

schluck

DAS ANSTÖSSIGE MAGAZIN

AUSGABE 7



07 — 2018
LU 10,00 EUR
CH 12,00 CHF
AT 10,00 EUR
IT 12,00 EUR
DE 9,50 EUR



MONSIGNORE NOCH MENSCH?

Der Glaubenskrieg eines Winzers
gegen einen Mann Gottes.

RESTFETT AUF FEST RETTEN

Das Comeback von Cordobar-
Kultsommelier Willi Schögl.
In aller Freundschaft?

ZAUBERHAFT & ZUCKERFREI

Champagner und Sekte unten
ohne. Mit vielen Beispielen für
den Selbstversuch.

LABER, LIEBE, LECKER

Neue Post: Die schönsten
Winzer-Love-Stories.

*Das
Glaube-Liebe-Hoffnung
Keft*

MACHT WASSER ZU WEIN!

IHR EINTRITT BITTE.

ODER, DAS EDITORIAL

Sind wir erwachsen geworden? Zu erwachsen? Wir, die wir jetzt, vor Drucklegung, um die fertig ausgedruckten Seiten stehen; und wissen von uns als uns. Hier liegt ein Magazin, das von der ersten Ausgabe von SCHLUCK, die vor drei Jahren erschien, so viele Kilometer entfernt ist wie Mörbisch von Spitzbergen. Well done! Get well soon!

Apropos Spitzbergen: SCHLUCK-Reporter Simon Weiss, Auto-didakt und Goldstück, flog in unserem Auftrag ins ewige Eis und erkundete in der Kälte des Juni, der dieses Jahr wärmer war als alle Jahre zuvor, ob das Gerücht hält, dass es hier, wo keiner freiwillig wohnt und keiner freiwillig wohnen will, eines der besten Spitzenrestaurants des kulinarisch verheißenden Nordens gibt. Weiss durfte auch einen Blick in den Weinkeller werfen und kam mit einem „Boah“ wieder ans Licht. Seine Reportage finden Sie auf Seite 110.

Apropos Mörbisch: Der Chefredakteur, dieses wandelbare Ekel, machte sich auf ins Burgenland und traf Biowinzer und Ex-Popstar Günther Schönberger, der der Kirche einen Pachtgrund abringen will. Der Willkür der Geißler, die einen Kulturboden lieber roden wollen, anstatt ihn gnädig seiner Bestimmung zu übergeben, lässt Zweifel zu, dass der Herr hier seinen Segen geben würde. Näheres auf Seite 10.

Liebe ist ... ?!. Etwas Wunderbares, wenn aus Liebe große Weine entstehen. Unsere Boulevard-Redaktion machte sich auf den Weg, um zu erkunden, wie das Zweisame schönend wirken kann. Etwas „Bild“-Journalistin Sylvia Jost, die bei Bickel-Stumpf in Franken zu Gast war und die SCHLUCK-Love-Story der Dekade niederschrieb (Seite 62). SCHLUCK-Herausgeberin Julia Klüber fuhr in das österreichische Burgenland und fragte bei einem spanisch-österreichischen Weingut nach, wie Liebe wirkt, die keine Grenzen kennt (Seite 28). Und Juliane Eva Reichert, Chefredakteurin beim befreundeten Mixology-Verlag, schreibt über ein Brauer-Paar, das sich beim Trinken ihrer Kreationen als Liebende erkannte (Seite 32).

Apropos Juliane Eva Reichert. Die Nämliche erklärt ihr Intimverhältnis zu ihrem Flachmann, ihrem Begleiter durch junge Zeiten – Dellen und Schürfwunden inklusive (Seite 36). Und Liebe ist auch Liebe zum Wein; Liebe zu einem Winzer. Der erste Wichtigmacher dieses Heftes schildert auf Seite 51 seinen Kreisch-Moment, den er bei Weinen des Winzers Coche-Dury empfindet. Auch wenn dieser und sein Sohn inzwischen Anhänger der rechtsextremen Front-National sind. What the fuck macht man, wenn es trotzdem gut schmeckt? Papillen zu und durch!

Apropos Papillen: SCHLUCK-Autor Friedrich Oswald fuhr durch seine Heimat Österreich und protokollierte das Fehlen der roten Bibel, des „Guide Michelin“ (Seite 86). Seit dieser im Lande nicht mehr am Lande Kritiken aufnimmt, fehlt dem Land die letzte Hürde, als Gourmetnation zu reüssieren. Grotesk. Aber so steht es geschrieben.

SCHLUCK-Herausgeber Paul Truszkowski nahm den Easyjet gen Italien, um die geschichtliche Geschichte des Weinguts San Leonardo aufzuzeichnen (Seite 14). Ein Beweis, dass Liebe in Zeiten der Cholera möglich ist.

Apropos möglich: Keltern geht auch ohne Schwefel. SCHLUCK-Autorin Juliane Fischer reiste ins Elsass, nach Colmar, zu Arnaud Immélé, einem durch und durch nüchternen Önologen, der der Naturwein-Mafia abhold deren Ziele wie kein Zweiter formuliert (Seite 107). Und Jürgen Schmücking zog ein Ticket nach Kopenhagen, um zu essen, was ein deutscher Koch in den Hallen des ehemaligen Kult-Restaurants *noma* auf die Teller bringt. Kann es ein Danach noch geben? Die Antwort auf Seite 78.

SCHLUCK-Berufsrentner Franz Prieler sah sich in Sachen Liebe, Untergruppe Potenz, in Südkorea um und testete das dort allgegenwärtige Natur-Viagra. Ob er einen hochbekam, erfahren Sie auf Seite 124.

Ist „Landwein“ das nächste große Ding? SCHLUCK-Autor Rainer Schäfer machte sich in Baden auf die Suche, wie eine stille Revolution nachhaltig geraten kann, wenn man ihr Zeit gibt zu wirken (Seite 94). Und Sternekoch Alexander Mayer wagte den Selbstversuch, einen Tag durchgehend deutschsprachige Kochshows unbeschädigt zu überstehen. Eine Story mit Todesfall (Seite 71).

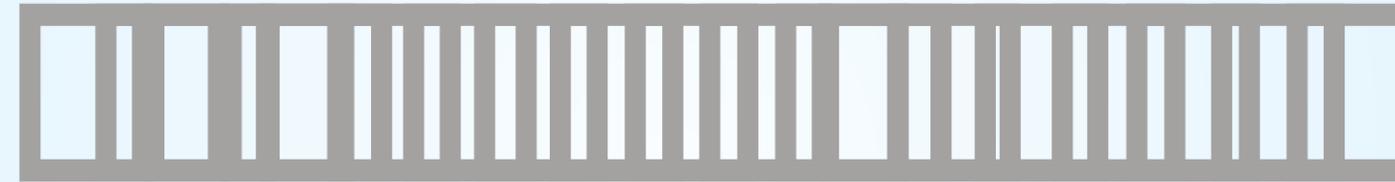
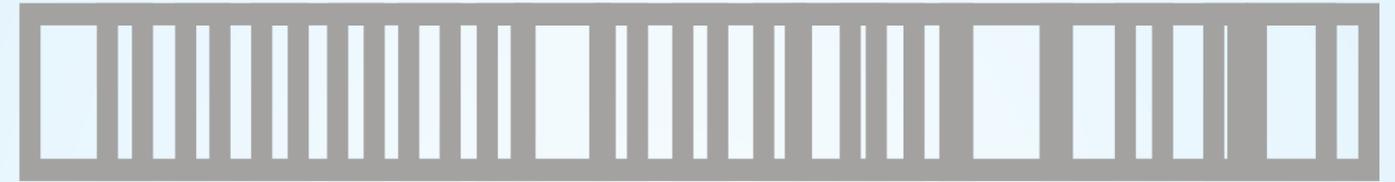
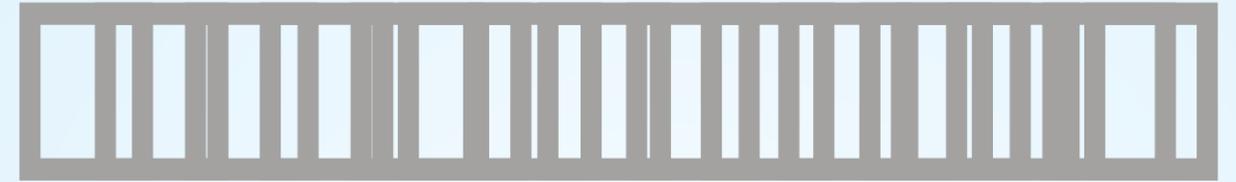
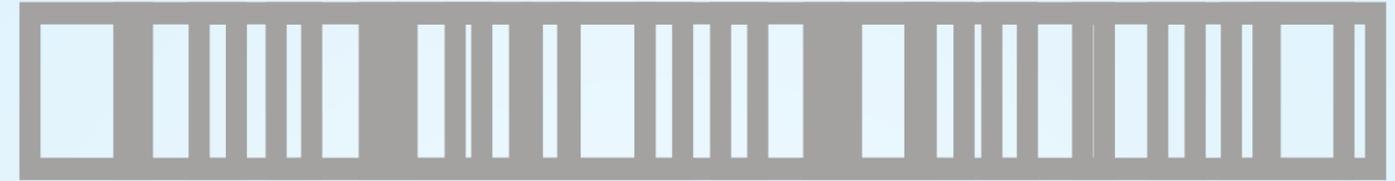
Wie Wein und Glaube eins wird, erläutert Manfred Klimek in der Titelgeschichte über Messwein (Seite 18). Inklusive Warnung vor den Messdienern.

Erwachsen geworden? Sieht so aus. Wir von SCHLUCK feiern mit dieser Nummer unsere Kommunion. Bleiben Sie uns bis zur Firmung gewogen.

Herzlichst
Der Chefredakteur und die Redaktion



P.S: Weite Teile dieser Ausgabe entstanden bei Gernot Kollmann (Weingut Immich-Batterieberg) und Nik Weis (gleichnamig) an der Mosel. Wir danken für Kost & Logis.



#jungbleiben

INHALT

Glaube

IM WEINBERG DES HERRN Manfred Klimek **10** SAN LEONARDO Paul Truskowski **14** WASSER ZU WEIN Manfred Klimek **18**

Liebe

SEAT GOLDBERG Julia Klüber **28** PARASITES PARADISE Juliane Eva Reichert **32** LOVE MY FLACHMANN Juliane Eva Reichert **36**
10 LIEDER 1 LEBEN Claus Preisinger **40** DIE BRENNERINNEN VOM BODENSEE Jürgen Schmücking **42** ES GIBT REISWEIN BABY Friedrich Oswald **46** KREISCH! Manfred Klimek **51** CORDOVER Manfred Klimek **54** AUF EIN GLAS, GENOSSEN! Manfred Klimek **58** DIE GROSSE LOVE STORY Sylvia Jost **62** DER BAUCH DER ARCHITEKTIN Manfred Klimek **67** GLOTZ DIE KOCHER Alexander Mayer **71**
HAUT DAS NOMA AUS DEM KOMA Jürgen Schmücking **78** KEIN KOMA AUCH IM NEUEN NOMA Sophia Schillik **83**

Hoffnung

BRINGT DIE ROTE BIBEL ZURÜCK Friedrich Oswald **86** DIE LISTE Alexander Rabl **90** LAND UNTER WAR FRÜHER Rainer Schäfer **94** ZERO DOSAGE Boris Maskow **98** INTERVIEW AUS EINER FRAGE Julia Klüber **104**
DIE GELBE GEFAHR Juliane Fischer **107** KALT GELASSEN Simon Weiss **110**
10 LIEDER 1 LEBEN Bernhard Hölzl **116** LETZTE AUSFAHRT ABSTINENZ Laura Klüber **118** AUFSTEHEN BITTE Franz Prieler **124** INTERVIEW FRIEDRICH LIECHTENSTEIN Christian Schärmer **130**

BURGENLAND.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

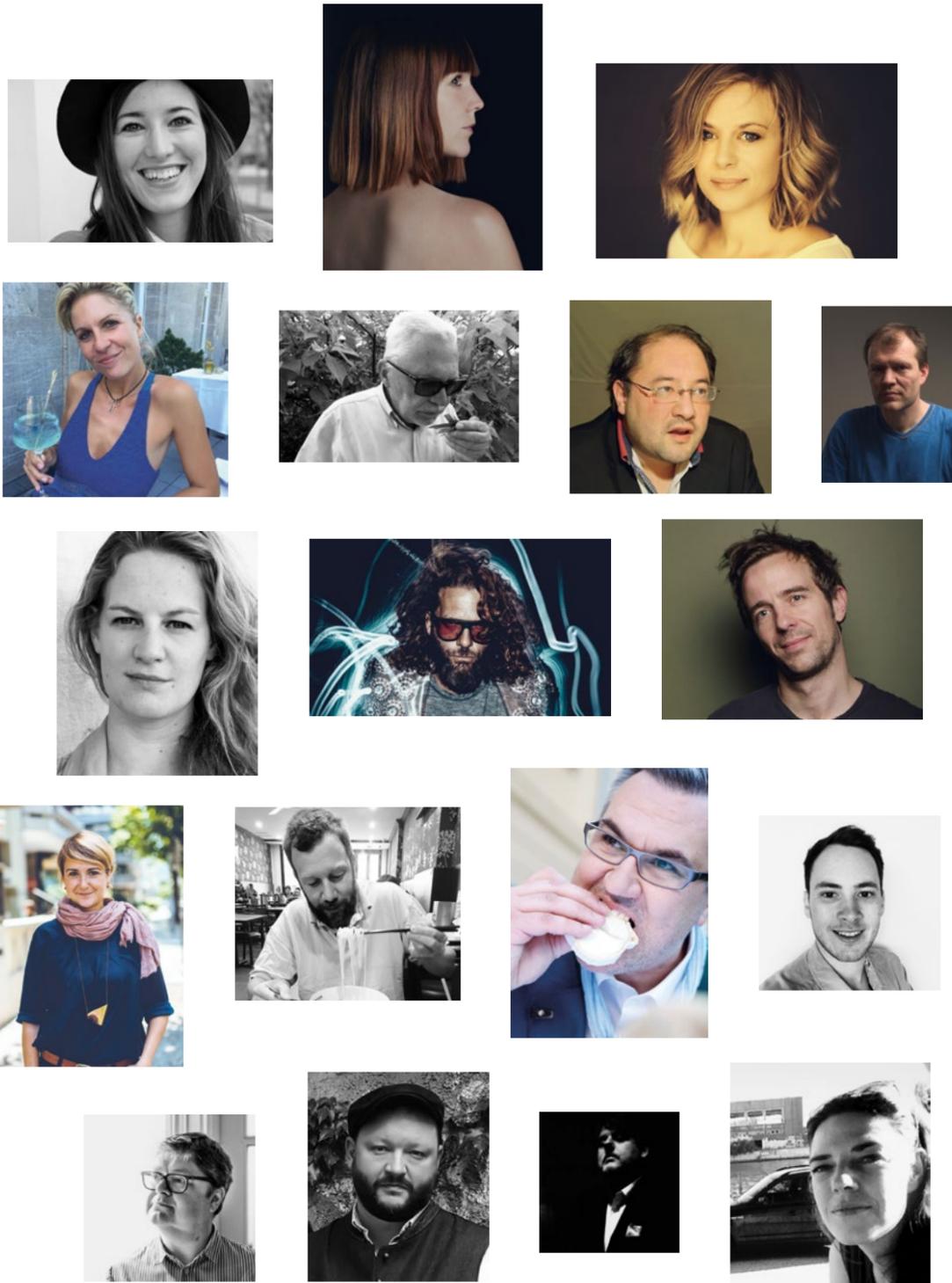


Burgenland – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Burgenländischer Wein wächst unter

der pannonischen Sonne. Einzigartig und rassig. Hochdekoriert, international begehrt und dennoch am Boden geblieben. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

KONTRIBUTOREN



DANKE

Anonyme Alkoholiker • Shan Blume • Nico Böttcher • Steve Breitzke
 Martin Eicher • Christian Friedrich • Steve Haider • Christian Häringer • Pablo
 Iparraguirre • Paul Kern • Willi Klinger • Frank Künstler • Isabelle Link • Jason
 Loucas • Christoph Mahlknecht • Maja Matovic • Alois Nawrot • Katharina Papst ...

KONTRIBUTOREN

JULIANE FISCHER lebt und schreibt; meistens in Wien und Niederösterreich als freie Journalistin und quer durch die Ressorts für Die Presse, Furche, Falter, etc. Mit Jürgen Schmücking leitet sie die Weinverkostung „Best of Bio“ und liebt zum Ausgleich das Lesen im Kaffeehaus und die Arbeit im Weingarten.

SYLVIA JOST „Wer nicht genießt, ist ungenießbar“ (Konstantin Wecker) – das findet auch Sylvia Jost, Redakteurin bei „Bild“ & „B.Z.“ in Berlin. Sie füttert ihren Genuss-Blog „Sylvies Gerichte“ mit Fotos und Geschichten von kulinarischen Events, Reisen, Restaurants und Weinen. Liebt Bubbles im Champagner – und als Seifenblasen.

LAURA KLÜBER wollte, wenn sie groß ist, Journalistin werden, ist es dann aber doch nicht geworden. Stattdessen arbeitet sie heute als Sozialberaterin für Flüchtlinge in Wien. Für diese Ausgabe ließ sie ihre alten neuen Leidenschaften, das Schreiben und Fotografieren, aufleben und erzählt von Menschen mit Mut. Dem Mut, keinen Alkohol zu trinken.

EKATERINA KOROLEVA ist ein SCHLUCK-Urgestein. Seit Ausgabe 1 immer mit ihren Illustrationen vertreten. Sie liebt Wodka und das Leben, wir lieben sie! Aus dem Handgelenk heraus illustriert sie wie keine Zweite. Nicht nur für uns, sondern auch für große Marken, Zeitschriften, kleine Galerien und den ganzen Rest www.ekaterina-koroleva.de

ALEXANDER RABL schreibt über Essen, Trinken, Restaurants und arbeitet ab und zu auch als Texter für Werbung. Er lebt und arbeitet in Wien. foodieblog.blogspot.de www.alexanderrabl.at

JULIANE E. REICHERT hat ein Faible fürs Hochgeistige. Am liebsten sitzt sie bei einem Glas Laphroaig in einem Zug ins Nirgendwo oder gibt Verkostungen über ihre jüngsten Entdeckungen zwischen Torf und Tennessee. Sie ist Chefredakteurin des Fachmagazins „Bier, Bars & Brauer“; außerdem schreibt sie an einer Doktorarbeit über das Böse. www.torial.com/juliane.reichert

FRANZ PRIELER ist eigentlich ein ganz bürgerlicher „Rentna“, der den kulinarisch/satirischen Blog „Genussjaeger“ betreibt, Weltreisender und Kochshowmoderator, Genussstrinker und –esser. Lebt und zwar gut in Wien und Willing und vielerorts. www.genussjaeger.at

ANDREAS WALDSCHÜTZ Der autodidakte Wiener Fotograf und Filmer bewegt sich seit Jahren wie ein Fisch im Wasser. Von Glossy zu Indie bis Fashion, von Kunst zu Werbung bis Architektur, von Wien bis London und Hollywood Hills. Alles schon gemacht. Das Cover dieser Ausgabe geht auf seine Kappe. Die Fotostrecke auch. www.waldschuetz.com

TOBIAS MÜLLER kocht, isst, trinkt und schreibt darüber – meist in Wien, oft in Sydney, und sonst irgendwo dazwischen. Seine Texte sind unter anderem im „Süddeutsche Magazin“, der „Zeit“, dem „Guardian“ und „Effilee“ erschienen. Alle paar Monate packt ihn die Brotbackwut. Mehr über ihn unter www.tobimueller.at

ALEXANDER MAYER ist Koch und leidenschaftlicher Fresser aus Berufung. Ein besessener Handwerker, und ewig Getriebener, immer auf der Suche nach dem perfekten Produkt. Ein Freigeist und unbequemer Zeitgenosse der gegen den Strom schwimmt und ausspricht, was er denkt.

FRIEDRICH OSWALD Ein streitbarer Charakter mit besonderem Gespür für einzigartige Winzer.

SOPHIA SCHILLIK bereist die Welt im Auftrag des guten Geschmacks, spricht fließend kulinarisch und tanzt mit Vorliebe Gaumentango. Gleichermaßen wort- wie bildverliebt und seit jeher kochsüchtig, verbindet sie mit ihrer Text-, Bild- und Genussmanufaktur alle ihre Leidenschaften und meistert die Tücken der täglichen Küchenjonglage, beruflich ebenso wie privat. www.sophiaschillik.com

BORIS MASKOW ist Rechtsanwalt. Er ist auch Champagnerbotschafter des Champagnerdachverbands Comité Champagne. In beiden Funktionen tritt er mit apostolischem Eifer stets nur für die gute Sache ein. Sein εὐαγγέλιον verbreitet er hier: www.sparkling-online.com

RAINER SCHÄFER lebt als freier Journalist in Hamburg und schreibt über die Dinge, die er am meisten liebt: Wein, gutes Essen und Fußball.

MICHAEL RATHMAYR Tiroler im Herzen, mit Stationen in London, Hamburg und Wien, und berufsbedingtem eindrucksvollem „um die Welt Gereise“, fotografiert schon seit vorpupertären Zeiten. Nach Media- und Fotografie-studium hat er ein Magazin mitgegründet und sich als Freelance-Fotograf etabliert. Für uns hat er Freundschaft näher beleuchtet. www.michaelrathmayr.com

JÜRGEN SCHMÜCKING ist rastloser Reisender in Sachen Wein + Kulinarik, den Notizblock immer dabei, die Kamera stets schussbereit. Er ist Präsident von Slow Food Salzburg und Vorstandsmitglied der Kulinarischen Erben der Alpen. Im Herbst erschien „A fette Sau“, sein Buch über das Mangalitza-Schwein. Er lebt und schreibt in Tirol. www.schmuecking.bio

SIMON WEISS wuchs auf einem Weingut auf und ist damit seit klein auf dem Wein verschrieben. Während er beruflich im Weinhandel tätig ist, sorgt das Schreiben für SCHLUCK für Abwechslung im Arbeitsalltag.

JASMIN SCHULLER Die sympathische Exilösterreicherin arbeitet erfolgreich als freie Fotografin mit Basis in Berlin. Sie ist ein SCHLUCK-Dauegast und war in fast jeder Ausgabe vertreten. Dieses Mal hat sie für uns eine intime Porträtserie über die Liebe zum Flachmann gestaltet www.jasminschuller.com

DANKE

... Torben Paust • Claus Preisinger • Sascha Radke • Oriol Rigat • Lukas Rotter
 Maud Roszdeutscher • Johannes Schellhorn • Hannah-Heidi Schindler
 Willi Schlögl • Max Schmieding • Reinhard Steger • Guido Sturmat • Lucie Ulrich
 • Simone Vigi • Mica Waldschütz



DIE BRENNER INNEN VOM BODENSEE

Text JÜRGEN SCHMÜCKING Foto JÜRGEN SCHMÜCKING & CHRISTINE BRUGGER

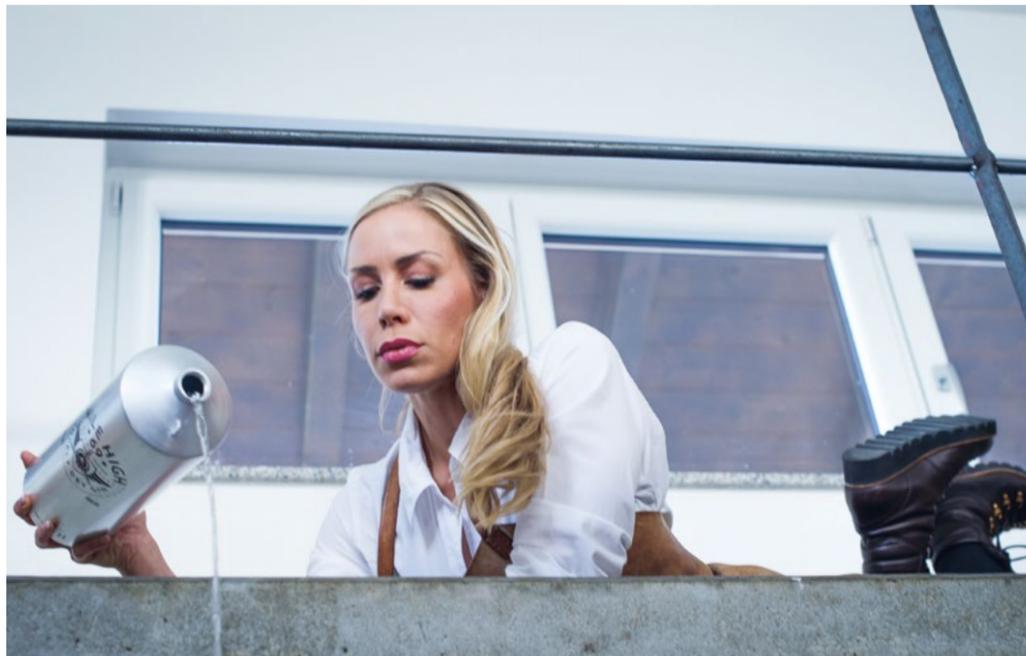


Fischbach und Hagnau am Bodensee trennen nur wenige Kilometer. Doch ausgerechnet in diesen beiden Nachbardörfern werden zwei der besten deutschen Gins gebrannt. Jürgen Schmücking ist vor Ort für SCHLUCK eine Runde mit dem Hubschrauber geflogen.

E „Ein neuer Gin?! Ist das euer Ernst?“ Zugegeben, die letzten Jahre haben Wacholderspirituen in einer Menge an Land gespült, die Zweifel nach dem Bedarf aufkommen lassen. Doch das Gin-Business hat sich erstaunlicherweise zu einem starken Markt entwickelt, der noch nicht gesättigt erscheint. In schnellem Takt und mit erstaunlicher Regelmäßigkeit kommen neue Destillate auf den Markt.

Nachdem die Pioniere erfolgreich den Markt besetzen, ging man davon aus, dass die besten Plätze verteilt und die Territorien abgesteckt sind. Doch kleine Brenner-Start-ups überraschen den Markt immer wieder mit neuen Stilen, Rezepturen oder Vermarktungsstrategien. Offenbar ist auch heute noch genügend Platz für neue Gins. Doch sie müssen anders, individueller und besser sein. Und eine Geschichte erzählen. Wie jene, die der „Mile High 69“ und „Ginn & Ginnie“ erzählen.

„Mile High 69“ ist ein Bio-Gin. Das hat mit der Grundeinstellung der Familie Renn zu tun. Ihr Weingut Burgunderhof in Hagnau am Bodensee ist rundum bio. Die Renns betreiben dort seit über dreißig Jahren ökologischen Anbau, das Hotel wird als Bio-Hotel geführt und die Destillerie verarbeitet ausschließlich Obst aus biologischer Quelle. Alles „nach Vorschrift“ heutiger, bewusster Zeiten. Beim „Mile High 69“ der Renns sind daher sowohl der Alkohol, aber auch die „Botanicals“, die Gewürzmischung des Gins, biozertifiziert. Wie die exakte Zusammensetzung genau aussieht, verrät Julica Renn nicht. Ein paar Zutaten sind Bedingung, etwa die Wacholderbeeren. Ein paar lässt sie



Macht man so was? Das gute Zeug wegschütten? Außer Redakteur Schmücking stand mit offenem Mund darunter.

durchblicken, etwa Süßmandel oder Kiefernspitze. Und einige kann man riechen, etwa Zitronenmelisse und Holunderblüte. Außerdem werden die Blüten der Müller-Thurgau-Rebstöcke aus den eigenen Weingärten in der Gewürzmischung mit verarbeitet. Die wirken sich zwar geschmacklich kaum aus, verbinden den Gin aber mit seiner Herkunft.

Sensorisch ist der „Mile High 69“ ein ziemlich ausdrucksstarker Gin. Im Duft führen eine feine Wacholderbeeren-Basis und ein breites Zitrus-Spektrum, das von der Grapefruit- zur Limonenschale reicht. Dazu kommen fruchtige Himbeer-, Apfel- und Birnennoten, dahinter Lavendel, Menthol und Anis. Auch am Gaumen ist das Destillat sehr filigran, saftig und elegant. Der Wacholder bleibt am Gaumen intensiv, gefolgt von einer präsenten Zitrusnote, Limette und Orangenschale. Bereits ein paar Wochen nach Abfüllung der ersten Flaschen hat Julica Renn ihren „Mile High 69“ beim World Spirits Award eingereicht, 94 Punkte abgeholt und damit solides Gold umgehängt bekommen. Der „Mile High 69“ ist der einzige Gin der Welt, der in Aluminiumflaschen abgefüllt wird. Die Gebinde sollen den Geist und den Flair der 20er-Jahre, der Pionierzeit der Fliegerei, vermitteln. Fliegerei?

PILOTEN IST NICHTS VERBOTEN

Ja, Fliegerei. Womit wir beim Namen wären. Auch der hat seinen Ursprung in der Fliegerei und greift eine sexuelle Fantasie auf, die vermutlich jeder schon hatte, der mit oder ohne Begleitung im Flugzeug saß. Wer je in der Kabine gevögelt hat, ist Mitglied im virtuellen Mile-High-Club. Wobei die Kriterien recht klar

Ein Quickie beim take off? Ein Blowjob am taxiway?

ist aber: Renn weiß – in Bezug aufs Fliegen –, wovon sie spricht. Sie ist Pilotin. Hubschrauberpilotin, um genau zu sein, und mit einem schnittigen Zweisitzer macht sie den Luftraum über dem Bodensee zu ihrem Vorgarten. Ihre Leidenschaft fürs Fliegen ist genauso stark ausgeprägt wie jene fürs Brennen.

Und was genau hat der 69er im Namen des Gins verloren? Das sei gar keine Anspielung auf eine beliebte Sexposition, sagt Renn. Genau 69 Arbeitsschritte sind nämlich erforderlich, bis ihr Gin fertig ist. Gut zu wissen, denn wie sich in der Kabine ein 69er ausgehen soll, müsste ohnehin erst einmal jemand vormachen. Der Geschmack? „Like Sex in the Air“. Das Branding wirkt vollständig. Gläser, Trolleys, Basecaps: Alles da. Sogar ein passendes Bio-Tonic im Mile-High-Outfit hat Renn im Sortiment. Wie gesagt, man kann davon halten, was man will, die Qualität des Gins stellt das nicht infrage.

Angeboten wird der „Mile High 69“ unter anderem im Palais Hansen Kempinski in Wien, im Kult-Restaurant Sansibar auf Sylt oder im

und deutlich sind. Eine Partnerin oder ein Partner sollte schon im Spiel gewesen sein (Selbstbedienung gilt nicht). Außerdem musste der Flieger fliegen. Ein Quickie beim take off? Ein Blowjob am taxiway? Gilt nicht

Julica Renn spielt mit dieser erotischen Anzüglichkeit. Das kann man sehr wohl für platt und dem Produkt abträglich halten. Fakt

Buratino in Barcelona. Und klarerweise dort, wo er hingehört: an Bord der Boeing 777 von Crystal Air, einer exklusiven Airline, bei der man kein Flugticket, sondern gleich den ganzen Jet bucht. Piloten und Stewardessen inklusive.

BIO. EIN HANDJOB

Fährt man von Hagnau die Uferstraße entlang nach Westen, gelangt man in wenigen Minuten nach Fischbach, die Heimat des Demeter-Obsthofs Brugger mit seinen robusten Apfelsorten. Was den Besuch am Hof aber wirklich spannend macht, ist das Projekt von Christine Brugger. Sie ist wissenschaftliche Sensorikerin und hat vor ein paar Jahren die „Organic Distillery“ gegründet. Eine Werkstatt der Düfte und Aromen. Hier stehen eine kleine Brennblase zum Experimentieren und eine stattliche Destille für die großen Geister, die das Haus produziert. Die beiden Kernprodukte sind „Ginn & Ginnie“, zwei Wacholderdestillate, zwei Rezepturen. „Ginnie“ übernimmt dabei den weiblichen Part und ist so komponiert, dass feminine Aroma-Präferenzen angesprochen werden. Die Unterschiede sind mit Akribie herausgearbeitet. Während „Ginnie“ eher der Gin ist, der durch verführerisch duftende Primäraromen verführt, muss „Ginn“ erst einmal geschluckt werden, um dann, in der tiefen Kehle, zu zeigen, was er draufhat. „Ginnie“ riecht nach Lavendel und Jasmin, „Ginn“ dagegen hat herbe Holz- und frische Zitrusnoten.

Grob betrachtet, bringt man die beiden Frauen und ihre Gins nicht unter einen Hut. Sie wirken zu verschieden. Julica, die Pilotin und ihre erotisch aufgeladene Marke, und Christine, die Seglerin, mit ihrem Faible für hauchdünne Nuancen und feingliedrige Noten. Größer kann der Unterschied gar nicht sein. Sieht man ein zweites Mal hin, werden die Differenzen schon deutlich kleiner. Beide Gins sind biozertifiziert, in beiden Fällen gibt es einen ähnlichen familiären Hintergrund.

Reicht bio? Beide Frauen kennen den Markt. Für die großen Marken ist bio kein Thema, weil die Masse nicht danach fragt. Für kleine Betriebe ist es ein einfach zu kommunizierendes Unterscheidungsmerkmal; viel einfacher als eine neue Rezeptur, eine besonders ausgefallene Zutat oder ein spezielles Brennverfahren.

Eine weitere Ähnlichkeit ist die Handarbeit. Was man in den Brennereien der beiden Ladies nicht finden wird, sind automatische Abfüllanlagen oder Etikettiermaschinen. Hier wie dort wird jede einzelne Flasche händisch gefüllt und verschlossen. Julica Renn verschließt ihren „Mile High 69“ standesgemäß mit einer verplombten Aluschraube, die locker auch eine Propellerabdeckung zusammenhalten könnte, und auch Christine Brugger bleibt beim Verschluss der Ausstattung ihres Gins verpflichtet. Ihre kleinen Flacons werden mit einem konischen Kork und einem Stück Spagat samt flink geknüpftem Apothekerknoten verschlossen. Alles Handarbeit.

Was den Unterschied allerdings wieder deutlicher macht, sind die Flaschengrößen. „Ginn & Ginnie’s“ größte Flasche ist beim „Mile High 69“ die kleinste: ein halber Liter. Den Gin von



Sicher handgepfückt.

Christine Brugger gibt es hingegen bereits in klitzekleinen 200-Milliliter-Flaschen. Julica Renn geht dagegen rauf auf stattliche 3 Liter. Womit auch klar ist, wer wo hingehört. In angesagten Bars und Clubs, in denen die Post abgeht und Gin-Tonic in satten Mengen fließt, wirken die kleinen „Ginn & Ginnie“-Flaschen leicht deplatziert. Das sind die Orte, an welchen der „Mile High 69“ zu Hause ist.

Wenn man Christine Brugger auf Tonic zu ihren Gins anspricht, spiegelt ihr Blick Verwunderung, Verständnislosigkeit und Entsetzen. Sie sieht ihr Produkt als komplexe, tiefgründige Komposition. Ein gutes Parfum mit klarem Eigencharakter mischt man schließlich auch nicht mit irgendetwas, um seine Wirkung zu verändern. Nein, „Ginn & Ginnie“ sollen pur und in kleiner Dosierung genossen werden. Nach einem zauberhaften Abend und einem mehrgängigen Menü. Oder davor, um die Wahrnehmung zu schärfen.♥

HÄNDLER

SCHLUCK gibt es halbjährlich erscheinend bei folgenden
Weinhändlern und Concept Stores, sowie im gut sortierten
Zeitschriftenhandel im gesamten deutschsprachigen Raum.

DO YOU READ ME?!

Magazine und Lektüre der Gegenwart
Auguststrasse 28
10117 Berlin
www.doyoureadme.de

PLANET WEIN

Mohrenstraße 30
Eingang Charlottenstraße
10117 Berlin
+49 30 20454118
www.planet-weinhandel.de

GOLDHAHN UND SAMPSON

Wilmersdorferstraße 102/103
10629 Berlin
Dunckerstraße 9
10437 Berlin
www.goldhahnundsampson.de

SODA. BERLIN

Weinbergsweg 1
10119 Berlin
+49 30 43 73 37 00
www.sodabooks.com

RINDCHEN'S WEINKONTOR

Kontor Eimsbüttel
Stelling Weg 26
20255 Hamburg
Kontor Eppendorf
Christoph-Probst-Weg 3
20251 Hamburg
Weitere Kontore auf:
www.rindchen.de

WEINLADEN HAMBURG

Paul Roosen Straße 29
22767 Hamburg
+49 4122 504 -3346
www.tvino.de

MOHR FRISCHECENTER

Bornheimer Str. 162
53119 Bonn
+49 228 90 86 95-28
www.edeka-mohr.de

WEIN-REFUGIUM

Seckenheimer Straße 29
68165 Mannheim
+49 6221 707001
Fritz-Frey-Str. 15
69121 Heidelberg
+49 6221 707001
www.weinrefugium.de

CHAMPAGNE CHARACTERS

Alter Messeplatz 6
80339 München
+49 177 4900519
www.champagne-characters.com

GARIBALDI

Frohschammerstraße 14
80807 München
+49 89 359 02 22
Weitere Kontore auf:
www.garibaldi.de

WALTER & BENJAMIN

Rumfordstrasse 1
80469 München
+49 89 260 241 74
www.walterundbenjamin.de

SODA. MÜNCHEN

Rumfordstraße 3
D - 80469 München
+49 89 20 24 53 53
www.sodabooks.com

FURORE & ROTWEISSROT

Neumarkter Strasse 55
81673 München
+49 89 43569920
www.weinfurore.de

WEINHALT AM WEBERBERG

Engelgasse 8
88400 Biberach
+49 7351 80 20 339
www.weinhalt.de

K & U - WEINHALLE

Gebr. Kössler & Ulbricht GmbH & Co KG
Nordostpark 78
90411 Nürnberg (Nord)
+49 911 52 51 53
www.weinhalle.de

ÖSTERREICH

DÖLLERER

WEINHANDELSHAUS
Kellau 160
5431 Kuchl
+43 6244 20567
www.doellerer.at

SCHWEIZ

LOREM (NOT IPSUM)

Rindermarkt 17
8001 Zürich
+41 44 260 70 50
www.loremnotipsum.com

IMPRESSUM

REDAKTION

HERAUSGEBER

Julia Klüber
Christian Schärmer
Paul Truszkowski

CHEFREDAKTEUR

Manfred Klimek

ART DIREKTION + GESTALTUNG

PROXI.ME Christian Schärmer, Reinhard Steger,
Max Schmieding

LEKTORAT + SCHLUSSREDAKTION

Maud Roßdeutscher

BILDBEARBEITUNG

Oriol Rigat

AUTOREN

Juliane Fischer, Sylvia Jost, Manfred Klimek,
Julia Klüber, Laura Klüber, Boris Maskow,
Alexander Mayer, Friedrich Oswald, Franz Prieler,
Alexander Rabl, Juliane E. Reichert, Rainer Schäfer,
Sophia Schillik, Jürgen Schmücking, Simon Weiss

COVER

Foto: Andreas Waldschütz
Fotoassistent: Lukas Rotter
LED-Lichtinstallationen: Shan Blume
Models: Frank Künster, Maja Matovic

SERVICE

LESERBRIEFE, ANREGUNGEN + IDEEN

ichliebe@schluck-magazin.de
Redaktion Schluck-Magazin
c/o Wineadventures UG
Pappelallee 78/79 — 10437 Berlin

ABO- UND EINZELHEFTBESTELLUNG

www.schluck-magazin.de/abo
T +49 (0)40 - 38 66 66 317
F +49 (0)40 - 38 66 66 299
ichwill@schluck-magazin.de

MEDIADATEN

Gültige Anzeigenpreisliste unter
www.schluck-magazin.de/mediadaten

MARKETING + ANZEIGENLEITUNG

Julia Klüber, jk@schluck-magazin.de

VERLAG

WINEADVENTURES UG (haftungsbeschränkt)

Pappelallee 78/79 – 10437 Berlin
+49 (0)30 - 20 61 44 15
Geschäftsführer
Julia Klüber, Paul Truszkowski
Gerichtsstand AMTSGERICHT
BERLIN-CHARLOTTENBURG HRB 155733B
VAT ID: DE 278110802

GESAMTHERSTELLUNG

MedienSchiff Bruno Hamburg
Moorfleeter Deich 312a — 22113 Hamburg
www.msbruno.de

VERTRIEB

PressUp GmbH, Postfach 70 13 11, 22013 Hamburg

ERSCHEINUNGSWEISE

halbjährlich

AUFLAGE

20.000 Stück

Alle Rechte vorbehalten.

Die in dieser Ausgabe veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Übersetzungen, Nachdruck, Vervielfältigung und Speicherung nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Zitate aus Beiträgen dieser Ausgabe sind ausschließlich mit Angabe der Quelle gestattet. Keine Gewähr für unverlangt eingesandte Fotos und Manuskripte. Aufträge zur Erstellung von Fotos und Texten werden schriftlich erteilt. Alle Urheberrechte liegen beim Verlag, sofern nicht anders angegeben.

AGB

www.schluck-magazin.de/agb

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für Irrtümer, Druckfehler oder Unvollständigkeiten in dieser Ausgabe können wir keine Haftung übernehmen.

Die nächste Ausgabe erscheint am 13. März 2019.

www.schluck-magazin.de
www.facebook.com/schluckmagazin
www.instagram.com/schluck_magazin
www.twitter.com/schluck_magazin

Und natürlich auch einzeln und als Abo auf www.schluck-magazin.de



FSC® C106855

Rasch, rasch, wir haben keine Zeit. Ein paar schnelle Fragen an Friedrich Liechtenstein, geboren 1956 in Stalinstadt, Schauspieler, Sänger, Kultfigur und der Udo Kier der Millennials. Den Wein wollten wir uns diesmal sparen.

FRIEDRICH LIECHTENSTEIN



© privat

WAS TRINKT MAN GEGEN LAMPENFIEBER?

Ich kenne kein Lampenfieber. Ich trinke viel Wasser vor, während und nach der Show.

WAS TRINKT MAN NACH DEM LAMPENFIEBER?

Nach der Show gibt es Gin-Tonic und alles durcheinander.

KOMMT DIE HÄLFTE DES BAUCHS VOM ESSEN ODER VOM TRINKEN?

Alles ausgestopft, damit ich lustiger wirke.

WAS VERSTECKST DU UNTER DEINER SONNENBRILLE?

Hinter meiner Sonnenbrille verstecke ich meine Augen, denn über die soll ja die Seele zu sehen sein. Ich freu' mich aber auch über die leicht getönte Welt, die die Sonnenbrille mir zumutet. Sonnenbrille ist eine feine Sache.

ALTER UND SEX, BESSER ODER SCHLECHTER?

Zwischen dreißig und vierzig ist eine tolle Zeit.

„Es sollte niemals eine
letzte Flasche Wein geben.“

MIT WEM WÜRDEST DU GERNE EINE LETZTE FLASCHE WEIN TRINKEN?

Es sollte niemals eine letzte Flasche Wein geben. Niemals!

IST ES MIT DIESEN NAMEN LEICHTER, EIN KONTO IN VADUZ ZU BEKOMMEN?

Ich habe noch nie nach einem Konto in Liechtenstein gefragt. Ich mag aber das vertikale Geld. Ich bin ja Vertikalist.