



„Auf die Weinperlen hat die Welt vielleicht nicht gewartet, aber sie bieten überraschende Aroma-Effekte zu so manchem Gericht.“ Hansjörg Jung, SZ/BZ-Redakteur

Wein in der Kugel

Genuss in der Region: Daniel Kuhnle und Uli Brunner aus Strümpfelbach haben den Wein zum Löffeln erfunden

VON
HANSJÖRG JUNG

Sich die Kugel zu geben ist, salopp gesagt, in der Regel etwas Endgültiges und damit zwangsläufig ein einmaliger Vorgang. Bei den Kugeln, die der Strümpfelbacher Wengerter und Uli Brunner ausgeklügelt haben, ist es etwas anderes: Der mehrmalige Genuss ist nicht nur möglich, sondern weitgehend auch gefahrlos – vom möglichen Suchtpotenzial einmal abgesehen.

Weinperlen nennen die beiden ihr neues Produkt – mit unterschiedlichen Kreszenzen aus dem Keller von Daniel Kuhnle gefüllt: edelsüßer Riesling, Muskattrollinger oder auch Syrah, als herbere Variante.

Chinesen mögen restsüß

Der Drang zur Restsüße bei den Weinperlen entspringt der Vermarktungsstrategie. „Die Chinesen stehen auf restsüße Weine“, sagt Uli Brunner, der seit fast 30 Jahren im Reich der Mitte unterwegs ist, um Handel zu treiben. Und der chinesische Markt lockte auch Daniel Kuhnle schon seit Langem. Doch dort Fuß zu fassen ist nicht einfach. „In China gibt es Weine aus der ganzen Welt, die warten nicht auf das Remstal.“

Über den Umweg der Kugel könnte es dann doch klappen. Doch bis es so weit war, brauchte es erst einmal Zufälle. Zum einen, dass der Wengerter und der Kaufmann auf das Thema China zu sprechen kamen. Und zum anderen, dass Uli Brunner schon mit den Kugelchen in Kontakt kam. Einer seiner Bekannten hatte Versuche mit Essig gemacht. Außerdem sind solche Geschmacks-Bällchen ja nichts Neues. In



Weißweinperlen zum Spargel – eine neue Geschmacksvariante.

Bild: Remsgalerie Deuschle

der Molekular-Küche oder auch in Eis-tee sind sie schon als Aroma-Bomben zum Einsatz gekommen. Doch gefüllt mit Wein, das gab es noch nicht – weshalb sich Uli Brunner die Idee gleich patentieren ließ – nicht nur für den chinesischen Markt, auch hierzulande soll der Wein im Mund ploppen.

Doch es bedurfte zuvor einiger Experimente, um die Kugel aus Alginat auf eine entsprechende Größe zu bringen. Alginat ist ein Polysaccharid, wie

beispielsweise auch die Stärke, das aus Braunalgen gewonnen wird. Die mehr oder weniger geschmacklose Hülle platzt unter sanftem Druck mit der Zunge am Gaumen und gibt das Aroma seines Inhalts fast explosionsartig frei. Wie der Wein allerdings in die Kugel kommt, bleibt ein Betriebsgeheimnis.

Zum Einsatz kommen die Weinperlen zu verschiedenen Gerichten oder auch Desserts – dann vorzugsweise ge-

kühlt: Die Weißweinperlen beispielsweise zum Spargel, die Rosé-Variante zum Eis, Sorbets und Fruchtsalaten und die Syrah-Kugel verleiht dem Steak vom Grill einen besonderen Plopp. Dabei steht im Allgemeinen aber nicht zu befürchten, dass die Kugel dahinschmilzt wie ein Stück Kräuterbutter und der Inhalt davonfließt: Die Alginat-Wand ist hitzebeständig bis ungefähr 160 Grad. Doch nicht nur Wein haben die beiden eingekugelt. Für Nach-

speisen oder Erfrischungen zwischen durch kommen auch Williams und Apéro in Kugelform daher. Und, wie alle anderen auch, in einer zweckentfremdeten Wurstdose. „Dass eine Leberwurstdose Remstal-Wein nach China bringt“, sagt Uli Brunner, „fanden wir eine lustige Idee. Die Chinesen kennen beides nicht.“

www.weingut-kuhnle.de

www.gandelhof.de