

## Presseinformation

Herz & Niere bekommen Zuwachs: Die Leber darf sich freuen

Michael Köhle bringt seine ersten eigenen Weine in Stellung

„Ich stand immer wieder vor der Herausforderung einen Wein zu finden, der ebenso frech und frisch ist wie unser Konzept im Herz&Niere, über den sich die Leber freut und alle Sinne angesprochen werden.“ so der 30 jährige Inhaber vom Herz & Niere in Berlin-Kreuzberg. Dass die Crew um Michael Köhle und Christoph Hauser mit der „Berliner Gastgeberin des Jahres 2016“ Viktoria Kniely Wein schätzt, steht für jeden Kenner der Szene außer Frage. Der gerade erschienene Gault Millau kürt Köhles Weinkarte als „eine der besten der Stadt“.

Aber wie sehr macht wohl erst diese Kollektion deutlich: In engem Zusammenspiel mit den bekannten Winzern Stefan Winter und Maren und Jürgen Fendt entstand aus dem Süßweinjahr 2015 die Riesling Auslese, die sich wunderbar golden ins Glas fügt und der von Köhle selbst handgelesene Spätburgunder aus dem Jahr 2010 überzeugt mit viel Würze und Tiefgang.

Aber nicht nur der Inhalt zählte für Köhle, sondern auch die Verpackung. Das sei wie Kleidung- wirklich anregend ist es erst, wenn der Inhalt auch stimmig ist, erläutert Köhle schmunzelnd. Daher entschied man sich die junge studierte Künstlerin (die auch bleibende Motive auf der Haut entwirft und hinterlässt) Suzan Rinow ins Boot zu holen. „Suzan zeichnet wie ein guter Wein schmecken muss- feine klare Linien, die zu einem Gesamtbild verschmelzen mit traditioneller Dotwork“, so Köhle. „Ich wollte ein Etikett, was sich abhebt- anatomisch korrekt ist -wie guter Weinbau- und leicht genug, um ins Träumen zu geraten.“ Das Träumen wird von Lyrik des Künstlers „OHNE“ untermalt- seine Verse erinnern an Haikus auf den Etiketten des Rot- und Weißweines. „ Ein ebenso rundes Produkt wie eben ein Herz, eine Niere- und eine Leber“. Seien Sie gespannt- es gibt ja noch viele Organe zu entdecken.

### „Niere“ 2015 Riesling Auslese, Stefan Winter, Rheinhessen

Süße trifft auf knackige Säure, erfrischende Riesling Auslese. Duftet nach Quitten, grünem Apfel, Mango, Muskatnuss. Im Mund knackig frisch, langer Nachhall, feine würzige Süße. (Apfel, Quitte, leicht salziger Sahnekaramell)

#### Speisenempfehlung aus der H&N Küche:

Marinierte Quitte, Quittenmarmelade, Apfel-Thymianeis & gebrochener Haferkeks

### „Herz“ 2010 Spätburgunder, Weinfamilie Fendt, Baden

Duftet nach Sauerkirsche, Lakritz, Leder, Tabakkiste, jungen Fichtennadeln. Im Mund feine Gerbstoffe, erfrischende Säure. Viel Würze und Tiefgang.

Lange auf der Maische vergoren, 12 Monate im gebrauchten Barrique ausgebaut.

#### Speisenempfehlung aus der H&N Küche:

Landschwein aus Potsdam; rosa Herz, geschmorte Schulter & krosser Bauch, eingeweckte Kirsche, Blutspätzle & Ackerlauch

### „Leber“; ab Frühjahr 2017

Pressekontakt:

Michael Köhle , Fichtestraße 31, 10967 Berlin| michael@herzundniere.berlin  
www.herzundniere.berlin Telefon: 030 – 6900 1522