



pertin, wenn es um Schaumwein geht: Ronja Morgenstern vom Prunier Foto: Thomas Schäkel

»Es hat mit Asti angefangen, jetzt ist es halt Champagner«

Die Sommelière und Restaurantleiterin Ronja Morgenstern will bei den »Fine Food Days« dem Publikum die Scheu vor Kaviar und Schaumwein nehmen

Erst mal herzlichen Glückwunsch. Sie haben mit dem Prunier nicht mal ein Jahr nach Eröffnung zwei Hauben im Gastronomieführer Gault&Millau geholt. Wie haben Sie gefeiert? Vielen Dank! Wir haben natürlich angestoßen, mit einer Champagner-Cuvée. Das kam relativ unverhofft, wir haben nicht damit gerechnet, dass es so schnell geht.

Sie sind Teil der diesjährigen »Fine Food Days« – eine Veranstaltung, bei der Spitzenrestaurants ihre Spezialitäten vorstellen. Warum braucht Köln so eine Reihe? Ich finde es gerade in Köln wichtig, aufzuzeigen, was es alles gibt. Denn wir sind zwar nicht Düsseldorf, wir sind nicht die schicke Stadt, aber wir haben eine große Bandbreite an Gastronomie – an Spitzengastronomie. Das Schöne an den »Fine Food Days« ist, dass die Gäste geballt in zwei Wochen sehen können, was es alles in Köln gibt. Es gibt auch ein

Get-together in der Wolkenburg, wo alle Spitzengastronom*innen zusammenkommen.

Fehlt der Kölner Spitzengastronomie die Sichtbarkeit? Ich glaube, dass die Kölner*innen ihre Schwellenangst vor der gehobenen Küche verlieren müssen. Uns war es wichtig, dass wir nahbar sind und uns nicht in den Elfenbeinturm zurückziehen. Das passiert natürlich schnell mit Kaviar und Champagner. Events wie die »Fine Food Days« ermöglichen Greifbarkeit und Nahbarkeit.

Viele Menschen kommen nicht mit Kaviar in Berührung. Wie nimmt man Gästen die Angst? Für mich war es anfangs schwierig, die Gäste an die Materie heranzuführen. Wenn man jeden Tag davon umgeben ist, verliert man den Bezug dazu, dass einige das sehr abgehoben und wenig greifbar finden. Wir bauen den Kaviar einfach ins Menü ein. Bei einigen

Speisen ist Kaviar obenauf; manchmal beinhaltet unser Amuse-Gueule Kaviar, sodass die Gäste schon mal eine erste Ahnung davon bekommen, wie er in der Küche integriert wird. Für mich funktioniert Kaviar am besten als Bestandteil eines Ganges und nicht nur pur auf einem Blini.

Ihr Event findet am 2. September hier im Prunier statt: fünf Gänge Kaviar mit Champagner-Begleitung. Steht das Menü schon? Ja, aber ich verrate es nicht. Mir ist es wichtig, dass wir auf kleine Maisons – auf kleine Winzerchampagner – zurückgreifen. Darauf basiert auch unsere Weinkarte. Kleine Häuser mit speziellen Cuvées und speziellem Terroircharakter bekommt man nicht überall, schon gar nicht eine ganze Menübegleitung.

Welche Schaumweine eignen sich denn zur Begleitung? Erst mal ist es wichtig, dass wir beim Schaum-

»
Die Kölner*innen müssen ihre Schwellenangst vor der gehobenen Küche verlieren

wein vom Aperitif-Gedanken wegkommen. Schaumwein ist einfach nur eine Weinsparte wie Weißwein oder Rotwein, in der es tausend unterschiedliche Stilistiken gibt. Deswegen kommt es auch beim Schaumwein total auf den Gang und das Essen an. Wenn man sich mit Wein und Schaumwein auskennt, kann man sich gezielt aussuchen, wie man das pairen möchte.

Viele Menschen haben keinen Bezug zu Champagner und Co. Wo fangen sie an? Hier! Am besten kommen sie hierher und probieren sich bei uns durch. Wir haben eine tolle Auswahl an Winzerchampagnern, und ich finde, dass man hier und allgemein in der Gastronomie am besten herangeführt wird. Jeder kann in den Supermarkt gehen und sich etwas aussuchen, aber wenn man sich nicht auskennt, sollte man sich am besten beraten lassen.

Sie nehmen auf Instagram viele Menschen mit, neue Champagner kennenzulernen, zeigen aber auch Crémants und Sekte. Ist das Aufklärungsarbeit? Für mich ist es vor allem Leidenschaft. Während der Pandemie habe ich mich damit auseinandergesetzt, was ich als Nächstes machen möchte. Ich hatte viel Zeit und schon immer einen engen Bezug zu Modedesign und zu Fotografie. Ich wusste aber: Wenn ich mich mit Instagram beschäftige, möchte ich keine Fashionbloggerin werden, sondern etwas mit Schaumwein machen. Die Liebe zu dem Getränk war schon immer da. Es hat mit Asti angefangen, und jetzt ist es halt Champagner.

— INTERVIEW: HENRIK WILLUN

Die »Fine Food Days« finden vom 21. August bis zum 4. September in verschiedenen Spitzenrestaurants in Köln statt. Mehr Infos unter finefooddays.cologne