

Playboy Lokal-Termin

„NU“, BERLIN

GOURMET-ASIATE

Einerseits: Wer beim kleinen Asiaten schnell die Nummer 62 bestellen will, ist im „Nu“ falsch. Dazu ist das Ambiente zu edel und großzügig – und ein wenig Zeit zum Genießen muss man schon mitbringen. Andererseits: Wer Wert auf familiäre Atmosphäre legt, kommt an den Zehnertischen durchaus auf seine Kosten. Asiatische Küche, modern interpretiert – und das mitten in Charlottenburg. Hauptgänge ca. 20 Euro, www.nu-eat.de



Ungewöhnliches Design für ein asiatisches Restaurant: das „Nu“

PLAYBOY-BONBONS

ZUR BELOHNUMG

Bonbons haben wir schon geliebt, als wir kleine Jungs waren. Sei es als Belohnung, als Energiereserve oder um fade Schulstunden zu überbrücken. Als große Jungs kommt etwas anderes dazu: Wir können sie einer Dame anbieten. Wer aus der Tasche eine Metalldose mit Bunny-Prägung zieht, weckt Begehrlichkeiten: Nicht nur ein Bonbon – bitte die ganze Dose! Seien Sie generös. Bei dem Preis (ca. 1,59 Euro) können wir den Verlust verschmerzen. In den Geschmacksrichtungen Tutti Frutti (pink), Cola (schwarz) und Minze (silbern).



Schicke Dose, auch wenn die Bonbons alle sind (im Lebensmittelhandel oder online www.worldofsweets.de)

Tomic Plavac Mali (Barrique), 2008, Dalmatien, 36,90 Euro, www.jadrovino.de

Bartolovic Grasevina, 2011, Slawonien, 9,90 Euro, www.jadrovino.de

Arman Teran, 2008, Istrien, 16,90 Euro, www.jadrovino.de



ROTWEIN

EIN GLAS SÜDOST

Auf vielen Weinkarten sucht man sie vergebens: Weine aus **Kroatien** sind hierzulande kaum bekannt. Zu Unrecht, denn die Weinkultur des Landes ist beachtlich

Auf dem Weinatlas ist ein weißer Fleck. Kroatien? Kaum einer kennt hierzulande Wein aus diesem Mittelmeerland. Das liegt zum einen daran, dass ihn nur wenige Händler führen. Zum anderen leidet Kroatien unter einem falschen Image: Ex-Ostblock, billige Ware. Aber billig ist kroatischer Wein nicht. Und schon gar nicht minderwertig. Bereits als die Römer dort auftauchten, hatte die Gegend 2000 Jahre Weinanbau erlebt, und das auf bestem Terroir. Und auch dass Kroatien im sozialistischen Jugoslawien eine Isolation durchmachte, hat durchaus Vorteile: Viele alte („autochthone“) Rebsorten blieben erhalten.

So baut etwa das Weingut Bartolovic in der Region Kutjewa (Slawonien) einen Grasevina an (in Österreich als „Welschriesling“ bekannt, nicht verwandt mit unserem Riesling!). Goldgelb im Glas, in der Nase kitzelt schon Zitrusfrucht. Auf dem Gaumen wird es dann exotisch: Mango,

ungewöhnlich! Ein ordentlich gemachter Wein, der die Würze eines Österreichers und die Fülligkeit eines Italieners hat.

Marijan Arman baut mit dem Teran die typische Rebe Istriens an. Inzwischen findet man sie kaum mehr, nur noch im Friaul unter dem Namen „Refosco“. Ein urwüchsiger Start – in der Nase erst gerbstoffreich, fast streng. Beim Trinken überrascht seine Zugänglichkeit: Johannisbeere, Nougat, eine Spur Muskat – köstlich!

Eine Rebe gibt es sogar ausschließlich in Kroatien: den Plavac Mali („Kleiner Blauer“). In der Kelterei Tomic hat man den Rebensaft ins Barrique gesteckt. Die Nase erfreut er mit Röstaromen und Brombeere. Geschmacklich kommt er saftig-fleischig daher: Tabak, Schokolade, Lavendel. Gewiss, mit 36 Euro ist das kein Schnäppchen. Aber dafür kein Wein von der Stange. Und wer ihn ein wenig belüftet, kann einen langen, tollen Abend mit ihm erleben. 

