

Einschließlich An- und Abreise waren es vier Tage, die ich mit Freunden in Prag verbrachte, doch sie fühlten sich an wie mindestens eine Woche, so voller Eindrücke und Erlebnisse – zumal kulinarisch. Und wir stellten fest, dass der Wein in der „Goldenen Stadt“ immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Festmachen lässt sich das unter anderem daran, dass allein in den letzten paar Jahren in der Moldau-Metropole eine Vielzahl von neuen Vinotheken und Weinbars eröffnet hat, und zwar in diversen Stadtteilen. Ob in der Altstadt oder Neustadt, auf der Kleinseite, in Vyšehrad, Josefov oder Smíchov – überall kommt man an Hinweisschildern und Lokalen mit den Wörtern „vinothéka“ oder „vinný bar“ vorbei, die man auch versteht, wenn man kein Tschechisch spricht.

Frankreich stark vertreten



Wenige hundert Meter vom Hauptbahnhof entfernt, nahe dem Heinrichsturm (Straßenbahnstation Jindřiská), fanden wir kurz nach unserer Ankunft das [Vinograf](#) (Senovážné náměstí 23) mit einem attraktiven Angebot an Weinen aus Europa und Übersee sowie einer ansprechenden Speisekarte. Mehr als ein Glas Riesling Sekt Brut vom Weingut Vilem Kraus aus Mělník tranken wir allerdings an diesem frühen Nachmittag nicht, doch Ambiente, Weinauswahl und Service gefielen uns gut. Es gibt übrigens noch eine zweite [Vinograf](#)-Weinbar; sie befindet sich auf der Kleinseite (Míšeňská 68/8) und ist auf tschechische Weine spezialisiert.

In einem lauschigen, ziemlich versteckten Innenhof, den man am leichtesten von der Straßenbahnstation Vodičkova erreicht, liegt das [Bouvard & Pecuchét](#) (Vodičkova 17), das aussieht wie ein französisches Bistro und ausschließlich französische Weine führt, viele davon im offenen Ausschank. Hier findet man beispielsweise gute Tropfen aus dem Elsass, dem Burgund, der Gascogne oder dem Languedoc und sitzt sehr gemütlich.

Deutlich größer ist das [Monarch](#) (Na Perštýně 15) in der Altstadt: Durch die hohen, abends

farbig beleuchteten Fenster des wohl als Saal am treffendsten bezeichneten Gastraums blickt man in Richtung Betlémské náměstí und kann aus einer Reihe tschechischer Weine und Gerichte – unter anderem Käsespezialitäten – auswählen. Hier trifft sich ein bunt gemischtes Publikum, die Atmosphäre ist eher lebhaft.

RED Pif – die Naturwein-Vinothek

Eine ganz außergewöhnliche Entdeckung war das [RED Pif](#) (Betlémská 9), das als Weinhandlung, Weinbar und Restaurant auf Naturweine spezialisiert ist: „We ? Natural Wines“ steht über dem riesigen Weinregal an der einen Wand des Raums, und tatsächlich gibt es hier zu einem großen Teil ungeschwefelte und unfiltrierte Weine aus verschiedenen europäischen Ländern.



Vom flotten, jungen, freundlichen und sehr fachkundigen Servicepersonal bekamen wir nach kurzer Wartezeit an der Theke bei einem Glas **2008 Crémant d'Alsace Extra Brut von Audrey und Christian Binner** – wahrhaftig einem „Sparkling Orange Wine“ – einen Tisch am Fenster zugewiesen, und der engagierte Sommelier präsentierte uns glasweise mehrere äußerst spannende Weine aus Frankreich und Tschechien, nämlich:

2011 Pálava pozdní sběr, [Gotberg](#), Südmähren

- Rebsorte: Pálava
- Verkostungsnotiz: komplex, Gewürznelken, Lakritz, Orangenblüten, Ingwer, Estragon, Veilchen, Minze, Mirabelle, Grapefruit, Rosenblüten, erdige Mineralik, Salz, nachhaltig

2010 Nedjma, [Le Raisin et l'Ange](#), Ardèche

- Rebsorten: Viognier, Roussanne
- Verkostungsnotiz: lebendig und sehr sauber (nicht oxidativ); Quitte, Apfel, Zitrusfrüchte, Kräuter, Nüsse, Heu, Marzipan, floral, salzig; mit Luft zunehmend straff und komplex, sehr nachhaltig

2012 Babirole, [Andrea Šálek](#), Ardèche

- Rebsorten: Syrah, Grenache, Carignan
- Verkostungsnotiz: Himbeere, Erdbeere, animalisch, Gewürze, Cassis, feine Säure, Schwarzkirsche, rote Johannisbeere, angebrannte Kräuter; braucht Luft



Verkaufstüchtig sind die Damen und Herren vom *RED Pif* übrigens auch: Da wir an jenem Abend bereits gegessen hatten, wollten wir lediglich das auf der Karte angebotene Époisses-Eis (ja, von dem extravaganten Käse!) mit Birne versuchen, das auch exzellent war, doch in seinem Übereifer brachte der Service zusätzlich noch eine große Platte mit Wurst, Schinken und anderem Käse sowie einen Korb Brot – was uns zwar angeboten worden war, was wir aber nicht bestellt hatten. Da es aber nun einmal serviert worden war und ebenso verlockend aussah wie duftete, naschten wir dennoch davon – und zwar so lange, bis nichts mehr übrig war. Der gesamte Verzehr fand sich natürlich später auf der Rechnung, aber es gab auch noch einen exquisiten Calvados (Vénérable von Roger Groult) auf Kosten des Hauses. Das Servieren von nicht bestellten Speisen ist sicher (mindestens) grenzwertig, doch trotzdem würde und werde ich jederzeit wieder im *RED Pif* einkehren – und auch gezielt dort speisen.

Auch Ahnungslosigkeit

Prag hat also eine veritable Naturwein-Bar, was man sonst wohl von kaum einer europäischen Hauptstadt sagen kann – aber dass sich das Weinwissen und -interesse erst langsam Bahn bricht, zeigte das Beispiel unseres Abendessens in einem anderen Lokal in der Innenstadt, das sich immerhin als „restaurace“ bezeichnet. Vorweggeschickt sei, dass man sich in Prag auf Englisch üblicherweise recht gut verständigen kann, zumal in den Touristengegenden. Manchmal stößt man jedoch an Grenzen – und das meine ich, bitte, nicht überheblich, sondern rein als sachliche Feststellung.

Auf meine Frage, welcher Weißwein ausgeschenkt werde, antwortete die Bedienung in dem betreffenden Restaurant: „Chardonnay.“ Als ich wissen wollte, woher er komme, ob aus Tschechien oder einem anderen Land, sagte sie, der Rotwein sei ein Merlot (was dann wohl

doch der Sprachbarriere geschuldet war). Der Chardonnay, den sie brachte, hatte allerdings einen horrenden Korkschmecker, so dass wir die Kellnerin erneut an den Tisch riefen. Dass der Wein fehlerhaft sei, war ihr jedoch kaum zu vermitteln. Mit dem Begriff „cork“ konnte sie augenscheinlich nichts anfangen, und dass ein Wein, der penetrant und unangenehm muffig riecht, verdorben ist, konnte sie auch nicht begreifen. (Inzwischen weiß ich, dass Korken auf Tschechisch „korek“ heißt und Fehler bzw. Schaden „vada“ oder „kaz“.) Sie roch selbst an dem Glas und zuckte nur die Schultern. Dass wir den Wein nicht wollten, hatte sie jedoch schließlich verstanden und nahm das Glas wieder mit – um es, was wir verfolgen konnten, hinter der Theke einfach neben die Flasche in den Kühlschrank zu stellen. Sie hatte wirklich überhaupt keine Ahnung, was wir meinten und was sie nun tun sollte.

Die Rettung nahte in Gestalt einer Servicekollegin, deren Englisch und Weinverstand offenbar etwas besser waren und der wir unser Anliegen erneut kurz schilderten. Sie kam daraufhin mit einem neuen Glas und einem Probeschluck aus einer anderen Flasche zurück, und diesmal war der Wein einwandfrei und erwies sich sogar als gut trinkbar; insgesamt hatte ich dann im Laufe des Abendessens zwei Gläser. Nett war, dass die erste, mit unserer Reklamation überforderte Bedienung noch einmal an den Tisch kam, nachdem ich mein neues Glas Wein erhalten hatte, und fragte, ob nun alles recht sei. Wir blieben jedoch fortan in der Betreuung der Kollegin.

Hochküche mit Hradschin-Blick

Auf ganz anderem gastronomischen Niveau verlief am folgenden Tag unser Abendessen im [Céleste](#). Im obersten Stockwerk des so genannten Tanzenden Hauses (Rašínovo nábřeží 80) erhielten wir in diesem Spitzenrestaurant einen Tisch mit direktem Blick auf den erleuchteten Hradschin – es war der Geburtstag des mitgereisten Freundes – und genossen, umsorgt vom höchst professionellen und liebenswürdigen Service, exquisite französisch inspirierte Küche.



Wir wählten das sechsgängige Menü mit Weinbegleitung und starteten zum Amuse Bouche mit dem **Grüner Veltliner Sekt Brut vom Weingut Taubenschuss** aus dem Weinviertel. Von Taubenschuss kam auch der **2011er Sauvignon Blanc** zum ersten Gang, einem Makrelen-Brioche-Sandwich mit Rohschinkenschaum, Salsa Verde und Fischjus, und das passte ganz hervorragend zusammen. Ebenso erwies sich anschließend zur warmen Suppe aus weißen Coco-de-Paimpol-Bohnen mit geräucherter Saibling und Karotten-Blätterteig der **2012er Háje Müller Thurgau Spätlese vom Weingut U Kostela** aus Südmähren als vortrefflicher Begleiter. Der dritte Gang führte uns

beim Wein wieder einmal nach Frankreich: Der **2011er Mâcon von der Domaine Olivier Merlin** aus dem Burgund harmonierte bestens mit gegrilltem Tintenfisch mit Scampi, Meeresschnecken, Fenchel-Confit und Sauce von grünen Krabben.

Zur Hälfte des Menüs regte der Service an, ob wir vielleicht eine Pause einlegen und auf die Dachterrasse schauen wollten. Das taten wir gern und hatten oben eine traumhafte Rundum-Aussicht über das nächtliche, illuminierte Prag. Danach ging es weiter mit dem Hauptgang: gebratener Rücken vom Mangalitzza-Schwein mit Jus, hausgemachter Blutwurst, Kohl und Graupenkuchen, sehr stimmig begleitet vom **2006er Pinot Noir Ben's Réserve vom Weingut Stapelton & Springer**, wiederum aus Südmähren. Der Sommelier hatte uns zu Beginn gesagt, wir mögen ihn wissen lassen, wenn uns eine Weinbegleitung nicht zusagen würde, und von dieser Möglichkeit machten wir bei der Käseauswahl tatsächlich Gebrauch, denn der rote Südamerikaner, der dazu serviert wurde, war uns zu marmeladig und holzbetont. Schnell war jedoch als deutlich elegantere Alternative der **2008er Côtes du Roussillon Grand Red von Mas Baux** gefunden.



Zum Dessert war eigentlich der **2012 Gewürztraminer Grape Selection vom Weingut Jaroslav Křrka**, abermals aus Südmähren, vorgesehen, doch aufgrund des feierlichen Anlasses an diesem Tag hatte der betreffende Freund einen Wein aus seinem Geburtsjahrgang mitgebracht, den wir zum Trio von Crèmes Brûlées mit Angelica, Zichorie und Stevia, Obst und Keksen trinken durften: **1953er Scharzberger Riesling vom Weingut von Hövel (Abfüllung von Schenk-Oster)**. Das war ein seltenes Weinerlebnis der besonderen Art! Dieser über 60 Jahre alte Mosel-Riesling zeigte sich in wunderschöner Verfassung und duftete nach Quitte, Grapefruit, Heu und Nüssen. Auf der Zunge erwies er sich als komplex mit Aromen von Äpfeln, Champignons, Karamell, Kaffee und Minze, später auch Jod und Salz, Mandarinen und kandiertem Pfirsich, alles getragen von einer präsenten, feinen Säure. Der Wein blieb sehr lang am Gaumen und war noch nach Stunden im leeren Glas mit verführerischen Duft wahrnehmbar. Sehr beeindruckend!

Den Digestif – in meinem Fall einen 15 Jahre gereiften Bas-Armagnac von Tariquet –, zu dem der Sommelier uns sogar einlud, nahmen wir wiederum auf der Dachterrasse und gaben uns glücklich erneut der einzigartigen Atmosphäre und dem Panorama hin.

Bei Burgwall und Bahnhof



An unserem letzten Abend in Prag kehrten wir in Vyšehrad im Restaurant [U Kroka](#) (Vratislavova 12, Straßenbahnstation Výto?) ein, wo wir uns in lebendiger Umgebung mit vielen jüngeren Gästen an tschechischen Spezialitäten erfreuten und wiederum sehr anständigen mährischen Wein (**2010er Sauvignon Blanc und 2011er Spätburgunder von Petr Skoupil**) tranken, zu dessen Herkunft der nette, junge Service auch einige erklärende Worte parat hatte. Das war ein würdiger, unbeschwerter und genussreicher Abschluss unseres Kurzbesuchs an der Moldau.

Vor der Abreise am nächsten Tag entdeckten wir aber noch eine weitere gastronomische Adresse: das [Intérieur de l'Art](#) direkt gegenüber dem Hauptbahnhof (Opletalova 23). Es ist im Wesentlichen ein Einrichtungsgeschäft mit Möbeln, Haushaltswaren, Textilien und Dekorationsartikeln, beherbergt aber im hinteren Teil des zweigeschossigen Ladens ein reizendes, französisch geprägtes Café. Neben süßen Torten und Gebäck, deftigen Quiches und Galettes sowie einschlägigen Heiß- und Kaltgetränken gibt es auch hier Wein – konsequenterweise ebenfalls aus Frankreich.