



Elmoto HR-2:
Volltanken für 40 Cent

Leichter starten:
LiFePo4-Akkus

Nr. 9
September 2009

MOTORRAD MAGAZIN
MO

Deutschland 4,90 €
Österreich 5,40 €, Schweiz 9,50 CHF,
E 6,20 €, B 5,80 €, NL 5,95 €, L 5,80 €, I 6,20 €,
GR 6,90 €, FIN 7,50 €, DK 53,00 DKK,
S 62,00 SEK, H 1830,00 HUF



• **Fast wie Zauberei:**
Rapid Prototyping bei BMW

• **Krafträder im Test:**
KTM, Buell, Aprilia, Romero FZ1, Ducati

• **Erlebnis:**
Flat Track-Rennen

Motorrad Privat

Vincent Klink mit Dynotec-Guzzi auf der Rennstrecke
Zahnarzt baut Egli-Honda - Kupper fährt wieder NSU
Kellerwerkstatt im Einfamilienhaus



• **Hot Shot:**
G-Lab Fireblade



PREMIERE MIT BISS

Als fingerfertiger Kochkünstler ist er bekannt. VINCENT KLINK kennt sich aus mit hochkarätigen Genuss-Erlebnissen. Weniger bekannt ist, dass der Gourmet-Papst eingefleischter Moto Guzzi-Fan ist. Wir trafen ihn auf einer der berühmtesten Pisten Europas

TEXT: HENDRIK SLOOT FOTOS: DENNIS WITSCHEL

Der gut beleibte Mann strahlt: „Das war meine Rennstreckenpremiere, und ich bin nur fünf Mal überholt worden!“ Klink, der Koch, hat es sich nicht nehmen lassen – vor allem nicht bei dieser hervorragenden Gelegenheit. Im Rahmen der „Bikers' Classics“ konnte er volles Pfund über die sagenhafte Piste von Spa-Francorchamps braten. Welch delikate Angelegenheit. Natürlich mit seiner stark modifizierten Moto Guzzi Le Mans II. Damit war der 60-Jährige nämlich Tags zuvor an der berühmten Ardennen-Achterbahn eingetroffen, um das Dynotec-Team von Jens Hofmann im Rahmen des Classic Grand Prix moralisch und mit feiner Speisung zu unterstützen.

Das passt zu dieser für Auge und Ohr überaus appetitlichen Veranstaltung. Aus aller Welt waren sie wieder angereist: Die Rennhelden von einst, und vor allem ihre legendären Arbeitsgeräte. Derart viele

wertvolle Ex-Werksrenner und solch kennerhaft präpariertes Privatmaterial wie in der tiefsten belgischen Provinz gibt es in Europa selten auf einem Fleck zu bestaunen.

Jedenfalls entsprach genau das der Kragenweite des Spitzenkochs, der im arbeitsamen Alltag das Sternrestaurant „Wielandshöhe“ in Stuttgart betreibt und nebenher die Fernseh Zuschauer mehrmals wöchentlich mit kulinarischen Darbietungen zum Nachkochen animiert (ARD-Mittagsbuffet, SWR). Aber live ist er noch viel besser: „Schaut doch morgen Vormittag mal bei Box 22 vorbei, da richte ich ein kleines Buffet für die Dynotec-Jungs an – dafür hab' ich extra zehn Kilogramm Fressalien auf der Guzzi mitgeschleppt.“ Eine spontane Einladung, die wir natürlich nicht ausschlagen konnten. Bei dieser Gelegenheit plauderte Vincent auch über seine zweizylindrige Leidenschaft: Eine ziemlich scharf angerichtete Le Mans



Vincent Klink am
Vorstart in Spa Francorchamps.
Mit seiner starken Dynotec-Guzzi
war er für den Auftrieb
optimal angezogen

oerei:
BMW
Test:
Ducati
ebnis:
ennen



nach Dynotec-Rezept. Dabei wollte es der Küchen-Haudegen eigentlich etwas ruhiger angehen lassen („dem Alter angemessen“). Denn nach einer langjährigen Kradler-Karriere hatte sich der passionierte Nicht-Autofahrer, Holzbootbauer und zumindest ansatzweise virtuose Basstrompetenspieler zwischendurch eine Guzzi California angeschafft. Der Apparat erwies sich allerdings als „etwas arg schlapp, und richtig bequem fand ich die Schaukel auch nicht“. Also besuchte er bald seinen alten Bekannten Jens Hofmann, der sportlichen Moto Guzzis unter dem Label Dynotec bekanntermaßen energisch auf die Sprünge hilft. Und weil die Dynotec-Werkstatt mitten im Rhein-Hessischen-Weinbaugebiet angesiedelt ist, konnte Klink die Gegend zudem nach brauchbaren Riesling-Weinen durchforsten. Wie man hört, wurde er eben dort im Weingut Keller fündig.

Vom Finderglück beflügelt gab es anschließend bei Jens Hofmann

Aus einem vorübergehenden Leihkrad wurde eine intensive Zweirad-Dauerbeziehung

eine sehr lange Arbeitsliste durchzusprechen, denn effektvolles Moto Guzzi-Tuning funktioniert selbstverständlich auch mit den touristisch-amerikanisierten California-Modellen. Doch gutes Tuning dauert. Also liebte sich Vincent Klink vor Ort eine klassisch-schlicht eingekleidete Ersatz-Guzzi aus. Eigentlich nur für die Dauer der Maßfrisur. Aber dann gefiel ihm das formidabel sprintende Leih-Krad derart gut, dass er am liebsten gar nicht mehr absteigen wollte – schließlich handelte es sich bei dieser Guzzi um Hofmanns private Le Mans II. „Das ist ab jetzt meine“, lautete die voraus-eilende Feststellung des zutiefst begeisterten Meisterkochs. „Du kannst dir ja 'ne Neue bauen – du weißt ja, wie's geht!“

So war das natürlich nicht geplant, trotzdem wurde man sich bald handelseinig. Und auf diesem entschlossen angegangenen Weg kam Vincent Klink zu seiner Spezial-Guzzi, mit der er mal eben runde 450 Kilometer von Stuttgart nach Spa abgerissen hatte. Inklusiv ausgewählter Zutaten für ein zünftiges Buffet à la Eau Rouge. ▷





Konzentration im
Geläuf. Klinks Fahroutine
auf Guzzi zahlte
sich bei der Rennstrecken-
premiere aus

berei
BMW
Test
Ducat
bnis
ennen



Neben einem überaus druckvoll zur Sache gehenden Motor ist es vor allem das nach neuesten Erkenntnissen abgestimmte 17-Zoll-Fahrwerk, das die Magie dieser ganz besonderen Guzzi ausmacht. Sie sieht aus wie ein Oldie, fährt aber tatsächlich besser als manch hoch beleumundetes Superbike des Jahrgangs 2009. Und das heißt: mehr Rückmeldung, mehr Direktheit, mehr Kontrolle. Vincent Klink räumt denn auch unumwunden ein: „Dass es auf der Rennstrecke für mich als absoluten Pistenneuling auf Anhieb gleich so gut gelaufen ist, geht ganz klar auf das Konto der Dynotec-Guzzi. Das Fahrwerk verzehrt sehr viel.“ □



Mit besten Empfehlungen vom Koch: Wohlgeschmeckende Verpflegung in der Box 22



Klinks oberste Küchendevisse: Nur qualitativ hochwertige Zutaten ergeben ein top Ergebnis. Wie beim Motorradbauen

Rezept

Vincent Klink-Menü für Guzzisten: Scaloppine al Marsala*

Marsala-Wein kommt aus der Gegend der sizilianischen Stadt Marsala. Es gibt ihn in „secco“, „abbeccato“ oder „dolce“, also trocken, halbtrocken oder süß. Es lohnt, nach einer guten Qualität zu suchen.

Das Menü wird getreu dem Klink'schen Grundsatz angegangen: „Ich koche gerne mit Wein, manchmal tue ich ihn auch ins Essen.“ Und Grundsatz zwei: „Immer nur kurz vor der Fertigstellung mit Wein ‚parfümieren‘.“ Außerdem: Nur beste Zutaten ergeben ein top Ergebnis. Womit wir beim Thema wären – für zwei Personen nehme man:

Zwei Schalotten, 50 Gramm Karotte, 50 Gramm Lauch, 300 Gramm Kalbsrücken, Meersalz, Pfeffer. Zwei Esslöffel Olivenöl, 200 ccm Fleischbrühe, 1/8 Liter Marsala, ein Teelöffel kalte Butter.

Schalotten schälen und fein schneiden. Karotte und Lauch putzen und in feine Würfelchen schneiden. Das Fleisch in vier dünne Schnitzelchen schneiden. Leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in der Pfanne in etwas Olivenöl von jeder Seite eine Minute anbraten und dann warm stellen. In derselben Pfanne die Schalotten anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Brühe um die Hälfte einkochen lassen. Dann Lauch und Karotten zugeben, Marsala und den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fleischsaft dazugießen. Soße aufkochen und etwa zwei Minuten köcheln lassen. Die bei größtem Feuer heftig blubbernde Flüssigkeit mit Butter binden. So entsteht eine Emulsion, und je nachdem, wie lange wir alles kochen lassen, dickt sich die Soße an. Guten Appetit.

*Aus dem wunderschön illustrierten und wohltuend hinter-sinnigen Buch „Wein“ von Wiglaf Droste, Nikolaus Heidelberg und Vincent Klink, erschienen im DuMont-Verlag, ISBN 978-3-8321-8077-5