



Dorst & Consorten 'Merwut'

Land: Deutschland

Streek: Pfalz

Proef: Heerlijk aperitief op basis van Absint, (Wermut) een geheime kruidenmengeling en wijn. Verfrissende en eetlustopwekkende appetizer uit de Vermout familie door Dorst en Consorten weer in productie gebracht. Is het niet zo dat dingen uit de oude doos weer actueel worden? Dit verfrissend en verkwikkend drankje is bijzonder lekker puur on the rocks en/of met soda en een schijfje limoen. Maar het allerlekkerst met tonic en limoen, geserveerd in een groot wijnglas met ijsblokjes. Kan ook na een lekker maaltijd . Zeker eens proberen, meer dan moeite waard!



95

Recensies

Rainer Schäffer:

Am Anfang hatte Stefan Dorst viel Respekt vor diesem Getränk. Wenn er morgens seinen Kaffee trank in einer der Dorfbars in Aragonien, einer Region im Nordosten Spaniens, dann saßen dort schon alte Männer am Tresen. Vor ihnen standen Gläser mit einer dunkelbraunen Flüssigkeit, die aus einem Plastikkanister ein- und nachgeschenkt wurde. „Das sah ziemlich dubios aus“, sagt der Pfälzer, der seit 20 Jahren auch als Weinmacher im spanischen Weingut Venta d’Aubert arbeitet. Es dauerte einige Zeit, bis er sich an diesen hausgemachten Wermut herantraute. Der mit Kräutern aromatisierte Wein sei bitter gewesen und grobschlächtig, trotzdem entfaltete er einen Reiz, dem sich Dorst nicht lange entziehen konnte. Stefan Dorst, immer interessiert an neuen Geschmackserlebnissen, suchte nach alten Rezepten und begann zu experimentieren. Zunächst in Spanien, dann auch im pfälzischen Landau, wo er den Großteil des Jahres zubringt und unter dem Label „Dorst und Consorten“ Weine erzeugt. „Ich wollte einen filigranen und delikaten Wermut haben“, sagt Dorst, der seinen Grundwein mit Wermut und anderen handverlesenen Kräutern ansetzte – die exakte Zusammensetzung bleibt sein Geheimnis. Nach zwei Jahren hatte er die Rezeptur so verfeinert, dass er die ersten Flaschen abfüllen konnte. Inzwischen erzeugt er rund 1.500 Flaschen im Jahr. Merwut nennt er seine Interpretation des Wermuts, der auch in deutschen Bars gerade eine Renaissance erlebt. Lange war er in Vergessenheit geraten. Stefan Dorsts Merwut serviert man am besten mit Eiswürfeln und ein paar Spritzern Zitronensaft, er schmeckt fein-würzig und entfaltet eine intensive Aromenvielfalt und das Verlangen nach dem nächsten Schluck. Es ist ein besonderer Aperitif, nicht nur für die warmen Tage.

