

Flaschenpost

# Zum Fußball gehört Bier

Ich bin nervös. Diese Woche zappte ich abends durch die Fernsehkanäle – und landete prompt beim „Sommermärchen“, dem Kinofilm von Sönke Wortmann über die Fußball-WM vor vier Jahren. Als ich einschaltete, lief ausgerechnet die Szene, in der Grosso uns um den verdienten Einzug ins Endspiel gebracht hat. Ein Moment zum Heulen. Aber ich wusste: Danach geht's nach Stuttgart. Ich sah wieder die Menschenmengen vor dem Hotel Graf Zeppelin, ich sah zum was-



Heute von

**Michael Weier**  
m.weier@stn.zgs.de

weiß-ich-wievielten Mal Jürgen Klinsmann in die Kamera brüllen: „Schwaben! Schwaben!“ Nach dem Spiel um den dritten Platz bin ich damals auch vor dem Hotel gestanden und habe laut mitgesungen. Stuttgart ist viel schöner als Berlin!

Ich bin nervös. Seit ich die Szene im Fernsehen gesehen habe, stecke ich wieder mittendrin. Ich mutiere gerade

zum Fan, und deshalb muss ich leider eine andere Leidenschaft vernachlässigen: den Wein. Und den guten Geschmack. Ich werde jetzt vier Wochen lang vor dem Fernseher oder vor Leinwänden in der Stadt sitzen und irgendwelchen jungen Männern zujubeln, die nicht durch ihre intellektuellen Leistungen berühmt geworden sind. Ich habe mir sogar schon eine Vuvuzela in Schwarz-Rot-Gold besorgt, eine Plastiktrompete. Für Zweineunundneunzig an der Tankstelle. Das sagt alles über meinen momentanen Geisteszustand.

Eigentlich bin ich ein unverdächtig Botschafter des Weins. Meinen Durst löse ich mit saurem Sprudel, wie der Schwabe das Mineralwasser nennt. Aber die nächsten vier Wochen bitte ich einfach um Nachsicht. Bier aus Plastikbechern, das hat vor vier Jahren wahn-sinnig Spaß gemacht. Ein Riesling aus solchen macht keine Freude.

Ich bin nervös. Und ich werde beim ersten Sieg der deutschen Mannschaft ganz laut in meine Vuvuzela pusten. Und ich werde ein Bier trinken. Sollte mich dann irgendjemand auf meine Kulturlosigkeit ansprechen, wird er an einer Mauer von Argumenten abprallen wie die Bälle der gegnerischen Mannschaften an unseren Jungs. Bierbrauen ist eine Kunst. Und unser Reinheitsgebot hat es weltweit zu großem Ruhm gebracht.

Während der Fußball-WM werde ich also eine ausgedehnte Bierprobe machen. Schade nur, dass es hierzulande kein Windhoek Lager gibt. Das Bier aus Namibia habe ich bei meinem letzten Südafrika-Aufenthalt mit großer Begeisterung getrunken. Es wird nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Ich hoffe nur, dass ich dieses Mal nach dem Halbfinale nicht singen muss: Kapstadt ist viel schöner als Johannesburg. Das stimmt zwar, ebenso wie Stuttgart viel schöner als Berlin ist. Aber ich will trotzdem nach Johannesburg, ins Finale.

## Tipp der Woche

Schwaben! Schwaben! Deshalb empfehle ich das Stuttgarter Bier zur Weltmeisterschaft: Wir wollen Wulle!

# Von Bravo Charlie zum Wahrzeichen

Team des ehemaligen Szenelokals übernimmt Gastro des Fernsehturms

STUTTGART (ubo). Die Betreiber des früheren Szenelokals Bravo Charlie sollen neue Höhepunkte setzen: Der SWR hat sämtliche gastronomischen Einrichtungen des Fernsehturms an das Bravo-Charlie-Team um Alex Deißler vergeben, auch den Souvenirshop. Über diesen Neustart berichtete unsere Zeitung bereits am Samstag. Der SWR hat am Dienstag unseren Bericht bestätigt. Die Verträge wurden gestern Nachmittag unterschrieben. Der Biergarten soll am



Deißler Foto: STN

Freitag, 15 Uhr, zur Übertragung der Fußball-WM eröffnet werden. Sein Konzept beschreibt Deißler so: „Der Fernsehturm ist für alle da.“ Das Restaurant, das nach der Sanierung erst im Februar 2011 fertig sein dürfte, werde auf regionale Zutaten setzen. Tagsüber sollen Turmbesucher und Touristen angesprochen werden, abends werde es „urban“, sagte Deißler.

# Südafrikaner grillen wie die Weltmeister

Ein Grill-Experte erklärt, warum uns die Gastgeber der WM eine Bratwurstlänge voraus sind

Ran an den Braai! Bei der Fußballweltmeisterschaft, die übermorgen beginnt, spielt das Gastgeberland eher eine Außenseiterrolle. Wenn es aber ums Grillen geht, Braai genannt, dann sind die Südafrikaner ganz vorne mit dabei.

VON MARION BUSACKER

URBACH. Beim Fußball vielleicht nicht, aber beim Grillen sind uns die Südafrikaner eine Bratwurst- oder besser gesagt eine Braaiwurstlänge voraus. Dass sie in dieser Disziplin viel mehr Spielpraxis haben, liegt an den besseren Trainingsbedingungen. Ein südafrikanischer Tag hat im Schnitt 8,5 Sonnenstunden. In Deutschland kamen wir im Mai kumuliert auf acht Stunden Sonnenschein.

Gefühlt zumindest. Wer will da schon den Grill auspacken? Hinzu kommt, dass die afrikanische Variante eines Grillabends – der dort auch gerne bis in die Nacht geht – eine lange Tradition hat. „Braai“, was auf Afrikaans braten bedeutet, „geht zurück auf die Kolonialzeit“, weiß Bernd Wuchterl von der 1. Württembergischen Grillschule. Seit 2007 leitet der gelernte Koch in Urbach Grillschule, die jährlich von etwa 3000 Menschen besucht werden. „Die Einwanderer versammelten sich damals rund um das Lagerfeuer, aßen gemeinsam und verbrachten so ihre Zeit zusammen.“ Diese Tradition wird bis heute gepflegt.

Viele Häuser haben einen Braaistand, einen gemauerten Grill. Aber auch in Parks, auf öffentlichen Plätzen und sogar auf Gehwegen brutzeln die Südafrikaner ihre Würstchen. „Bei uns unvorstellbar. Zum einem mangelt es an Platz, zum anderen ist es auch verboten.“ Klingt nach einem weiteren Heimvorteil für das Gastgeberland. Dort wird der Braaistand damals wie heute klassisch mit Holz befeuert. Wichtig ist, dass man ein trockenes Hartholz verwendet. Obstbäume sind gut geeignet, Weichhölzer wie von Kiefern oder Tannen dagegen nicht. „Das darin enthaltene Harz verleiht dem Fleisch einen bitteren Geschmack.“ Beim Braai braucht man Geduld, denn es dauert ein bisschen länger, bis das Holz heruntergebrannt und die Glut perfekt ist. Wenn es dann aber so weit ist, wird in Südafrika vor allem eines aufgeschikt: Erstens Fleisch. Zweitens Fleisch. Drittens Fleisch.

„Beilagen wie bei uns kennen die Südafrikaner eigentlich nicht“, sagt der 49-Jährige. „Wenn, dann ist es mal eine Tomate, und die wird dann auch gegrillt.“ Neben Rindersteaks, Grillwürstchen (Braaiwoers), Geflügel und Fleischspießen (Sosaties) landen auch Strauß, Springbock oder Antilope auf dem Rost. Selbst von leckeren Krokodilrippchen ist bisweilen zu lesen. „Eine Spezialität ist die Boerewors. Sieht aus wie unsere Bratwurstschnecke, ist aber oft mit

Kümmel und Koriander gewürzt und recht fettig.“ Für den europäischen Gaumen ist das nicht unbedingt ein Volltreffer, erklärt Bernd Wuchterl. „Vor allem der Koriander spaltet die Grillgemeinde, das merke ich in meinen Seminaren. Das Gewürz ist nicht jedermanns Sache.“ Die Haut der groben Bauernwurst wird übrigens mehrmals eingestochen, damit das Fett ausbrät und vom Rost tropfen kann.

Südafrika ist eine Regenbogenation, dementsprechend bunt ist seine Küche. Seit dem 17. Jahrhundert vermischen sich hier Einflüsse von Afrikanern, Niederländern, Briten und Indern. „Rund um Durban wird viel mit Curry gewürzt, von den Engländern hat man übernommen, Fleischmarinaden mit Worcestersoße zuzubereiten.“ Geflügel wird vor dem Rosten oftmals in einem Sud gekocht. Der kann aus Zutaten wie Weißwein, Knoblauch, Zwiebeln, Aprikosenmarmelade und Tabasco bestehen.

„Das hat den Vorteil, dass die Haut nicht am Rost kleben bleibt. Außerdem ist das Fleisch schon vorgegart und muss auf dem Grill nur noch gebräunt werden.“ Dazu gibt es Chutneys von scharf bis süßlich und Chakalaka, eine würzige Soße, bestehend aus Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Curry, Chili und Öl.

Am 24. September feiern die Südafrikaner den „Heritage Day“, den Tag des Erbes. Eine Initiative setzt sich dafür ein, dass dieser Tag auch zum „National Braai Day“ wird. Schließlich sei Grillen auch ein gemeinsames Erbe, das alle Südafrikaner eint. Es gibt sogar eine Hymne, den Braai-Day-Song: „Es ist Frühling in Südafrika. Da ist keine Wolke am Himmel, nur Flammen in unseren Augen. Und jeder scheint zu wissen, dass es an der Zeit ist. Es ist Zeit für Braai. Es ist an der Zeit, Spaß zu haben.“

- Vom 20. bis 23. Mai findet in Gronau/Westfalen die Grillweltmeisterschaft statt.

www.grillacademy.de



Profi an der Grillzange: Bernd Wuchterl grillt Spareribs zur Fußball-WM

Foto: Susanne Kern

## Info

### Grillen gehört zu den Lieblingsbeschäftigungen der Südafrikaner

- Die südafrikanische Küche ist sehr abwechslungsreich – da von vielen verschiedenen Nationen beeinflusst. Die afrikanische Küche trifft auf die holländische und englische, dazu kommen noch jeweils ein Schuss Indien und China.
- Das Grillen unter freiem Himmel, das in Südafrika Braai (sprich: Brei) genannt wird und auf die Buren zurückgeht, ist sozusagen Volkssport. Gegrillt wird so ziemlich alles, was sich grillen lässt: Lamm, Rind, Spring-

bock oder auch Fische. In den meisten Häusern in Südafrika findet man einen Grill, meistens sogar einen gemauerten im Garten.

basco-Soße, 1 TL getrockneter Majoran, 1 TL getrockneter Thymian. Zubereitung: In einer großen Pfanne alle Zutaten mischen. Die Hühnerhälften hinzugeben und zum Kochen bringen, auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Hühner auf den Grillrost legen und gelegentlich mit der Marinade bestreichen. Der Grill sollte nicht zu heiß sein, damit das Huhn nicht verbrennt. Da die Teile vorgegart sind, benötigen sie auf dem Grill nicht allzu lange. (StN)

- Hier noch ein Rezept für ein südafrikanisches Hühnergericht, Cape Chicken Braai. Zutaten: Sechs bis acht Hähnchenteile, eine Zwiebel, fein gehackt, eine gepresste Knoblauchzehe, 200 g Aprikosenmarmelade, 125 ml trockener Weißwein, 1 Esslöffel (EL) Worcestershire-Soße, 2 EL Öl, 1 Teelöffel (TL) Ta-

## Tafelspitzen: Salve, Bar und Ristorante in der Innenstadt

# Jetzt grüßt der Chef aus der Olgastraße

VON UWE BOGEN

„Salve“, sei gegrüßt – der aus Kalabrien stammende Koch Giuseppe Zuccarelli heißt seine Gäste neuerdings an der Olgastraße 86 willkommen. Tiefer in der Stadt ist er nun, nur eine Bushaltestelle entfernt von seinem alten Ristorante Salve an der Alten Weinsteige 8, das er vor über einem Jahr nicht ganz freiwillig verlassen musste. Der Streit mit den Vermietern ist inzwischen aber Vergangenheit. Für das Salve war ein nahtloser Neubeginn nicht möglich. Es dauerte, bis der 29-Jährige mit seiner Frau Maryla Köllnerova (sie kommt aus Prag) eine neue Bleibe fand. Und die zuvor lang leerstehenden Räume mussten dann erst einmal grundlegend renoviert werden, um auch die hohen optischen Ansprüche zu erfüllen.

Mittlerweile ist der Umzug perfekt, und das Salve-Paar freut sich sehr über den neuen Standort, der viel besser sei. „Wir sind zentraler und haben mehr Außenplätze“, sagt Frau Köllnerova, die nun unweit vom Mozartplatz das städtische Leben neu genießen will. Gegenüber befindet sich die Weinstube Vetter, und da ist auch immer was los.

Eleganz, die sich auf das Wesentliche beschränkt – an diese Maxime hält sich Zuccarelli, der vor seiner Selbstständigkeit Kellner im Mezzogiorno im Uni-Park und im La Piazza am Charlottenplatz war, auch an der Olgastraße. Der Parkettboden ist neu, Tische und Stühle stammen vom alten Weinsteigen-Salve. Besonders schön ist die Bar mit langer Theke geworden.

Marilyn Monroe, überdimensional an der Wand ausgebreitet, schaut uns beim Essen zu. Im Salve gibt es neben der selbst gemachten Pasta nun auch Pizza, worauf der Chef am alten Ort verzichtet hat. Der Schwerpunkt liegt aber auf Fischgerichten. Bei einem Koch aus Kalabrien ist das Ange-

bot, versteht sich, zielstrebig mediterran ausgerichtet – bei Zuccarelli nämlich darauf, wie die Mama daheim in Italien kocht und nicht, wie sich der Italo-Anfänger das mit Sahnesoßen vorstellt.

Das Gemüse als Vorspeise ist so knackig, wie's sein muss. Alles ruht in einer Parmesan-Schüssel zum Mitessen, die besser aussieht, als sie schmeckt. Das Bier gegen den Durst kommt wie die Chefin aus Tschechien, nämlich aus Pilsen, aus jener Stadt also, dem wir das Pils verdanken. Die beiden Hauptgerichte werden nicht gleichzeitig serviert, wofür sich die Chefin so sehr entschuldigt, dass ihr selbst der größte Gourmet nicht böse sein könnte. Die gegrillten Doradenfilets haben die Bestnote verdient, nicht nur weil sämtliche Gräten säuberlich entfernt wurden. Sie schmecken nach Meer. Das Olivenöl dazu könnte noch etwas feiner sein. Die Nudeln mit dem festen Fleisch des Thunfisches sind tadello. So üppig sind die Mengen, dass wir auf den Nachtsch verzichten. Wir werden wieder kommen. „Salve“ – bis demnächst.

**Küche** ★★★★★  
Mediterran mit Schwerpunkt Fisch

**Atmosphäre** ★★★★★  
Eleganz, die sich auf das Wesentliche beschränkt

**Preis-Leistungs-Verhältnis** ★★★★★  
Hohe Qualität zu fairen Preisen

## Bewertung

- ★★★★★ erstklassig
- ★★★★☆ überdurchschnittlich
- ★★★★☆ gut
- ★★★☆☆ passabel
- ★★☆☆☆ enttäuschend



Das Restaurant Salve ist von der Alten Weinsteige an die Olgastraße umgezogen

Foto: Kern

**BAR-RISTORANTE SALVE**

70180 Stuttgart, Olgastraße 86  
St. Nr.: DE 267675567  
Tel.: 0711 / 6937930  
Inh. Maryla Köllnerova

Rechnung Fisch-Nr.: 2  
Rg. Nr.: 2005-15

2 x 5,00 € 0,1 Prosecco	10,00 €
1 x 3,00 € 0,5 Petlegino	3,00 €
1 x 3,00 € 0,33 tschechische pilsner	3,00 €
1 x 9,50 € Verdure	9,50 €
1 x 18,50 € Branzino	18,50 €
1 x 19,50 € \$ Menu	19,50 €
Secondo	
<b>Total</b>	<b>63,50 €</b>
Netto 19%	53,26 €
mSt 19%	10,14 €
<b>Bar</b>	<b>63,50 €</b>
Dt.: 01.06.2010	15
Anker K1	

Vielen Dank für Ihren Besuch

- Adresse: Salve, Bar und Ristorante, Olgastraße 86, 70180 Stuttgart, Telefon 07 11 / 6 93 79 30.
- Öffnungszeiten: montags bis freitags von 11 bis 15 Uhr sowie von 18 bis 1 Uhr, samstags nur abends von 18 bis 1 Uhr. Der Sonntag ist der Ruhetag.
- Extras: mehrere Tische im Freien.
- Anfahrt: mit den Stadtbahnlinien U 1 und U 14 bis Österreichischer Platz, Buslinie 41 bis Wilhelm-/Olgastraße. Parkmöglichkeiten im Parkhaus an der Wilhelmstraße.
- Webseite: ristorante-salve.de (Seite noch nicht freigeschaltet)

