette und Ananas und ein fruchtiger, mit fast salziger Mineralität geprägter Abgang.



Unser dritter Gang bestand aus einem 63 Grad Ei auf Federkohl, Bärlauch und mit Steinpilzen. Dazu gereicht im ersten Glas eine [Rote Johannisbeere](#). Leuchtend himbeerrot, brillant und mit einer fast neonartigen Farbe. Aromen von Hagebutten, Minze und Limetten in der Nase. Am Gaumen ein lebendiges Spiel zwischen deutlicher Süsse und einem feinherben Gerbstoff. Im Abgang eine perfekte Balance zwischen Reife und Säure.

Im zweiten Glas eine brillante, leuchtend gelbe [Konstantinopler Apfelquitte](#). Sie zeigt Aromen nach reifen Zitronen, kandiertem Ingwer, reifen Birnen und einem Hauch Jasminblüten, Anis, Melisse und frisch geschnittenes Gras. Am Gaumen eine feine Süsse, die dank der frischen Säure und einem feinen Gerbstoff in einem angenehm herben, dezent salzigen und trockenen Finish endet.



Überrascht wurden wir im vierten Gang mit einer Kombination aus Speck, Sauerkraut, Apfel, Blutwurst und Senfkörnern. Dazu serviert im ersten Glas ein goldgelber, fein-schäumender **Cidre trocken**. In der Nase feine (für mich zu feine) Aromen von süßen, reifen Äpfeln, Jasmin, Mandarinschale, Zitronenmelisse und einem Hauch Akazienhonig. Mit der spritzigen Kohlensäure entwickelt sich ein trockenes Mundgefühl. Ein herber, animierender Nachgeschmack.

Im zweiten Glas dann ein animierend herber „**Schöner vom Boskop**“. In der Nase Aromen nach spätreifen, dickschaligen Äpfeln mit Nuancen von Apfellaub, Anis und Zitronenzesten. Belebt am Gaumen durch eine knackig frische Säure und einer zurückhalten- den Süsse und etwas Rumtopf. Im Nachhall ein kerniger Gerbstoff und ein angenehm strukturiertes, fast körniges Mundgefühl.



Der hervorragende fünfte Gang bestand aus einem Stück Skrei (Winterkabeljau), einem Jus und Kartoffeln. Im ersten Glas eine brillant leuchtende, lachsfarbige **Rote Triumphbeere** (Stachelbeere) mit einem Duft nach Rhabarber, roten Johannisbeeren, Erdbeeren und reifen Sauerkirschen. Am Gaumen belebt eine moderate Säure die feine Süsse. Klare Aromen nach roten Beeren und einem langen Abgang, geprägt von fein gezuckerten, frischen Früchten, eine belebenden Säure und einem Hauch von Salzigkeit.

Parallel dazu ein Glas neonfarbig leuchtendes „**Framboozen Rhabarber**“. Intensive Aromen erinnern an frisch geschnittene Stängel von sonnengereiftem knackig frischem Rhabarber. Im Abgang leuchtet das brillant klare Aroma noch einmal auf.



Ein Stück traumhaftes, 24 Stunden zart gegartes Wasserbüffel-Entrecôte mit einer Frühlingszwiebel war dann unser sechster Gang. Dazu gereicht ein Glas **Aroniasaft**, welches eine dichte, schwarze Farbe mit granatroten Reflexen und eine erhöhte Viskosität aufweist. Dicht gewobene Aromen nach Cassislikör, Holundersaft, etwas Zigarrenkiste, Pfeffer und Anis sowie ein Hauch schwarze Oliven in der Nase. Der Gaumen eröffnet ein komplexes Spiel zwischen feiner Süsse, dunklen Fruchtaromen und vegetabiler Frische. Ein markantes Gerbstoffgerüst mit einer körnigen Textur fordert ihn zusätzlich.

Ferner ein Glas **Dornfelder**, und hier ist nicht der Wein, sondern der Traubensaft gemeint. Im Glas zeigt sich eine dichte, purpurrote Farbe. Intensive Aromen nach reifen, dunklen Beeren wie Cassis, Maulbeeren und Brombeeren. Hinzu kommen Noten von Zwetschkuchen, Vanille und ein Hauch Minze. Im Gaumen eine dominante, höchst angenehme, frische Säure und ein gut gewobenes Gerbstoffgerüst. Intensive, dunkelrote Fruchtaromen und eine üppige Beerenaromatik prägen den langen Abgang.



©Baumschule Horstmann

Last but not least als Abschluss das ausgezeichnete Dessert, bestehend aus einem Karottenküchlein mit Mohn und yuzu-Mandarinen. Die beiden letzten, ausgezeichnet dazu passenden Säfte waren einerseits eine **RubINETTE** und andererseits ein **Weisser Pfirsichnektar**. Die RubINETTE ist ein herrlich opulenter Apfelsaft mit einem rotfruchtigen, voll ausgereiften Apfelaroma und Noten nach Nussbutter, Kräutern sowie Liebstöckel und Majoran kombiniert. Am Gaumen eine cremige Textur, die durch eine opulente aber gut eingebundene Süsse und eine ausgewogene Säure erzeugt wird. Im Finish zeigt sich nochmals das reife Apfelaroma in Kombination mit frischen Garten- und Wiesenkräutern. Der Weisse Pfirsichnektar verfügt im Glas über eine erhöhte Viskosität und verströmt ein saftiges, sonnengereiftes Pfirsicharoma. Eine angenehme Süsse verstärkt die Fruchtaromatik am Gaumen, die milde Säure ist gut eingebunden und der Mund wird von einer samtigen, fast sahnigen Textur begleitet.



Autor: Andi Spichtig
11. März 2016

Fotos: Van Nahmen sowie Wine & Partners

Lektorat: Jean François Guyard



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.