



enos

von Wein, Menschen und Kulturen

WEINLAND
TOSKANA



DEIN GESCHMACK GEHÖRT MIR!

Der Konsumpsychologe Björn Held erklärt, warum uns schmeckt, was uns schmeckt

ZU HOCH, ZU SPÄT, ZU TEUER ...

Andrea Jeska traf Gegner und Befürworter der umstrittenen Brücke über die Mosel und ihre Rieslingweinberge

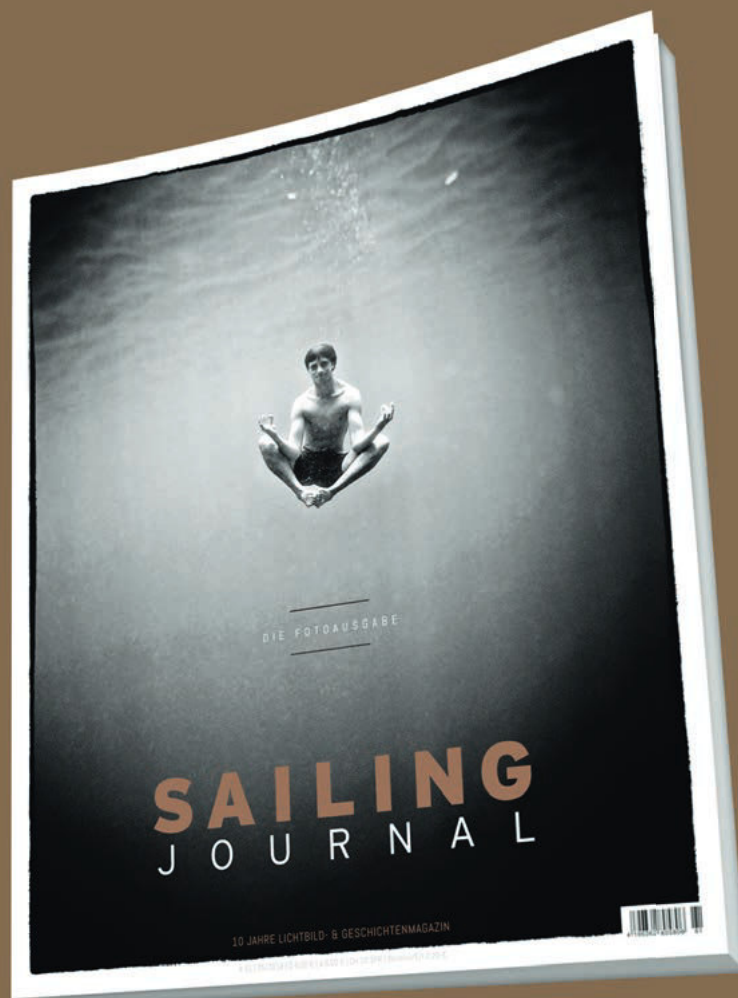
ICH KÖNNTE NIEMALS WIEDER ZURÜCK

Die Schweizer Winzerin Marie-Thérèse Chappaz über die Enge des Wallis, ihren Status als Frau und die Sehnsucht nach Sonne

REBELLEN UND BRIGANTEN

- Gaither Stewart über die bäuerlich-kommunistische Kultur der Toskana – Reise in eine immer noch aktuelle Vergangenheit
- Francesco Giuntini Antinori und Giuseppe Mazzocolin im Gespräch – Von der Halbpacht zur Moderne

DAS SEGELMAGAZIN FÜR SEGLER UND NICHTSEGLER.



5

AUSGABEN
INKLUSIVE
PHOTO ISSUE
IM ABONNEMENT
FÜR 22 EURO INNERHALB
DEUTSCHLANDS.

WWW.SAILING-JOURNAL.DE



Eine neue Weinzeitschrift? Wo doch das Genre seit Jahren tief in der Krise steckt, eine Reihe von Titeln bereits eingestellt wurde? Die anderen kaum überlebensfähig scheinen? Wer jedoch nach den Gründen für diese Situation sucht, wird schnell verstehen, warum paradoxerweise gerade deshalb ein neuer Titel Chancen hat. „Ihr langweilt uns schon seit Jahren nur noch“, lautete das ziemlich einhellige Verdikt, wann immer ich in jüngster Zeit bei Spaziergängen im Wingert, im Kreise von Freunden oder in Social Media

über die Weinpublizistik diskutierte. „Seit Jahrzehnten dieselben Belehrungen, Verkostungen, Diskussionen, dieselben Winzer des Jahres und Händler des Monats!“ Recht hatten und haben sie, die Kritiker!

Was wir Schreiber und Verleger zu lange verdrängt haben: Die Welt des Weins hat sich verändert. Noch in den 1990er Jahren ging es vor allem um Qualität. Damals konnten wir dem Leser mit dem Aufspüren der oft wirklich wenigen guten und noch weniger sehr guten Flaschen einen großen Dienst erweisen. Wir berichteten von den Bemühungen der Winzer um trinkbare Produkte, erzählten von Abenteuern und Schicksalen, die sich hinter diesen Bemühungen verbargen. Qualität war Story!

Und heute? Im Unterschied zu früher ist der Großteil dessen, was auf dem Markt angeboten wird, zumindest trinkbar. **Deshalb hat die Publizistik – vielleicht auch der Weinbau selbst – ihre wichtigste „Story“ und damit auch einen Teil ihrer Seele verloren.** Als ginge es immer noch darum, dem Liebhaber einige wenige, gute Flaschen nahezubringen, haben wir gepunktet, bewertet, uns in tiefschürfenden Erörterungen über die Dauer des Barriqueausbaus ergangen und gerätselt, was denn mit „Mineralität“ oder „Terroir“ gemeint sein könnte. Wir vergaßen, dass die meisten Leser weder belehrt noch bekehrt, sondern vor allem unterhalten werden wollten. Wir schrieben über Genuss, boten selbst aber keinen.

Genuss beim Blättern und Lesen, beim Betrachten eindrücklicher Bilder: Das ist der Weg, den wir mit enos beschreiten wollen. Wir werden erkunden, warum die Chinesen zu Wein-, die Italiener dagegen (fast) zu Biertrinkern wurden. Wir suchen nach Überbleibseln der Vitikultur, wo kaum jemand sie vermutet, spüren in der Toskana nach der kommunistischen Ursuppe, von der sich Italiens Politik noch heute nährt – Hintergrundwissen natürlich inklusive.

Wir sind uns sicher, dass hochwertige Inhalte auch heute noch ihre Liebhaber finden. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen Freude und ein paar besinnliche, anregende Stunden mit **enos**.

Eno
Eckhard Cuyper

INHALT

ORTSTERMIN 6

Königlicher Weinberg +++ Vulkanweinbau auf La Réunion: Cilaos +++ Barolo wird Kulturerbe

14 **REBELLEN UND BRIGANTEN**

Titel:

Der amerikanische Schriftsteller Gaither Stewart über den bäuerlichen Kommunismus der Toskana und seine Auswirkungen auf die italienische Politik unserer Tage

Das Interview:

26 **VON DER HALBPACHT ZUR MODERNE**

enos im Gespräch mit Francesco Giuntini Antinori und Giuseppe Mazzocolin

DAS ETWAS ANDERE ANGEBOT 32

Polnische Eskapaden

ZIMMER MIT WEIN 34

Rosa Elefant am Kap

WEINKAUF IN ... LONDON 36

Harrods: Tempel des Luxus und der Eitelkeiten

Die Reportage:

38 **DIE MOSEL, DER RIESLING UND DIE BRÜCKE**

Zu hoch, zu spät, zu teuer –

Seit entschieden ist, dass die vor 30 Jahren geplante Hochquerung über die Mittelmosel und ihre berühmten Weinberge endlich gebaut wird, streiten sich Winzer, Politiker und Naturschützer – Andrea Jeska war vor Ort

Das Portrait:

48 **ICH KÖNNTE NIEMALS WIEDER ZURÜCK**

Angelika Deutsch besuchte die Winzerin Marie-Thérèse Chappaz und sprach mit ihr über die Enge des Wallis und die Sehnsucht nach Sonne

KURZKRIMI: TOD IN FASS X 56

Gefälschte Weine und echtes Blut – von Lirot & Schlueter

14



48



Fotos: Michael Württemberg, Eckhard Supp



Bildreportage:

SPURENSUCHE 60 WEINBAU IM NORDEN

Riesige Weinbergflächen prägten Norddeutschland vor dem 17. Jahrhundert. Was ist davon übrig?

72 WENIGER IST MEHR

Thomas A. Vilgis über den Einfluss des Alkohols auf den Geschmack

74 DEIN GESCHMACK GEHÖRT MIR!

Der Konsumpsychologe Björn Held über die angeblich so freie Wahl beim Weinkauf

Geschichte:

MADAME! 84 LES ALLEMANDS

Don und Petie Kladstrup erzählen die Geschichte der deutschen „Weinführer“ im 2. Weltkrieg

90 EINE FLASCHE UND IHRE GESCHICHTE

Das Geheimnis von Burg Falkenstein

94 FLÜSSIGE TRÄUME

Renommee – Würzburger Stein 2012
Das A...-Jahr? – Bordeaux 2011
Weiße Pracht Österreich 2013

100 PFÄLZER HIRSCH IN NÖRDLICHEM KOHL

Ein Gericht, seine Aromen, sein Wein

104 KRIEG DER NASEN

Ein Parfümeur und ein Sommelier verkosten Rudesheimer Riesling

107 SAIBLING MIT CHICORÉE

Step by Step von Achim Schwekendiek



RUBRIKEN

News 12

Szene 54

Vilgis 72

Weinsprech 81

Produkte 82

Luxus 92

Auf den Spuren von Proust 106

Weingeschwurbel...

WEINBESCHREIBUNGS- SATZBAUKASTENBINGO

Stilblüten der Weinwerbung
gesammelt von T. C. Golenia

IMPRESSUM

Redaktion enos

Perckentinweg 27 a
22455 Hamburg
Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556
Internet: www.enos-mag.de
E-Mail: redaktion@enos-mag.de

Herausgeber und Chefredakteur

Dr. Eckhard Supp (esupp@enos-mag.de)

Redaktion

Johannes von Dohnanyi
(jvdohnanyi@enos-mag.de)

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Imtiaz Alikhan, Wojciech Bońkowski, Angelika Deutsch, Dr. Angelika Franz, Thomas C. Golenia, Dr. Björn Held, Andrea Jeska, Don und Petie Kladstrup, Hans-Peter Künzler, Lirot & Schlueter, Achim Schwekendiek, Klaus Stuttmann (Illustrationen), Dr. Eckhard Supp, Johannes von Dohnanyi, Gaither Stewart, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Bildredaktion

Sabine Stehlik (stehlik@arcor.de)

Artdirection / Layout

Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

Verlag

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp
Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg
Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556

Anzeigenleitung

Office for Media Thorsten Peters
Kleiner Kielort 4, 20144 Hamburg
Tel: 040- 555659431, Fax: 040-555659450
E-Mail: thorsten.peters@officeformedia.de

Anzeigenpreise

Preisliste 01, gültig ab 1.1.2015

Vertrieb Handelsaufgabe

VU Verlagsunion KG
Am Klingenweg 10, 65396 Walluf
Tel: 06123-6201830

Abo-Verwaltung

interabo GmbH
Düsterstraße 1, 20055 Hamburg
Tel: 030-8101006384
E-Mail: enos@interabo.de

Druck

dm druckmedien gmbh
Paul-Heyse-Straße 28, 80336 München
Tel: 089-51616100, Fax: 089-51616199

enos erscheint vier Mal jährlich
Jahresabonnement: 38,00 €
Einzelheftpreis: 9,80 €

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen.

Copyright®

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art sind vorbehalten. Fotokopien für den persönlichen und sonstigen eigenen Gebrauch dürfen nur von einzelnen Beiträgen als Einzelkopien hergestellt werden.

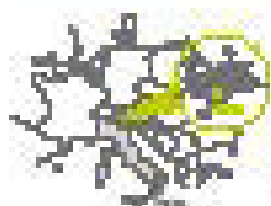
Umschlagfoto: Matthieu Colin/hemis.fr/laif

Abgang

von Klaus Stuttmann



Genuss auf den Punkt gebracht.



Stilles Wasser werden Schweizerinnen und die Spitzenklasse des Weinbaus.
Schweizer Wein ist das beste Beispiel für Qualität und Genuss. Schmecken Sie
schweizer Wein, er ist ein Genuss, der sich nicht vergisst.

www.schweizerwein.ch

Schweizer Wein
Vino.ch

www.schweizerwein.ch

Trauben für den Alten

Nein, zum Weinmachen waren die Trauben des „Königlichen Weinbergs“ von Park Sanssouci in Wahrheit nie bestimmt. Etikettenschwindel also? Nicht ganz, denn es waren tatsächlich Preußens König Friedrich II., vulgo der Alte Fritz, und ein Winzer, die seine Entstehung veranlassten.

Bereits zwischen 1745 und 1747 hatte der Monarch direkt unterhalb des Potsdamer Schlosses erste Rebzeilen anlegen lassen. 1769 folgte dann die Anlage am Belvedere. Die Idee dazu stammte von einem Rheinländer, den es als Gardisten nach Berlin verschlagen hatte. Viel Glück brachte ihm das nicht. Er wurde – wohl ein „Besserwessi“ vor der Zeit – aus dem Job gemobbt, und das von ihm errichtete Drachenhaus mit den türkisch wirkenden Türmchen zunächst in eine Wache und später in eine Gastwirtschaft umgewandelt.

Bestockt war der Weinberg allerdings immer mit Tafeltrauben für den Verzehr bei Hofe. Noch heute sind einige wenige, uralte Stöcke der Sorte Agostenga erhalten, die mindestens aus dem 19. Jahrhundert Wilhelms II. stammen.

1905 wurden drei Gewächshäuser – die rostigen Träger sind noch immer unübersehbar – sowie zwei kleine Heizwerke gebaut. Die Herrlichkeit dauerte nicht lange: Nach dem Zweiten Weltkrieg verfiel die Anlage. In der DDR hatte man kein Interesse an der Bewahrung königlicher Traditionen.

Kurz nach der Wende begann der Wiederaufbau. Mit der Säuberung des Geländes und der Neubestockung wurde der Berliner Verein für Behinderte Mosaik e.V. betraut, die Vinifizierung wird durch das Weingut Klosterhof im nahen Töplitz erfolgen. 2019, zum 250-jährigen Jubiläum der Erstanlage, soll der „Königliche“ wieder komplett und dann ein echter Weinberg sein.

**Wein hat dieser
„Königliche Weinberg“
nie hervorgebracht.
Nur Tafeltrauben. Das
soll anders werden.**





Foto: Eckhard Supp



Vulkanweine: Cilaos auf La Réunion



Es soll Weine geben, bei denen ist die Übelkeit nach dem „Genuss“ quasi vorprogrammiert. Aber das gilt für die Weine vom Cirque de Cilaos schon seit einer ganzen Weile nicht mehr. Allenfalls könnte den neugierigen Reisenden ein mulmiges Gefühl beschleichen, wenn er sich auf der französischen Tropeninsel La Réunion im Indischen Ozean vom Küstenstädtchen Saint-Louis aus in Richtung der Berge aufmacht. Schon auf der Landkarte sieht die schmale Route eher aus wie ein Geflecht ineinander verflochtener, engmaschiger Knoten – nichts für zartbesaitete Seelen, die unter Höhenangst leiden oder denen übertriebene Kurvenrei auf den Magen schlägt.

Das „Weinbaugebiet“ von Cilaos, mit 600 bis 1.300 Meter Höhe das höchstgelegene auf französischem Territorium, ist sicher kein Mekka und kein

„must“ für Weinfreaks. Eher tummeln sich hier Naturfreunde, denen sich zwischen dem spektakulären aktiven Vulkan Piton de la Fournaise und dem Piton des Neiges, mit 3.000 Metern der höchste Gipfel der Insel, ein exotisches Wanderrevier bietet.

Natürlich entsprechen die Weine von Cilaos,

deren süßlich-faulige Aromen einst eher für das erwähnte Magengrummeln als für Hochgenuss sorgte, heute dem internationalen Geschmack, und die mysteriösen Rebsorten von einst – Kreuzungen aus europäischen und amerikanischen Reben – sind längst französischen und portugiesischen Qualitätsreben gewichen. Nur gelegentlich erinnern die alten Pergola-Weinberge noch an frühere Zeiten, in denen der Wein zwar ungenießbar, die Natur aber dafür noch viel wilder und unnahbarer war.

Die Pergolen im Cirque de Cilaos auf der französischen Insel La Réunion sind Zeugen eines Weinbaus, dessen Produkte eher ungenießbar waren. Heute wachsen hier Rebsorten, die dem internationalen Geschmack entsprechen.

Barolo & Co. werden Weltkulturerbe

Sie glauben, Weinberge seien ein Stück Natur? Da kennen Sie die UNESCO schlecht, die in Paris residierende Kulturorganisation der Vereinten Nationen. Die hat im vergangenen Jahr nämlich die piemontesischen Weinbaulandschaften Langhe, Roero und Monferrato inklusive der Anbaugebiete von Renommier-Appellationen wie Barolo und Barbaresco in ihre Listen aufgenommen, und zwar ausdrücklich als Kultur- und nicht etwa als Naturerbe.

Die Hügel um Asti und Alba sind damit nach dem französischen Saint-Émilion erst die zweite Weinbauregion, der diese Ehre widerfährt; die Champagne und das Burgund hoffen, noch in diesem Jahr an der Reihe zu sein. Zwar hatte es ein Jahr zuvor bereits die Toskana auf die UNESCO-Liste geschafft, aber hier wurden ausdrücklich nicht die Weinberge von Chianti, Nobile oder Brunello, sondern die Villen und Gärten der Dynastie der Medici geehrt.

Dem in der Vergangenheit meist kulinarisch orientierten Tourismus in der Region –

**Eine der schönsten
Weinlandschaften
der Welt fand jetzt
Anerkennung als Teil
des Weltkulturerbes.**

Weine und Trüffel locken Jahr für Jahr Tausende Gourmets aus aller Welt – könnte die Entscheidung der UNESCO einen deutlichen Schub geben. Prämiert wurde mit ihr wohl auch der relativ be-

hutsame Umgang des regionalen Weinbaus mit dem eigenen landschaftlichen Erbe. Ob auch die Qualität der großen Rotweine aus der Nebbiolotraube Einfluss auf die Wahl hatte, ist unbekannt.

Seltsam ist bei alledem nur die Reaktion eines bekannten britischen Weinhändlers, der die Ernennung mit dem Satz kommentierte, damit sei „das letzte noch unentdeckte Anbaugebiet der Welt für große Weine“ endlich adäquat gewürdigt worden. Unentdeckt? Wo bitte hat sich der Herr denn bisher herumgetrieben?





Foto: Guido Corzi / SIME



Das Médoc nördlich von Bordeaux - hier die Weinberge zwischen den Gemeinden Pauillac und Saint-Julien, gilt als Heimat des Cabernet Sauvignon. Von hier stammen einige der besten Weine aus der Traube, von der man heute auch die genetischen Ursprünge kennt: Sie ist das Resultat einer Kreuzung aus Cabernet franc und Sauvignon blanc.

GAMMELWEIN FLUTET BRITANNIEN

Zuerst schockten diverse Gammel- oder Pferdefleischskandale die britischen Fleischesser. Jetzt dürfte auch den Weintrinkern auf der Insel der Appetit, pardon, der Durst gründlich vergangen sein. Einer jüngst veröffent-

lichten Untersuchung des Centre for Counter Fraud Studies der Universität Portsmouth zufolge werden bis zu 20 Prozent des nach Großbritannien importierten Weins illegal ins Land gebracht oder sind sogar vollständig gefälscht. Das Phänomen, so Geoff Taylor von der Beratungsfirma Campden BRI, berührt alle Preis-

segmente, von der Massenware bis hin zu den Super-Premiumweinen. Die größte Gefahr, einer Fälschung aufzusitzen, besteht nach Ansicht der Experten bei Weinen, die nicht abgefüllt, sondern im Tank importiert wurden. Denn die tragen dann auf dem Etikett keinen Erzeugerhinweis, sondern nur den Nummerncode eines Abfüllers.

Mit Sicherheit steht die Zunahme von Fälschungen in direktem Zusammenhang mit der rasanten Entwicklung des interna-

tionalen Weinhandels hin zur Tankware, die nicht im Herkunfts-, sondern erst im Bestimmungsland in Flaschen gefüllt wird. Ob diese Schummelei auch einer der Gründe dafür ist, dass die Briten aktuell wieder weniger Wein, dafür aber mehr Bier trinken?

KÖNIG CABERNET SAUVIGNON

Jahrzehntelang galt eine Rebsorte als meistkultivierte, die wahrlich nicht den Ruf besaß, besonders

... Weingeschwurbel

*Nicht nur zum Männerabend ist
er daher der ideale Begleiter*

hochwertige Weine hervorbringen, und noch zu Anfang dieses Jahrtausends war die spanische Weißweintraupe Airén unbestritten die weltweite Nummer eins. Sie wurde noch im Jahr 2000 auf knapp 400.000 Hektar Weinbergfläche – das ist fast das Vierfache aller deutschen Weinbaugebiete – vor allem auf den riesigen Flächen der zentralspanischen La Mancha kultiviert. Glaubt man einer neueren Studie der Universität Adelaide (Australien), dann hat die ursprünglich französische Edelrebe Cabernet Sauvignon nach rasantem Zugewinn jetzt den Spanier von seiner Spitzenposition verdrängt. Etwa 300.000 Hektar sollen

der Untersuchung zufolge heute mit Cabernet bestockt sein, während die Airén sogar noch hinter die Modesorte Merlot auf den dritten Platz zurückfiel.

BIER STATT WEIN?

Immer mehr Menschen trinken Wein, immer mehr Länder und Regionen erzeugen ihn. Eigentlich ein positives Bild, sollte man meinen. Aber der Weinkonsum geht weltweit zurück. Nach einer neueren Studie des Internationalen Weinbüros in Paris trank die Weltbevölkerung 2013 nur 119 Millionen Hektoliter Wein, knapp drei Millionen weniger als im Jahr zuvor. Schuld an dieser Entwicklung sind vor al-

... Weingeschwurbel

*Die Samtigkeit schmeichelt
Ihrem Gaumen*

lem die klassischen Weintrinkerländer Frankreich (zwei Millionen Hektoliter weniger) und Italien (eine Million), in denen Wein immer unpopulärer zu werden scheint. Während sich in Italien eine lebhaft Bierkultur entwickelt hat, derweil der Weinkonsum dramatisch sank, leiden in Frankreich sämtliche alkoholischen Getränke unter starkem Gegenwind durch Politik und öffentliche Meinung.

SCHRAUBER FRESSEN RINDE AUF

Auch eine fast 300-jährige Dominanz geht irgendwann einmal zu Ende. Das ist die bittere Erfahrung, die die Korkindustrie der-

zeit machen muss. Und das, obwohl mit dem qualitativen Aufschwung der Weine in vielen Ländern der Welt die Anzahl der Jahr für Jahr abgefüllten und mit Naturkork verschlossenen Flaschen seit den 1970er Jahren dramatisch gestiegen war. Auf 18 Milliarden Flaschen wird der jährliche Ausstoß der weltweiten Füllanlagen geschätzt.

Aber mit den riesigen Mengen kamen auch riesige Probleme: Die Qualität der Korken wurde schlechter, die Zahl der vom fauligmodrigen Korkschmecker befallenen Flaschen stieg ins Unermessliche. Bereits vor mehr als 40 Jahren begannen Erzeuger deshalb, nach Alternativen zu suchen. Das Resultat: Inzwischen werden etwa 20 Prozent der Weinflaschen mit Schraubverschlüssen, weitere zehn Prozent mit Plastikstopfen ausgeliefert. Und das trifft längst nicht mehr nur auf Billigmarken zu, sondern auch auf Premiumfüllungen. Sogar Gewächse, die vor dem Erreichen der Trinkreife Jahre, wenn nicht Jahrzehnte reifen sollen, werden immer häufiger mit den Aluminiumkapseln verschlossen.

... Weingeschwurbel

Die organoleptischen Eigenschaften zeigen sich großzügig



Abgeschälte Korken in der spanischen Estremadura

A landscape photograph showing rolling hills in shades of blue and green, with a hazy sky in the background. The hills are covered in grass and have a soft, undulating appearance. The sky is a pale, hazy blue, suggesting a misty or overcast day. The overall mood is serene and expansive.

REBELLEN UND

Weinberge und Felder, Mauern und Türme, Strände, Museen, historische Bauten: So kennen und lieben wir die Toskana, Europas Weinbau- und Kulturregion par excellence. Aber kennen wir sie wirklich? Gaither Stewart jedenfalls zeichnet uns ein anderes Bild. Eines voller Geheimnisse, ein Bild von Agrarkommunisten, Rebellen und Briganten, von Kriegen und menschlicher Kälte, aber auch von der Sehnsucht nach Feiern und menschlicher Wärme. Klar: Giorgio weilt schon lange nicht mehr unter den Lebenden, der „sindaco“ ist kein Mitglied des Partito Comunista mehr. Aber dennoch ist Stewarts Erzählung von überraschender Aktualität ...

■ *von Gaither Stewart*

BRIGANTEN



Vom hoch gelegenen Montalcino aus geht der Blick weit über die Rebhänge, von denen der kostbare Brunello stammt, bis zu den endlosen Getreidefeldern der Crete Senesi – mit ihren Zypressenalleen und charakteristischen Gehöften.

Mit der einbrechenden Dämmerung verwandeln sich die sanften Wellen aus Getreidefeldern und gepflügten Ackerböden mehr und mehr in eine Mondlandschaft. Von zypressenbestandenen Hügeln umringt, künden sie vom nahen Montalcino. In rascher Folge wechseln Eichenwälder, Wasserläufe und raue Schluchten. Wirken so finster und surrealistisch wie das Land, das die geheimnisumwitterten, aber hochkultivierten Etrusker – ihre Erben sind die heutigen Toskaner – vor 2.500 Jahren besiedelten. Eine Landschaft, die den Besucher erschauern lässt; streng wie ihre Bewohner. Szenen toskanischer Meister aus den Museen von Siena oder Florenz kommen mir in den Sinn. Ich frage mich, ob Gott dieses Land nach dem Bild seiner strengen, mürrischen, auch sarkastischen Bewohner oder – umgekehrt – dieses respektlose Volk nach dem Bild seiner Landschaft geschnitzt hat.

Eine Landschaft, die den Besucher erschauern lässt

San Quirico, von seiner Stadtmauer geschützt und majestätisch das wilde Vorland Montalcinos beherrschend, liegt gerade erst hinter uns. Noch entzieht sich die Stadt unserem Blick, bis unvermittelt hoch über uns ihre Lichter zu funkeln beginnen. Vorfriede ergreift den Besucher, ganz gleich, wie oft er den magischen Aufstieg zuvor schon erlebt hat. „Wie die Eroberung einer Bergfestung“, murmelt Giorgio, mein toskanischer Reisegefährte, und gibt kräftig Gas, als die Straße immer steiler wird. Recht hat er!

Der Romantiker nördlicher Herkunft erlebt beim Betreten toskanischer Bergstädte wieder und wieder solch magische Augenblicke; so wie schon Goethe auf seiner Italienreise. Sie sind sich ähnlich, ja. Aber jede von ihnen, ob klein oder groß, verströmt ihr ganz eigenes Geheimnis. Wer die Toskana kennt, weiß natürlich schon vorher, was ihn erwartet. Und dennoch steckt die Realität des einzigartigen Mikrokosmos dieser Städte, früher wie heute die höchste Form sozialen Lebens, immer wieder voller Überraschungen.

Montalcino verzaubert jedes Mal aufs Neue. Eine Zeitreise! Für den ernsthaften Weinliebhaber dagegen ist es das Ziel aller Träume. Für ihn, woher er auch kom-

In rascher Folge wechseln Eichenwälder, Wasserläufe und raue Schluchten. Wirken so finster und surrealistisch wie das Land, das die Etrusker vor 2.500 Jahren besiedelten.

TOSKANISCHE URSUPPE

von Johannes von Dohnanyi

Rotzig und knorrig sind sie, die Menschen in der Toskana; über Jahrhunderte geprägt vom Brigantentum in der Maremma, dem Größenwahn des florentinischen Stadtherrn und Kunstmäzens Lorenzo I. „Il Magnifico“ de' Medici sowie seines Vordenkers und späteren Widersachers Niccolò Machiavelli. Zugegeben: Im Schatten von Rebhängen, Olivenhainen, Zypressen, beeinflusst von italienischer Lebensfreude, war der toskanische Kommunismus immer ein etwas anderer. In Florenz stand der Partito Comunista weniger für ideologische Dogmen als für saubere Verwaltung, für vorausschauende und sozial achtsame Wirtschaftspolitik und für einen in Italien ansonsten lange unpopulären ökologischen Ansatz. Und dennoch: „Man soll den Menschen entweder schmeicheln oder sie sich unterwerfen“, hatte Machiavelli in seiner im Jahr 1532 erstmals erschienenen Schrift „Il Principe“ postuliert. Dieses Prinzip hatten die Kommunisten der Toskana verstanden. Matteo Renzi, der sich – obwohl nie Mitglied des Partito Comunista, sondern aus dem christdemokratischen Lager stammend – im Dezember 2013 zuerst an die Spitze des aus dem kommunistischen Scherbenhaufen hervorgegangenen Partito ►

men mag, bedeutet Montalcino nichts als Brunello. Ein Wein, unzweifelhaft an der Spitze der besten. Der die Tafeln römischer Päpste und europäischer Herrscher schmückte und schmückt. Alt und neu zugleich; schon Wilhelm III. von England und Irland soll ihn im 17. Jahrhundert geliebt haben.

Mühsam schafft Giorgios alter Citroën es bis ganz nach oben. Montalcino! Eine Bühne aus Steinen, versteckten Gärten, steilen Gassen, Ziegeldächern und samtenen Nächten. Ein ungewisser Duft nach Wein schwängert die Bergluft. Ist er real, nur eingebildet?

Der kleine Ort mit seinen gerade mal 5.000 Seelen ist tatsächlich eine Stadt. War es bereits im Jahr 1000, als abergläubische Toskaner wie fast alle Europäer den Weltuntergang fürchteten. Doch die Zeit blieb nicht stehen. 500 Jahre später verbarrikadierten sich exilierte Sieneser hinter den Mauern Montalcinos gegen Florenz und seine kaiserlich-spanischen Truppen.

„Florenz“, erklärt mir Giorgio, „hat über meine Heimat geherrscht, über Montepulciano, das zweite toskanische Weinzentrum, nur 40 Kilometer von hier entfernt. Montalcino dagegen war immer mit Siena verbunden.“ Historiker lehren, dass „la Repubblica di Siena riparata in Montalcino“ Italiens letzte freie Stadtrepublik war. Bis auch sie – auf dem Weg zur toskanischen Einheit – den Florentiner Hegemoniebestrebungen unterlag.

Bis heute scheint die Wärme und Herzlichkeit der „ilcinesi“, der Einwohner Montalcinos – das krasse Gegenteil zu den düsteren „poliziani“ Montepulcianos –, ihrer Affinität zu den weichen, „weiblichen“ Sienesern statt zu den strengen, harten Florentinern geschuldet.

Gemeinsam aber ist beiden Orten, wie auch allen anderen toskanischen Städten von Castiglione in Chianti bis Montepulciano, vom Renaissancestädtchen Pienza bis hin nach Montalcino, der bäuerliche Ursprung. Und aus diesem stammen die großen Weine der Toskana. Für Toskaner wie meinen Reisegefährten Giorgio Stuart, diesen italo-schottischen Gentleman in dritter Generation, Weinkenner und angesehenen Bürger der Stadt, wie auch für seinen guten Freund, den Bürgermeister von

Montalcino und natürlich auch für die Erzeuger selbst, bedeutet Brunello Kultur. Wein ist Kultur. Bäuerliche Kultur.

Während des Dinners mit dem Bürgermeister scheint Giorgio mich dem Gespräch alleine zu überlassen. Verträumt starrt er in sein glänzendes Glas voll rubinroten Brunellos, nickt nur von Zeit zu Zeit zu den Worten des „sindaco“. Was Toskaner in ihren Weingläsern sehen, hatte ich bereits gelernt: eine längst vergangene Zeit, Kriege, Heilige und Magie – und schließlich die Körper der schönen Frauen des nahen Sienas. Wein, so glauben sie, muss studiert werden.

„Toskanische Bergstädte sind die Kulminationspunkte der bäuerlichen Gesellschaft“, nuschelt der kommunistische „sindaco“. „Einer Gesellschaft, charakterisiert durch eine Art natürlichen bäuerlichen Kommunismus, der sich aus der alten bäuerlichen Gesellschaft entwickelt hat. Deshalb haben toskanische Bauern so lange kommunistisch gewählt. Sie rebellierten damit immer weiter gegen die Landbesitzer, die ihren Halbpächtern das Wasser einst nur tropfenweise zuteilten, um dann aber einen Großteil der Erzeugnisse ihrer Arbeit einzustecken.“

„Paradoxerweise wird unser heutiger Lebensstil einerseits von uralten Traditionen, andererseits aber auch von modernem Management bestimmt. Und täuschen Sie sich nicht: So ist das im gesamten toskanischen Weinbau. Von Montalcino bis zum Chianti.“

„Eine lange Rede für einen Toskaner“, meldet sich Giorgio, schmunzelnd und mit einem rubinroten Schimmer in den Augen, in die Runde zurück. Ironische, sarkastische Toskaner! Sie lachen, wenn andere weinen, und wenn andere lachen, starren sie nur vor sich hin.

Amüsieren sich vermutlich

im Stillen über die Naivität dieser Besucher, denen ihre Kultur so fremd ist. Toskaner brauchen lange, um sich Fremden zu öffnen. Wenn überhaupt!

Aber Brunello di Montalcino lässt schließlich auch kaltherzige Toskaner dahinschmelzen. Vor allem Toskaner. Je mehr du von ihnen weißt, desto mehr wird dir bewusst, dass Toskaner die Zeit transzendieren. Sie sind Vertreter des Gestern und des Heute, von Gut und von Böse.





Democratico und zwei Monate später ins Amt des italienischen Ministerpräsidenten putschte, ist ein Kind dieser toskanischen Ursuppe.

Als „Rottamatore“ (Verschrotter) der verhassten Politikaste in Rom präsentierte sich der ehemalige Bürgermeister von Florenz, in nur 100 Tagen wollte er das marode Bel Paese wieder flottmachen: Der Arbeitsmarkt sollte modernisiert und ein neues Wahlrecht beschlossen werden. Den Senat wollte Renzi ebenso entmachten wie die Regionalfürsten und ihre meist korrupte Entourage. Sein Mantra: die direkt aus Machiavellis Werkzeugkasten entlehnte Zauberformel „Alle Macht zu mir“. Aber Matteo Renzi kann sich so rotzig und knorrig geben, wie er will – an der Realität aus Seilschaften und mafiösen Strukturen kommt auch er nicht vorbei. Und so ist aus seinem utopischen 100-Tage-Feuerwerk längst ein ambitioniertes 1.000-Tage-Schritt-für-Schritt-Reformprogramm geworden.

Hinzu kommt, dass der Rottamatore für seine Pläne die Parlamentsstimmen seines vorbestraften Bunga-Bunga-Vorgängers Silvio Berlusconi braucht. So innig ist das Verhältnis der beiden inzwischen, dass sich die Frage nach der Konsistenz des toskanischen Verschrotungsprogramms stellt. Ein wirklicher Neuanfang im Bel Paese? Oder mal wieder nur „aria fritta“ – heiße Luft?

Glaubt man der aus der Frührenaissance stammenden Beschreibung des Florentiner Schriftstellers Franco Sacchetti, dann unterscheiden sie sich bis heute nicht von ihren Vorfahren aus dem 14. Jahrhundert: „Stolz und stur, intelligent und sarkastisch, schnell bereuend und ebenso schnell wieder dabei zu sündigen.“

Sinnlos, in der Toskana nach dem lieblichen Italien zu suchen. Oder nach lachenden, fröhlichen, Mandoline spielenden Italienern. Toskaner sind von einem anderen Stamm.

Stolz und stur, schnell bereuend

Dem deutschen vielleicht, könnte man meinen. Aber nein! Trotz langer Herrschaft der Österreicher über ihr südliches Großherzogtum haben die Toskaner Ehrfurcht nie gelernt, sind rebellisch geblieben, viel zu respektlos gegenüber jedweder Macht. Eine eigene Rasse halt! Selten nur sind Fremde in Italien fremder als in der Toskana. Und doch, welche Ironie! Die Toskana, beständig von der Linken regiert, ist die italienische Region par excellence, wo man als reicher Fremder seine Hügelvilla kauft.

In seinem satirischen Meisterwerk „Maledetti Toscani“ (Verfluchte Toskaner) rühmt Curzio Malaparte die Tatsache, dass die Toskaner das einzige Volk der Welt



Jahrhundertlang kämpfte das „weibliche“ Siena gegen die strengen, harten Florentiner. Siena wirkt noch heute wie eine Stadt, die hauptsächlich von der Landwirtschaft lebt.





Fotos: Eckhard Supp



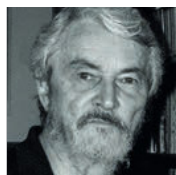
Den Höhepunkt des sozialen Lebens in Siena bildet der zweimal jährlich stattfindende „palio“, das traditionelle Pferderennen auf der Piazza del Campo.

ohne Furcht vor der Hölle sind. Sie gehen in ihr nach Belieben ein und aus. Und wenn's nur zum Pinkeln ist! Für Toskaner ist die Hölle immer gleich hinter dem nächsten Hügel. Ein schönes Fleckchen. Fast wie die Toskana, wo die Menschen bizarr, rebellisch und respektlos sind. Es ist kein Zufall, dass Dante Toskaner war, seine Hölle die Toskana.

Früher bewirtschafteten die Haushalte der Provinz Siena, der südlichen Toskana, nicht nur Reben. Sie hielten ihre eigenen Schweine, Schafe und Bienen, kultivierten Oliven, bewirtschafteten Getreidefelder und Gemüsegärten. Die Bauern erzeugten Schinken und Wurst, Pecorino und Ricotta, Honig, Oliven und Olivenöl, Gemüse und Korn.

„Und wir machen das immer noch“, betont Donatella Colombini, deren Familie seit dem 16. Jahrhundert das Landgut Barbi gehört. Bei einem mittäglichen „pranzo“ mit all diesen wunderbaren Produkten führt sie mich in die Welt des Bruscone ein, jenes Briganten, der ob seiner Liebe zu Wein, Weib und Gesang zur Legende wurde. Er zog den Beruf des Wegelagerers der bäuerlichen Existenz vor – auch dies eine typische toskanische Tradition.

Bruscone lebte in den dunklen Wäldern um Montalcino. Er jagte auf den Ländereien von Barbi, und die Legende will, dass er, wann immer er an der Küche vorbeikam, nach alter Tradition mit Brot, Suppe und Brunello versorgt wurde. Die Weinflasche an seinem Schultergurt jedenfalls soll immer gefüllt gewesen sein. Und glaubt man Malaparte, so starb Bruscone erst 1949 im Alter von 85 Jahren am Schock, als die Nonnen in einem Konvent den Briganten mit Wasser zu waschen versuchten.



Der amerikanische Schriftsteller Gaither Stewart lebt seit Jahrzehnten in Rom, wo er lange vor allem für europäische Periodika arbeitete. Stewart hat sich seit einigen Jahren ganz auf das Schreiben von Romanen und Kurzgeschichten verlegt.

Eine Auswahl der schönsten Hotels der Toskana



VILLE SULL'ARNO

Lungarno Cristoforo Colombo 1/3/5,
50136 Firenze, Tel: 055-670971,
info@hotelvillesullarno.com
Direkt am Ufer des Arno und damit
abseits der lärmenden Touristenströ-
me liegt dieses stilvoll eingerichtete
Haus mit eigenem Restaurant.

LOGGIATO DEI SERVITI

Piazza SS Annunziata 3,
50122 Firenze, Tel: 055-289592,
info@loggiatodeiservitihotel.it
Der Blick aus dem Fenster auf die
Piazza Santissima Annunziata mit
ihrem Blumenmarkt, individuelle, mit
Antiquitäten eingerichtete Zimmer
und nicht zuletzt die zentrale Lage
machen das Haus zu einer der ersten
Adressen in Florenz.

PAGGERIA MEDICEA

Viale Papa Giovanni XXIII 1
59015 Artimino, Tel: 055-875141,
hotel@artimino.com
In den einstigen Stallungen des Welt-
kulturerbes Artimino und im nahen
„Borgo di Artimino“ wurde eines der
schönsten Ensembles toskanischer
Gastlichkeit eingerichtet.

FONTE DE' MEDICI

Loc. Santa Maria a Macerata,
50020 Montefiridolfi,
Tel: 055-8244700,
mail@fontedemedici.com
Am Rande ihrer Tenuta Tignanello,
aus deren Weinbergen auch der große
Solaia stammt, haben die Marchesi
Antinori diesen Agriturismo angelegt.
Die voll ausgestatteten Apartments
laden zu längeren Aufenthalten ein.

RELAIS BORGO SAN FELICE

Loc. San Felice, Fraz. San Gusmé,
53019 Castelnuovo Berardenga,
Tel: 0577-3964, info@borgosanfelice.it
Stilvolles Hotel mit Pool und gutem
Restaurant in den Gebäuden eines
antiken „borgo toscano“. Die Weine
stammen aus eigener Produktion.

CERTOSA DI MAGGIANO

Strada di Certosa 82,
53100 Siena, Tel: 0577-288180
info@certosadimaggiano.it
In den Gemäuern eines Klosters von
1316, einen Steinwurf außerhalb der
Stadtgrenze von Siena gelegen, wurde
1978 ein Hotel eröffnet, das zu den
suggestivsten der Toskana gehört.

CASTELLO VELONA

Loc. Velona, Fraz. Castelnuovo Abate,
53024 Montalcino, Tel: 0577-800101,
info@castellodivelona.it
Es heißt, Italiens skandalumwitter-
ter Ex-Regierungschef Berlusconi
habe das Haus vergeblich kaufen
wollen. Bis 1997 war die Burg ver-
fallen, wurde dann restauriert und
beherbergt jetzt das beste Hotel
Montalcinos.

BORGO TRE ROSE

Via I Palazzi 5,
53040 Valiano di Montepulciano,
Tel: 0578-72491, info@borgotreroose.it
Auf halbem Wege zwischen Montepul-
ciano und Cortona, in den Hügeln am
Lago di Trasimeno gelegen, ist dieser
alte „borgo“ eine Oase der Ruhe.

Die enos eblingsweine und ihre Erzeuger

CASTELLO DI AMA

Loc. Ama, Fraz. Lecchi, 53010 Gaiole
in Chianti, info@castellodiamas.com –
Toscana Merlot Vigna l'Apparita

MARCHESI ANTINORI

Pzza Antinori 3, 50123 Firenze,
antinori@antinori.it – Toscana rosso
Solaia, Toscana rosso Tignanello,
Bolgheri rosso Guado al Tasso

AVIGNONESI

Fatt. Le Capezzine, Fraz. Valiano,
53040 Montepulciano, avignonesi@
avignonesi.it – Toscana Il Desiderio

AZ. AGR. CERBAIOLA

Pzza Cavour 19, 53024 Montalcino,
info@aziendasalvioni.com – Brunello
di Montalcino

FATTORIA DI FELSINA

Str. Chiantigiana 484, 53019 Castel-
nuovo Berardenga, info@felsina.it
– Toscana rosso Fontalloro, Chianti
Classico Vigneto Rancia

AZIENDA AGRICOLA FONTODI

Via San Leolino 87, Fraz. Panzano,
50020 Greve in Chianti, fontodi@fontodi.
com – Toscana Centrale Flaccianello,
Chianti Classico Vigna del Sorbo

AZ. AGR. ISOLE E OLENA

Loc. Isole 1, 50021 Barberino Val
D'Elsa, isolena@tin.it – Toscana rosso
Cepparello, Toscana rosso Cabernet
Sauvignon Collezione De Marchi

FATTORIA LA BRACCESCA

Via Stella di Valiano 10, Fraz.
Gracciano, 53045 Montepulciano,
labraccasca@antinori.it – Nobile di
Montepulciano Santa Pia, Toscana
Syrah Bramasole

FATTORIA LA MASSA

Via Case Sparse 9, Fraz. Panzano,
50020 Greve in Chianti,
info@fattorialamassa.com – Toscana
rosso Giorgio I, Toscana rosso Carla6

LUCE DELLA VITE

Loc. Castelgiocondo,
53024 Montalcino, info@
lucewines.it – Toscana rosso Luce

Hier speist man wie Gott in ... Italien

BUCA LAPI

Via del Trebbio 1r,
50123 Firenze, Tel: 055-213768,
bucalapi@gmail.com
Im Keller des Palazzo Antinori werden die saftigsten „bistecca alla fiorentina“ serviert. Die Weinauswahl ist untadelig, der Service freundlich.

CANTINETTA ANTINORI

Piazza degli Antinori 3,
50123 Firenze, Tel: 55-292234,
firenze@cantinetta-antinori.com
Das Stammhaus der Marchesi Antinori beheimatet auch eines der vier Restaurants der Familie – die anderen finden sich in Zürich, Wien und Moskau. Saisonale Gerichte in typischem Ambiente sind die Markenzeichen.

ENOTECA PINCHIORRI

Via Ghibellina 87,
50122 Firenze,
Tel: 055-242757, ristorante@
enotecapinchiorri.com
Der Superstar unter den toskanischen Restaurants. Die Küche der gebürtigen Französin Annie Féolde genießt einen großartigen Ruf, der Weinkeller gehört zu den besten der Welt.

TRATTORIA SOSTANZA

Via del Porcellana 25r,
50123 Firenze, Tel: 055-212691
Das vielleicht urigste der populären Florentiner Restaurants. Angesichts der riesigen Fleischportionen verlässt so manchen der Mut.

OSTERIA LE LOGGE

Via del Porrione 33,
53100 Siena, Tel: 0577-48013,
lelogge@osterialelogge.it
Ob die Sängerin Gianna Nannini noch so häufig hier speist wie zu Lebzeiten ihres Jugendfreundes Gianni Brunelli, ist nicht bekannt. Giannis Frau Laura, so viel ist sicher, schon immer die Seele des Restaurants, führt dieses auch heute noch in bewährter Manier.

OSTERIA LE PANZANELLE

Località Lucarelli 29,
53017 Radda in Chianti,
Tel: 0577-733511,
osteria@lepanzanelle.it
Sympathische Osteria im Herzen des Chianti-Classico-Gebiets. Hier werden Wildschwein oder „tagliata di manzo“ gegessen, danach gibt es natürlich „cantuccini al Vin Santo“.



L'ANTICA SCUDERIA

Via di Passignano 17,
50028 Tavarnelle Val Di Pesa,
Tel: 055-8071623,
info@ristorolanticascuderia.com
Typisch toskanische, feine Küche und auf der Weinkarte alles, was die Region an großen Namen zu bieten hat.

IL VESCOVINO

Via Ciampolo 9,
Fraz. Panzano,
50020 Greve In Chianti,
Tel: 055-8560152
Eines der besten Restaurants im Chianti-Gebiet; der Sonnenuntergang ist unübertroffen. Toskanische Exzellenz unter neapolitanischem Patron und japanischem Chef.

CASTELLO DI NIPOZZANO

Loc. Nipozzano, 50060 Pelago, info@
frescobaldi.it – Chianti Rufina Montesodi

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Via Bolgherese 191, Fraz. Bolgheri,
57020 Castagneto Carducci,
info@ornellaia.it – Bolgheri rosso
Ornellaia, Toscana rosso Masseto

AGRICOLA QUERCIABELLA

Via Santa Lucia a Barbiano 17, Loc.
Ruffoli, 50022 Greve in Chianti,
info@querciabella.com – Toscana rosso
Camartina, Toscana bianco Bâtard

AZIENDA AGRICOLA RIECINE

Loc. Riecine, 53013 Gaiole in
Chianti, riecine@riecine.com –
Toscana rosso La Gioia

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Loc. San Giusto a Rentennano,
Fraz. Monti, 53010 Gaiole in Chianti,
info@fattoriasangiusto.it – Chianti
Classico Le Baroncole, Toscana rosso
Percarlo

TENUTA SAN GUIDO

Località Capanne 27, Fraz. Bolgheri,
57020 Castagneto Carducci, info@
sassicaia.com – Bolgheri rosso Sassicaia

PIEVE DI SANTA RESTITUTA

Loc. Chiesa di S. Restituta,
53024 Montalcino – Brunello di
Montalcino Sugarille, Brunello di
Montalcino Rennina

FATTORIA SELVAPIANA

Via Selvapiana 3, 50065 Pontassieve,
info@selvapiana.it – Chianti Rufina
Bucerchiale

TENUTA VECCHIE TERRE DI MONTEFILI

Via S. Cresci 45, 50022 Greve in Chianti,
info@vecchieterrredimontefili.com –
Toscana rosso Anfiteatro





VON DER HALBPACHT ZUR MODERNE

Ein Gespräch mit Francesco Giuntini Antinori und Giuseppe Mazzocolin

Das Prinzip der Halbpacht, im Europa der Frühneuzeit die vorherrschende Wirtschaftsform, war schon in der Antike bekannt: Der Grundbesitzer stellte Boden, Arbeitsgerät, Saatgut und Wohnraum zur Verfügung, der Pächter seine Arbeitskraft; der Ertrag des Bodens und der Arbeit wurde zwischen beiden Parteien geteilt. In Meyers Konversationslexikon von 1888 wird die Halbpacht als „noch heute weit verbreitet, namentlich im Süden Europas ... in einem großen Teil von Asien, neuerdings auch in Südamerika ...“ beschrieben. Und in seinem Buch „Mussolini ohne Maske“ schreibt Alfred Kurella noch 1931: „Dasjenige Gebiet, wo die Halbpacht am meisten verbreitet ist, ist die Provinz Toskana. 60 Prozent der Bauern sind hier Halbpächter. So ist es unverändert seit vielen Jahrhunderten.“

Francesco Giuntini Antinori (FG), Eigner der Fattoria Selvapiana im Gebiet des Chianti Rufina, und Giuseppe Mazzocolin (GM), ein aus Venetien stammender

Lehrer, der seit den 1980er Jahren die Fattoria di Fèlsina der Familie seiner Frau im Chianti Classico führt, sprachen mit enos über die Verwandlung ihrer Region in eine moderne Weinbaulandschaft.

enos: Das System der Halbpacht hatte in der Toskana länger Bestand als im Rest Europas. Kann man sein offizielles Ende genau datieren?

GM: Ein klar definiertes Ende der Halbpacht hat es wohl nie gegeben. Das wäre wohl auch gar nicht möglich gewesen, denn die Personen, die früher als Halbpächter auf unseren Gütern gearbeitet hatten, wählten ja nicht alle auf einen Schlag die Lohnarbeit. Als ich auf Bitte des Vaters meiner Frau Gloria anfangs, auf der Fattoria di Fèlsina zu arbeiten, gab es dort noch zahlreiche von Halbpächtern bewohnte Bauernhäuser. Und das, obwohl der Prozess der Aufhebung von Halbpachtverhältnissen schon viel früher eingesetzt hatte. Ich erinnere mich noch gut an diese letzten, von Pächtern bewohnten Bauernhäuser Fèlsinas. Das hat mich damals sehr berührt, denn es waren die letzten



Momente einer Geschichte mit weit zurückreichenden Wurzeln, in der das „podere“ so etwas wie eine Maßeinheit und damit die Bezugsgröße für persönlichen und gesellschaftlichen Reichtum war.

Der Übergang war dann ein langsamer, schleppender Prozess. Mit vielen Überbleibseln, die die Zeit überdauerten. Dass die einstigen Halbpächter – zumindest zum Teil – als Lohnarbeiter eingestellt wurden, brachte natürlich eine ebenso radikale wie notwendige Änderung der Idee von Arbeit und ihrer Organisation mit sich. Das Konzept fester Arbeitszeiten ist eines von ihnen: Unter dem System der Halbpacht hatten die Bauern als Pächter ja praktisch rund um die Uhr gearbeitet; so etwas wie festgelegte Arbeitsstunden kannten sie nicht. **FG:** Vor allem aber ging der Prozess nicht nur friedlich über die Bühne. Ich arbeitete in diesen Jahren in der landwirtschaftlichen Gewerbeaufsicht in Piacenza. In der Regel fuhr ich mit dem Zug dorthin, manchmal aber auch mit dem Auto. Ich erinnere mich, wie ich

DER PROZESS GING NICHT IMMER FRIEDLICH ÜBER DIE BÜHNE

einmal vom Hof fuhr und mich inmitten einer Gruppe streikender Pächter wiederfand. Ich hatte echte Todesangst und musste, als ich die gerade neu gebaute Autostrada del Sole erreicht hatte, erst einmal anhalten, so sehr zitterte ich noch vor Aufregung.

Auf Selvapiana hatten wir ursprünglich 23 Bauernhäuser, von denen aber letztlich nur fünf oder sechs übrig blieben. Die anderen wurden verkauft; einige an die Pächter selbst, andere an reiche Florentiner. Irgendwie mussten die 400 Millionen Lire, mit denen das Gut damals verschuldet war, ja eingenommen werden.

GM: Genau das passierte auch auf Fèlsina: Dort gab es bei meiner Ankunft noch 14 dieser „case coloniche“, aber das Gut war natürlich früher einmal viel größer gewesen.

enos: Welches war denn die tiefgreifendste Änderung, die das Ende der Halbpacht mit sich brachte?

FG: Die gesamte Landwirtschaft hat sich damals ge-



Noch bis in die 1980er Jahre wurden in der Toskana Reben an übermannshohen Pfählen oder Bäumen emporgezogen. Handarbeit, wie hier beim Spritzen gegen Rebkrankheiten, war damals auch noch – wie in ganz Italien – weit verbreitet.

ändert. Allein auf Selvapiana mit seinen 110 Hektar Grund hatten wir zum Beispiel 206 Rinder, 30 Säue und 100 Schafe. Die Frauen verbrachten ihre Tage damit, auf den Hängen und Böschungen mit der Sichel Gras für das Vieh zu schneiden. Als im Verlauf des Krieges dann die Front in der Toskana angekommen war, haben sie uns mehr als 100 Stück Vieh gestohlen. Uns blieb nur, was wir noch auf einem weit entfernten Gut, der Badia a Coltibuono, besaßen.

GM: Das ist ein wichtiger Aspekt: Die gesamte agropastorale Realität früherer Zeiten ging mit der Auflösung der Halbpacht verloren. Auch auf Felsina gab es eine umfassende bäuerliche Mischkultur, die die gesamte Versorgung seiner Bewohner sicherstellte. Wir hatten Weinbau, aber auch Getreide, Schafe, Schweine – Schweineställe gab es bei praktisch jedem „podere“ des Gutes.

enos: Das alles innerhalb ein und desselben Besitzes?

GM: Innerhalb ein und derselben „fattoria“, die unterschiedlich groß ausfallen konnte.

FG: Im Gebiet von Pontassieve war Selvapiana ja ein eher mittelgroßer Betrieb. Unser größtes „podere“ hatte zwölf Hektar Land, die anderen um die fünf oder sechs Hektar. Nipozzano, das Gut unserer Nachbarn, besaß deutlich mehr und größere Einheiten.

enos: Sie schildern die Vielfalt der landschaftlichen Produktion. Dem Toskanareisenden heute fällt dagegen die Vorherrschaft weniger Monokulturen auf: des Weins, des Getreides ...

GM: ... und natürlich des Olivenöls. Von dem wir 2014 allerdings nur sehr wenig produziert haben. Nur das, was die wenigen gesunden Pflanzen hergegeben haben.

FG: Genau! Wir haben das Öl zwar gepresst, es aber dann weggeschüttet, weil es ungenießbar war.

enos: Der Übergang von der Halbpacht zu modernen Kulturen war aber auch reich an Um- und Abwegen. So wurden im Weinbau der 1960er Jahre überall Massensorten ausgepflanzt, was der Qualität jenes Jahrzehnts nicht wirklich guttat. Erst in den späten 1970ern er-

Ein Besuch auf der Fattoria Selvapiana im Gebiet des Chianti Rufina ist ein Moment erlebter Geschichte. Im Salon des Gutes bewahrt Francesco Giuntini Antinori unzählige Fotos und Dokumente der mit den Giuntini verbundenen toskanischen Familien auf: der Strozzi, der Antinori, der Corsini, der Medici, der Guicciardini ...



reichten die Weine dann wieder das Niveau von Jahrgängen wie etwa 1945 oder 1947.

GM: Für die Landwirtschaft bedeutete der Übergang eine Zäsur. Auch ich habe Weine jener Jahrzehnte probiert und hatte denselben Eindruck. Es war der Augenblick, in dem der alte Weinbau im kleinen Maßstab nicht mehr ausreichte. Man musste die Flächen erweitern, sie mussten genügend Ertrag abwerfen, um die neuen Besitzstrukturen zu tragen. Da es ja jetzt keine Halbpächter mehr gab, sondern nur noch Arbeiter im Tagelohn, musste auch deren Arbeit quantifizierbar sein. Und natürlich ging diese Phase an der Qualität der Weine nicht spurlos vorbei.

Auf Fèlsina hatten wir einen Weinberg, den unsere Bauern immer als den besten für die Sangiovesetraube angesehen hatten. „Hier erreicht der Sangiovese Weltniveau“, sagten sie immer. Dann aber wurde 1956 genau dieser Weinberg Rancia von denselben Bauern aufgegeben, obwohl er zu unserem größten „podere“ gehörte, auf dem gleich zwei Familien mit insgesamt 20 Familienmitgliedern lebten. 1956 ist für mich deshalb

von Bedeutung, weil in diesem Jahr ein schrecklicher Frost unserem ganzen Bestand an Olivenbäumen den Garaus machte.

FG: Der Frost damals war wirklich schrecklich. Auch bei uns mussten die Oliven zurückgeschnitten werden.

GM: Und das war deshalb besonders dramatisch, weil ein Betrieb wie Fèlsina damals hauptsächlich vom Verkauf von Olivenöl lebte. Das Öl wurde ja damals weiterhin noch als Lampenöl benutzt.

FG: Ich erinnere mich, dass in unserer Kapelle auf Selvapiana ein ewiges Licht mit „olio lampante“ brannte.

GM: Auch das hat zu den negativen Auswirkungen des Übergangs beigetragen. In dem Moment, in dem unser Öl nicht mehr in ausreichender Menge zur Verfügung stand, musste man auf die Produktion im restlichen Italien, in Neapel zum Beispiel, zurückgreifen. Die Geschichte des industriellen Olivenöls für den Alltagsgebrauch mit all ihren Folgeproblemen war geboren. Eine der Konsequenzen dieser Entwicklung ist die Tatsache, dass wir beim Kauf einer Flasche Olivenöl heute keine Ahnung von deren wirklichem Inhalt haben.



Fotos: Eckhard Supp

enos: Nicht nur die Produktion von Olivenöl wurde industrialisiert; ganz generell wirken einige Teile der Toskana heutzutage ziemlich industrialisiert. Ist auch dies ein Resultat des Übergangs zur Moderne?

GM: Nein, zunächst gab es den kulturellen Paradigmenwechsel, dann erst kam die Industrialisierung. Der Grund dafür ist einfach: Die Landwirtschaft litt, im Unterschied zur Industrie wurde ihr aber nicht geholfen. Dennoch gab es in der Toskana einen großen Respekt vor den Traditionen. Nehmen wir Siena, wo es bis heute praktisch keine Industrien gibt. Siena macht noch heute den Eindruck einer Stadt, die vor allem von der Landwirtschaft lebt ...

enos: ... Florenz dagegen ist von Industrien umgeben. Hat diese Differenz noch etwas mit der alten Feindschaft zwischen den beiden Städten zu tun?

GM: Das glaube ich nicht. Ich sehe den Grund eher in der geografischen Lage von Florenz am Rande einer großen Ebene, während Siena auf den hügeligen Ausläufern der Crete Senesi erbaut wurde. Insgesamt aber

muss ich, der aus einer anderen Region stammt, sagen, dass die Toskana ihr traditionelles Gefüge recht gut bewahrt hat. Die Menschen hier respektieren ihre Traditionen, auch was die landschaftliche Gestaltung ihres Territoriums betrifft.

enos: Sie respektieren die Traditionen, aber sich gegenseitig nicht immer, fast, als wäre die alte Feindschaft zwischen Siena und Florenz immer noch lebendig ...

GM: Allerdings gibt es auch eine Art Kirchturmsmentalität, die nicht ausgesprochen toskanisch, sondern eher typisch italienisch ist. Italiens Regionen finden immer viel, was sie voneinander unterscheidet, und wenig, was sie eint. Ich glaube, es gibt kein zweites Volk auf der Erde, das sich selbst ständig so schlecht-macht wie die Italiener. Aber vielleicht bin ich ja auch Komplize dieser Haltung. Immer wenn ich heutzutage den Fernseher anschalte, frage ich mich ernsthaft: „Was mach' ich bloß in diesem Land?“

Polnische Eskapaden

von Wojciech Bońkowski

Ein polnischer Winzer aus dem schlesischen Zielona Góra, deutsch: Grünberg, verkauft Postkarten seiner schönen Heimatstadt – den Wein gibt es als kostenlosen Bonus dazu. Neue Wege des Marketings? Nicht ganz! Die bizarre Geschichte ist nur eine von zahlreichen Möglichkeiten, um die Klippen der komplexen polnischen Gesetzgebung in Sachen Weinverkauf zu umschiffen.

Als Folge einer 2013 durch das Warschauer Parlament verabschiedeten „Liberalisierung“ des Weinmarktes, die auf Entwürfe von 1982 (sic!) zurückgeht, bedarf es heute nicht weniger als 35 offizieller Genehmigungen, wenn ein Winzer seinen eigenen Wein vermarkten will. Einige davon sind generischer Art, wie sie jede Geschäftstätigkeit mit sich bringt, und betreffen Steuern, Gesundheit oder die Betriebssicherheit. Andere sind deutlich schikanöser. So muss jeder Winzer, will er seine Trauben nicht unverarbeitet verkaufen, einen Gewerbebetrieb anmelden. Und er muss ständig damit rechnen, eine der häufigen Kontrollen des gesamten Vinifizierungsprozesses durch das Agrarministerium im Hause zu haben.

Eine der absurden gesetzlichen Vorschriften verbietet zum Beispiel die Benennung der Rebsorte auf dem Etikett. Sie darf nur in einem gesonderten Zertifikat erwähnt werden, für das natürlich eine eigene Gebühr anfällt. Für seine Kontrolle wiederum muss eigens ein staatlicher Inspekteur anreisen, der dann anhand von Fotografien des Weinlaubes feststellt, dass der angegebene Pinot noir tatsächlich ein Pinot noir und nicht etwa ein Chardonnay ist. Mike Whitney, der Eigner von Winnica Adoria in der Nähe von Breslau, hat einmal in seinem Weingut 130 solcher administrativen Vorgänge in einem einzigen Jahr gezählt.

Erfindungsreich, wie sie sind, verzichten Polens führende Winzer wie Płochocki, Dom Bliskowice oder Winnice



Foto: CIT Zielona Góra

Dziedzic deshalb gleich ganz auf die Erwähnung der Sorte und kennzeichnen ihre Weinetiketten mit Codes: ReGe III ist dann etwa der Wein aus der Rotweinsorte Regent des Jahrgangs 2013. Immerhin können die Genannten, anders als 90 Prozent ihrer Winzerkollegen, ihre Weine auf dem offiziellen Weinmarkt verkaufen. Denn von den ge-

schätzt 700 Hektar Weinbergfläche des

Landes sind nur 99 offiziell registriert. Sie werden von 49 meist größeren Weinbaubetrieben wie der Winnica Srebrna Góra in Krakau bewirtschaftet, die ihre Weine mit Erfolg in Handel und Gastronomie vertreibt. Die anderen, meist kleineren Weingüter müssen ihre Produkte unter der Hand an Einheimische oder Touristen abgeben und dabei viel Fantasie aufbringen.

Da kann es dem Weinfreund dann passieren, dass er für die Postkarte von Zielona Góra, für ein kleines Päckchen Cracker oder einen „geführten“ Besuch im Weingut sieben Euro oder mehr berappen muss, er seine Flasche Wein dann aber umsonst mitnehmen darf. Und damit ist er im Grunde sogar günstig davongekommen, denn die bürokratischen Hürden machen die Weine der offiziellen Betriebe natürlich auch teurer. Das hat dann zur Folge, dass von den geschätzt zwei Millionen Flaschen, die Polen im vergangenen Jahr erzeugt hat, nur winzige Mengen über offizielle Kanäle vertrieben werden – ungeachtet der in den letzten Jahren deutlich gestiegenen Qualitäten und trotz des immer größer werdenden Interesses von Seiten der polnischen Konsumenten.



Wojciech Bońkowski ist Chefredakteur von Polens führender Weinzeitschrift „Winiętywa“ und bloggt daneben noch unter www.polishwineguide.com. In seinem zweiten Leben forscht er über die Musik des 19. Jahrhunderts.

TIMING FOR CHAMPIONS

Die neue Edox Grand Ocean zieht ihre Kraft aus zweier Uhrenwelten und schafft dadurch eine völlig neue: Die Fusion aus Dynamik und Eleganz. In Handarbeit im schweizerischen Jura

gefertigt. EDOX ist der exklusive Zeitmesser der Class-1 Powerboat Weltmeisterschaft, der Rallye Dakar, und der Extreme Sailing Series™. **Edox – Timing for Champions.**




EDOX

Maître Horloger - Les Genevez
depuis 1884

Repräsentiert im gehobenen Fachhandel:

DRESDEN, LEIPZIG: **VÖGELE** | HAMM, UNNA: **LIEBEHENSCHEL** | HILDEN: **KREVET** | ROTTACH-EGERN: **RISCH** | STARNBERG: **MAYER** | STUTTGART: **VON HOFEN**

SCHWEIZ: **CHRIST UHREN & SCHMUCK**

Rosa Elefant am Kap

von Imtiaz Alikhan

Zimmer mit Wein

Nachts um eins können Schweiß, Rauch und der Geruch einer Hotelbar richtig widerlich sein.

Eigentlich konnte jetzt nur ein wenig Schlaf helfen. Ich bat deshalb den Barmann, zu guter Letzt von der Syrah auf einen Malt umzuschwenken, und er hatte den 15 Jahre alten Glenlivet schon im Glas, noch bevor ich die Bitte ausgesprochen hatte. Da die Bar fast leer war, konnte ich ihn ein wenig über die Geschichte des Hauses ausfragen. Er hatte schon 50 Jahre hier gearbeitet, und sein Vater vor ihm. 100 Jahre lang hatten sie zugehört. Geschichten gehört, die nie geschrieben oder gar veröffentlicht wurden. Wie die der britischen Königin, die versucht hatte, den Besitzer zum Verkauf des Hotels zu bewegen. Es sollte ein Hochzeitsgeschenk für ihre Schwester werden. Weil der an einen Verkauf aber gar nicht dachte, wurde er wegen Majestätsbeleidigung angeklagt und ... freigesprochen.

Das 1899 eröffnete Mount Nelson Hotel in Kapstadt, nicht weit vom

Fuße des Tafelbergs gelegen, genießt unter Weltenbummlern einen hervorragenden Ruf. Für mich ist es eines der bestgeführten Häuser weltweit. Mit seinem pinkrosa Anstrich, den es zuerst in den 1920er Jahren bekam, leuchtet das Haus schon aus großer Entfernung. Innen strahlt es noch heute die Atmosphäre der Gründerjahre aus. Eine Besonderheit sind die Seitengebäude, Taunton House, Green Park, Helmsley und Hof Villa, jedes in einem eigenen Garten voller Lavendel und Rosen gelegen.

Der üppige „afternoon tea“ des Mount Nelson, dessen Tische unter der Last von Sandwiches, Scones, Obst, Muffins und Torten ächzen, ist legendär und gehört zu den „musts“ der Kapstädter Gesellschaft. Klar, dass Restaurant und Bar auch auf der Weinkarte nur Auserlesenes bieten.

Belmond Mount Nelson Hotel

76 Orange Street

Cape Town, 8001

Südafrika

Tel: +27-21-4831000

reservations.mnh@belmond.com



Der passionierte Weinsammler und Globe-trotter Imtiaz Alikhan – Lieblingswein: Pétrus – wurde in Kalkutta geboren, promovierte in London und lebt in Hamburg. Als Sohn eines persischen Moslems und einer indischen Hindu ist er so etwas wie der personifizierte Schmelztiegel der Kulturen.

Tempel des Luxus ...

von Hans-Peter Künzler

Schon die Parkplätze der Umgebung sind wahre Laufstege der Eitelkeit. Gezeigt werden die neuesten Errungenschaften der Autoindustrie, aber auch das eine oder andere Vintage Car darf nicht fehlen. Bekannte Fußballer zuhause, Rapper und DJs, aber natürlich auch feine Herren in Tweed und duftende Damen, denen livrierte Chauffeure den Schlag aufhalten. Sie alle haben ein Ziel: Harrods, das berühmteste Kaufhaus Londons. Ein Themenpark des modernen Geschmacks ... für Menschen, für die Geld keine Rolle spielt. Über acht Etagen erstreckt sich dieses Alice's Wonderland des schier grenzenlosen Luxus. Kaum ein Biskuit in der überfüllten Food Hall, der weniger als zehn Euro kostet. Damen im besten Shopping-Pelz lassen sich in der Halcyon Gallery vom „personal shopper“ ein Selbstportrait Andy Warhols zum schlappen Preis von gut 200.000 Euro erklären und strafen jeden, der an ihnen vorbeiwill, mit superber Nichtbeachtung. Ein Trio grell geschminkter Damen aus dem Nahen Osten wirft sich dagegen lieber lachend vor einem grotesken Kristalltisch von Baldi – Preis: jenseits der 300.000 Euro – für das Erinnerungsfoto in Pose. Kaum eine Sprache der Welt, die auf den Fluren nicht zu hören ist; dazu natürlich feinstes BBC-Eng-

lisch. Auf den Rolltreppen drängen sich Gaffer aus den Suburbs – schweigend, erschlagen von so viel Opulenz.

Und schließlich die Weinabteilung: durch die Food Hall hindurch, vorbei an den Luxusuhren, die Rolltreppe hinunter. Hier herrscht nach all dem Lärm endlich Ruhe, eine trotz dezenter Hammond-orgel fast vollkommene Stille. Nichts mehr ist zu spüren von der Luxushysterie der oberen Stockwerke. Dies ist ein anderer Planet. In edles Schwarz gekleidete Damen und Herren haben Zeit für jeden Kunden und Wunsch. Auch hier sind die Preise deftig – bis zu 30.000 Pfund für einen Romanée-Conti gehören zum guten Ton. Interessant sind die Regale auch für den, der nur schauen, studieren will, sich vielleicht fragt, wo der deutsche Wein im internationalen Vergleich steht. Die Antwort fällt nicht schwer, wenn das teuerste deutsche Gewächs für 100, das von der Rhône für 200 Euro gehandelt wird, während bei den Burgundern die 500 schnell erreicht sind und beim Bordeaux die 1.000er-Marke noch lange nicht das Ende ist.



Der gebürtige Züricher Künzler lebt seit den 1970ern in London und berichtet von hier u. a. für die NZZ.

und der Eitelkeiten





Fotos: David Levene / eyevine, Eckhard Supp

Zu hoch, zu spät, zu teuer
Die Mosel,
der Riesling
und die Brücke

■ von Andrea Jeska





Ruhig fließt das Wasser der Mosel im Abendsonnenschein. Die Kirchdächer leuchten, in die Blätter schießt das Herbstrot, und auf den Weinhängen reifen die letzten Trauben. Steil sind diese Hänge, mühsam die Lese. Vor der Dunkelheit steigen die Arbeiter von den Parzellen hinab, in den Häusern von Ürzig, Kinheim und Zeltingen-Rachtig gehen die Lichter an. Die letzten Strahlen der Sonne fallen auf gigantische Pfeiler, auf denen bald eine Brücke ruhen soll. Mächtig, wie Zeichen einer anderen Dimension, ragen sie in den dunklen Himmel. Hoch oben, vom Moselsporn aus, schiebt sich das erste Stück der künftigen Brücke über den Abgrund. In Kinheim, einem Ein-paar-Hundert-Seelen-Dorf im Tal, lädt Winzer Rudolf Trossen an diesem Abend die letzten Kisten mit den Trauben aus und geht die Stufen zu seinem Gärkeller hinab. Es gluckst und blubbert in den Kesseln. „Ich überlege schon ständig, was ich mit den Weinen mache“, sagt Trossen und sieht dabei recht vergnügt aus. Ein seltenes Gefühl bei ihm in diesen Tagen, in denen die wohl letzte Schlacht um den Hochmoselübergang geschlagen wird.



Biowinzer Rudolf Trossen gehört zu den aktivsten Gegnern der Hochmoselbrücke. Nicht alle Winzerkollegen teilen jedoch seine Bedenken und seine Kritik.



So soll sie einmal aussehen, die Hochmoselbrücke bei Ürzig. Simulationen wie diese werden von Gegnern wie Befürwortern des Bauwerkes zur Unterstützung der eigenen Thesen herangezogen. Sie verdeutlichen zumindest eines: Ein architektonisches Glanzstück oder ein Touristenmagnet wird diese Brücke wohl nicht.

Der umstrittene Neubau der Bundesstraße 50 zwischen Wittlich und Longkamp, die einmal die Eifel mit dem Hunsrück verbinden soll, komplementiert durch die 160 Meter hohe, 1,7 Kilometer lange Brücke über den Fluss, ist das zurzeit größte Brückenbauprojekt Europas. Die neue Trasse soll die niederländischen und belgischen Nordseehäfen besser an das Rhein-Main-Gebiet anbinden, den Flughafen Hahn leichter erreichbar machen und den Schwerlastverkehr aus den Dörfern holen. Ein Projekt, das von der Politik als Schließung einer Lücke im europäischen Verkehrsnetz und von den Gegnern als blinder Wahnsinn definiert wird. In dieser letzten Schlacht geht es um Kostenexplosionen und angebliche Mauseleien, um Wassergutachten und Felsbohrungen, um so sperrige Dinge wie Standsicherheitsnachweise. In dieser Schlacht werden Geologen als Kronzeugen vorgeführt, und Weinliebhaber verwandeln sich in Revolutionäre. Es ist keine Schlacht von Gut gegen Böse, sondern eine, in der Bedenkenträger gegen Abwiegler auftreten. Schwer ist zu entscheiden, welche Geschichte man wählen soll, wenn man vom Großprojekt Hochmosel-

Schließung einer Verkehrslücke oder blinder Wahnsinn? Gegner und Befürworter der Hochmoselbrücke ziehen in der „letzten Schlacht“ alle Register ihres politischen Könnens.

GEFAHR FÜR DEN RIESLING?

von Eckhard Supp

Eine „Gefahr für den deutschen Riesling“ sei sie, die Hochmoselbrücke bei Ürzig. Das jedenfalls konnte man vor einigen Monaten wiederholt lesen. Eine Gefahr für DEN Riesling! DEN deutschen Riesling! Nicht mehr und nicht weniger. Wer dem einen oder anderen Gegner der Hochmoselbrücke zuhört, seine Texte liest, kommt gelegentlich nicht umhin, an dessen Geisteszustand zu zweifeln. Einmal dahingestellt, ob die vielen, teilweise sehr gut begründeten Einwände der Brückengegner fundiert und damit berechtigt sind oder nicht: Solch maßlose Übertreibungen fügen ihrem legitimen Anliegen mit Sicherheit mehr Schaden zu, als alle Borniertheit von Politikern, Planern und Bürokraten dies in den letzten 40 oder 50 Jahren vermochte. Und ist mindestens ebenso dumm wie die arrogante Oberflächlichkeit, mit der ebenjene oft auch die berechtigtesten Einwände vom Tisch wischen. Vieles, was von den beiden Seiten in den letzten Jahren und Jahrzehnten vorgebracht wurde, ist, mit Verlaub gesagt, in höchstem Maße spekulativ. Das berechnete Verkehrsaufkommen? Kann so eintreten oder auch nicht! Die erhoffte Entlastung der Talgemeinden vom Schwerlastverkehr? Vielleicht! Der instabile Ürziger Hang, auf dem drei Pfeiler errichtet werden sollen? Ja, vielleicht, und wenn man drei Experten fragt, erhält man, wie so oft, 17 Antworten. Es fällt nicht nur dem von weither angereisten Beobachter schwer, sich ein präzises Bild zu machen, sich eine eindeutige



übergang erzählt. Die von einer Verkehrsverbindung, die durch unberührte Landschaft schneidet, der Wälder und Tiere weichen müssen, die die Moselschleife zwischen Traben-Trarbach und Berncastel-Kues verunstalten und ihren Schatten auf stille Dörfer, auf Weinhänge werfen wird? Eine Bundesstraße, vierspurig, die oberhalb berühmter Weinhänge über den Moselsporn verläuft und vielleicht dem Wein das Wasser abschneidet, womöglich Graacher und Zeltinger Himmelreich, die Wehlener Sonnenuhr, den Bernkasteler Doctor vernichten wird? Eine Brücke, die Orte verbinden soll und doch die Menschen trennt? Ist es, wie Winzer Trossen behauptet, „ein aus dem Ruder gelaufener Größenwahn einer testosterongesteuerten Verkehrspolitik? Die völlig illusionäre Idee, in Hunsrück und Eifel Wirtschaftskraft durch Großprojekte zu generieren, den Nürburgring zum internationalen Ganzjahres-Tourismus-Mekka hochzujazzen, die Gäste über Hahn einfliegen zu lassen und dann schnell über die Brücke in die Eifel zu karren“?

Denn alles drei, so glaubt Trossen, hängt unmittelbar miteinander zusammen: der Flughafen, die Brücke, der Ring. Eine Idee aus der Zeit von Ex-Ministerpräsident Kurt Beck, der die Rennstrecke zur Attraktion machen, Hahn als Zubringerflughafen ausbauen und eine schnelle Verbindung schaffen wollte. Doch Hahn ist fast pleite, die Entwicklung des Nürburgrings, in den

die Landesregierung viele Gelder pumpfte, ein politischer Skandal und die Verbindung, so sagen es die Gegner, schon lange überflüssig geworden. Das errechnete Verkehrsaufkommen von 13.000 Fahrzeugen täglich stehe in keinem Verhältnis zu den Kosten von derzeit 456 Millionen Euro, 126 Millionen mehr als noch 2011 veranschlagt. Und zur Zerstörung der Natur. Die Zeitersparnis durch die neue Verbindung sei minimal, so sagt es die Bürgerinitiative und sagen es Verkehrsexperten. Allerdings nicht alle.

Denn wenn man die Befürworter fragt, dann ist dies die Geschichte einer endlich finanzierbar gewordenen Vision für eine Gegend, in der der Tourismus und die Touristen in die Jahre gekommen sind. Hotelinnenrichtungen, Geschäftsauslagen, Gaststättenmenüs, die meisten gelten ihnen als eine grausliche Mischung aus braunen Badkacheln, Tischdecken mit Weinreben-Bordüren und soßenertränkten Jägerschnitzeln. Neues Leben brauche das Land, vor allem eine Geschmacksrevolution und junge Gäste.

Alexander Licht, CDU-Landtagsabgeordneter, ist einer der Befürworter der ersten Stunde. Licht, 62 Jahre alt und Winzer aus Brauneberg, sieht in der Hochmoselbrücke ein Jahrhundertbauwerk, das der Region den dringend benötigten wirtschaftlichen Impuls verschaffen wird. Seine eigenen Weinbergspartellen liegen allerdings auch mehr als 15 Kilometer entfernt von jener Stelle, an der die Brücke die Mosel einmal überqueren wird.

Und dann gibt es noch eine Gruppe von Schweigern, die sich Vorteile versprechen oder die nach 30 Jahren Kampf resignierten. So wie das Winzerehepaar Simon aus Löslich, gleich neben Kinheim, das dort auch ein Hotel betreibt. Die Brücke finden sie zwar schrecklich und überflüssig, aber dass dieser „Kelch“ noch abwendbar sei oder jemals gewesen wäre, glauben sie nicht. „Wenn sie erst einmal steht, werden alle sie benutzen, auch die Gegner“, prophezeit Diane Simon. Trossen ist Ökwinzer und Mitglied der Grünen im Land Rheinland-Pfalz. Ein Mann mit kräftigen Händen und roten Wangen vom Leben in der Natur. Sein kleines Weingut beliefert das Nobelrestaurant Noma in Kopenhagen, die Tokioter Weinbar La Nuit Blanche und das berühmte schwedische Restaurant Fäviken.

Schrecklich? Überflüssig? „Wenn sie erst einmal steht, werden alle sie benutzen. Auch die Gegner!“

Für den Erfolg seines familiengeführten Betriebs hat Trossen hart gekämpft, nicht nur, weil er leidenschaftlicher Winzer, sondern auch weil er leidenschaftlicher Moselanwohner ist. „Diese uralte Kulturlandschaft“, nennt er seine Heimat. Seine Rieslinge heißen Schieferstern, Silbermond und Kinheimer Rosenberg, Namen, so romantisch wie Trossens Blick auf die Welt. Schön soll sie sein, heil und bewahrt. Dass die B50 eines Tages tatsächlich fertig sein könnte, dass auch seine Parteigenossen längst mit den Wölfen heulen, wenn es um politische Macht geht, schmerzt ihn tief. „Sie werden nicht zu Ende bauen“, sagt er noch immer trotzig. Es klingt weniger wie eine Prophezeiung als wie der Versuch, die kalte Wirklichkeit mit Hoffnung zu erwärmen.

Trossen ist auch Mitglied der Bürgerinitiative Pro-Mosel, die sich seit nunmehr 30 Jahren gegen den Bau der Brücke wehrt, die Weinpächte und Politiker, Umweltschützer und Moselliebhaber, Touristen und Rieslingtrinker in Bewegung brachte. Die eine Webseite ins Netz stellte, auf der es vor Dokumenten und Informationen nur so wimmelt, die die Spanische Flagge – eine Schmetterlingsart – und die seltene Bachsteinfledermaus ins Spiel brachte, die ihre eigenen Gutachter bemühte und das demokratische Recht auf Widerstand bis zur Erschöpfung nutzte. Und, so wie es aussieht, doch umsonst gekämpft hat. Denn die aufragenden Pfeiler und das über dem Tal hängende erste Brückenstück sind der unleugbare Beweis für das, was Regierung, Bauunternehmer und Brückenbefürworter gebetsmühlenartig wiederholen – immer dann, wenn neue Schlagzeilen gedruckt werden über angeblich fehlende oder fehlerhafte Gutachten, über Schlampereien bei der Preiskalkulation, über Warnungen von Geologen und Bedenken von Riesling-

Meinung zu bilden. Sondern auch der Bevölkerung des Moseltales selbst. Das zeigt nicht nur die quer durch Tal, Gemeinden und Familien verlaufende Frontlinie zwischen Gegnern und Befürwortern, die nach Schätzungen Einheimischer die mehr oder weniger betroffene Bevölkerung ziemlich exakt im Verhältnis 50 : 50 teilt. Das zeigt auch die Geschichte dieser Brücke: Einige der Gemeinden, die heute vehement gegen den Bau sind, fielen ja in früheren Zeiten eher dadurch auf, dass sie keine Mühe, keine Intrige und kein Manöver scheuten, um die Brücke möglichst nahe an der eigenen Gemeindegrenze zu platzieren – obwohl nach Ansicht vieler deutlich geeignetere Alternativen für die Moselquerung in der Diskussion waren. Schade ist bei dem Ganzen auch, dass es die deutschen Bauherren wieder einmal nicht geschafft haben, mehr als einen öden Betonklotz hinzustellen. Wenn man sich anschaut, was beispielsweise die Franzosen bei Millau in die Landschaft zauberten, bleibt einem nur der blanke Neid – auch auf die Millionen Touristen, die gerade wegen dieses Bauwerks in die Gegend strömen. Und das Bedauern darüber, dass damit auch die Chance vertan wurde, den einen oder anderen Gegner der Brücke vielleicht doch noch von ihrer eventuellen Nützlichkeit zu überzeugen.

experten, über einen stetig sinkenden Nutzwert und die Verschwendung von Geldern: Der Punkt der Umkehr ist seit Jahren überschritten. Der Bau der B50 nebst Brücke ist nur noch durch zwei Dinge aufzuhalten: ein Wunder oder den Rutschhang am Ürziger Ufer. An diesem nämlich erhitzen sich die Gemüter, seitdem alle anderen Bedenken, Klagen und Einwände abgeschmettert sind. Am Hang aus Geröll und zerbrochenem Schiefer, auf dem drei der insgesamt zehn Brückenpfeiler ruhen werden und von dem man nicht weiß, ob er sie halten wird, weil er stets in Bewegung ist. Ja sagt die Regierung des Bundeslandes und sagt auch ein Gutachten der Beraterfirma Arcor, die im Auftrag der Regierung die Standsicherheit im Rutschhang untersuchte.

Während es zumindest aus technischer Sicht kaum Einwände gegen die Pfeiler am südlichen Moselufer (u.) gibt, werden immer wieder Bedenken bezüglich der Stabilität und der Sicherheit der Gründungen am Ürziger Hang im Norden (re.) laut.

Nein sagt Trossen und sagt auch die Bürgerinitiative. Nein hat selbst der Leiter des geologischen Landesamts, Harald Ehses, gesagt und diese Aussage später zurückgezogen. Möglicherweise unter Druck, denn inzwischen verklagt er die Wirtschaftsministerin und stellvertretende Ministerpräsidentin Eveline Lemke, eine Grüne, wegen Mobblings.

Auf dem Moselsporn, jener Hochebene, über welche die B50 zur Brücke führen wird, ist die Trasse bereits gerodet, stehen die ersten betongrauen Träger wie eine düstere Kunstinstallation zwischen Waldsaum und Wiesen. Vögel singen ihr Herbstlied, Bussarde kreisen, und es fällt schwer, sich das Ende der Stille

hier vorzustellen. Oberhalb des Ortes Longkamp in Waldeseinsamkeit lebt seit fast zweieinhalb Jahrzehnten der 48-jährige Ökobauer Friedmunt Sonnemann.

Sonnemann ist ein stiller, sanfter Mensch, der Weltschmerz ausstrahlt und sich von der Zucht seltener Samen ernährt, die er auch im Rahmen einer Kooperative vertreibt. „Eine Menschheitsaufgabe“, nennt er diese Arbeit, wie auch die Bewahrung der Natur ganz allgemein.

Die geplante Bundesstraße wird genau hinter seinem Land verlaufen, mit dem beschaulichen Leben, das Sonnemann dort oben führt, dürfte es dann wahrscheinlich vorbei sein. Er vermutet, die Bauarbeiten könnten giftige Schwermetalle aufwühlen und den Wasserspiegel verändern. Doch wie bei Rudolf Trossen stirbt auch seine Hoffnung zuletzt. „Es wird nicht dazu kommen“, prophezeit Sonnemann. „Ich werde länger durchhalten als diese Verrücktheit.“





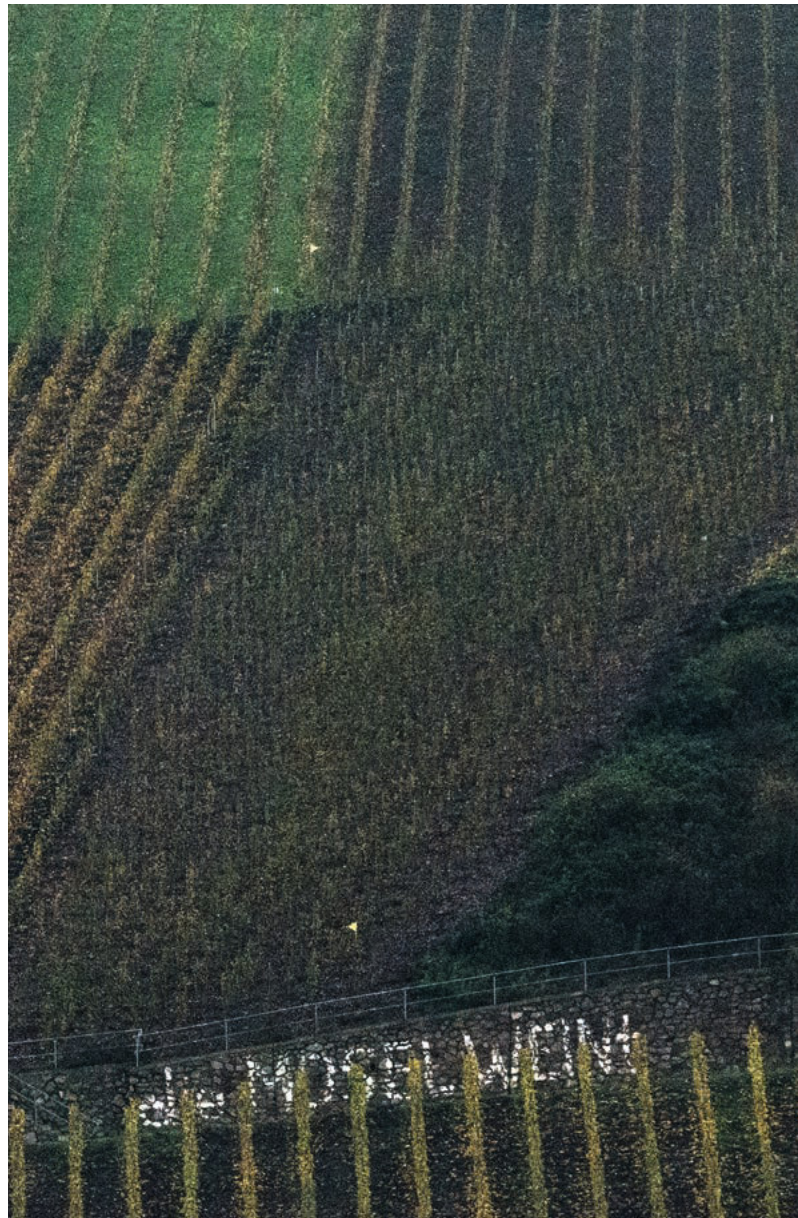
Professor Dr. Jean-Frank Wagner hält an der Universität Trier einen Lehrstuhl für Geologie und ist so etwas wie ein Experte für Rutschhänge. Wenn man Wagner fragt, ob er die Brücke befahren würde, dann sagt er Ja. Und aber. Wagner holt einen Block und malt auf Zettel die geografische Beschaffenheit, die vielen Schichten des Ürziger Hangs. Sie seien zurzeit „im labilen Gleichgewicht“, was aber passiere, wenn man in den Hang bohre, das sei nicht absehbar. „Da sind viele Faktoren, das Gestein ist nicht heterogen, vieles ist unsicher“. Wenn es also nicht gelänge, auf Fels zu stoßen, in dem man die Pfeiler verankern könne, müsse man sie unten aufspreizen und zusätzlich seitlich am Fels oberhalb des Hanges verankern. Möglich sei das. Aber teuer. Es könne dann also durchaus sein, dass die Kosten für den Bau noch erheblich stiegen. „Lohnt sich das dann noch? Hätte man das nicht schon früher alles sehen können?“ Wagner sieht auch die bisherigen geologischen Untersuchungen und das darauf basierende Gutachten kritisch. „Haben die tief genug gebohrt? Oder ist das, was angeblich Fels ist, nur eine weitere Schicht losen Gerölls?“ Auch seien die Wasserbewegungen im Hang nicht ausreichend gründlich berechnet worden. „Das Wasser ist wie Schmiermittel.“

WAS IST, WENN DIE PFEILER AM ÜRZIGER HANG NICHT AUF FELS ZU GRÜNDEN SIND? ES WIRD TEURER!

Die Bauarbeiten zum Hochmoselübergang begannen 2009. Zugrunde lag die Vision einer Rennbahn für Militärkolonnen aus den 1960er Jahren, den Zeiten des Kalten Krieges, den man meinte, durch militärische Mobilität für sich entscheiden zu können. In den 1980er Jahren dann wollte man das Projekt mit einer Private Public Partnership durchziehen. Die ersten Großproteste formierten sich. Allerdings war es keine Mehrheit, die gegen den Bau auf die Straße ging. Schon damals gab es viele, denen die Leerstände in ihren Hotels Sorgen machten. „Das Bauprojekt war immer

eine Fiktion mit großer suggestiver Kraft“, erklärt Trosen, der schon in der ersten Stunde des Protests vor über 30 Jahren mit dabei war. „Brücke=Verkehr=Handel und Wirtschaft=Wohlstand. Dieser Kausalzusammenhang wurde in die Köpfe der Bevölkerung gepflanzt. Die Frage der Sinnhaftigkeit stand nie zur Debatte.“ 2000 gab es ein Planfeststellungsverfahren und über 2.200 Einwendungen dagegen, die alle an irgendeinem Punkt des Rechtswegs abgewiesen wurden. Erst als die Bundesregierung im Rahmen eines Konjunkturprogramms Mittel vergab, sah man in Rheinland-Pfalz unter dem projektaffinen Kurt Beck die Chance, Straße und Brücke zu verwirklichen. Damals gab es noch heftigen Widerstand von Seiten der Grünen in Rhein-

Seit 30 Jahren protestieren die Gegner der Brücke. Zugehört haben ihnen lange Zeit nur wenige. Erst in letzter Zeit hat sich das geändert.



land-Pfalz. Ihr Nein zur Moselbrücke war scheinbar unumstößlich. 2011 aber wurde gewählt, es kam zu Koalitionsverhandlungen zwischen SPD und Grünen. Aus dem vehementen Nein wurde ein Ja.

Die Landtagsabgeordnete Jutta Blatzheim-Roegler gehört den Grünen an – und der Bürgerinitiative gegen das Bauprojekt. Sie war eine ihrer Mitbegründerinnen. 2011 kam sie über einen Listenplatz in den Landtag und hat seither im Souterrain ihres Einfamilienhauses in Bernkastel-Kues ein Büro. Sie hat nach den Koalitionsverhandlungen Freunde verloren und ehemalige Weggefährten. Sie hat sich, unter anderem von Rudolf Trossen, anhören müssen, eine Verräterin zu sein, weil sie die BI nicht informiert habe, was in den Verhand-

GRÜNE IN DER ZWICKMÜHLE: MITGEGANGEN, MITGEHANGEN!

lungen lief. Ein Vorwurf, der die Abgeordnete heute noch sofort in die emotionale Offensive treibt.

Immer noch, so sagt sie, sei sie gegen die Brücke. „Wir brauchen sie nicht.“ Den Fortgang des Baus trägt sie aus politischer Räson dennoch mit. Wenn sie versucht, das zu erklären, läuft es auf „mitgegangen, mitgefangen, mitgehangen“ hinaus. Auf die Frage, ob sie die

Sicherheit der Brücke mit ihrem aktuellen Wissen bejahen würde, antwortet sie ausweichend. Sie werde die

Gutachten weiterhin kritisch studieren.

Nicht nur der Rutschhang macht Sorgen. Viele Winzer, vor allem jene, deren Hänge unterhalb der Bundesstraße liegen, fürchten, dass der Bau der Straße als Abdichtung für das Wasser wirken wird, welches die



Fotos: V-Kon/ddp, Huenneck, Eckhard Supp

Weinberge begrünt. Es kommt aus den Wäldern oberhalb der Hänge, sickert durch den Schiefer und wird von den Wurzeln der Reben aufgenommen. So ist es für den Wein möglich, trockene Jahre zu überstehen. Betroffen sind Erzeuger wie das Weingut J. J. Prüm, dessen Juniorchefin Dr. Katharina Prüm zu den vehementen Gegnern der Brücke gehört und der es zusammen mit Mitgliedern der Bürgerinitiative gelang, prominente Protestler zu gewinnen: Joschka Fischer, den britischen Weinpapst Hugh Johnson. Das Magazin „Der Feinschmecker“ startete im Dezember 2009 eine Unterschriftenaktion gegen das „Betonmonster“. Selbst der britische „Guardian“ und die „New York Times“ berichteten über die Gefährdung der Rieslingweine. In diesen Tagen wurde die Straße zwischen Zeltingen und Kinheim einseitig gesperrt. Ein Zeichen, dass sich

die Bauarbeiten dem Moselufer nähern. Die Errichtung der Pfeiler auf der Ürziger Seite ist für 2015 vorgesehen, 2018 soll die Straße samt Brücke fertig sein. Und während es über der Mosel Nacht wird, lauscht Rudolf Trossen dem Gärkonzert in seinem Weinkeller, trinkt Friedmunt Sonnemann in seiner selbst gebauten Lehmhütte vielleicht eine Tasse Mutterwurztee, und die ersten Brückenpfeiler baden im Mondlicht.



Andrea Jeska arbeitet als freie Journalistin mit geografischem Schwerpunkt Afrika. Sie berichtete aus Simbabwe und Ruanda, aber auch aus dem Tschetschenienkrieg. Für ihre Arbeiten wurde sie vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Theodor-Wolff-Preis.



„ICH KÖNNTE NIEMALS WIEDER ZURÜCK“

Die Winzerin Marie-Thérèse Chappaz über die Enge des Wallis, ihren Status als Frau und die Sehnsucht nach Sonne.

■ von Angelika Deutsch

Der Duft von Gewürzen erfüllt die kleine, heimelige Küche. Auf dem Herd blubbert die italienische Espressokanne. Gerade erst hat eine Gruppe Weinjournalisten das Haus verlassen. Eigentlich mache sie solche Gruppenverkostungen nicht mehr, entschuldigt sich Marie-Thérèse für die Unruhe, aber wenn sie eine Begeisterung erleben darf, wie kurz zuvor, als sie ihren edelsüßen Grain par grain des Jahrgangs 2007 ausschenkte, dann strahlt auch sie: „Am schlimmsten ist es für mich, wenn Gäste kosten und niemand etwas sagt. Schließlich arbeite ich für die Menschen, nicht für die persönliche Befriedigung. Wenn aber die Menschen mein Geschenk annehmen, dann

bedeutet das großes Glück für mich.“ Die zarte, doch drahtige und energiegeladene Frau, das etwas verstrubbelte Haar zu einem seitlichen Zopf geflochten, ist auch beim Sprechen immer in Bewegung. Durch die runde Brille, fast schon ein persönliches Markenzeichen, blitzen wache Augen. Über der informellen Kleidung eine Arbeitsschürze, das grobe Schuhwerk passt zum festen Tritt. Marie-Thérèse ist eine Winzerin, die nichts anderes zu sein vorgibt, als was sie ist. Die Füße fest auf dem Boden der Tatsachen.

Dass Chappaz überhaupt Winzerin wurde, verdankt sie ihrem Vater, der ihr den ersten Weinberg aus seinem Besitz schenkte. Doch anstatt sich zu freuen, empfand sie damals, mit 17, dieses Geschenk

eher als Übergriff. Als ob der Vater sie damit daheim festhalten wolle. Denn eigentlich wollte sie Hebamme werden, absolvierte gerade ein Praktikum im Krankenhaus und träumte davon, nach Afrika zu gehen, um den Menschen dort zu helfen. So bekam der Vater statt eines „Danke“ ein trotziges „Ich bin nicht Kapitalist wie du, ich bearbeite meinen Garten selbst“ zu hören. Dazu steht sie noch heute: „Wenn ich etwas habe, dann arbeite ich auch selbst daran.“

Es war der Beginn einer erstaunlichen Karriere. Dabei hatte sie zu jener Zeit nicht viel Ahnung von der Arbeit in Weinberg und Keller, hatte als Kind nur immer bei der Ernte geholfen. Bei Nachbarn lernte sie also erst einmal das Schneiden der Reben.



„Als Hebamme hätte ich viel zu viel Angst um die Babys gehabt.“

Den Weg hin zur endgültigen Entscheidung für den Wein erinnert Chappaz als schwierig: „Ein Jahr lang habe ich gegrübelt, hatte jeden Morgen diese Beklemmung im Bauch. Eine schreckliche Zeit, vor allem in diesem Alter!“ Doch letztendlich fühlte sie sich im Krankenhaus nicht wirklich wohl: Zu

viel Hierarchie, kein gemeinsames Team, alles war zu eng für sie. „Als Hebamme hätte ich doch viel zu viel Angst um die Babys gehabt. Ich hatte damals nicht das Vertrauen in mich, mich derart intensiv um Menschen zu kümmern.“

So bewarb sich Marie-Thérèse um Praktika auf Weingütern und studierte schließlich Önologie an der Fachhochschule von Changins, arbeitete anschließend noch sechs Jahre in der dortigen Forschungsanstalt. „Im Versuchskeller“, betont sie, „und nicht im Labor.“ Es ist eine wichtige Präzisierung für

eine, die Handarbeit dem Studium vorzieht. Und für die Hände gibt es in den Walliser Weinbergen genügend Arbeit. In den extremen Steillagen geht es nicht anders. Ein Seilzug hilft beim Transport des Materials, ein Pferd bei der Arbeit auf den schmalen Terrassen. „Je schwieriger für den Menschen, umso besser der Wein!“, lacht Marie-Thérèse.

Grenzen zu überschreiten wurde damals zu ihrem Lebensinhalt. Eine dieser Grenzen ist die mit Beginn des neuen Jahrtausends begonnene biodynamische Bewirtschaftung ihrer Weinberge. Dennoch ist die offizielle Zertifizierung des Demeter-Verbands noch nicht auf den Etiketten zu finden. „Meine Parzellen sind extrem klein, und ich habe zu viele Nachbarn, die noch konventionell arbeiten“, erklärt sie. Nicht nur, dass sie sich als Frau alleine in eine Männerbastion wagt, auch noch biodynamisch will sie arbeiten! Das wirkt im tra-

Die Hänge in Fully gehören zu den steilsten im Schweizer Rhône-tal. Hier werden Rebsorten wie Cornalin, Petite Arvine, Marsanne oder Syrah kultiviert.



ditionellen Walliser Weinbau wie eine Kampfansage. „Das Wallis ist schon eine sehr männliche Welt. War es jedenfalls 1987, als ich mit dem Weinbau begann. Aber ich war auch von Anfang an meine eigene Herrin. Deshalb war es leichter für mich als etwa für die Önologin Madeleine Gay in der Kooperative Provins Valais. Ich hatte keine Kollegen im Betrieb, gegen die ich mich durchsetzen musste. Doch auch wenn ich mich in einem sehr männlichen Universum befand: Die alten Winzer akzeptierten eine, die arbeitet. Und so öffneten sich die Türen, die Alten nahmen mich besser auf als die Jungen.“

Die ersten Erfolge kamen schnell, fast wie aus heiterem Himmel. Im Rückblick findet Marie-Thérèse, dass es „heute viel leichter ist, guten Wein zu machen. Gute Arbeit in den Weinbergen, ausgereifte Technologie – das können viele. Es ist wie bei den Künstlern, heute ist doch jeder ein Kreativer. Damals aber war man Avantgardist, wenn man etwas Gutes zustande brachte. Es musste nicht einmal besonders ausdrucksvoll sein, und man fand Anerkennung!“ Am Anfang arbeitete Chappaz, so formuliert sie es selbst, „wie es sich gehört“. Nur sehr langsam fand sie über den integrierten Anbau zur Biodynamie. Das Schlüsselerlebnis war ein Besuch bei Michel Chapoutier an der französischen Rhône. Die Erkenntnis, dass Weinbau auch



„ganz anders geht“, packte sie mit aller Wucht. „Das mache ich“, war die spontane Reaktion. „Typisch fürs Tal“, wie sie sagt, war allerdings, dass kein anderer Mitreisender aus der Winzergruppe des Schweizer Rhône-tales auf Chapoutiers Projekt so ansprach wie sie selbst.

Daran hat sich bis heute nicht viel geändert. „Angesichts meines Erfolges müsste das doch längst wie ein Schneeballsystem funktionieren“. Aber auch nach mehr als zehn Jahren wollen gerade mal vier

Winzer ihres Heimatortes Fully mit biodynamischer Arbeit beginnen. Auf die Frage, ob das mit ihrer Position als Frau in diesem traditionsgeprägten Tal zusammenhängt, geht Marie-Thérèse nur beiläufig ein. Geschlechterrollen sind spürbar nicht ihr Thema.

Wohl aber die Arbeit selbst, und da trifft mangelnde Anerkennung sie direkt ins Herz. „Ich wurde anfangs sehr geschätzt, hatte gute Kontakte zu den Kollegen und fühlte mich ausreichend integriert. Doch dann gab es irgendwann diesen Film,

Marie-Thérèse Chappaz
Domaine La Liaudisaz
Chemin de Liaudise 39
CH - 1926 Fully
Tel: 027-7463537
marie-therese@chappaz.ch



„Man sollte immer positiv sprechen!“ – „Hier wird nur langsam vergessen.“

den zwei junge Männer über mich machten. Darin erklärte ich den Unterschied zwischen biodynamischer und konventioneller Arbeit – mit Proben von meinem Boden und dem des Nachbarn. Das war der Skandal des Tales.“

Ein Jahr lang litt sie unter den verbalen und schriftlichen Attacken.

Da bewies sich die sprichwörtliche Enge des oberen Rhônetales in ihrer schlimmsten Form. Sie konnte nicht mehr ausgehen, die

Kollegen schnitten sie und hatten sie aus ihren Kreisen ausgeschlossen. Nein, Kunden, Konsumenten boykottierten sie nicht, wie sie betont. Aber noch heute plagt sie ihr „politisch unkorrektes“, unbedachtes Auftreten in diesem Video. „Man sollte immer positiv sprechen!“, klagt sie sich selbst an. Und versteht gleichzeitig nicht, wie etwas so „Gutes für die Natur“ wie ihr Konzept so wenig akzeptiert werden könne. Es war ja keine Haltung, die sich auf ihre Arbeit, ihre Produkte bezog, sondern eine, die nur auf den Erhalt des Systems bedacht war.

Wenn damals in der Lokalpresse vom Erfolg der Walliser Weine berichtet wurde, kam sie darin nicht mehr vor. „Die Situation hat sich schließlich verbessert“, sagt sie, „aber hier wird nur langsam vergessen.“ Immerhin: In der Zeitschrift „L’Hebdo“ wurde sie im Oktober 2014 unter dem Titel



„Stars des Schweizer Weins“ als die „einzige Schweizer Winzerin, deren Namen die ganze Welt kennt“, bezeichnet. Auch das gleichzeitig gedruckte Kurzportrait, in dem sie als avantgardistische, biodynamische Winzerin Anerkennung fand, wirkte wie Balsam: „Nun bin ich wohl gut akzeptiert“, meint sie trocken.

Marie-Thérèses große Bescheidenheit wirkt angesichts ihres enormen internationalen Renommees berührend. Wie das mit den Zweifeln, wie mit dem Vertrauen in sich selbst ist? Da lacht Marie-Thérèse: „Natürlich gibt es Unsicherheiten. Zum Beispiel bei meinem neuen Rotwein, dem ersten Versuch ohne Schwefel. Aber

ich musste das machen. Obwohl ich Angst hatte, hatte ich keine andere Wahl. Und bin damit wieder die Erste im Tal“, kokettiert sie. Aber sie hält mit ihrer Angst nicht hinterm Berg. Ist das geschlechtsspezifisch? „Männer machen das nicht. Dafür kommen sie und fragen: Marie-Thérèse, wie hast du dies und jenes gemacht? Nun ja, ich habe es einfach gemacht.“

In den Zukunftsplänen von Marie-Thérèse Chappaz spielen Weine ohne Schwefelzusatz eine wichtige Rolle. Auch hätte sie gerne die Rebsorte Rèze im Portfolio, um daraus den traditionellen Vin du Glacier zu machen. Ob sie noch immer gerne hier im Tal lebt? „Nun ja, in den letzten zwei Jahren gab es wenig Sonne, das war hart.“ Ohne Sonne zu sein wird zunehmend schwie-

rig: „Noch zwei solche Jahre, dann gehe ich in die Provence!“, lacht sie und setzt etwas ernsthafter hinzu: „Wenn man mit der Natur arbeitet, ist das Grau schwierig. Und auch die Berge machen Enge. Aber“, so fügt sie hinzu, „ich bin jetzt zufrieden. Alles ist sehr klar geworden. Ich könnte niemals wieder zurück!“



Angelika Deutsch schreibt vorwiegend über kulinarische und Weinthemen. Im Internet veröffentlicht sie unter [kulinarischer salon.com](http://kulinarischer-salon.com).



Fotos: Michael Würtenberg / Jürgen Schmücking

... Weingeschwurbel

*Ein perfekter Botschafter
seiner Heimat*

ROSÉ STATT GLIMMSTÄNGEL

Skandal beim berühmtesten Schauspielerehepaar der Welt! Oder vielleicht doch eher ein Skandälchen? Wie ein namhaftes Schweizer Boulevardblatt jüngst enthüllte, wurde die

göttliche Angelina Jolie von ihrem Gatten beim Genuss einer Zigarette ertappt. Es soll daraufhin, so der „Blick“, zwischen den beiden heftigst gekracht haben. Brad Pitt sei ob des Suchtverhaltens seiner Herzdame „not amused“ gewesen. Damit scheinen

die Suchtregeln im Hause Brangelina endgültig festgeschrieben zu sein: Alkohol ist erlaubt, Tabak aber nicht. Verstehen mag man das schon. Schließlich haben die beiden mit ihrem Weingut Château Miraval im französischen Süden dazu beigetragen, den Rosé zum Trendwein zu machen. Oder vielleicht nur vom Rosétrend profitiert? Wie auch immer, irgendwie hat Pitt ja recht: An einem Glas Rosé zu nippen ist alle-

mal stilvoller, als an einem Glimmstängel zu nuckeln.

14 FLASCHEN ... HICKS!

Gérard Depardieu, begnadeter französischer (oder doch russischer?) Schauspieler und Skandalnudel in Personalunion, hat sich kürzlich in einem Interview mit der Zeitschrift „Sofilm“ ganz offenherzig über seinen Weinkonsum ausgelassen. 12, 13 oder

Angelina Jolie und Brad Pitt - Wein ist irgendwie doch stilvoller als Glimmstängel



Fotos: Christopher Polk / Getty Images

Herr Ober! Einen
Flieger bitte! Für 'ne
kurze Pinkelpause!



sogar 14 Flaschen am Tag trinke er, so seine vielleicht nicht einmal maßlos übertriebene Angabe. Den Anfang macht der Weltstar schon mor-

gens um zehn mit einer Flasche Rotwein oder Champagner. Dann gehe es mit Wein – zum Essen müssen es schon zwei Flaschen sein –, Bier und

Alkoholika wie Wodka, Whisky oder auch nur, ganz harmlos, Pastis weiter. Offenbar aber qualifizierte auch der Alkoholkonsum Depardieu nicht für einen Posten, für den er sich nach der Annexion der Krim durch Russland bewarb. Er wollte Chef der Weinbaubehörde auf der Halbinsel werden. Dort jedoch bevorzugte man

... Weingeschwurbel

*Trinkanimierender
Gaumenfluss*

aber anscheinend Kandidaten mit überschaubarem Blutalkoholpegel.



Foto: AKM-GSI/Splash News

MAN GÖNNT SICH JA SONST NICHTS

Robyn Rihanna Fenty, besser bekannt unter ihrem zweiten Vornamen, wurde von Paparazzi beim Verlassen ihres Lieblingsitalieners in Los Angeles „erwischt“. Während sich die internationale People-Presse über den Schlabberlook ihrer Klammotten mokierte, übersah sie das Wesentliche: eine Flasche des noblen (und teuren) toskanischen Spitzenweins Sassicaia vom Weingut San Guido. Zumindest beim Wein beweist die barbadische Sängerin also hervorragenden Geschmack. Man gönnt sich ja sonst nichts!

... Weingeschwurbel

*Genießen Sie ein Glas bei einem
romantischen Rendezvous oder
für einen Mädelsabend*

TOD IN FASS X

■ von Lirot & Schlueter

„Wie mundet der Wein Eurer Exzellenz?“ Der Angesprochene verzog keine Miene. Quälende Stille machte sich breit, niemand rührte sich, alle saßen wie in Wachs gegossen an der festlich geschmückten Tafel. Man wartete auf das Diktum. Das nicht kam.

Eine Wonne am Gaumen, nicht wahr?“ Der Protokollchef mühte sich, die Festigkeit im Klang seiner Stimme zu wahren. Vergeblich. „Ach, was sage ich, es ist ein Hochgenuss!“, rief er. Eine Spur zu schrill. Seine Nervosität war offenkundig. Nicht nur für Seine Exzellenz, sondern auch für die Entourage am Tisch des prunkvollen Saales. Seine Exzellenz hob das Weinglas erneut. Die asiatisch schmalen Augen geschlossen, ließ er das Bouquet auf sich wirken, zeigte aber noch immer keine Regung. Wie ein Kaiser thronte er am Kopfende der langen Tafel und schien in sich zu ruhen, sein Urteil gemäß dem konfuzianischen Ideal gut abzuwägen.

„Die Andeutung aristokratischer Nüsse, geröstet auf einer kostbaren gusseisernen Platte, von der Sonne verwöhnte, tiefreife Johannisbeeren, die sich perfekt mit dem Anflug von Schokolade vermählen ...“, der ungewöhnlich schnell sprechende Protokollchef japste nach Luft, was dazu führte, dass es in seinem Hals hässlich quietschte, „... fast plastisch erkenne ich sie, die edle Criollo-Bohne, darüber der Hauch, aber wirklich nur der Hauch von Bergamotte, anmutig hingefächelt von einer wunderschönen Primaballerina mit dem bezauberndsten Lächeln, das man sich nur vorstellen kann ...“

„Schweinepisse! Wollen Sie mich vergiften, Sie Hanswurst?“ In seiner Wut spuckte der Botschafter die rote

Flüssigkeit des als 1996er Château Lafite Rothschild etikettierten Getränks über die mit Köstlichkeiten gedeckte Tafel: Karpfen süßsauer, mit Honig marinierte Hühnerfüße, Wollhandkrabben, Tigerhoden, gebratene Wassermelonen, Karamellbananen. Der Botschafter warf seinem Protokollchef das leere Glas an die Brust. Die Schwerkraft tat das Ihre. Es klirrte überlaut in der Weite des Saales, als das Gefäß auf dem frisch geölten Boden aus Teakholz zerschellte. „Aber Exzellenz ...“

„Schluss jetzt, Sohn einer Wanderhure!“ Die Augen des Doyens funkelten gefährlich. Seine Hand machte eine schneidende Bewegung in Höhe der Kehle, was den Kerl, der es gewagt hatte, ihm diese önologische Scheußlichkeit zu kredenzen, an die unangenehmen Seiten der Inquisition erinnerte. „Ich wusste gleich, dass Sie auch hier fehl am Platz sind. Raus hier. Sofort!“ Der Protokollchef, ein in Unnade gefallener ehemaliger Bischof aus der deutschen Provinz, schlich sich gesenkten Hauptes aus dem Empfangssaal und durfte fortan bei der Botschaft des Vatikans in Peking nur noch Rabatten schneiden und Tafelsilber polieren.

Ein satter, tiefer und sehr lang anhaltender Ton zerriss die Stille der tiefschwarzen Nacht. Das Wasser am Bug des riesigen Tankers Gānbēi – chinesisch für: Prost! – schäumte. Wie ein übergewichtiger Wal glitt das schwere Gefährt mit Kurs auf den chinesischen Hafen Bohai Wan durch das Gelbe Meer.

Jerry Cheung Tao war unter liberianischer Flagge und in neuer Mission unterwegs. Eine Mission, die ihn endlich zu seinem Ziel führen würde. In einem früheren Leben hatte er als Gangsta God Zylla berühmt und berüchtigt werden wollen. Warum es nicht funktioniert hatte, fragte man ihn besser nicht. Eigentlich fragte man ihn lieber überhaupt nichts. Doch sein Bootsmann, der Halbitaliener Bo Aldente, beging gerade diesen Fehler. Er trat neben Cheung Tao in die finstere Kapitänskajüte – alle Lichter an Bord waren aus – und wollte wissen, ob auch die Positionsleuchten zu löschen seien. Cheung Tao verpasste ihm eine brutale Kopfnuss und herrschte ihn an, warum das noch nicht geschehen sei! Er wollte ohne großen Bahnhof in den Hafen einlaufen, der nicht mehr allzu weit entfernt war.

„Und welcher Idiot hat gerade das Nebelhorn betätigt, hä?“

Er bleckte die Zähne, in der Hand ein langes Messer; bereit, den Schuldigen sofort abzustechen. Aldente zuckte die Achseln, rieb sich die brennende Stirn und verbeugte sich dreimal vor seinem Kapitän. Der krächte wie ein Kampfhahn, packte den Bootsmann an seinem Hop-Sing-Zopf und zerrte ihn mit sich auf die Brücke, wobei sie zweimal fast wieder abstürzten, geblendet vom Licht eines gleißenden Scheinwerfers.

Lautes Motorengeräusch drang an Cheung Taos üppig mit Metallschmuck – ein Überbleibsel aus seiner Rap-zeit – gespickte Ohren. Er brüllte aus Leibeskräften gegen den Lärm an und verstand dennoch sein eigenes Fluchen nicht. Etwas Großes kreiste über ihnen, zerteilte die eiskalte Nachtluft und schien sich dann wieder zu entfernen. Jerry Cheung Taos schmierige schwarze Haarsträhnen flatterten im Wind, er starrte dem Licht hinterher. Bo Aldentes nagetierförmiges Gesicht wirkte angespannt. Cheung Tao fixierte ihn noch immer dicht an seiner Seite, zog am dünnen Zopf des Halbitalieners wie an einer Hundeleine.

DER PROTOKOLLCHIEF, EIN IN UNGNADE GEFALLENER BISCHOF AUS DER DEUT- SCHEN PROVINZ, DURFTE FORTAN NUR NOCH TAFEL- SILBER POLIEREN

Der Hubschrauber geriet außer Sichtweite, die Schwärze der Nacht gewann wieder Oberhand – bis plötzlich die Lichter an Bord angingen.

Aldente jaulte, weil Cheung Tao im Affekt jetzt besonders fest an seinem Zopf riss. Der Ex-Rapper knurrte unwillig, nahm sein Messer und schnitt den Zopf kurzerhand ab. Statt zu fliehen, heulte Aldente und fand sich in Cheung Taos Würgegriff wieder. Was hier los sei, brüllte der, den Blick fest auf die drei Männer geheftet, die der Hubschrauber ausgespuckt haben musste. Gesetzten Schrittes, sich ihrer Autorität qua

Uniform bewusst, näherten sie sich Cheung Tao und verlangten, den Kapitän zu sprechen. Aldente röchelte, hustete und wimmerte dann etwas von „Zoll“. Und von „Schiffskontrolle“. Mit unbeweglicher Miene nickten die drei. Sprachen kein Wort. Sie tauschten Blicke. Sahen zum winzelnden Aldente hin, der

sich noch immer im Schwitzkasten Cheung Taos befand. Dann wechselten sie abermals Blicke.

Auch Cheung Tao sagte kein Wort, blieb in Anbetracht seiner Lage sogar erstaunlich gelassen. Der eisige Wind an Deck fegte die innere Hitze, die in ihm hochstiegen war, augenblicklich wieder weg.

Solange er noch stand, würde hier niemand etwas kontrollieren! Etwa die Tanks inspizieren, die bis oben hin voll waren mit minderwertigem Wein? Den er in Nordafrika und Südosteuropa billigst aufgekauft hatte. Um ihn dann mit Überbeständen aus der EU zu panschen. Auch jede Menge leere Flaschen sowie eine Abfüllanlage waren an Bord des Tankers. Inklusive einer eigenen kleinen Druckerei für die falschen Etiketten, die er – Cheung Tao – persönlich entworfen hatte. Für Design hatte er ein Händchen. Für ordnungsgemäße Orthografie weniger. „Lafitte mit nur einem ‚t‘, dafür ‚Rotschild‘ mit ‚h‘“, hatte Aldente verbessert. Erst hatte Cheung Tao ihn für diese Anmaßung sofort schlitzen wollen, sich dann aber überzeugen lassen, dass ihre

Klientel, neureiche Chinesen, diesen Lapsus durchaus bemerken könnte. Wodurch es dann ja nichts werden würde mit dem Geschäft. Das hatte Jerry Cheung Tao eingeleuchtet – nachdem er etwa eine Minute lang dumpf vor sich hingestarrt hatte, die Spitze des langen Messers an den Kehlkopf Bo Aldentes gedrückt. „Wir dürfen jetzt keine Fehler machen, es läuft alles nach Plan“, hatte der daraufhin noch einmal betont. „Selbst der Botschafter des Vatikans wird begeistert sein von unserem Mix. Ich kenne seinen Geschmack und habe unseren Wein probiert. Er wird ihm ausgezeichnet munden!“

Das hatte Cheung Tao dann wieder versöhnlich gestimmt. Dass Aldente den Wein probiert hatte. In den er – Jerry Cheung Tao – im Suff der vorvergangenen Nacht ausgiebig uriniert hatte. Er lockerte den Griff um Bos Hals. Minimal. Und hielt sein Messer angriffsbereit. Die Männer vom Zoll und er, der Kapitän, sie standen sich gegenüber wie Wyatt Earp und die Clantons am O. K. Corral. Irgendetwas stimmte hier nicht, das spürte Cheung Tao förmlich in seinem Resturin.

„Triaden!“, schrie Jie Li, der neue Smutje, den der Aufruhr an Deck aus der Kombüse gelockt haben musste. Den mit Narben gezeichneten Hänfling hatte der Käpt’n bei seinem letzten Besuch in Madame Ais Hafenbordell angeheuert. Ohne seine Ginsengsuppe hätte er damals den langen „Ritt“ durch die Nacht nie durchhalten können. Seither waren sie so etwas Ähnliches wie Freunde. Was in Jerry Cheung Taos Fall konkret hieß, dass Jie Li fast jeden Abend mit Kapitän Tao Karten spielen durfte. Um Geld. Jie Lis Geld. Denn selbstverständlich setzte Cheung Tao voraus, dass er

jedes Spiel gewann. Und es war an Bord kein Geheimnis, dass er den Sieg eines Gegenspielers gern mit dessen Tod ahndete ... Für Jie Li kein Problem, denn dort, wo er herkam, hatte er deutlich gefährlicher gelebt. Jetzt streckte er den Finger aus, zeigte auf die drei Männer und schrie noch einmal: „Triaden, Triaden!“ „Gǒu shǐ – verdammte Scheiße!“, brüllte der mittlere der drei Uniformierten, offenbar Kopf der Bande, und hielt plötzlich eine Pistole in der Hand. Nicht plötzlich genug für Cheung Tao, dessen Messer sein Ziel

in der Brust des Mannes gefunden hatte, bevor dieser den Abzug betätigen konnte. Die beiden anderen flatterten auseinander wie kopfloses Federvieh. Aldente nutzte die Gelegenheit und hechtete zur am Boden liegenden Pistole, die ihm Smutje Jie Li ganz dicht vor den Augen wegschnappte. Um sie sofort in Richtung Cheung Tao zu werfen, der sie gekonnt fing und die beiden anderen Männer mit Blei durchsiebte. Dem Kopf der Bande mit seinem Messer in der Brust versetzte er den Gnadenschuss. Begann dann mit dem Verhör. Brüllte gegen den pfeifenden Wind an. Erhielt aber trotzdem keine Antwort von dem Toten.

Smutje Jie Li machte den Boss mit aller gebotenen Vorsicht auf den Zustand des Mannes aufmerksam. Cheung Tao stutzte, sah auf sein Opfer herab – man konnte den Groschen im Gehirn des Kapitäns der Gānbēi buchstäblich fallen hören. Trotz des heulenden Windes. Er ließ von dem Leichnam ab und wollte sich sogleich auf einen der beiden anderen Männer stürzen, die er gerade erschossen hatte.

Smutje Jie Li intervenierte abermals, rüttelte an der Schulter Cheung Taos, was ihn den linken Schneide-



zahn kostete, den der Kapitän ihm ausschlug. Jie Li hielt sich die Hand vor den blutenden Mund und nuschelte etwas. Er könne ihn nicht verstehen, brüllte Cheung Tao. Jie Li deutete mit der anderen Hand in Richtung Brückentreppe, über die Aldente sich gerade verziehen wollte.

Cheung Tao hechtete hinterher, stellte den Flüchtigen und presste aus ihm heraus, dass er – Bo Aldente – ein entfernter Cousin des soeben getöteten Bosses der Weinimporttriaten war. Jerry Cheung Tao nickte nachdenklich. Und ließ es sich nicht nehmen, selbst in aller Scharfsinnigkeit zu folgen, dass demzufolge Bo Aldente selbst ihn an die Chinesenmafia verpiffen hatte. Aldente wollte noch devot nicken, als sein Genick brach.

Cheung Tao ließ die Leiche los, straffte sich und sah sich um: vier Tote. In höchstens zehn Minuten. Nicht schlecht. Er grinste. Dann kam ihm ein Gedanke. Und er grinste noch breiter. Pfiff den Smutje herbei und gab ihm den Auftrag, die Leichen aufzusammeln und in Fass X zu „lagern“, dort, wo bereits die sterblichen Überreste eines von ihm ermordeten Privatdetektivs zu finden waren, der ihn im Auftrag der französischen Regierung als Fälscher hatte identifizieren sollen.

Sechs Monate später ... Mit großem Bohei und beleuchtet wie ein Christbaum fuhr Kapitän Jerry Cheung Tao zum nunmehr zwölften Male in den Hafen von Bohai Wan ein. Die Menschenmenge jubelte ihm zu und schwenkte Fähnchen mit dem Schriftzug der Gänbēi. Den anvisierten chinesischen Markt hatte er im Sturm erobert! In keinem Haushalt, der auf sich hielt, fehlte der von ihm importierte „Rothschild“-Wein.

Heute befand sich der stolze Kapitän der Gänbēi nicht nur auf einer reinen Lieferfahrt. Er stand auch kurz vor dem Ziel seiner Mission. Am Abend hatte er eine Audienz. Er würde mit allen Ehren empfangen und in sein Amt als neuer Protokollchef der Vatikanbotschaft in Peking eingeführt werden – so, wie es der Chef des

chinesischen Geheimdienstes von Anfang an geplant hatte. „Ich will und ich werde einen Kundschafter direkt im Herzen der katholischen Sekte platzieren“, hatte der oberste Spion dem Kapitän bei ihrem letzten Geheimtreffen gesagt und dabei eine zinnoberröte Seidenkordel durch die Finger gleiten lassen. Jerry Cheung Tao hatte die versteckte Drohung sofort verstanden. So hatten schon die Kaiser Chinas die Bedeutung ihrer Befehle unterstrichen: Erfülle deinen Auftrag – oder knüpf dich auf, bevor meine Leute dich erwischen.

Außerdem, aber das stand auf einem anderen und sehr privaten Blatt, würde ihm der Botschafter des Heiligen Stuhls am Abend höchstpersönlich einen Orden an die Brust heften. Seine Exzellenz pflegte so seine Dankbarkeit für die ihm kredenzte Weinrarität zu zeigen, von der es weltweit nur zwei Flaschen gab. „Lafite – le baron privé“, hatte Jerry Cheung Tao auf die beiden Etiketten drucken lassen: für einen im Geschmack wahrhaft unvergleichlichen Wein, zu fünfzig Prozent angereichert mit der besonderen Gärung aus Bottich X. Er würde mit allen Ehren empfangen werden.



Das Autorenduo Lirot & Schlueter produziert seit 2012 mit dem Hessischen Rundfunk den ARD Online-Krimi – zuletzt: „Der Mörder darf kein Finne sein“ – und hat sich auf „very british“ Kriminalstorys („Mit Schirm, Charme und Pistole“) spezialisiert.

Spurensuche:

WEINBAU IM NORDEN

■ von Eckhard Supp



Es ist ein gängiges Bild in Deutschlands Norden. „Am Weinberg“, „Weinbergsstraße“ oder auch „Zum Wienbarg“ heißen die Straßen, Wege, Pfade. Zu sehen aber sind keine Rebzeilen, sondern Äcker, Mietshäuser, Einkaufszentren, vielleicht noch Kleingärten. Von Weinbau keine Spur! Das war zwischen dem 12. und 17. Jahrhundert ganz anders. Deutschlands Weinreben bedeckten gut 300.000 Hektar Land, das Dreifache der heutigen Fläche, und selbst an der Ostsee wurde Weinbau betrieben.

Schuld daran waren, wie fast überall in Mitteleuropa, wohin sie Weinreben aus dem heimatlichen Burgund mitbrachten, die Mönche des Zisterzienserordens, die vom Beginn des 12. Jahrhunderts an auf dem Gebiet des heutigen Deutschlands insgesamt 91 Klöster gründeten. Doberan in Mecklenburg-Vorpommern gehörte ebenso zu ihnen wie Pforta an der Saale, Sittichenbach am Südharz oder Lehnin bei Potsdam. Auch der Alte Fritz förderte den Weinbau. In und um Berlin, vor allem aber im Havelland ließ er zahlreiche Weinberge anlegen, von denen der berühmteste, der Königliche Weinberg im Park von Schloss Sanssouci, in diesen Tagen wieder neu mit Reben bestockt wird.





Gnadenlos brennt die Mittagssonne auf die Reben. Kein Mensch, auch kein Tier ist um diese Tageszeit ... Aber nein! Nicht in Andalusien und nicht im Süden Italiens wachsen diese Reben, sondern auf dem friesischen Föhr, einer der nördlichsten Inseln Deutschlands. Der Klimawandel lässt grüßen? Auf halbem Wege zwischen den Gemeinden Nieblum und Alkersum findet sich die Fläche, die Christian „Dicker“ Roeloffs und sein Sohn bewirtschaften. Genauso wie auch die Reben rund um den Hauptsitz des jungen Weinguts, das der Besitzer auf den stolzen Namen „Château“ (sic!) Waalem getauft hat.

Waalem ist beileibe kein Einzelfall in Schleswig-Holstein. Es gibt Weinberge auf Sylt und in den Hügeln der Holsteinischen Schweiz um Plön und Malente. Aber etwas ist doch besonders auf Föhr: Roeloffs ist kein zugereister Pfälzer, Rheinhesse oder Rheingauer, dem die nördlichen Reben im besten Fall etwas mehr Publizität bringen, sondern ein „echter“ Föhrer Bauer, der seinen Lebensunterhalt ursprünglich mit Milchvieh, Schweinen und Ackerbau verdiente. Zum Weinbau kam er durch einen Zufall: die Eröffnung des Kunstmuseums der Westküste in Alkersum. „Wir hatten jetzt Kunst, wir hatten Käse, fehlte eigentlich nur der Wein“, meint er verschmitzt und erzählt, dass ihm der Zufall dann auch noch half, einen Partner zu finden, der das Risiko mit ihm teilte.

Ein Château mit Wattblick

Gesagt, getan! Auf insgesamt zwei Hektar Ackerland, einer davon direkt hinter den Dünen des idyllischen Nieblum, wurden die mehltaresistenten Rebsorten Johanniter und Solaris ausgepflanzt. Sie sind Grundlage für einen kräftigen, ungewöhnlich aromatischen Weißwein sowie einen Prickler, der unter dem wohlklingenden Namen „Réserve Waalem“ vermarktet wird.

Schloss Ahrensburg in der Nähe Hamburgs. Strahlend weiß und eigentlich gar kein richtiges Schloss, sondern das Herrenhaus eines großen Gutsbetriebs. Leider hat der herrliche Renaissancebau eine Vergangenheit, die deutlich weniger lupenrein strahlt als seine Fassade. Ursprünglich dem Holsteiner Hochadel gehörend, wurde das Anwesen 1759 von Heinrich Carl Schimmelmann erworben, einem Kriegsgewinnler aus der Zeit des Siebenjährigen Krieges, der dann mit dem Sklavenhandel – wie so viele Hamburger Familien – erst richtig reich wurde.

Schloss Ahrensburg – strahlender Bau mit dunkler Vergangenheit

Heute weisen nur noch die Straßenschilder darauf hin, dass auf den Hängen der sanften Hügel am Ostrand des Schlossparks und den Wiesen vor der gegenüberliegenden Gutskirche Reben kultiviert wurden. Bis ins 19. Jahrhundert war das auf vielen Besitzungen im Holsteinischen und Mecklenburgischen der Fall. Allerdings tranken die Herrschaften den hier gekelterten Wein wohl nur in den seltensten Fällen selbst. Der war eher für das Gesinde gedacht oder diente als Messwein; die Herren labten sich lieber am berühmten und zweifellos besseren Rheinwein. Die Paarung aus Schlössern und Burgen mit Spuren vergangenen Weinbaus findet sich im Norden Deutschlands nicht selten. Burg Stargard bei Neubrandenburg, Deutschlands nördlichste Höhenburg, ist solch ein Fall. Auch in Waren an der Müritz steht ein Weinschloss, das in Wahrheit aber eine Privatvilla war und erst Ende des 19. Jahrhunderts erbaut wurde. Da war der Weinbau im Norden schon lange passé.







Ganz Norddeutschland ist übersät mit Orts- und Straßennamen, die auf einstigen Weinbau hinweisen: vom Segeberger Wienbarg zum Oldenburger Rebenacker, vom Weinbergsweg in Altdöbern bis hin zum Lauenburger Weingarten. Unzählige Wein- oder Weinbergsstraßen in Leipzig, Eberswalde, Lübeck oder Rostock bis hin zu Bremens Wienbergerstraße oder Rebenstorf bei Wustrow im Wendland – kaum ein Ort, in dem nicht ein Straßenschild oder gleich der Name des gesamten Fleckens auf längst vergangene Rebenpracht hinweist. Regelrechte Weinbaunester gab und gibt es in und um Berlin. In der Hauptstadt zeugen der Kelterweg, die Weinstraße oder der Weingartenweg von den Anstrengungen des Alten Fritz, hier Weinbau zu etablieren. Und in Spandau schei-

nen die Havelhänge in alten Zeiten eine regelrechte Hochburg der Rebkultur gewesen zu sein: Auf engstem Raum finden sich hier der Weingarten- und der Keltererweg, der Küfersteig, der Weinmeisterhornweg und die Weinbergshöhe. Nicht immer ist ein Straßename allerdings auch ein gültiger Hinweis auf eine entsprechende Weinbauvergangenheit: So in Hamburgs nördlichem Vorort Eidelstedt, wo inmitten von Furchen-, Baum-, Düren-, Stein- oder Kornäckern eben auch ein Rebenacker zu finden ist. Und wenig weiter südlich, in Bahrenfeld, verdankt die Wienbargstraße ihren Namen ebenfalls nicht früheren Rebkulturen, sondern, wie ein kleines Straßenschild ausweist, dem Schriftsteller Ludolf Wienbarg.

Weinhauptstadt Berlin – das Erbe des Alten Fritz



Ein Weingutsbesuch mit Vesper an der Mosel? Oder vielleicht doch in Baden, an der Nahe oder im Rheingau? Weit gefehlt! Das Weingut von Manfred Lindicke liegt in Werder an der Havel, nur einen Steinwurf von Potsdam entfernt. An Galgenberg und Wachtelberg hat Lindicke seit 1985 auf insgesamt knapp acht Hektar Reben gesetzt. Neben einer kleinen Zahl neuerer, pilz-resistenter Traubensorten werden hier auch Sauvignon blanc, Dornfelder und Müller-Thurgau kultiviert, deren Weine sogar offiziell als Qualitätsweine verkauft werden dürfen. Der Grund: Werder gehört weinrechtlich zum deutlich weiter südlich gelegenen Anbaugebiet Saale-Unstrut.

Die große Besonderheit des Lindicke'schen Weinguts sind die beiden „Weinlehrpfade“, die mit jeweils 50 Weiß- und Rotweinsorten sowie weiteren 40 Tafeltraubensorten bestockt sind. Hier finden sich nicht nur die üblichen Verdächtigen für kalte Klimazonen, sondern neben Pinot noir alias Spätburgunder auch so wärmeheischende Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot. Schon ein Vorgriff auf eine weiter steigende Erderwärmung? Bordeaux bei Potsdam oder Côtes-du-Havel?

Im Havelland im Südwesten von Berlin hat sich in den letzten Jahren ein regelrechter Weintourismus entwickelt.









Der Anbau von Weinreben bedarf der Zustimmung der Europäischen Union. Im Jahr 2008 ist es uns gelungen, entsprechende Pflanzrechte mithilfe der Landesregierung nach Schleswig-Holstein zu übertragen“, heißt es auf einem übergroßen Hinweisschild direkt neben der alten Grebener Windmühle am Schierensee in der Holsteinischen Schweiz. Anders als auf der Insel Föhr hat hier aber kein einheimischer Landwirt sein Ackerland in Rebflächen verwandelt. Die Zeilen wurden von dem Nahewinzer Steffen Montigny aus Bretzenheim gepflanzt. Er keltert auch die Weine. Ähnlich verhält es sich mit den Flächen, die im Rahmen des Abkommens mit der EU und dem Land Rheinland-Pfalz – das besaß die Pflanzrechte, die in den Norden übertragen wurden – vom bekannten Rheingauer Weingut Balthasar Ress auf der Nobelinsel Sylt angelegt wurden.

Über die Motive der beiden kann nur spekuliert werden: Abenteuerlust, das Heischen um Medienaufmerksamkeit, Marketing? Die Bereicherung der eigenen Produktpalette durch Spitzenweine kann es angesichts der doch recht exotischen Rebsorten und der immer noch schwierigen klimatischen Bedingungen im Norden bei allem Respekt wohl kaum gewesen sein.

Denkwürdiger noch als das Engagement dieser Winzer aus südlichen Gefilden waren die politischen Umstände, die diese Entwicklung überhaupt erst möglich gemacht hatten. Schleswig-Holsteins Minister-

präsident Peter Harry Carstensen, so heißt es, habe persönlich bei seinem damaligen rheinland-pfälzischen Kollegen Kurt Beck interveniert, um diesen zur Abgabe der Pflanzrechte für zehn Hektar zu bewegen. Ob das wohl etwas damit zu tun hatte, dass ein Carstensen-Neffe, der von seinem Onkel eine Ackerfläche gepachtet hatte, dann von den neuen Weinbaummöglichkeiten profitieren durfte?

Honi soit qui mal y pense ...

*Abenteuerlust?
Marketing?*

Weniger ist mehr

von Thomas A. Vilgis

Der Trend geht nach oben! Wo noch vor wenigen Jahrzehnten zehn oder zwölf Volumenprozent Alkohol im Wein die Regel waren und für leichte, aber aromatisch ausdrucksvolle Weine wie die von Mosel oder Rhein vollkommen ausreichten, müssen es heute oft 14 oder mehr „Umdrehungen“ sein. Ob dafür das Klima oder mehr noch veränderte Weinbergs- und Kellertechniken verantwortlich sind, sei dabei einmal dahingestellt. Des alten Winzers Kunst war es, Weine mit niedrigem Alkoholgehalt, aber aromatischer Opulenz und Vielschichtigkeit zu erzeugen – eine Qualität, die dem Genießer der Schwergewichte von heute leider allzu oft verborgen bleibt.

Physikalisch ist das einfach zu erklären: Alkohol ist das ideale Lösungsmittel für die meisten der Aromen im Wein. Und was gut gelöst ist, verflüchtigt sich, ergo riecht nicht. Damit bestimmt der Alkoholgehalt ganz entscheidend das geschmackliche Gesamterlebnis. Jedenfalls wenn man davon ausgeht, dass das „Wein“ genannte Gemisch aus Wasser und Ethanol sowohl aus Aromen für die Nase als auch aus Geschmacks- und Reizstoffen für die Zunge besteht. Und nicht nur aus einem kleineren Teil dieser Komponenten!

Die sensorische Entwicklung aber geht klar in Richtung Gaumen: Restsüße, d. h. Zucker, Säure und adstringierende Tannine, besser Polyphenole, sind wasserlöslich und verflüchtigen sich nicht, ganz gleich, wie warm oder kalt, wie alkohollastig oder alkoholar der Wein daherkommt. Anders die Aromen: Im Gegensatz zu den reinen Geschmackskomponenten müssen sie, um überhaupt wahrgenommen werden zu können, als „Aromadampf“ über der Weinoberfläche schweben. Deshalb tauchen Weinfreunde ihre Nase so gerne ins Glas und erschnüffeln so die Qualität des Tropfens.



Thomas A. Vilgis forscht am Max-Planck-Institut für Polymerforschung über physikalisch-chemische Eigenschaften von Lebensmitteln. Er ist Autor diverser Bücher zu diesem Thema und Mitherausgeber des „Journal Culinair“.

Die Intensität des Dufts – wissenschaftlich: Odoraktivität – wird nämlich durch die Riechschwelle und den Dampfdruck bestimmt. Die Riechschwelle ist die jeweils geringste Konzentration eines Aromastoffs, bei der dieser noch wahrnehmbar ist. Bei manchen „Düften“, wie etwa dem Korkmuffler, reichen dazu bereits ein paar Moleküle. Der Dampfdruck wiederum wird neben der Temperatur durch den Alkoholgehalt bestimmt, wobei der Effekt der umgekehrte ist. Während bei steigender Temperatur der Dampfdruck ebenfalls steigt, sinkt er bei steigendem Alkoholgehalt. Gilt bei der Temperatur deshalb „je höher, desto mehr (Aroma)“, so ist es beim Alkohol genau umgekehrt.

Aromastoffe umgeben sich im Wein mit einer mehr oder weniger dicken Ethanol-„Hülle“, die ihnen den direkten Weg zu den Riechzellen der Nase versperrt.

Das gilt übrigens sowohl für Aromen, die beim Riechen erschnüffelt, als auch für solche, die beim „Weinbeißen“ am Gaumen freigesetzt werden und ihren Weg „von hinten“ – wissenschaftlich: retronasal – finden sollen. Je höher der Alkoholgehalt, desto dicker diese Hülle, desto weniger Duft also an den Riechzellen!

Bei manchen Aromastoffen, wie etwa dem typischen Linalool des Muskatellers, sinkt die Duftintensität bei einem um zwei Grad höheren (zwölf statt zehn Volumenprozent) Alkohol bereits um die Hälfte.

Für die Nase – immerhin die Hälfte des Weinhimmels – wäre weniger (Alkohol) deshalb mehr (Duft). Zumal sich bei hohem Alkoholgehalt und relativ warm getrunkenen Weinen zusätzlich noch flüchtiges Ethanol über die Aromen legt, diese verdeckt und für eine „alkoholische Nase“ sorgt. Besonders stark leidet der Duft bei Weißweinen, da sie in der Regel deutlich kühler getrunken werden, was ihre Aromen ohnehin schon träger, sprich weniger flüchtig macht.



HAWESKO.DE

HANSEATISCHES WEIN & SEKT KONTOR

Sparen Sie
49 %

SPANISCHES PROBIER-PAKET



ZWIESEL KRISTALLGLAS

6 Flaschen + Dekanter
zum Jubiläumspreis statt € ~~115,35~~ nur € **59,-**

www.hawesko.de/enos

oder Tel. 04122 50 44 33 unter Angabe der Vorteilsnummer 1049978 bestellen.

Keine Versandkosten innerhalb Deutschlands!

Zusammen mit 6 Flaschen im Vorteilspaket erhalten Sie einen Dekanter von Zwiesel Kristallglas, Deutschlands renommiertem Glashersteller, im Wert von € 29,95. Versandkostenfrei innerhalb Deutschlands. Max. 3 Pakete pro Kunde und nur solange der Vorrat reicht. Es handelt sich um Flaschen von 0,75 Liter Inhalt. Alkoholische Getränke werden nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr geliefert. Informationen zu Lieferbedingungen und Datenschutz finden Sie unter www.hawesko.de/datenschutz. Ihr Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Nikolas von Haugwitz, Gerd Stemmann, Anschrift: Hamburger Straße 14-20, 25436 Tornesch, Handelsregistereintrag: HRB 99024 Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr: DE 25 00 25 694.

Von wegen freie Wahl ...

DEIN GESCHMACK GEHÖRT MIR!

von Björn Held

Der Anlass war wichtig: Ein Freund hatte seinen Besuch angekündigt. Er hatte mich in der gemeinsamen Studienzeit mit Beaujolais Primeur, Federweißem und Zwiebelkuchen bekannt gemacht und mit seinen Geschichten über die verschiedenen Weine beeindruckt. Da musste es schon etwas Besseres sein, kein Billigwein aus dem Supermarkt – ein Besuch im Fachgeschäft war angesagt. Auch ein wenig Hintergrundwissen wollte ich dort mitnehmen, um damit später bei Tisch zu glänzen. Und ja, ein kräftiger Rioja sollte es sein, denn das, da war ich mir sicher, war ein Wein, mit dem ich würde punkten können.

Gesagt, getan! Der Einkauf war schnell erledigt. Wieder im Auto, musste ich allerdings feststellen, dass ich zwei Kisten Merlot und einige Flaschen Chablis geladen hatte. Viel mehr, als ich eigentlich hatte kaufen wollen, und statt des spanischen Rioja waren es französische Weiß- und Rotweine geworden! Wie konnte das ausgerechnet mir, dem erfahrenen Konsumpsychologen passieren?

Lag es daran, dass ich in einer Weinhandlung mit französischem Namen eingekauft hatte? An der Einrichtung oder der Beratung durch den Verkäufer? Natürlich wusste ich um die verkaufsfördernden Effekte des Ladendesigns. Wusste, dass die Obst- und Gemüseabteilung im Supermarkt gleich am Eingang positioniert ist, um die Kunden so zu entschleunigen, dass sie nicht im Lauftempo durch den Laden rauschen. Wusste, dass auch die Backwarenabteilung in der Nähe des Eingangs liegt, damit der Duft von frisch gebackenem Brot den Appetit anregt – hungrige



Menschen kaufen anders und mehr. Und ich wusste auch, dass leise Hintergrundmusik mit einer Taktfrequenz von etwa 70 bis 80 Hertz das Gehtempo verlangsamt und zu längerer Verweildauer, sprich höheren Umsätzen führt.

Ich erinnerte mich an eine Studie, für die in der Weinabteilung eines englischen Supermarkts mit Musik experimentiert worden war. An manchen Tagen war klar als französische erkennbare, an anderen wieder typisch deutsche Musik gespielt worden. Und siehe da: Der Absatz von Weinen des Landes, dessen Musik ertönte, stieg jeweils sprunghaft

an. Dieses Ergebnis war deshalb so bemerkenswert, weil die Kunden, nach erfolgtem Einkauf nach ihren Beweggründen gefragt, in keinem Fall die Musik erwähnten. Stattdessen wurden andere, „plausiblere“ Gründe genannt – der Preis etwa, die Rebsorte oder das Anbaugebiet. Selbst als sie darauf hingewiesen wurden, dass sie Weine gekauft hatten, die zur Hintergrundmusik „passten“, bestanden die meisten noch darauf, von den Klängen nicht beeinflusst worden zu sein, ja sie nicht einmal gehört zu haben. Für eine andere Studie wurde in einer Weinhandlung an manchen

Tagen Klassik, an anderen Popmusik gespielt – mit dem Ergebnis, dass an den Tagen mit klassischer Musik signifikant mehr hochpreisiger Wein verkauft wurde.

Wie nun kommt es zu solchen Phänomenen, von denen wir selbst beim Einkauf gar nichts bemerken? Warum kaufen Menschen bei französischer Musik mehr französischen Wein, bei klassischer Musik teureren? In der kognitiven Psychologie erklärt man derartige Effekte mit dem sogenannten „Priming“.

Ein erster Reiz beeinflusst die Verarbeitung aller späteren Reize und damit unbewusst unser Denken und Handeln. Beim Einkauf können so die Ladengestaltung, der Duft, die Temperatur und eben auch die Musik bestimmte Denkschemata und Gedächtnisinhalte aktivieren. Diese Schemata sind Teil von Konzepten, die im Rahmen der Sozialisation des jeweiligen Kulturkreises durch die Ausbildung bestimmter neuronaler Netzwerke im Gehirn gebildet werden. Der unter Hirnforschern geläufige Satz „what fires together wires together“ beschreibt diesen Lernmechanismus: Er wirkt durch die Verknüpfung von Neuronen, Nervenzellen, die gemeinsam erregt werden. Durch diese Verknüpfung von Einflüssen, die gemeinsam auftreten und wahrgenommen werden, erstellt das Gehirn eine Art „Statistik der Umwelt“, aus der wiederum Konzepte, Stereotypen und Handlungsschemata resultieren. Je häufiger zwei Reize gemeinsam auftreten, desto stärker die Verknüpfung der beiden im Gehirn. Das führt zu bestimmten Verhaltensdispositionen, denn Dinge, die zu solchen erlernten und aktivierten Konzepten passen, werden vom Gehirn leichter, schneller und flüssiger bearbeitet und in der Konsequenz dann auch positiver beurteilt.

Aufgrund dieses „Primings“ lassen sich die Resultate der beiden erwähnten Studien jetzt einfach erklären. Bei französischer Musik wird vom Gehirn das Konzept „Frankreich“ aktiviert. Und weil französische Weine für unser Gehirn zu diesem Konzept passen, werden diese Weine positiver beurteilt und häufiger gekauft. Bei klassischer Musik kaufen Menschen deshalb teureren Wein, weil Weintrinker, die sich gemeinhin durch höhere Bildungsabschlüsse, höhere Durchschnittseinkommen und eine größere Wertschätzung von Kunst auszeichnen, gelernt haben, diese Musik mit höherem sozioökonomischem Status und mehr Prestige zu assoziieren:

BEI FRANZÖSISCHER MUSIK WIRD MEHR FRANZÖSISCHER, BEI DEUTSCHER MUSIK MEHR DEUTSCHER WEIN VERKAUFT.

beides Elemente, die auch mit teurerem Wein verknüpft sind. Dieses „Priming“ wirkt nicht nur bei der Kaufentscheidung, sondern beeinflusst auch das direkte Erleben und die Beurteilung von Produkten. Kurz: Musik beeinflusst den Geschmack oder besser unsere Geschmackswahrnehmung. Dieser Frage ging Adrian North von der Heriot-Watt University in Edinburgh einmal im Rahmen einer Studie zu Weingeschmack und

Weinstil nach. Seine Studie bewies, dass der Musikstil nicht nur die Auswahl und Zahlungsbereitschaft beeinflusste, sondern auch den Geschmack selbst. Wurde bei einer Verkostung dramatische Musik wie etwa die Orff'sche Carmina Burana gespielt, so wurde der Geschmack des verkosteten Weins als stärker und schwerer beurteilt.

Anders beim Hören des beschwingten Blumenwalzers aus Tschaikowskis Nussknacker. Auch hier aktiviert die Musik ein bestimmtes Konzept, das dann auch auf den Wein übertragen wird. Diesmal ist das Konzept physischer Natur, denn im Falle der Carmina Burana wird das Konzept *schwer* aktiviert, beim Blumenwalzer dagegen das Konzept *leicht*.

Kehren wir zurück zum Ausgangspunkt: Ob in meinem Weingeschäft tatsächlich französische Musik lief, erinnere ich nicht mehr, obwohl der Laden einen französischen Namen trug. Aber selbst wenn das so war, erklärt es noch nicht, warum ich so viel mehr Wein kaufte, als ich eigentlich vorhatte, und auch nicht wie geplant nur roten. Um diese Fragen zu beantworten, muss man die Situation in ihrer Gesamtheit betrachten, denn in einer Weinhandlung wird man ja, anders als etwa beim Online-Kauf, mit all seinen Sinnen angesprochen. Wenn

die multisensorische Ansprache stimmig ist und miteinander harmonisierende Konzepte aktiviert, wenn diese dann noch attraktiv sind und zur Motivationslage des Käufers passen, fühlt dieser sich sichtlich wohl, und seine Kauf- und Zahlungsbereitschaft steigen signifikant.

Eines der Vehikel, um den Wohlfühlfaktor zu erhöhen, ist die Umgebung, sprich, die Einrichtung. Sie sollte so gehalten sein, wie es der Käufer aufgrund seiner kulturellen Erfahrungen, seiner Lerngeschichte im Kontext von gutem Wein erlernt hat. Meine Weinhandlung hatte genau das versucht. Die Einrichtung bestand aus Massivholzmöbeln und Holzregalen, die im dunklen Braun alter Eichenfässer gehalten waren und deren Maserung klar erkennbar war. Das suggerierte große Weinkompetenz und hohe Qualität, Authentizität und Natürlichkeit der Produkte. Über den Regalen hingen Fotos von Weinbergen und Landkarten der Anbauggebiete, aus denen die Weine stammten. Auch das vermittelte Weinkompetenz und Kennerschaft. Die Wände trugen unregelmäßigen, deutlich strukturierten Rauputz, der bordeauxrot bzw. altweiß gestrichen war und gemeinsam mit dem Bodenbelag aus Naturfliesen den natürlich authentischen Eindruck der Ladengestaltung abrundete.





Die Produkte selbst und ihre Preise waren handschriftlich ausgezeichnet, was wiederum auf Konzepte wie Sachkenntnis, Sorgfalt und Liebe zum Detail hinweist. Die Weinflaschen im Regal waren ordentlich ausgerichtet, und aufgrund der Zwischenräume zwischen den einzelnen Flaschen entstand nicht der billige Eindruck eines dicht gedrängten Supermarktreals; jede Flasche hatte Raum, um ihre Wirkung zu entfalten. Unterhalb der Regale standen Kartons mit Wein. Das aktivierte das Konzept Mengenverkauf; es signalisierte, dass man hier üblicherweise Wein kistenweise und eben nicht nur flaschenweise wie im Supermarkt kauft.

Und noch ein Faktor bestimmte mein Kaufverhalten: Es war Ende November, und in der Weinhandlung wurde Beaujolais Primeur verkostet. Im Marketing spricht man hier von anlassbasiertem Marketing. Man wählt ein Datum, um den Verkauf saisonaler Produkte anzuregen: die Spargelzeit im Frühsommer, um Weißwein zu verkaufen, die Zeit der Martinsgans im November, um Rotweinverkäufe anzuregen. Dass mich ein Mitarbeiter fragte, wann und zu welchem Anlass ich den Wein zu trinken vorhatte, war ebenfalls eine Form anlassbasierten Marketings. Es erlaubte ihm einerseits, sich als

Experte zu profilieren, andererseits gab er mir das Gefühl, wichtig zu sein und mit meinen Bedürfnissen ernst genommen zu werden. Ich erzählte vom bevorstehenden Besuch des Freundes, worauf er mir den Merlot empfahl, von dem es nur ein begrenztes Kontingent gebe, das immer schnell vergriffen sei. Damit aktivierte er bei mir zwei sehr wirksame Entscheidungsmechanismen: die Verknappungsheuristik – Stichwort „Limited Edition“ –, durch die der immaterielle Wert des Produkts gesteigert und ein sofortiger Kaufanreiz geschaffen wird. Bei Wein funktioniert diese Verknappungsheuristik besonders gut, da ein bestimmter Wein ja immer nur in begrenzter Menge und in einem ganz bestimmten Jahr erzeugt wird. Darüber hinaus aktivierte seine Bemerkung bei mir den „Herdeneffekt“: Ich verstand, dass auch andere Kunden diesen Wein kaufen wollten, was bewies, dass er gut sein musste. Dieser Herdeneffekt ist ein wichtiger Faktor, nicht nur für die Kursentwicklung am Aktienmarkt. Er tritt besonders häufig in Erscheinung, wenn der Käufer selbst vom Kaufobjekt wenig oder keine Ahnung hat. Wenn ich beispielsweise in einer fremden Stadt ein

DER RIOJA, DEN ICH KAUFEN WOLLTE, WAR SCHON LANGE VERGESSEN

Restaurant suche, werde ich das wählen, in dem schon viele Gäste sitzen, und nicht das mit den leeren Tischen.

Gemeinsam bilden die Verknappungsheuristik und der Herdeneffekt ein unschlagbares Paar: In meinem Fall führte die Auskunft, dass der Wein meist schnell vergriffen sei, in Kombination mit einer interessanten Geschichte über seine besondere Machart dazu, dass die Kiste schon fast im Kofferraum meines Wagens lag.

Mittlerweile war der Rioja, den ich eigentlich hatte kaufen wollen, schon lange vergessen. Ich war erleichtert und zufrieden. Ich hatte gefunden, was ich suchte: einen besonderen Wein, über den ich meinem Studienfreund Interessantes erzählen konnte.

Dass ich den Verkäufer in dieser Stimmung schließlich auch noch nach einem leckeren trockenen Weißwein für die Damen fragte – gerne auch etwas Besonderes und am besten auch mit einer netten Geschichte garniert ...



Björn Held promovierte in London zum Thema unbewusste Handlungssteuerung und erforscht seitdem in Hamburg implizite Prozesse im täglichen Konsumverhalten.

Die Last der Flaschen

von Eckhard Supp

Es ist zum Haareausreißen: Lange Jahre haben wir gebraucht, um uns beim Restaurantbesuch an die aus Frankreich übernommene Figur des Sommeliers – in schnödem Deutsch: des Weinkellners – zu gewöhnen. Und dann ...

Zuerst überraschte uns die Gastronomie – oder war es die Mineralwasserindustrie? – mit der Figur des Wassersommeliers, dann tauchten der Käse- und jüngst sogar ein Gewürzsommelier auf. Demnächst warten wahrscheinlich der Servietten- oder der Bestecksommelier auf uns. Und weil der gastronomischen Fantasie ja keine Grenzen gesetzt sind: Wie wär's mit dem Reservierungs- und dem Rechnungssommelier, die beide natürlich unter der strengen Aufsicht des Maitresommeliers arbeiten. In der Küche des Gourmettempels waltet dann unter anderem auch ein Topfwaschsommelier, am Eingang begrüßt uns der Türaufhaltesommelier. Und schon soll, wie man hört, selbst der eine oder andere Koch darüber nachdenken, den eigenen Ruhm durch die Kreation eines entsprechend wohlklingenden Sommelier-titels zu mehren.

Vielleicht bedarf es ja all dieser klingenden Titel, um überhaupt noch Personal für die anstrengende und



oft eher unterbezahlte Arbeit in der Gastronomie zu finden. Dann hätten diese sprachlichen Verrenkungen wenigstens noch einen tieferen Sinn. Bedenkt man aber, woher das Wort Sommelier eigentlich stammt, dann wundert man sich schon, warum alle Gastro-Welt so scharf darauf ist, sich mit ihm wie mit einem Adelstitel zu schmücken.

Ursprünglich stammt der „saumalier“ aus dem Altprovenzalischen. Damals, im 14. Jahrhundert, war er (noch) ein Saumtierführer. Saumtiere, in der Regel Esel oder Maultiere, wurden zum Transport größe-

rer Lasten auf gebirgigen Saumpfadern eingesetzt. Das Wort selbst geht nämlich zurück auf das lateinische „sauma“ oder „sagma“, was so viel wie Last bedeutet. Im Französischen wurde aus dieser „sauma“ die „somme“, der „saumalier“ wurde zum „sommier“ und schließlich zum „sommelier“, der sich zunächst einmal um die allgemeine Verproviantierung seiner Arbeit gebenden Herrschaften bemühen musste. Erst im 19. Jahrhundert tauchte der Begriff als spezialisierte Bezeichnung des für Weinkeller und Weinservice Verantwortlichen auf.

Die Figur des Saumtierführers also das Nonplusultra aller Karriereträume in der Gastronomie?

WASSERSOMMELIER MARKE EIGENBAU

Sommeliers erklären und servieren dem Gast seinen Wein. Nennen sie sich Wassersommelier, dann sind sie für die Auswahl an stillen oder sprudelnden Durstlöschern zuständig. Das noch junge Berufsbild gerät aber bereits jetzt in die Krise. Der italienische Brunnen San Pellegrino hat nämlich eine Testkarte entwickelt, mithilfe derer künftig jeder Laie bei Tisch Geschmack und Erscheinungsbild seines Lieblingswassers selbst untersuchen und so zum Selfmade-Wassersommelier werden kann. Säure, Frische, Klarheit und eine Reihe weiterer Eigenschaften können auf diese Art bewertet werden. Ganz alleine und ohne die Hilfe des Sommeliers darf der Gast anschließend entscheiden, ob das von ihm bestellte Wasser besser zu Weiß- oder zu Rotwein, zu schwerem oder zu leichtem Essen passt. Bleibt nur zu klären, ob der fortan beschäftigungslose Wassersommelier all die geöffneten, analysierten und vielleicht nicht für gut befundenen Wässerchen auch auf die Rechnung setzen darf.



MEHR BUBBLES IM GLAS, BITTE!

Wer einmal hinter die Kulissen der Kellerei Bouvet-Ladubay an der Loire geschaut hat, weiß um die dort gehegten und gepflegten Überraschungen. Kellereichef Patrice Monmousseau lässt auf Kellerpartys gern leicht bekleidete Damen herumtanzen und hat mit dem notorischen Scherenöter Gérard Depardieu einen Spezialschäumer namens Taille Princesse entwickelt. Nun also der neueste Coup: Bubble Brush nennt sich das Produkt ganz unfranzösisch, sieht aus wie ein Füllfederhalter und ist verdammt nützlich. Große Cham-

pagner, Crémants, Cava und Sekte gehören nämlich oft nicht in schmale Schaumwein-, sondern eher in voluminöse Weingläser. Weil die aber meist keinen Moussierpunkt besitzen, an dem sich die begehrten Perlen bilden können, vergisst in ihnen der Schäumer schlicht das Schäumen. Mit dem metallenen Griffel kann der Kenner jetzt kratzend Abhilfe schaffen, eine Unebenheit in den Glasboden ritzen und dem Schaumwein zu seinen Bläschen verhelfen. Nicht nur für Kellerpartys eine Offenbarung!



TEURER TACKER

Die meisten Weine, weiß wie rot, müssen rasch konsumiert werden, nachdem die Flasche einmal geöffnet wurde. So jedenfalls die gängige Meinung. Spätestens nach zwei oder drei Tagen verlieren sie an Qualität. Was den Weinfreund dazu veranlasst, entweder die Flasche rasch auszutrinken oder den Rest wegzuschütten. Doch mit der Eile soll es nun vorbei sein. Die US-amerikanische Firma Coravin hat ein Konservierungssystem entwickelt, das



... Weingeschwurbel

*Ein Wein wie ein
heiterer Sommertag*

... Weingeschwurbel

*Hat eine dezent
fleischige Prägung*

den Genuss vervielfacht ... sofern alles richtig funktioniert. Das einem Profitacker nicht unähnliche Gerät wird auf die noch verkorkte Flasche gesetzt, eine Hohnadel wird durch den Korken gestochen, und es kann losge-

hen. Beim Betätigen des „Abzugs“ fließt das Edelgas Argon in die Flasche, Wein aus einer kleinen Öffnung am Kopf des Geräts heraus. Ob das Ganze immer verlässlich funktioniert, ist nach Meinung von Kritikern noch nicht

bewiesen; Studien sind Mangelware. Ganz billig ist der Spaß auch nicht, denn nicht nur das Gerät kostet knapp 300 Euro, auch die Gaskapseln schlagen schmerzhaft zu Buche. Die billigere Alter-

native: die angebrochene Flasche wieder verschließen und ab damit in den Kühlschrank. Das verzögert den unerwünschten Alterungsprozess zumindest um einige Tage. Jedenfalls bei guten Weinen.

... Weingeschwurbel

Dieser Cuvée rockt mit verführerischen schwarzen Früchten



MOSEL
FASZINATION WEIN

WEIN VON HELDEN

Unsere steilen Schieferlagen sind ein Terroir der Extreme. Uraltes Gestein, kühles Klima und harte Arbeit lassen Riesling voller Leichtigkeit und Mineralität entstehen.

Besuchen Sie uns auf der ProWein 2015. Halle 13 / C59

www.weinland-mosel.de/prowein2015



„Madame! Les Allemands“

■ von Don und Petie Kladstrup

August 1944: Das Ende des Krieges und die Niederlage des Dritten Reichs sind abzusehen. „Weinführer“ Heinz Bömers ist soeben erst aus Bordeaux nach Deutschland zurückgekehrt. In seiner Abwesenheit verminen deutsche Truppen Teile der Stadt, vor allem den Hafen. Die Sprengsätze sollen beim Abzug der Besatzer gezündet werden. Der deutsche Hafenkommandant aber zögert, den Befehl zur Zerstörung zu geben. „Es wäre“, meint Hauptmann Ernst Kuhnemann, „nichts als ein absurder Racheakt.“ Andererseits: „Sollte ich eine entsprechende direkte Anweisung aus Berlin erhalten, wäre ich in einer sehr schwierigen Lage.“

Der als streng geheim klassifizierte Befehl trifft am 19. August ein. Fünf Tage später, um genau 17 Uhr des 24. August, soll mit der Zerstörung des Hafens begonnen werden. Während der Kommandant noch grübelt, wie er sich verhalten soll, schreitet einer seiner Untergebenen zur Tat. Der Mann, der die Zweifel seines Vorgesetzten teilt, jagt kurzerhand den Holzschuppen in die Luft, in dem die Zünder für die Sprengsätze gelagert werden. Bordeaux, der Hafen, aber auch Millionen dort gelagerter Weinflaschen sind gerettet.

Fast genau vier Jahre zuvor war die deutsche Armee in Frankreich eingefallen. Innerhalb weniger Wochen hatten Hitlers Soldaten das Land überrannt. In Bordeaux, der wichtigsten Weinregion, hatte sich die Weinhändlerfamilie Lawton gerade im Salon zum Nachmittagstee versammelt, als das Serviermädchen an der Tür klopfte. „Madame“, konnte sie noch sagen, „les Allemands.“ Und schon marschierte ein Dutzend Soldaten in den Raum, um die Übernahme des Hauses zu verkünden.

Für die meisten Franzosen waren die ersten beiden Besatzungsmonate verwirrend. Alles schien außer Kontrolle. Selbst die Deutschen waren durcheinander. Einem Historiker zufolge „waren alle vom Tempo der Siege überrascht – das deutsche Oberkommando, die Ministerien in Berlin und sogar Hitler selbst.

Niemand war darauf vorbereitet, schon zu diesem Zeitpunkt detaillierte Pläne umzusetzen. Das Ergebnis war absolutes Chaos.“

Aus den Weinbergen von Château Montrose wurde ein Schießstand. Auf Cos d'Estournel begannen die dekorativen Glocken an den Spitzen des pagodenförmigen Schlossdachs plötzlich zu schlagen: Soldaten nutzten sie als Zielscheibe. Château Mouton-Rothschild war kaum besetzt, als die Truppen im Inneren dieses

architektonischen Juwels begannen, auf die unschätzbaren wertvollen Bilder an den Wänden zu schießen – nicht aufzuhalten von der durch die Säle rennenden älteren Köchin, die versuchte, so viele Bilder wie möglich vor der Zerstörung zu retten.

Ohne klare Befehlsstrukturen liefen die Soldaten Amok und rissen sich alles, dessen sie habhaft werden konnten, unter die Finger. Vor allem auf den Wein hatten sie es abgesehen. Wie ein Franzose, selbst ehemaliger Soldat, trocken bemerkte: „Soldaten saufen!“

Winzer und Abfüller in Bordeaux bemühten sich nach Kräften, ihre wertvollen Lager zu schützen. Viele versteckten ihre wertvollsten Flaschen hinter eilig hochgezogenen falschen Wänden in ihren Kellern. Andere verbargen sie hinter Holzstapeln oder vergruben sie in Erdlöchern. May-Eliane de Lencquesaing, in der Branche „Generalin“ genannt, deren Familie mehrere Weingüter im Bordeaux besaß, erinnert sich, wie sie auf Château Pichon-Lalande einen riesigen Schrank vor den Eingang zum Weinkeller schoben. Ein nutzloser Versuch, denn die Deutschen entdeckten das Versteck.

Nicht weit vom Besitz der de Lencquesaings glaubte ein anderer Winzer die todsichere Lösung gefunden zu haben. Er versenkte Hunderte Flaschen seiner besten Jahrgänge in einem Teich vor dem Château – nur um am folgenden Morgen von wütendem Hämmern an der Haustüre geweckt zu werden. „Monsieur – was

soll das bedeuten?“, deutete der deutsche Offizier auf den Teich. Auf der Oberfläche schwammen zum Entsetzen des Winzers zahllose Weinetiketten.

Im August 1940, knapp zwei Monate nach Beginn der Invasion, war wieder weitgehend Ordnung eingekehrt. Jetzt ging es Berlin vor allem darum, Frankreichs lukrative Weinindustrie, allen voran die des Bordelais mit seinen Millionen Flaschen bester Weine, zu erhalten. Darüber hinaus planten die Nazis, Wein und andere

DER MANN JAGTE KURZENT-SCHLOSSEN DEN SCHUPPEN MIT DEN ZÜNDERN IN DIE LUFT.

**Aufgabe der „Weinführer“
war es, so viel guten Wein
wie möglich nach Deutsch-
land zu bringen, von wo aus
er weltweit verkauft wurde.**

Waren über den großen Atlantikhafen der Stadt in alle Welt zu verschiffen. In den Köpfen Hitlers und seines Stabes würde all dies nach Kriegsende zu Deutschland gehören – und sie waren fest entschlossen, ihre Beute entsprechend zu schützen.

Deshalb rekrutierten die Berliner Wirtschaftsplaner aus den Besten des deutschen Weinhandels eine Sonder Einheit, deren Mitglieder meist als „Weinhändler in Uniform“ bezeichnet wurden.

Die Franzosen nannten diese Männer „Weinführer“. Ihre Aufgabe war es, so viel guten französischen Wein wie möglich zu kaufen und nach Deutschland zu bringen, von wo aus er dann mit hohem Gewinn weltweit verkauft werden würde – um bei der Finanzierung der Feldzüge des Dritten Reichs zu helfen. Jede Weinregion hatte ihren eigenen „Weinführer“. Heinz Bömers, der Chef des schon im 19. Jahrhundert gegründeten Bremer Handelshauses Reidemeister & Ulrichs, Deutschlands größtem Weinimporteur, wurde nach Bordeaux abkommandiert.

Doch die Berliner Bürokraten hatten die Rechnung ohne den Wirt gemacht. Zwar stimmte es, dass die „Weinführer“ Experten und Weinhändler waren. Aber sie waren viel mehr, waren mit ihren Kollegen in der französischen Weinindustrie zum Teil eng befreundet. Über Generationen hinweg gepflegte Geschäftskontakte

waren längst über rein kommerzielle Beziehungen hinausgewachsen. Im gegenseitigen Austausch hatte man den Beruf in den Unternehmen der Partner gelernt. Fließend parlierten sie in der Sprache des anderen. Sie waren sogar die Paten der Kinder ihrer Geschäftsfreunde.

Die „Weinführer“ wussten auch, wie es einer der Winzer zu Recht anmerkte:





Heinz Bömers (li.)
im Gespräch mit
einem französischen
Geschäftsfreund.

„Eines Tages, egal ob in fünf Tagen oder fünf Jahren, wird dieser Krieg zu Ende und Frankreich immer noch der Nachbar Deutschlands sein. Und dann werden wir immer noch miteinander leben und Geschäfte machen müssen.“ Worte, denen ein Bömers nur voll und ganz zustimmen konnte.

Seine Ankunft in Bordeaux war für Heinz Bömers fast wie eine Heimkehr. Vor dem Ersten Weltkrieg war seine Familie Eigentümerin von Château Smith Haut Lafitte gewesen. Dort hatte sie Wein gekellert, bis die französische Regierung kurz nach dem Ersten Weltkrieg ihren wie allen anderen deutschen Besitz konfiszierte. Von Bremen aus hatte Bömers in den darauffolgenden Jahren französische Weine importiert und enge Beziehungen zu den wichtigsten Erzeugern des Landes aufgebaut. Dennoch stürzte seine Ankunft kurz nach dem Waffenstillstand von 1940 viele seiner alten Bekannten in ein Dilemma: Ihr Freund und Geschäftspartner agierte jetzt schließlich im Namen des Feindes. Im Versuch, die Sorgen der Franzosen zu zerstreuen, versicherte der „Weinführer“ ihnen in einer seiner ersten Ansprachen, dass er noch immer ihr Freund sei.

„WIR KONNTEN UNSEREN WEIN DEN DEUTSCHEN VERKAUFEN – ODER IHN WEGSCHÜTTEN.“

Restzweifel aber blieben. „Bömers war ein sehr mächtiger Mann“, erinnerte sich etwa Jean-Henri Schyler, Besitzer von Château Kirwan. „Wenn man ihm keinen Wein verkaufen wollte, konnte er es einem befehlen.“ Mindestens ein Weinhändler lehnte sich denn auch offen gegen den „Weinführer“ auf. Hugues Lawton, der die Firma seiner Familie, einen der ältesten Bordelaiser Négoces leitete, hatte seinen Beruf bei Bömers in Bremen erlernt. Als er von dessen Kaufabsichten und den offerierten Preisen hörte, lehnte er rundweg ab. Bömers explodierte: „Wenn du uns keinen Wein zu unseren Bedingungen verkaufst, stehen schon morgen vor al-

len Weinkellern in Bordeaux Wachen mit aufgepflanztem Bajonett.“

„Nur vorwärts“, antwortete Lawton. „Dann mach das!“ Natürlich machte Bömers seine Drohung nicht wahr; dennoch wurde den Franzosen schnell klar, dass die Sperre aller anderen Märkte für sie nur eines bedeuten konnte: Sie waren gezwungen, sich mit ihm einig zu werden. Wie einer der Winzer sagte: „Wir konnten unseren Wein den Deutschen verkaufen – oder ihn in die Gironde kippen.“ Für viele war das eine bittere

Entscheidung. Die besten Bordeaux galten als unverzichtbarer Bestandteil des französischen Kulturerbes. „Wird auch dieser Teil unserer Zivilisation konfisziert und geplündert werden?“, fragte einer der Erzeuger. „Wird er, zusammen mit den Renoirs, den Matisse und den Georges de la Tours, auf die andere Seite des Rheins gebracht?“

Aber anstatt sie auszurauben, tat Bömers seinen Freunden in Bordeaux einen großen Gefallen. Er nahm ihnen enorme Mengen Wein minderer Qualität ab, die nach den Ernten der 1930er Jahre unverkauft geblieben waren. Eine seiner Bestellungen belief sich auf nicht weniger als eine Million Flaschen. May-Elaine de Lencquesaing sollte das später zu einem sehr wohlwollenden Urteil bewegen: „Bömers agierte so ausgewogen wie möglich, um einerseits die Deutschen nicht zu verärgern und andererseits für seine französischen Winzerfreunde zu sorgen.“ Das aber war nicht immer ungefährlich. Laut Jean-Henri Schyler „war seine Arbeit für Bömers ein ständiger Drahtseilakt. Er spielte ein gewagtes Doppelspiel.“ Eine Einschätzung, die auch Bömers' Sohn Heinz junior später teilte: „Mein Vater hat mir erzählt, dass die Regierungsvertreter seine Zahlen in der Regel akzeptierten und damit zufrieden waren, den vermeintlich besten Deal zu bekommen. Und in der Regel funktionierte das Spiel auch bestens.“

Aber nicht immer. Dreimal wurde Bömers in das Büro von Reichsmarschall Hermann Göring befohlen. Als „beängstigend“ beschrieb der „Weinführer“ diese Begegnungen später: „Göring beschuldigte mich zu großer Vertrautheit mit den Vertretern des französischen Weinhandels und damit praktisch des Verrats.“ Er habe, so Bömers, seinen Rücktritt angeboten, den Göring aber nicht annahm, wohl wissend, dass Bömers als der Experte für Bordeaux schlechthin galt. „Aber ich kann gar nicht

GÖRINGS BÖSARTIGKEIT WURDE NUR NOCH VON SEINER GIER ÜBERTROFFEN.

beschreiben, wie unschön und sogar schrecklich diese Begegnungen waren.“

Vor seiner Abreise nach Frankreich war Bömers noch in die NSDAP eingetreten. Seinem Sohn zufolge sah er diesen Schritt als „notwendig fürs Überleben und für den Schutz der Familie an. Mein Vater hasste die Nazis. Er war ein überzeugter Gegner Hitlers und betrachtete ihn als Kriminellen.“ Besonders aber verabscheute er Göring, den er als einen „anmaßenden Schlägertypen“ empfand. Einen Mann, dessen Börsartigkeit nur noch von seiner Gier übertroffen wurde.

An den Reichsmarschall dachte Bömers, als er den Menschen in Bordeaux riet, ihn sofort zu kontaktieren, sollten sie von anderen Deutschen, gleich welchen Ranges, angesprochen und nach ihren Weinen gefragt werden. In diesem Fall werde

Fotos: ullstein bild, Eckhard Supp, Hermann Segnitz / Adolph Segnitz & Co





Deutsche Truppen in Bordeaux. Bei ihrem Abzug 1944 sollte der Hafen mit seinen riesigen Weinlagern gesprengt werden, was ein deutscher Offizier verhindern konnte: Er jagte das Lager mit den Zündern in die Luft.

Damals war Mouton eines der wenigen Châteaux des Bordelais mit eigener Abfüllung. Nur allzu gerne klebten die Arbeiter deshalb Mouton-Etiketten auf von Bömers geschickte Flaschen. Der so „aufgewertete“, in Wahrheit mediokre Wein wurde dann direkt ins Büro des selbst ernannten Weinkenners in Berlin geschickt. Der Feldmarschall beklagte sich nie.

Es gab indes Grenzen, auch für einen Bömers. Als eine Gruppe von Unterhändlern in Bordeaux ihm einreden wollte, die deutsche Führung könne den Unterschied zwischen ihren Grand Crus und billigem Wein aus dem Midi nie erschmecken, wurde er wütend. Seinen Feinden einige gefälschte Flaschen unterzuschieben war eine Sache. Etwas ganz anderes war es, einen Riesenbetrug zu planen, der letztlich auch seine berufliche Reputation hätte schädigen können. Ein Standpunkt, den die meisten seiner Kontaktleute in Bordeaux akzeptierten.

Kaum einer von ihnen hielt Bömers für einen Nazi. Einem der Winzer gestand der „Weinführer“, dass er es gar nicht abwarten könne, „seine Uniform wegzwerfen“ und wieder in sein privates Berufsleben zurückzukehren. „Er war einfühlsam und schadete dem Weinhandel so wenig wie möglich“, beschrieb ihn einer der Händler.

Nicht wenige priesen Bömers Einsatz als „Weinführer“ sogar in höchsten Tönen. „Er hat unsere Weine gerettet“, ist die feste Überzeugung May-Elaine de Lencquesaings. „Er stellte sicher, dass keiner von uns zu viel Wein verkaufen musste. Und er sorgte dafür, dass wir immer bezahlt wurden. Wenn natürlich auch nur zu den Preisen, die die Deutschen festgelegt hatten.“

er unverzüglich intervenieren. „Das ist so geschehen“, sagte Heinz junior, „das ist tatsächlich so passiert.“ Aber natürlich konnte Bömers nicht überall gleichzeitig sein. Und es gab immer Menschen, die sein System zu umgehen suchten.

So gab es deutsche Offiziere, die ohne Papiere und ohne offizielle Genehmigung mit französischen Schwarzhändlern arbeiteten. Die mit ihren Armeelastwagen direkt auf den Weingütern vorfuhren und mit riesigen Mengen Wein wieder abzogen.

Bömers war überzeugt, dass Göring hinter vielen dieser Zwischenfälle steckte. Seiner Ansicht nach wollte der Reichsmarschall so viele Flaschen wie möglich in seinen Besitz bringen. Einmal erhielt Bömers von Göring den direkten Auftrag für mehrere Kisten Mouton-Rothschild. Weil der „Weinführer“ Mouton aber für viel zu gut für Leute wie Göring befand, bat er die Arbeiter des Châteaux um ihre Hilfe bei einem kleinen Betrug.



Don und Petie Kladstrup waren lange Zeit Korrespondenten für US-Medien in Paris. Sie sind die Autoren zweier Bücher über das Schicksal des französischen Weinbaus im Zweiten Weltkrieg sowie eines Bandes über die dänische Emigration in die USA im 19. Jahrhundert.

Eine Flasche und ihre Geschichte

Das Geheimnis von Burg Falkenstein

SCHLOSS RHEINHARTSHAUSENER
RIESLING ERBACHER RHEINHELL 1921

■ von Angelika Franz





Fotos: Fotolia, Sotheby's London

Am Abend des 20. März 1992 rutschen im Westflügel von Burg Falkenstein im Harz drei erwachsene Menschen auf dem Boden herum. Karl-Christoph Graf von der Asseburg-Rothkirch, der Hettstedter Landrat Hans-Peter Sommer und Museumsleiterin Gisela Templin kratzen an den Fugen des Fußbodens über der Kapelle und brechen schließlich die Fliesen heraus. Darunter kommt eine Falltür zum Vorschein. Als sie sich öffnet, glänzen den dreien Gold, Kristall und das dunkle Glas von Weinflaschen entgegen. Es ist ein Wiedersehen: 46 Jahre zuvor haben der Graf selbst und sein älterer Bruder Lothar den Schatz in dieser Kammer verborgen.

Es war der April des Jahres 1945, die Rote Armee rückte immer näher. Eilig suchten die Brüder alles zusammen, was die Familie an Schätzen besaß. Goldene Ringe und Besteck, Schmuck und Porzellan kramten sie aus Schubladen und Schränken. Auch der wertvolle Asseburger Becher war unter den Preziosen – ein Glas, das angeblich einst ein Kreuzritter aus Ägypten mitgebracht hatte – sowie eine frühe Ausgabe des Sachsenspiegels. Und noch etwas wollten sie auf keinen Fall plündernden Russen überlassen: den Wein. Unter den Schätzen der Familie waren neun Flaschen Riesling vom Erbacher Rheinhell aus dem Jahr 1921, den sie ebenso vorsichtig zu den Juwelen legten wie einige Flaschen Château Lafite aus dem Jahr 1900, den 1905er Château Cheval Blanc und den Claret 1911 von Château Ségur. Kein russischer Soldat sollte sich mit ihnen betrinken dürfen.

Einen Teil der Kostbarkeiten vergruben die jungen Grafen am Fuß einer alten Eiche unterhalb der Burg – genau 18 Schritte von ihrem Stamm entfernt. Den Großteil aber legten sie in das niedrige Zwischengeschoss zwischen der

Spinnadie und der Kapelle im Westflügel. Dort gab es keine Fenster – und der einzige Zugang zu dem nur eineinhalb Meter hohen Raum war die Falltür im Fußboden der Spinnadie. Als alles verstaubt war, tarnten sie die Tür, so gut es ging: Sie legten die Fliesen wieder darüber, und ein Bediensteter schwärzte die Fugen.

Die Russen kamen, der Krieg fand ein Ende, und die DDR wurde gegründet. Die Brüder hatten sich zwar nach Brakel bei Paderborn gerettet – die Burg und mit ihr die versteckten Schätze aber blieben unerreichbar im anderen Teil Deutschlands zurück.

Aus Burg Falkenstein wurde ein Museum, das Karl-Christoph 1985 kurz nach dem Tod seines Bruders zum ersten Mal nach Kriegsende besuchte. Als Tourist getarnt kontrollierte er dabei unauffällig den Fußboden der Spinnadie, der offenbar intakt geblieben war.

Nach dem Fall der Mauer wurden die Besuche der Familie auf „ihrer“ Burg häufiger. Es war schließlich Karl-Christophs Schwiegersohn Peter Vickery, ein britischer Offizier, der sich am Abend des 24. Juni 1990, als ganz Deutschland vor dem Fernseher das WM-Achtelfinale verfolgte, zur Eiche vor der Burg wagte. Von der stand zwar nur noch ein Stumpf. Doch 18 Schritte davon entfernt schlug sein Metalldetektor an.

Unter einer Decke verborgen konnte Vickery die Kisten in Sicherheit bringen. Als im Jahr darauf umfassende Renovierungsarbeiten anstanden, war es an der Zeit, das Schweigen zu brechen und das Versteck unter der Spinnadie preiszugeben.

Die Frage des Eigentums blieb zunächst ungeklärt. Erst 2000 bekam der Haupterbe der Familie den Großteil zugesprochen – und ließ ihn über Sotheby's versteigern. Die neun Flaschen Erbacher Rheinhell gingen für 1.265 britische Pfund an einen unbekannten Bieter.



CHAMPAGNER FÜR DIE LORDS

Die Mitglieder des britischen Oberhauses sind offenbar sehr qualitätsbewusst, was ihren Champagner angeht. Wie sich kürzlich herausstellte, lehnte das House of Lords den Vorschlag eines kostensparenden gemeinsamen Caterings mit dem Unterhaus ab und beharrte darauf, die Verpflegung wie bisher separat einzukaufen. Das berichtete die britische Zeitung „The Guardian“. Der ziemlich bedeutungslosen Kammer des britischen Parlaments stehen jährlich 1,3 Millionen Pfund, rund 1,6 Millionen Euro, für Speisen und Getränke zur Verfügung. Seit 2010 stehen den Mitgliedern des Oberhauses pro Jahr und Kopf fünf Flaschen Champagner zu. Nun haben die Lords wohl Angst, dass der Champagner aus gemeinsamem Catering nicht mehr ihren Ansprüchen genügen könne. Apropos: Ob im Parlamentskeller an der Themse auch einige der inzwischen recht beachtlichen englischen Schaumweine lagern, ist nicht bekannt.

EIN BUSEN VOLLER PERLEN

Jahrelang wurden wir belehrt: Groß, dünnwandig und klar muss das Gefäß sein, aus dem Männer und Frauen von Welt ihre Köstlichkeiten genießen. Auf kei-

... Weingeschwurbel

*Die Region lag im Dornröschenschlaf
und wurde wachgeküsst*

nen Fall durften Gläser von dem beeinträchtigt sein, was Weintrinker im 19. Jahrhundert noch schätzten: Ornamente, eingeritzte Muster und Prägungen. Die waren bisher so tabu wie Fast Food beim Galadinner. Allmählich jedoch macht sich Nostalgie breit. Die Firma Spiegelau nennt eine Gläserserie mit zarten Linien „Renaissance“, und Glasmacher Riedel hat seine „Veritas“-Serie um eine der verpönten Schaumweinschalen erweitert. Wer es noch stillvoller, pardon, bizarrer will: Sogar eine nach der linken Brust von Kate

Boulevard, dem Hollywood Boulevard und der Shoppingmall „Canoga Park“ drei Automaten aufgestellt – zum Bers- ten gefüllt mit Kaviar. Die, passend zur Klientel, „Boutique“ genannten Verkaufsmaschinen halten nicht nur eine Vielzahl von Sorten, Qualitäten und Portionsgrößen echten Kaviars bereit. Angeboten werden auch profaner Schneckenkaviar und Fischeier mit 24-karätiger Goldauflage – zur Dekoration, versteht sich. Und wer nach langer Partynacht der Dekadenz noch einmal richtig frönen möchte,

... Weingeschwurbel

Lässt das Herz eingefleischter Weinliebhaber höherschlagen

Moss geformte Sektschale ist jetzt auf dem Markt und kann im Londoner Restaurant „34“ getestet werden. Ob das, was die Gäste da schlürfen, noch etwas mit Genuss und Qualität zu tun hat, darf aber bezweifelt werden.

KAVIAR TO GO

Wer kennt sie nicht, die nächtliche Panikattacke angesichts eines gähnend leeren Kühlschranks. Damit wenigstens die Reichen und Verwöhnten von Los Angeles keine Not mehr leiden müssen, hat die Unternehmerin Kelly Stern im sogenannten „Beluga-Dreieck“ zwischen dem Santa Monica

zieht ein geschmacklich „verfeinertes“ Döschen Kaviar für den vernachlässigten Hund oder die verwöhnte Katze. Über eine Smartphone-App verraten die Maschinen, welche Sorten sie gerade bereithalten. Billig ist der Kaviar to go nicht. Für die Kilodose Beluga will der Automat mit schlappen 5.000 Dollar gefüttert werden – in Cash. Weil aber niemand in Los Angeles nachts mit so viel Bargeld unterwegs ist, hat Mrs. Stern den Standort ihrer Kaviar-„Boutiquen“ klug ausgewählt: Bis zum nächsten Geldautomaten sind es jeweils nur wenige Schritte.

... Weingeschwurbel

Die verspielte Struktur prägt das Gesamtbild



Fotos: Michael Nelson, stuffticated, Andrew Grandson

Flüssige Träume

Renommee pur Würzburger Stein

Es war, so behauptet man, die älteste noch trinkbare Flasche Wein, die je geöffnet wurde. 1961 eröffnete sich dem britischen Weinautor und Auktionator Michael Broadbent die einmalige Gelegenheit, am Inhalt einer Flasche vom Würzburger Stein zu nippen, die im Bürgerspital der Bischofsstadt aufbewahrt wurde. Es war die vorletzte Flasche aus dem Jahrgang, die letzte ist noch heute unversehrt. Broadbent beschreibt minutiös, wie der Inhalt noch angenehm duftend ins Glas kam, wie er dann aber sekundlich verfiel, bis er schließlich braun und ungenießbar war. Dieses Schicksal wäre den Flaschen, die im Rahmen der 2. Deutschen Riesling Challenge mit mehr als 350 weiteren in blinder Probe – den Verkostern waren weder Erzeuger noch Weinbergslage bekannt – getestet wurden, sicherlich erspart geblieben. Ihr Inhalt hätte auch bei schon gezogenem Korken noch tagelang Hochgenuss beschert. Aber auch diese Weine zeigten erneut, wie überragend diese Weinbergslage ist, die zu den Hochzeiten des deutschen Weinbaus zu den renommiertesten und teuersten der Welt gehörte. Zwei Riesling-Trockenbeerenauslesen des Jahrgangs 2011 – eine vom erwähnten Bürgerspital, die andere vom Weingut des Juliusspitals – dominierten die Wertung der edelsüßen Dessertweine, ein trockener 2007er punktete bei den gereiften Rieslingen. Wie dagegen der Jahrgang 2014 ausfällt, wird abzuwarten bleiben. Denn die Natur kann großzügig, aber auch heimtückisch sein. Nur 19 Minuten dauerte der Hagel am vergangenen 11. September an, dann war etwa ein Zehntel der Früchte mühevoller Arbeit des Jahrgangs 2014 zunichtegemacht. Vielleicht erreicht der Rest ja dann doch wieder die Größe vergangener Jahre und Jahrhunderte.

Die Weine:

Riesling TBA 2011 + Riesling Hagemann 2007, Bürgerspital, Theaterstraße 19, 97070 Würzburg, weingut@buergerspital.de – Riesling TBA 2011, Juliusspital, Klinikstraße 1, 97070 Würzburg, info@juliusspital.de



Steil ragt der Würzburger Stein direkt hinter dem Stadtzentrum auf.



Fotos: Eckhard Supp

Auch 2011 brachten die Keller des Bordelais wieder herrliche Weine hervor.



Das A....-Jahr? Bordeaux 2011



Eigentlich war es zu erwarten: Bordeaux hatte 2009 und 2010 so grandiose Weine hervorgebracht, dass die Folgejahre hinter diesem Niveau nur zurückbleiben konnten. 2009 waren es die hohen Temperaturen, die den Weinen Kraft mitgaben. 2010 dann war der Witterungsverlauf über das Jahr hinweg so perfekt, dass aromatischere, aber auch ausbalanciertere Weine kaum noch denkbar schienen.

Und so kam es, wie es kommen musste. Kaum wurden die Roten des 2011er Jahrgangs einer breiteren Öffentlichkeit vorgestellt, regnete es auch schon fast unflätige Kommentare. Ein echtes „Arschjahr“ sei das, von dem man besser die Finger ließe. Wer die Flasche tatsächlich einmal selbst unbefangen probiert hatte, rieb sich erstaunt die Augen. Sprach man da wirklich über dieselben Weine?

Wenn man dann ein wenig nachbohrte, konnte man sich des Eindrucks nicht erwehren, dass einige der übelsten Kommentare, die vor allem auf Blogs und in Social Media zu lesen waren, von Händlern kamen, die in der Begeisterung der Vorjahre ihre Lager zu voll gepackt hatten und jetzt Probleme hatten, diese Mengen an den Weinfreund zu bringen. Da konnte ein neuer Jahrgang nur stören.

Tatsache ist, dass auch das Jahr 2011 jede Menge guter, ja sogar sehr guter Rotweine hervorgebracht hat. Es sind keine Blockbuster, keine Überflieger, eher „klassische“ Weine, die nicht nur deutlich preiswerter auf den Markt kamen als die beiden vorangegangenen Jahrgänge, sondern auch deutlich früher trinkreif sein werden. Diese Qualität zeigten dabei nicht nur Namen, die – wie Troplong Mondot aus Saint-Émilion – immer zu den besten des Bordelais gehören, sondern auch ansonsten als eher durchschnittlich bekannte wie La Tour de By aus dem Médoc.

Die Weine:

Saint-Émilion Grand Cru 2011, Château Troplong Mondot, 33330 Saint-Émilion, contact@chateau-troplong-mondot.com – Médoc 2011, Château La Tour de By, 33340 Bégadan, info@la-tour-de-by.com

Flüssige Träume

Weißer Pracht Österreich 2013

Da haben sich Weinfreunde jahrelang darüber gestritten, ob die österreichischen Weißweine, allen voran Rieslinge und Grüne Veltliner der Wachau, nicht viel zu alkoholisch und schwer geworden sind, ihre Finesse und Eleganz verloren haben. Und dann kommt da so ein Jahrgang wie 2013. Ein Jahr, in dem fast alles, was Österreich an Weißen hervorbracht hat, eine ungewöhnliche Harmonie ausstrahlt, perfektes Gleichgewicht zwischen Kraft und Frische, Frucht und Biss, Schmelz und Säure zeigt. Perfekt wie schon seit Langem nicht mehr.

Und das gilt für die Wachau ebenso wie für die benachbarten Gebiete des Kamptals und des Kremstals, für Wagram und Neusiedlersee wie für die ferne Steiermark, für den Grünen und den Roten Veltliner wie für Riesling oder Sauvignon blanc. Man mag beklagen, dass an der Spitze des österreichischen Weißweinangebots seit Jahren immer dieselben Erzeuger zu finden sind. Neue Namen sind selten. Bei den Roten scheint die Szene deutlich lebendiger. Allerdings fällt auf, dass sich der Schwerpunkt doch ein wenig von den Stars der 1990er Jahre wie den Pichlers, Knolls, Alzingers oder Pragers hin zu Betrieben wie Geyerhof, Stadt Krems oder Veyder-Malberg verschoben hat, die noch vor wenigen Jahren nur wenige Insider auf dem Schirm hatten. Zwei der besten Weine des Jahrgangs stammen von Bernhard Ott aus Feuersbrunn am Wagram und von Ilse Maier aus dem Kremstaler Geyerhof. Es sind der unglaublich dichte und kräftige, fast schon burgundisch wirkende Grüne Veltliner vom Feuersbrunner Rosenberg und ein Riesling mit betörenden Aromen und enormer Frucht im Mund von der Lage Johannisberg im Kremstal. Kurzum: Weißwein in Perfektion.

Die Weine:

Riesling Kirchensteig, Weingut Geyerhof, Oberfucha 1, A-3511 Furth, weingut@geyerhof.at – Grüner Veltliner Rosenberg, Weingut Bernhard Ott, Neufang 36, A-3482 Feuersbrunn, bernhard@ott.at



Viele der besten Weißweinlagen Österreichs liegen an den Ufern der Donau.





PFÄLZER HIRSCH IN NÖRDLICHEM KOHL

von Achim Schwekendiek

Es war eine Weintour wie jedes Jahr. In der Pfalz sollte sie beginnen, wo natürlich erst einmal die großen Deidesheimer Güter auf dem Programm standen. Anschließend sollte es weiter an den Kaiserstuhl gehen. Auch einen neuen Namen hatte ich auf meiner Liste, Stefan Meyer, einen jungen Winzer aus Rhodt. Er leitet seit 2007 das über 300 Jahre alte Weingut der Familie. Nach den ersten üblichen Floskeln war er beim Gang durch den Keller kaum noch zu bremsen. Leidenschaft pur!

Mich hatten anfänglich nur die einfacheren Weine interessiert, die ich in meinen Kochkursen verwenden wollte. Bei einer üppigen Vesper, die die Familie später auftrug, machte es dann klick! Der Pinot noir Meyers von der Edenkobener Lage Schwarze Letten war Weltklasse, seine rauchigen Noten passten perfekt zu den Aromen der Vesperplatte, und ich musste instinktiv an mein Lieblingsgericht aus Kindheitstagen denken: Grünkohl.

Grünkohl? Dieses urtypische Bier-und-Korn-Gericht? Noch zu Hause grübelte ich, warum mir ausgerechnet ein solches Gericht eingefallen war, aber mein Ehrgeiz war geweckt.

Zuerst kochten wir den Grünkohl ganz klassisch. Dann probierten wir es mit einigen Wildvarianten, weil uns

das Schweinefleisch – auch in der Konfrontation mit dem Wein – zu fett vorkam. Letztlich fiel unsere Wahl dann auf ein Stück vom jungen Hirschkalb, nicht größer als ein Rehrücken – ein solcher könnte es natürlich auch sein (wie im Rezept auf S. 102, d. Red.). Wir brieten das Stück, räucherten es leicht mit Wacholder- und Douglasientrieben, griffen aber auch die Schwarze Johannisbeere aus dem Duft des Weins auf und legten deshalb getrocknete Cranberrys in Cassis ein. Das Resultat war vollkommene Harmonie.



Schloss Schwöbber, besser bekannt als Schloss Münchhausen, da es einst der Familie des Lügenbarons gehörte, bietet das adäquate Ambiente für Achim Schwekendieks Kreationen



Die Zutaten

480 g Rehrücken,
ausgebeint und ohne Sehnen
1 TL Dijonsenf
400 g Grünkohl, geputzt
200 ml Brühe
80 g Frühstücksspeck
80 g Zwiebeln
2 EL Griebenschmalz
40 g Haferflocken
200 g Schweinebauch
1/3 Steckrübe
1/2 Bregenwurst
0,5 g Agar-Agar
50 ml Cranberrysaft
50 ml Portwein, rot
100 g Cranberrys
1 EL gestoßenen Pfeffer
1 EL Dijonsenf
0,5 EL Meaux-Senf, grob
80 ml Geflügelbrühe
7 g Maizena
1 Eigelb
2 Eiweiß
8 EL Rehjus



Fotos: Eckhard Supp

Zubereitung

- 1 Den Rehrücken auslösen.
- 2 Den Schweinbauch in gesalzenem Wasser gar kochen (Brühe aufbewahren). Die Zwiebeln klein würfeln und mit dem gewürfelten Speck im Griebenschmalz anbraten. Den Grünkohl putzen und grob hacken. Dann in gesalzenem Wasser 1 Minute abkochen. Nun den Grünkohl zur Zwiebel-Speck-Masse hinzufügen. Gut verrühren und mit der Brühe aufgießen. Bei milder Hitze den Kohl eineinhalb Stunden schmoren lassen. Nach einer Stunde die Haut der Bregenwurst einstechen und mit den Haferflocken dazugeben. Den Grünkohl mit Salz, Pfeffer abschmecken und den Senf einrühren.
- 3 Die Steckrübe in 3 mm dicke Scheiben schneiden und quadratisch ausstechen. In etwas Schmalz weich dünsten. Mit Salz abschmecken.
- 4 Den Portwein einkochen. Cranberrysaft zugeben und mit dem Agar-Agar 1 Minute köcheln lassen. Nun die Cranberrys zugeben und nochmals 1 Minute kochen lassen. Auskühlen lassen und dann gut verrühren.
- 5 Etwas von der Brühe abnehmen und mit der Stärke und dem Eigelb verrühren. Den Rest der Brühe aufkochen. Zwei Arten Senf zugeben und die Stärke langsam einrühren. Aufkochen lassen. Eingeweichte Gelatine zugeben und abkühlen. Dann das Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. 0,5 cm dick auf eine Silpatmatte streichen und bei 50 °C 3–4 Stunden im Ofen trocknen.
- 6 Den Rehrücken mit Salz und Quatre-épices würzen. Von beiden Seiten anbraten und 2–3 Minuten im Ofen bei 165 °C garen. Dann 5 Minuten ruhen lassen, aufschneiden, den gestoßenen Pfeffer daraufgeben und mit Rehjus anrichten.



Die Verkostung

Buxton notiert zunächst eindeutig fruchtige Aromen wie Datteln, Rosinen und reife Birne, dann „trockenere“ Düfte wie Pauspapier (Durchschreibpapier) oder Palmarosa, ein ätherisches Öl aus Süßgräsern mit rosig-brotigem Charakter. Später dann nimmt er Holzaromen wahr: Zedern, Patschuli und Damascenone und schließlich weißen Pfeffer, leichte Zimtpuren und das pfirsichähnliche Aldehyd C-14. Im Mund beschreibt er den Wein kurz und knapp als trocken, sauer, von grüner Weinhefe geprägt und nimmt dann wieder das Aroma von Datteln wahr. Dass es sich um einen deutschen Wein handeln muss, scheint ihm klar.

Weingeschmack ist eine sehr subjektive Angelegenheit. Sollte man jedenfalls meinen. Deshalb lässt **enos** in regelmäßigen Abständen ausgewählte Weine von ganz unterschiedlichen Menschen verkosten. Von Männern und Frauen, Weinkennern und Weinlaien, Liebhabern großer, teurer sowie Konsumenten einfacher, preiswerter Weine. Die Weine werden immer „blind“, d. h. ohne Kenntnis von Herkunft, Rebsorte, Erzeuger und Jahrgang verkostet und beschrieben. Zur Premiere von **enos** kommen zwei international anerkannte Profi-„Nasen“ zu Wort: der Sommelier Gerhard Retter und der Parfümeur Mark Buxton.

Gerhard Retter ist einer der wenigen, auch einem breiteren Publikum bekannte Sommelier Deutschlands. Das liegt nicht nur daran, dass er in verschiedenen Fernsehshows mitwirkte, sondern auch daran, dass er in einem Werbespot für die H-Milch eines bekannten Erzeugers vor die Kamera trat. Vor allem aber kann Retter auf eine Bilderbuchkarriere zurückblicken, die ihn in die Restaurants der besten und bekanntesten Köche der Welt führte: Eckart Witzigmann in München, Gordon Ramsay in London, Frédy Girardet im schweizerischen Crissier und Heinz Hanner in Mayerling bei Wien gehörten genauso wie das berühmte Berliner Hotel Adlon zu



Der Riesling Rudesheimer Schlossberg 2012 vom Weingut Georg Breuer schnitt bei den Verkostungen im Rahmen der 2. Deutschen Riesling Challenge mit fünf von fünf möglichen Sternen hervorragend ab. Er wächst auf Schiefer- und Quarzitböden in einer der besten und renommiertesten Rheingauer Weinbergsanlagen.

Fotos: Eckhard Supp

seinen Arbeitgebern. Vor einigen Jahren übernahm Retter zusammen mit seiner Frau die Fischerklausen in Lütjensee bei Hamburg. Ein Freund guter Weine ist auch Mark Buxton. Der in England geborene, in Hamburg aufgewachsene und seit mehr als 20 Jahren in Paris beheimatete Buxton gilt als einer der kreativsten Köpfe aus der Zunft der Parfümeure. Er hat für eine Vielzahl der bekanntesten Labels Düfte kreiert, darunter Givenchy, Versace, Van Cleef & Arpels, Paco Rabanne, Lagerfeld, Burberry, Cartier, Chopard u. v. m. Seine eigene Marke vertreibt er unter anderem in der Pariser Boutique „Nose“, deren Mitinhaber er ist.

Krieg der Nasen

Zwei anerkannte „Nasen“ also, die dennoch ihren ganz eigenen Zugang zum Wein finden, wie ihre Verkostungsnotizen zeigen: Während der Sommelier positive Eindrücke wie Frucht-, Blüten- oder Honignoten in den Vordergrund seiner Beschreibung stellt, notiert der Parfümeur deutlich mehr „Laboraromen“, aber auch exotische Düfte. Bei ihm findet man Hinweise auf das Aldehyd C-14 – das ist der Pfirsichgeruch, den auch Retter notiert –, aber auch ausgesprochene Essenzen aus der Welt der Parfümerie wie Patschuli oder Damascenone, eine chemische Verbindung, die Bestandteil des Dufts mancher Rosen ist. Für den Beobachter interessant war bei den Proben, dass jeder der „Kontrahenten“ Aromen wahrnahm, die sein Gegenüber überhaupt nicht nachvollziehen konnte.



Die Verkostung

Bei den Aromen fallen Retter zunächst Honig, Melone, Aprikosen, Birne und Pfirsich auf, dann machen sich für ihn zarte Petroltöne und Rosenholz bemerkbar, auch ein wenig Quitte. Die Fruchtaromen werden ergänzt durch Kräuterduft (Salbei und Rucola) und Teeblätter (Earl Grey). Danach drängen wieder Ananas, kandierte Orangenschale, Ingwer, Bienenwachs und kandierte Lindenblüten in den Vordergrund. Der Wein ist bei hoher Viskosität auch am Gaumen sehr komplex und tiefgründig, mit rauchigen und mineralischen Tönen, einer gewissen Salzigkeit und enormer Länge im Abgang. Dass er es mit einem deutschen Riesling zu tun hat, liegt für Retter auf der Hand.

enos

auf den Spuren von Proust...

mit der Krimiautorin Elisabeth Hermann

Wein ist für mich ... *Kultur!*

Der erste Wein, der bleibenden Eindruck hinterließ, war ein ... *Rotwein im Tetra Pak auf der Brücke von Avignon*

Am Wein schätze ich ... *seine Verfügbarkeit*

Zwischen Rot und Weiß fiele die Wahl auf ... *weiß*

Die Weinkarte im Restaurant sollte ... *lesbar sein, auch ohne Brille, die ich sehr oft vergesse*

Sommeliers sind für mich ... *Menschen, die oft in fremden Zungen reden*

Könnte ich in einer Weinregion leben, wäre das ... *die Ardèche*

Mein Lieblingswinzer ist ... *jeder dieser Zauberer, die aus einer Pflanze, Regen, Erde und Sommer Jahr für Jahr ein Wunder vollbringen*

Mein „Lieblingswein“ für jeden Tag ist ... *ein kühler Landwein im Steinkrug*

Die einsame Insel wäre nur erträglich mit einer Flasche ... *Wasser!*

Am liebsten teilen würde ich diese mit ... *Kommt darauf an. Wenn es die letzte ist ...*

Gespräche über Wein sind ... *Gespräche über das Leben. Letzten Endes ...*

Ein Lebenspartner, der keinen Wein mag, ist ... *vielleicht etwas nüchterner als ich. Manchmal ein Vorteil!*

Ein Leben ohne Wein wäre ... *vergleichbar mit einem Leben ohne Mops*



Das Ausfüllen von Persönlichkeits-Fragebögen war im 19. Jahrhundert ein beliebtes Gesellschaftsspiel in den Pariser Salons. Der Schriftsteller Marcel Proust füllte ihn gleich zweimal in seinem Leben aus. Frei nach Proust hat enos einen eigenen Fragebogen entworfen und Elisabeth Hermann gebeten, ihn auszufüllen. Die Journalistin und Autorin machte sich vor allem mit Kriminalromanen („Das Kindermädchen“) und mit der ZDF-Krimiserie um den Berliner Rechtsanwalt Vernau (Jan-Josef Liefers in der Hauptrolle) einen Namen. Am liebsten schreibt Hermann im Sommer in der Ardèche.



Step by Step

SAIBLING MIT CHICORÉE

Zu diesem Saibling empfiehlt Achim Schwekendiek einen Chardonnay aus der Toskana, und zwar den des Weinguts Capannelle, Jahrgang 2009, dessen Balance aus lebendiger Frucht und Aromen vom Barriqueausbau hervorragend mit den Fruchtnoten und Nussaromen der Komposition harmoniert.

Die Zutaten

- 80 ml Räucheraalfond
- 1 EL Black-Bean-Paste
- 2 Paprika, rot
- 2 Chicorée
- 1/2 Blumenkohl, lila
- 4 EL Fischvelouté
- 320 g Saiblingsfilet
- 80 g Nussbutter
- 1 EL Puderzucker
- 1 Spritzer weißer Balsamicoessig
- 6 EL Olivenöl, nativ extra
- 400 ml Orangensaft
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Prisen Salz
- 8 Blatt Limonenkresse (zum Dekorieren)



Chicorée halbieren und in
Orangensaft pochieren



Saiblingsfilet von der ...





... Haut ablösen



Chicorée in Puderzucker ...



... leicht karamellisieren

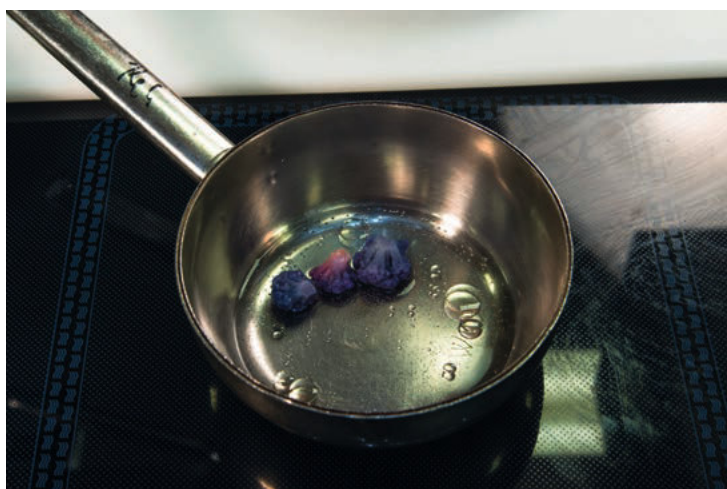
Paprikadreisecke in der
Pfanne grillen



Saiblingsfilet in Aalfond
ziehen lassen



Blumenkohlröschen
köcheln lassen



Zubereitung

Eine Paprika halbieren und die Scheidewände und Kerne entfernen. Dann mit Olivenöl beträufeln und bei 180 °C 20 Minuten im Ofen garen.

Die Haut abziehen und die Paprika mit etwas Salz und einem Spritzer weißem Balsamicoessig fein mixen.

Die andere Paprika vierteln, enthäuten und dann in Dreiecke schneiden.

Mit Olivenöl bepinseln und in einer Grillpfanne grillen.

Den Orangensaft mit etwas Salz, Zucker, dem Sternanis und Lorbeerblatt aufkochen. Dann den Chicorée halbieren und in dem Orangensaft bei 100 °C 5 Minuten pochieren.

Herausnehmen und mit dem Puderzucker leicht karamellisieren.

Den Blumenkohl in Röschen zupfen und in gesalzenem Wasser etwa 6 Minuten köcheln lassen.

Den Saibling 8 Minuten bei 55 °C im Aalfond ziehen lassen.

Die Nussbutter aufschäumen lassen und dann die Black-Bean-Paste einrühren.

Die Fischvelouté aufkochen, aufschäumen und alles anrichten. Mit dem Paprikamus (s. o.) aus dem Spritzbeutel und der Limonenkresse dekorieren.



Black-Bean-Paste in aufgeschäumte Nussbutter einrühren



Chicorée und Lachs anrichten, mit Blumenkohlröschen und Paprikadreiecken dekorieren, Black-Bean-Paste dazu und danach noch den Schaum der Velouté obenauf

Fotos: Eckhard Supp



Im nächsten enos ...

... erzählt Andrea Jeska von ihrer Reise ins **georgische Kachetien**, wo sie zum Ende der Weinlese mit Schulmeister Irakli und seiner Familie die „supra“, das traditionelle Festmahl feierte. Die Archäologin Angelika Franz berichtet von **Ausgrabungen in Galiläa**, bei denen Weine des biblischen Landes Kanaan entdeckt wurden. In unserer großen Bildreportage schwelgen wir in der **Ästhetik alter Rebstöcke**, einer Schönheit, die nur noch übertroffen wird von der Qualität der Weine, die aus ihren Trauben gekeltert werden. Passend dazu lässt uns Rosa Kruger, **die charismatische Mutter Courage des südafrikanischen Weinbaus**, an ihrem schwierigen Kampf für die Erhaltung des teilweise uralten Rebenbestands am Kap teilhaben. Angelika Deutsch berichtet von einem sozialen Projekt der **österreichischen Winzervereinigung Pannobile**, dem im Lichte der aktuellen politischen Diskussionen eine ganz unerwartete Bedeutung zukommt. Außerdem entführen wir Sie in den Mercat de Sant Josep in Barcelona, besser bekannt als **Mercat de la Boqueria**, und stellen Ihnen das luxuriöse **Schlosshotel Elmau**, den Ort des nächsten G7-Gipfels vor. Dazu gibt es wieder spannende Ortstermine, ungewöhnliche Weinangebote, neue Produkte, Nachrichten aus der Weinwelt.

Das nächste enos finden Sie ab 29. Mai in allen Bahnhofs- und Flughafenbuchhandlungen.

Abonnements unter www.enos-mag.de/abo





JEDEN MONAT NEU

Genuss mit



Mit allen Sinnen -
das ideale
Wasser für
Genussmomente



MACHEN SIE
DEN VERGLEICH! 

www.mineralienmacher.de

Das Wasser mit Stern.