



*Aus Heinzelmanns Geschmackslabor (1)*

”(...) Solo ziemlich schlank trat der Rheingauer“ (*PHYLLIT*) ”dem Quark nicht nur sehr souverän gegenüber auf, sondern dockte nach kurzem Zögern auch dank eigener Milchsäure-”gärung“ richtig an. Als er im Nachhall auf die Kräuter traf (...) freute sich seine würzige Mineralität. Und es sollte noch viel besser kommen: Mit dem Leinöl legte der steinige Assmannshäuser jedwede Strenge ab. Er hatte sein Zuhause gefunden, seine Lebensmenschen, und ließ freudvoll das Gerbstoff-Säure-Visier fallen. So etwas, Herr Fachkundelehrer, wünschen wir uns im Restaurant!“

---

URSULA HEINZELMANN  
Heinzelmanns Geschmackslabor  
erschien im Slow Food Magazin  
Ausgabe 02/2015  
Slow Food Deutschland e.V.