

enos

von Wein, Menschen und Kulturen



EINFACH MAL WAS ABGEBEN!

Hilfe für Asylsuchende –
Pannobile-Winzer
unterstützen das Wiener
„Freunde Schützen Haus“

GOTTES EIGENES PARADIES

In Kachetien, Georgiens
wichtigster Weinbauregion
ist die Supra, das traditionel-
le Festmahl, der Höhepunkt
jeder Weinlese

VON DER VERGEBLICHKEIT DES GLASES

Wie er aufgrund eines Wein-
glases zum sozialen Außensei-
ter wurde, erzählt der Berliner
Schriftsteller Wladimir
Kaminer

ÄSTHETIK DER EXZELLENZ

Sie bringen nicht nur ausdrucksvolle Weine hervor,
sie bilden im Weinberg auch ihre ganz eigene, verwun-
schene Welt – Deutschlands schönste alte Reben



4 198944 609802 02



JEDEN MONAT NEU



Zum Glück gab es da auch noch eine negative Reaktion ... sonst hätten wir vielleicht wirklich abgehoben. Ernst nehmen musste man die Schimpftirade dann aber nicht – kam sie doch von einem, der seinen Beitrag zum Niedergang der Weinpublizistik bereits geleistet hat. Und ja, auch unsere Illustrationen gefielen nicht jedem, aber das ist beim Thema Humor in den Medien nicht ungewöhnlich. **Ansonsten war die Reaktion auf unsere erste Ausgabe fast schon überwältigend zustimmend. Auf Facebook, per E-Mail**

oder im direkten Kontakt bekamen wir so viel Lob, dass wir uns ein ums andere Mal ungläubig die Augen reiben mussten.

Die Süddeutsche, die NZZ, das Hamburger Abendblatt – sie alle rezensierten positiv. Das Schönste? Sie alle lobten vor allem unseren Anspruch, inhaltlich untadeligen, gut geschriebenen, nicht korrupten und hochwertig verpackten Journalismus zu liefern. Auf Facebook schrieb uns ein Leser, dass „enos eine neue Qualität von Weinjournalismus darstellt ... Ich kann mich nicht daran erinnern, wann ich mich zuletzt von einer Weinlektüre so bereichert gefühlt habe ...“

Diesen Anspruch versuchen wir natürlich auch diesmal zu erfüllen.

Mit einem Reisebericht von Andrea Jeska, die eine georgische „Supra“ erleben durfte. Mit der Reportage von Johannes von Dohnanyi über das soziale Engagement burgenländischer Winzer in Wien. Oder auch mit der Erzählung der Krimiautorin Elisabeth Hermann, die auf dem Pferderücken aufgelassene Weinbergterrassen ihrer Zweitheimat Ardèche durchstreifte. **An der Mosel und in der Pfalz entdeckten wir, wie schön alte Rebstöcke sein können, und die Südafrikanerin Rosa Kruger berichtet von ihren Bemühungen, die alten Reben vom Kap wieder ins rechte Licht zu rücken.** Markus Stolz, der einige Jahre lang versuchte, griechische Weine in alle Welt zu exportieren, dann aber nach Deutschland zurückkehrte – nur, um jetzt seinem Herzen folgend wieder nach Griechenland zu ziehen –, versucht in seinem Bericht nachzuvollziehen, woran es liegen kann, dass die Hellenen keinen Erfolg im Weinexport haben.

Natürlich wollen wir aus Fehlern lernen. Und hoffen, dass wir den Buchhandel diesmal so gut bestücken konnten, dass nicht wieder nach wenigen Tagen Hefte fehlen. Hoffen auch, dass die anfänglichen Schwierigkeiten bei den Abonnements gelöst sind. Derweil ist bereits die nächste Ausgabe von enos in der Planung. Dafür suchen wir übrigens nach nicht mehr bewirtschafteten Weinbergen in Deutschland. Wollen wissen, was aus ihnen geworden ist. Sie kennen solche Flächen? Dann schreiben Sie uns doch an redaktion@enos-mag.de.

hs
Eckhard Lorenz

INHALT

ORTSTERMIN 6

Kalterersee: Weinsee mit Vergangenheit +++ Storkow:
Natur gegen Kultur +++ Cricova: Cabernet im Blut

14 **ÄSTHETIK DER EXZELLENZ**

Titel:

Das Paradies für alte Reben in Deutschland ist ohne Zweifel die Mosel, die ältesten Stöcke aber stehen in der Pfalz. Im Weinberg schaffen sie ihre eigene, verwunschene Welt und sorgen für ausdrucksvolle Weine

24 **MUTTER COURAGE DER WEINBERGE**

Interview:

enos im Gespräch mit der Südafrikanerin Rosa Kruger, die sich die Erhaltung der alten Reben am Kap zum Ziel gesetzt hat

30 **EINFACH MAL WAS ABGEBEN**

Reportage:

Freunde Schützen Haus

Wie burgenländische Winzer Asylsuchenden in Wien Hilfe und ein Refugium bieten, die aus zweifelhaften Gründen abgelehnt wurden, berichtet Johannes von Dohnanyi

DAS ETWAS ANDERE ANGEBOT 39

Alles, nur nicht billig

WEINKAUF IN ... BARCELONA 40

Die schönste Markthalle der Welt

ZIMMER MIT WEIN 42

Schloss Elmau: Refugium für Mächtige

44 **GOTTES EIGENES PARADIES**

Reise:

Andrea Jeska feierte in Georgiens Weinparadies die Supra, das traditionelle Festmahl

MAULBEEREN UND PFERDEBREMSEN 54

Elisabeth Hermann entdeckt ihre Zweitheimat Ardèche auf dem Pferderücken



14



30





Fotos: Petr-Blaha, Eckhard Supp

59 PELZ AM GAUMEN
Thomas A. Vilgis über die
Geschmackschemie von Weinen

Geschichte:
KABRI 60
DIE WEINE DER KANAANITER

Kostverächter waren sie nicht, die Menschen von Kanaa.
Das zeigen Ausgrabungen in Galiläa, berichtet Angelika Franz

70 FLÜSSIGE TRÄUME
Türkei: Öküzgözü Boğazkere & Co.
Riesling Challenge: Rheingau, Rheingau über alles

74 FLASCHEN, DIE GESCHICHTE SCHRIEBEN
Süße Diplomatie

Kurzgeschichte:
VON DER VERGEBLICHKEIT 76
DES GLASES

Wie aus Wladimir Kaminer mithilfe eines Glases fast ein
richtiger Weinfreund geworden wäre

82 KRIEG DER NASEN
Eine Sommelière und ein Koch verkosten
Rotwein aus dem Swartland

Hintergrund:
GEH'N WIR ZUM GRIECHEN? 84

Richtig gute Weine haben sie, die Griechen. Nur mit dem
Export hapert es, und wie! Markus Stolz erklärt, warum.

90 ANGELFISCH AUS WADERSLOH
Ein westfälisches Rezept von Jens Bomke

RUBRIKEN

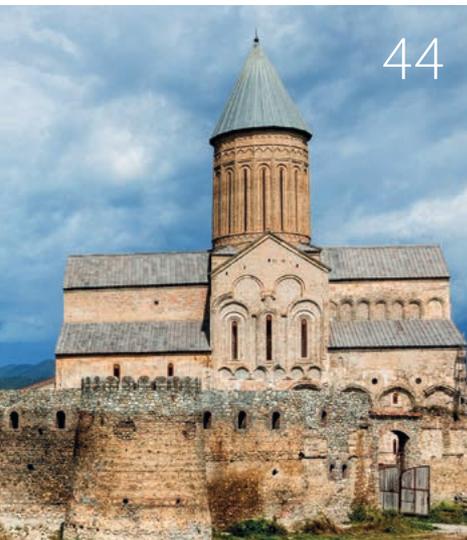
Luxus 5

News 12

Weinsprech 69

Produkte 80

Auf den Spuren von Proust 89



44

Weingeschwurbel ...

**VERKOSTUNGSNOTIZEN-
BAUKASTENBINGO**

*Stilblüten der Weinwerbung
gesammelt von T. 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@) V.i.S.d.P.

Redaktion
Johannes von Dohnanyi (jvdohnanyi@)

Mitarbeiter dieser Ausgabe
Alina Anghel, Jens Bomke, Johannes von
Dohnanyi, Dr. Angelika Franz, Thomas
Golenia, Elisabeth Hermann, Andrea Jeska,
Wladimir Kaminer, André Liebe, Hubertus
Meyer-Burckhardt, Klaus Stuttmann
(Illustrationen), Gabi Schwall, Markus Stolz,
Dr. Eckhard Supp, 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 Handelsauflage
VU Verlagsunion KG
Am Klingenweg 10, 65396 Walluf
Tel: 06123-6201830

Abo-Verwaltung & Einzelbezug
interabo GmbH
Düsterstraße 1, 20055 Hamburg
Tel: 030-8101006384
E-Mail: enos@interabo.de
Webshop: www.enos-mag.de/abo

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

enos erscheint vier Mal jährlich
Jahresabonnement (D): 39,00 €
Einzelheftpreis (D): 9,80 €

Für unverlangt eingesandte Manuskripte
und Bilder wird keine Haftung übernom-
men.

Copyright® Redaktionsbüro Dr. E. Supp
Alle Rechte der Verbreitung, auch durch
Film, Funk und Fernsehen, fotomechan-
ische Wiedergabe, Tonträger jeder
Art, auszugsweisen Nachdruck oder
Einspeicherung und Rückgewinnung in
Datenverarbeitungsanlagen aller Art sind
vorbehalten. Fotokopien für den persön-
lichen und sonstigen eigenen Gebrauch
dürfen nur von einzelnen Beiträgen als
Einzelkopien hergestellt werden.

Umschlagfoto: Leif Carlsson / Figarophoto
enos ist erhältlich im Bahnhofs- und
Flughafenbuchhandel, im Abonnement
(www.enos-mag.de/abo) und per E-Mail
unter enos@interabo.de.

Weinpoesie

von Klaus Stuttmann





Im Nebel entsteht die Edelfäule, die beim Sauternes für Süße sorgt.

G'SPRITZER, SÜSS

Mit einer ungewöhnlichen Idee will die Familie Cathiard, Eigner des Bordelaiser Châteaux Smith Haut Lafitte, dem in jüngerer Zeit kommerziell etwas flügelhahnen, aber immer noch berühmten Süßwein der Region wieder zum Fliegen verhelfen. Zusammen mit der zur Nestlé-Gruppe gehörenden französischen Mineralwassermarke Perrier haben die Cathiards einen „leichten“ Sauternes auf den Markt gebracht, in den Wein des eigenen Châteaux Bastor-Lamontagne sowie zweier weiterer Erzeuger eingeht. Der „SO Sauternes“, vorerst nur in ausgewählten französischen Bars erhältlich, soll mit Perrier-Wasser gemixt als Aperitiv angeboten werden – eine Gratwanderung, denn der Name Sauternes ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung, bei deren missbräuchlicher Verwendung die Franzosen keinen Spaß verstehen. Jede Werbung mit dem Mix könnte deshalb schnell an ihre juristischen Grenzen stoßen.

TRÜFFEL ROYAL

Eine 39 Gramm schwere Knolle lässt britische Gourmetherten schneller schlagen. So viel bringt die erste jemals in Großbritannien kultivierte Sommer- oder Burgundertrüffel auf die Waage. Trüffelzucht in spe Paul Thomas, der vor zehn Jahren das Wurzelwerk von Eichen und Haselnussbäumen mit den Pilzsporen „infizierte“, prophezeit bereits eine „Geburt der britischen Trüffelindustrie“. Auch wenn der Name anderes anzudeuten scheint: Burgundertrüffeln sind in Großbritannien heimisch. Und mit dem ihnen eigenen Chauvinismus halten die Briten sie sogar den Importknollen für geschmacklich überlegen; legen fast 600 Euro fürs Kilo auf die Theke. Die Zeiten, in denen alljährlich bei Hofe der größte Tuber der Saison überreicht wurde, sind vorbei. Die Rodungen und moderne Agrarmethoden haben die wilden Trüffeln fast ausgerottet: Wer heute im Königreich sein Spiegelei mit feinen Spänen „upgraden“ will,

kommt um importierte Ware kaum herum. Diese Schmach will Trüffelzuchtler Thomas nun mit Unterstützung seiner Partner beenden.

DOSE IM REGAL

Lukull hätte seine helle Freude gehabt: Selbst ehemaliges „Arme-Leute-Essen“ zählt, schonend aufbereitet und gefällig präsentiert, heutzutage zu den kulinarischen Extravaganzen. Und so liegt der Münchener Gourmet-Händler Dallmayer mit seinen „Jahrgangssardinen 2014“ voll im Trend: Nur die „Schönsten“ der kleinen Fische kommen in die Dose. Jahrgangssardinen in spe kennen keinen Gefrierschrank. Geschuppt und ausgenommen werden sie selbstverständlich nur per Hand. Nach dem behutsamen Dämpfen werden die Fischchen Stück für Stück in die kleinen Dosen gepackt und mit exklu-

sivem Meersalz sowie kalt gepresstem Olivenöl „nativ extra“ versorgt. Wenn die Konserve dann endlich verschlossen ist, liegen sie Rücken an Rücken im Dunkeln – eben wie die sprichwörtlichen Sardinen in der Dose. Frankreichs Gourmets sind schon vor Längerem auf den Geschmack gekommen. Mit dem Jahrgangsprädikat „millésimé“ werden bei unseren Nachbarn Sardinen von exzellenter Qualität geadelt. Nach einigen Jahren der Reife werden sie als rare und daher hochpreisige Delikatesse gehandelt. Für die private Jahrgangssardinen-Kollektion empfehlen Sammler übrigens das Wohnzimmerregal als idealen Aufbewahrungsort – gut sichtbar zwischen Büchern und Kunst.



Fotos: Firmenfoto, E. Supp

... Weingeschwurbel

Die Scheurebe hat dank ihrer schillernd irisierenden Cassis-Frucht ein As im Ärmel

Kalterersee: Weinsee mit Vergangenheit

Kalterersee? Der Name galt vor noch nicht allzu vielen Jahren als Synonym für dünnen, oft süßlichen, nicht selten ungenießbaren Massenwein. Meist war der von einer Farbe, die die Bezeichnung „Rotwein“ als puren Euphemismus erscheinen ließ. Er stammte, wenn er denn überhaupt „echt“ war und nicht aus ganz anderen Himmelsrichtungen kam, aus der Gemeinde Kaltern an der Südtiroler Weinstraße. Von Weinbergen, die zu den malerischsten der Provinz Bozen gehören. Auf denen die Trauben noch weithin an traditionellen „Pergeln“ emporgezogen wurden.

Das Bild hat sich in den letzten Jahren radikal gewandelt! Nicht nur, dass inzwischen moderne Weinbergsanlagen viele der alten Pergel verdrängt haben. Auch die Weine sind in qualitativer Hinsicht nicht wiederzuerkennen. Aus dem Aschenputtel des italienischen Weinbaus ist ein Superstar geworden. Dieser Meinung ist auch der italienische Wein-Guide „Gambero

Vom Aschenputtel zur Märchenprinzessin. Eine erstaunliche Karriere

Rosso“. Der prämierte in seiner aktuellen Ausgabe (2015) gleich elf Weine der Appellation mit den begehrten „Gläsern“; einer von ihnen, der 2013er Pfarrhof der Kalterer Winzergenossenschaft, erfuhr mit

drei „Gläsern“ sogar höchste Anerkennung als absoluter Spitzenwein.

Kalterersee wird aus der Rebsorte Vernatsch – in Baden-Württemberg unter dem Namen Trollinger bekannt und beliebt – gekeltert. Statt dünn und flach zeigen sich die besten Abfüllungen heute elegant und feinfruchtig, duften nach Rosen, Himbeeren oder Nüssen, und aus dem stumpfen Altrosa ist ein lebendiges Hellrot geworden. Für Südtirol-Urlauber – Sonnenbader, Wanderer oder Weinfreunde – gibt es deshalb keinen Grund mehr, einen weiten Bogen um den bekanntesten Wein der Region zu machen. Er ist nur noch berühmt, nicht aber mehr berüchtigt.





Foto: Eckhard Supp



Natur gegen Kultur: Binnendüne Storkow



Foto: Patrick Pleul / ZB / picture alliance

Meist brüsten sich Winzer und ihre Funktionäre ja, wie nachhaltig und umweltbewusst sie arbeiten, wie naturverbunden sie sind. Auf der Binnendüne Waltersberge in Storkow allerdings, einer kleinen brandenburgischen Gemeinde südöstlich von Berlin, wird Weinbau, der hier fast vier Jahrhunderte lang betrieben wurde, nicht mehr als naturnah oder umweltfreundlich angesehen. Er gilt ganz im Gegenteil als ökologischer Störfaktor, als naturfeindlich.

„Durch verschiedenste Nutzungen von vergangenen Jahrhunderten bis in unsere Zeit“, heißt es auf einer Informationstafel, mit der Besucher der Gemeinde am Anfang eines Naturlehrpfads empfangen werden, „wurde die Binnendüne in ihrem Charakter immer mehr eingeschränkt, wie der Fachmann sagt, durch menschliche Eigenschaften überprägt. So wurden große Teile der Düne vom 15. bis zum 19. Jahrhundert als Weinberg genutzt.“

Mit dem Weinbau war 2010 dann definitiv Schluss. Um den ursprünglichen Charakter des bereits 1990 eingerichteten kleinen Naturschutzgebiets wiederherzustellen, wurden seitdem in einer konzertierten Aktion die Spuren jahrhundertelanger menschlicher Bewirtschaftung getilgt, noch verbliebene Gehölze und Reben entfernt und die Sanddüne so weit als möglich renaturiert. Und so wachsen hier heute keine Trauben mehr, sondern Besenheide, Ginster, Silber- und Straußgras, Robinien, Ebereschen, Kiefern und Farne.

Dass in Storkow kein Weinbau mehr betrieben wird und die alten Rebflächen inzwischen von feinstem Sand bedeckt sind, hindert den Wirt des Gasthauses zwischen Düne und Storkower See allerdings nicht daran, sein Haus nach wie vor „Am alten Weinberg“ zu nennen. Das klingt zumindest in kulinarischer Hinsicht wohl doch vielversprechender als „An der kahlen Sanddüne“.

Hier galt Weinbau nicht als „naturnah“, sondern als ökologischer Störfaktor. Auf der größten Binnendüne Europas mussten die Reben deshalb im Zuge der Renaturierung wieder verschwinden.

Putin und Merkel: Cabernet im Blut

von Alina Anghel

Nein, als große Weinbaunation ist Moldawien hierzulande wirklich nicht bekannt. Das liegt vor allem daran, dass die Weine der kleinen und erst seit 1990 unabhängigen Republik lange Zeit fast ausschließlich im Lande selbst konsumiert oder nach Russland exportiert wurden. „Im Blut jedes Moldawiers fließt ein Liter Cabernet Sauvignon“, heißt es im Volksmund. Und das ist nur zum Teil scherzhaft gemeint.

So verwundert es denn auch nicht, dass Weinkeller zu den größten Sehenswürdigkeiten des Landes gehören. Wobei das Wort Keller irreführend ist: Tatsächlich handelt es sich um riesige Anlagen, die 60 bis 80 Meter unterhalb der Dörfer Cricova und Milestii in den Kalksandstein geschlagen wurden.

Natalia Chitii, die PR-Managerin der Weinkellerei von Cricova vor den Toren der Hauptstadt Chisinau, hat einen ungewöhnlichen Wunsch: „Kommt unbedingt mit dem Auto“, bittet sie uns. Der Sinn dieser seltsamen Aufforderung wird erst am nächsten Tag verständlich: Cricovas Katakomben sind nämlich nur motorisiert zu besichtigen. Insgesamt 100 Kilometer Straßen durch-

**Wo sonst findet man
Angela Merkel, Wla-
dimir Putin und John
Kerry noch friedlich
Seite an Seite vereint?**

ziehen den fast 53 Hektar großen ehemaligen Steinbruch, aus dessen Material das kriegszerstörte Chisinau in den 1950er Jahren wieder aufgebaut wurde. Vorbei an bis zu fünf Meter hoch gestapelten Weinfässern, nur hin und wieder von einer roten Verkehrsampel gestoppt,

fahren wir durch die Cabernet-, die Riesling- und die Chardonnaystraße zum „Champagner“-keller, in dem die vier Millionen Flaschen Schaumwein lagern, die Cricova jedes Jahr produziert.

Weil Chisinau ansonsten arm an Attraktionen ist, verpflichtet das Protokoll jeden Staatsdiener dazu, Gästen die eindrucksvollen Anlagen zu zeigen. Den wichtigsten wird aus Anlass ihres Besuchs auch gleich ein eigenes Weinlager gewidmet. Und so finden sich in der Unterwelt Chisinaus Angela Merkel, Jurji Gagarin und Wladimir Putin in trauter Eintracht Seite an Seite. Oder besser Flasche an Flasche?





Fotos: Alina Anghel, Alamy / mauritius images

... Weingeschwurbel

*Sein erregend schlanker Körper,
nervig und pikant zugleich,
reizt zum übermäßigen Schlucken*



Fotos: Alamy / mauritius images, M. Wittlin / Getty Images

WINE AND DRUGS AND ...

Immer wieder Montalcino! Den Einwohnern des romantischen Bergstädtchens in der südlichen Toskana scheint es nicht zu reichen, mit ihrem Brunello einen der renommiertesten und besten Weine Italiens, wenn nicht der Welt zu produzieren. Sie müssen bei jeder passenden und unpassenden Gelegenheit auch mit negativen Schlagzeilen auf sich aufmerksam machen. Da ließ ein rachsüchtiger Weingutsarbeiter die Fässer eines der renommiertes-

ten Winzer auslaufen, die Staatsanwaltschaft ermittelte wiederholt wegen groß angelegter Weinfälschungen und jetzt das: Wie Anfang des Jahres bekannt wurde, hatten die Carabinieri der Provinzhauptstadt Siena bei Durchsuchungen kiloweise Kokain und andere harte Drogen gefunden. Acht Personen waren festgenommen worden – darunter drei Weingutsarbeiter und sogar ein Gutsverwalter. Die Drogen dienten dazu, die örtliche Partyzene zu alimentieren. Als ob der Wein nicht gereicht hätte, um sich in Stimmung zu bringen.

Zweimal Spanien: die Berge und Dörfer des Priorats (u.) – bald vielleicht Teil des Welt-erbes? Rebflächen im Rioja-Gebiet (re.).



ALLES WELTKULTUR, ODER WAS?

Nach dem Piemont – wir berichteten –, der Toskana, dem Douro, dem Burgund, Saint-Émilion und der Champagne sind jetzt auch die Winzer des spanischen Priorats auf den Geschmack gekommen: Unterstützt von der Regionalregierung Kataloniens, haben sie die Anerkennung ihres Gebiets als Teil des Weltkulturerbes beantragt. Die Aufnahme in diese Liste der UNESCO soll helfen, den traditionellen Charakter der von Wein-, Mandel- und Olivenkulturen geprägten Berglandschaft mit ihren mittelalterlichen Dörfern zu erhalten. Den Katalanen geht es dabei besonders um die Bewahrung der ursprünglichen Weinbergsanlagen in erosionsgefährdeten Steillagen sowie um Kellertechniken, die in jüngster Zeit verdrängt zu werden drohten. Bis in die Vorschlagsliste des spanischen Kultusministeriums hat es der Antrag immerhin geschafft, noch aber warten zahlreiche Hürden.

HUNDERTMAL CHINA

China ist auch in der Weinwelt auf dem Vormarsch. Das Reich der Mitte hat sich in den letzten beiden Jahrzehnten nicht nur zu einem der wichtigsten Weinmärkte der Welt gemauert, sondern gehört mit 500.000 Hektar Rebfläche auch zu den größten Erzeugerländern. Für renommierte Weinbauregionen wie das Bordeaux-Châteaux komplett aufzukaufen, um am Exportgeschäft als Lieferant und Wiederverkäufer zu verdienen. Mit dem kürzlichen Erwerb von Château Renon im Gebiet von Cadillac wurde die Zahl von 100 Bordeauxgütern in chinesischer Hand geknackt. Im Schnitt investieren, wie der britische „Telegraph“ schreibt, die Chinesen bei ihren Einkaufstouren zehn Millionen Euro pro Château und ver-

schiffen etwa 80 Prozent der Produktion nach Fernost. Allerdings: Diese 100 Châteaux stellen nur 1,3 Prozent der 7.400 Bordelaiser Weingüter dar. Damit es keine Verwechslungen gibt, hat das chinesische Handelsministerium jetzt Normen für die Transkription der Namen ins Chinesische erlassen.

CDs der Fall ist. Auffällig: Unter diesen zwölf Prozent sind überproportional viele ältere und gut verdienende Männer, für die die im Internet eventuell günstigeren Preise weitaus seltener ein Argument darstellen als für andere Online-Käufer. Hauptgrund für sie: Die schweren Kisten ihrer gerne auch

... Weingeschwurbel

*Mit erhabenem Druck,
im Stil aristokratischer Beiläufigkeit*

WEINLINE

Der Online-Handel boomt? Klar! Wenn es aber um Wein geht, gilt dies nicht uneingeschränkt! Das legen die kürzlich veröffentlichten Zahlen des Marktforschungsinstituts Konzept & Markt nahe, das 505 Onlineshopper nach ihren Kaufgewohnheiten befragte. Selbst für Menschen, die mindestens einmal im Jahr online einkaufen, so das wichtigste Resultat der Studie, ist beim Thema Wein der stationäre Handel nach wie vor die beliebteste Bezugsquelle. Nur bei zwölf Prozent von ihnen umfasste die Einkaufsliste auch Weine oder Spirituosen – deutlich seltener also als dies beispielsweise bei Textilien, Büchern oder

etwas umfangreicheren Bestellungen werden bis an die Haustüre geliefert. Wichtig ist auch die enorme Angebotsbreite und -vielfalt im Internet, die vom stationären Handel natürlich nicht zu erreichen ist. Von den befragten Online-Käufern zogen nur 27 Prozent den Einkauf im Internet allen anderen Möglichkeiten vor, weitere 27 Prozent kaufen im Supermarkt, 17 Prozent beim Discounter und elf Prozent im Fachgeschäft. Interessant: Obwohl spezialisierte Webshops wie Belvini, Hawesko, Jacques', Rindchen etc. gut bewertet und beliebt sind, versorgt sich letztlich jeder fünfte Wein-Shopper doch wieder über den virtuellen Kramladen mit dem großen „A“.



BIO OLÉ

Wer der größte Bio-Wein-Erzeuger ist? Deutschland vielleicht? Oder doch Frankreich? Alles falsch: Mit einer Rebfläche von 84.000 Hektar – das sind nur etwa 20 Prozent weniger, als Deutschland insgesamt besitzt – lag Spanien 2013 im Konzert der Bio-Größen unangefochten an erster Stelle, gefolgt von Italien und Frankreich. Dabei ist der Bio-Boom auf der iberischen Halbinsel gar nicht sehr alt, und noch vor wenigen Jahren hätte die Reihenfolge deutlich anders ausgesehen. Seine Spitzenposition erreich-

te Spanien erst nach 2008: Seitdem ist seine organisch bewirtschaftete Weinbergsfläche um sage und schreibe 172 Prozent gewachsen, die der Italiener dagegen nur um 62 und die französische um 129 Prozent. Allerdings: Obwohl Spanien inzwischen mehr als ein Viertel des weltweit erzeugten Bio-Weins erzeugt, spielt dieser auf dem heimischen Markt nur eine marginale Rolle. 99 Prozent der spanischen Bioware geht in den Export. Für Frankreich beispielsweise, so das Internetportal Vitisphere, das diese Zahlen veröffentlichte, gilt das Gegenteil.

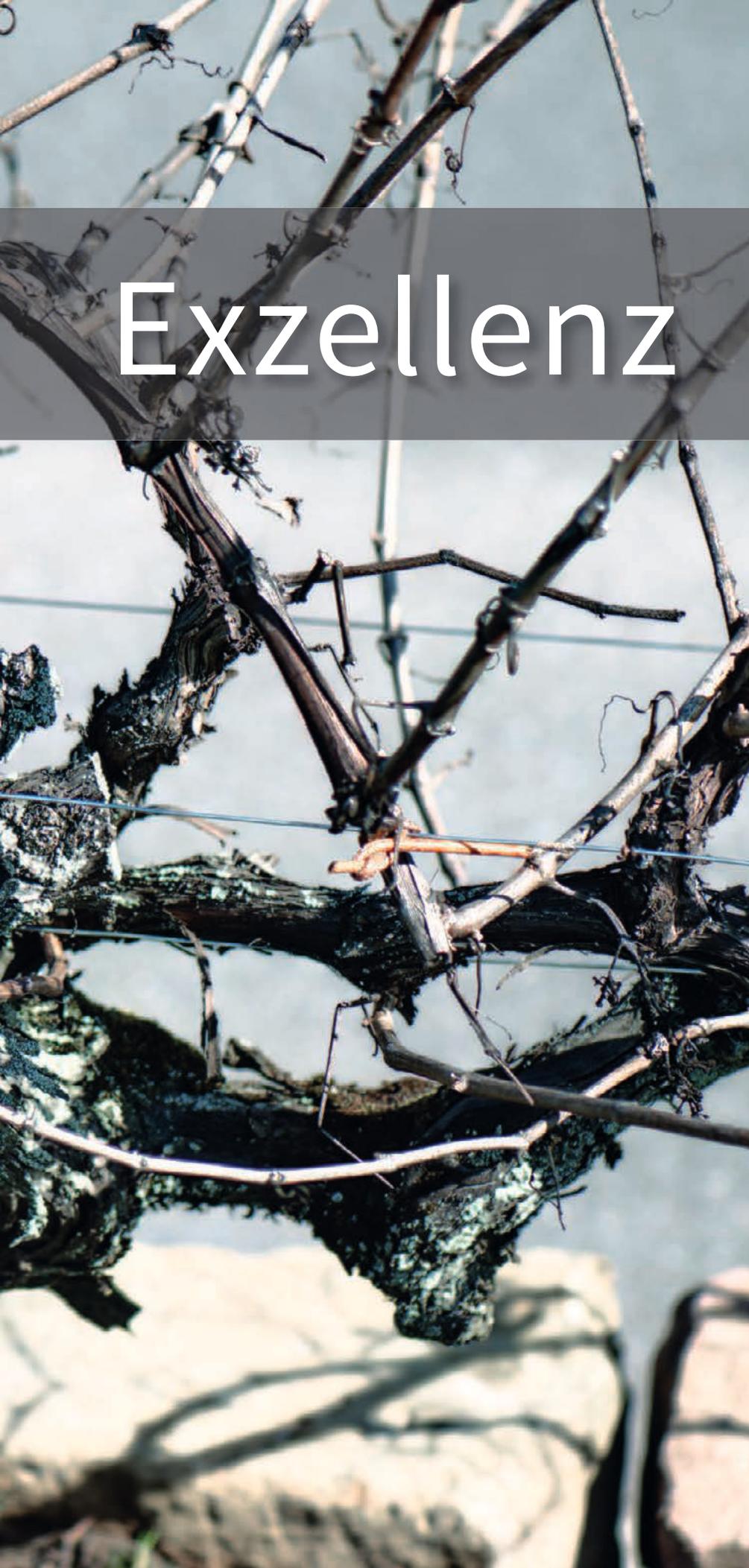
... Weingeschwurbel

Schmeckt nach nasser Vulkanerde

Bildreportage

Die Ästhetik der





Exzellenz

Von der Schönheit der alten Reben

■ von Eckhard Supp

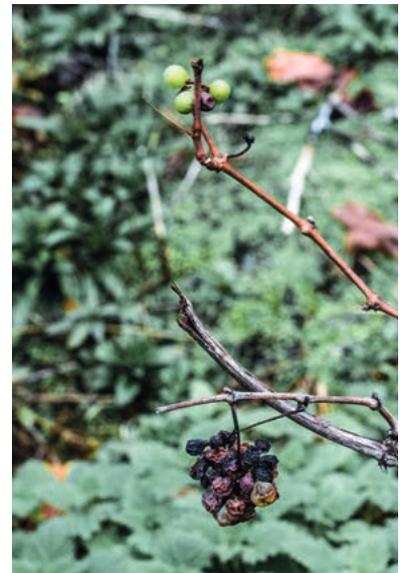
Banaler kann ein historischer Ort kaum sein. Aus der Ferne winkt eine malerische Burg ruine. Der Ortskern der Pfälzer Gemeinde Rhodt unter Rietburg zieht mit seinen engen Gassen und alten Fachwerkhäusern durchaus den einen oder anderen Touristen in seinen Bann. Gleich hinter dem Ortsschild gibt es dann aber nichts Spektakuläres mehr: auf der einen Seite die örtliche Winzergenossenschaft, auf der anderen schier endlose Rebelfelder, die sich bis zur Silhouette des nördlichen Schwarzwalds zu erstrecken scheinen. Und doch: Es ist ein besonderer Ort; die Hinweistafel vor den Rebzeilen lässt es erahnen: „Sie stehen im ältesten Weinberg der Welt. Diese Gewürztraminerreben sind wahre Zeitzeugen.“ Eindeutig früher als 1640, vielleicht sogar vor 1616 wurden die ältesten Stöcke der Anlage gepflanzt. Der Dreißigjährige Krieg tobte noch, erste Nationen hatten sich gebildet, und Mitteleuropa schwelgte im Barock. Die Niederlande sollten Spanien als Weltmacht ablösen. Ja! Diese 300 Stöcke, die drei Rebzeilen tragen Trauben. Ernte für Ernte. Seit über 400 Jahren.



Paradies auf eigenen Wurzeln

Für Freunde alter Reben ist das Moseltal ein wahres Paradies. Aus gutem Grund. Weltweit hatte die Reblaus seit der Mitte des 19. Jahrhunderts Reben vernichtet und Winzer gezwungen, ihre Stöcke auf amerikanische Wurzeln zu pflanzeln. Auf den steilen Schieferböden des Moseltals aber hatte das Ungeziefer – ähnlich wie auf den Sandböden anderer Anbaugelände – einen schweren Stand. Deshalb gibt es hier an Mosel, Saar und Ruwer so viele „wurzelechte“, auf ihren eigenen Wurzeln wachsende Rebstöcke. Und diese Stöcke sind nicht nur ungemein langlebig, sie tragen auch exzellente Trauben. Nicht alle Winzer, die solche Reben ihr Eigen nennen, verarbeiten deren Trauben auch separat. Manchmal sind es ja nur wenige Stöcke, wurden die Weinberge im Laufe der Jahrzehnte immer wieder mit frischen Setz-

lingen verjüngt, sodass sich eine gesonderte Abfüllung der Weine schlicht nicht rechnen würde. Aber dort, wo die historischen Rebanlagen mehr oder weniger intakt blieben, ist ihr Produkt exzellent. Der Bernkasteler Doktor ist einer dieser Weinberge, auf denen ein Großteil der Reben vor 70, 80 oder gar mehr als 100 Jahren gesetzt wurde. Kein Zufall, dass einige der besten Erzeuger – Wegeler, Pauly-Bergweiler, Dr. Thanisch, um nur einige zu nennen – hier Parzellen bewirtschaften. Dabei sind die Bernkasteler, Wehlener, Graacher oder Zeltener Lagen nicht die ältesten der Mosel. Das Weingut Loewen bewirtschaftet am Longuicher Maximiner Herrenberg Reben von 1896, Zilliken am Saarburger Rausch und Schneiders-Moritz in Pommern Parzellen, deren älteste Stöcke aus den 1880er Jahren stammen.



Alte Reben, so weit das Auge blickt, von Longuich bis Traben-Trarbach über Bernkastel und Kröv: Überall an der Mosel finden sich die wurzelechten, alten Stöcke.



Masken, Geister, Tiere

Die Welt der alten Reben ist eine mystische, verwunschene. Voller Masken, Tiere, Geister und Symbole. Das hat sie mit alten Hölzern vieler Pflanzenarten gemeinsam – man denke nur an alte Olivenbäume, denen man im Dunst der Dämmerung nicht begegnen möchte. Bei psychologischen Tests werden den Probanden häufig Tintenkleckse vorgelegt, die sie spontan mit Gegenständlichem assoziieren sollen. Machen Sie den Test mit diesen Bildern alter Reben. Sehen Sie die Gesichter, die Figuren?





Leider ist irgendwann auch für den ältesten Weinberg die Zeit gekommen. Die alten Stöcke werden gerodet, machen neuen, jungen Platz. Ob die genauso lange Früchte tragen werden? Tragen dürfen?

Loch an Loch

Loch an Loch und hält doch“, sagt man gerne über deutlich abgenutzte Kleidung. Bei diesen Rebstöcken gilt Ähnliches: Loch an Loch und trägt doch ... Trauben. Und zwar nicht selten sehr gute. Wenn Wissenschaftler mit ihrer kruden Sprache solche Reben erfassen, klingt das beispielsweise so: „Sehr alter Stock mit Knick in der Optik“. Oder so: „Super-mega-alter Stock; bis an die Halskrause vollgestopft mit Virus“. Typisch auch diese Beschreibung: „Uralter Stock; Stamm hat Trinkhalmstärke und ist stark gewunden ...“. „Auch XX0; total toller verwundener Stamm; kleine Träubchen und kleine Blätchen“, dokumentiert da schon ein fast affektives Verhältnis der Forscher von der Geisenheimer Weinbau-Universität zu ihrem Studienobjekt. Und das trotz

ziemlich widriger Arbeitsbedingungen: „Senescenter Stock; sehr vital ... fällt eigentlich direkt auseinander ... Selekteur hochgradig absturzgefährdet.“ Für den Winzer sind diese Stöcke trotz ihres scheinbar desolaten Zustands nicht zuletzt deshalb interessant, weil sie seit Langem ihre biologische Balance gefunden haben. Während junge Reben oft im Ertrag gezügelt werden müssen, indem man sie im Winter rigide anschneidet und im Sommer Trauben abzwickt und wegwirft – das verhilft den verbliebenen zu größerer geschmacklicher Konzentration –, kann man sich diese Arbeit bei alten Reben sparen. Die haben im Laufe der Jahre und Jahrzehnte gelernt, sich selbst zu „zügeln“, produzieren nicht zu viele und im besten Falle auch nicht zu wenige Trauben.



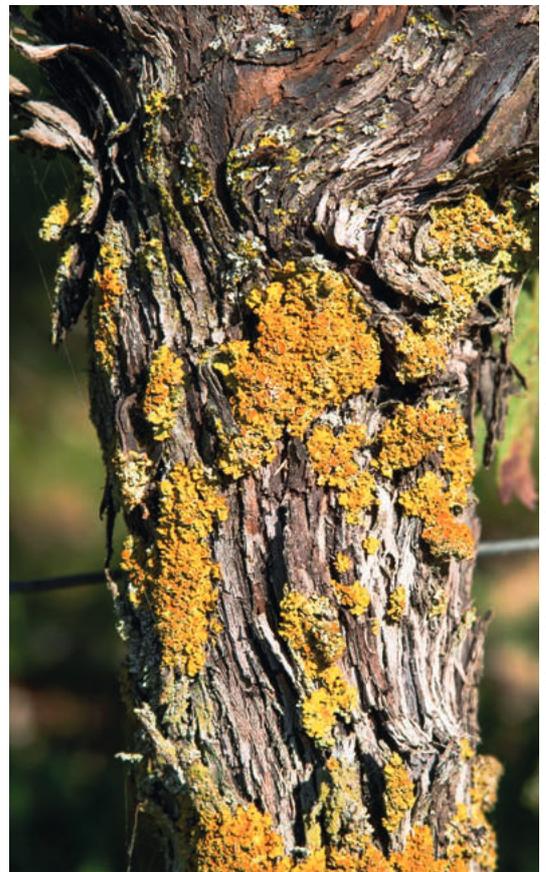
Fotos: Eckhard Supp





Alte Reben im Rest der Welt

In Frankreich nahm die Mode der Weine aus alten Reben vor weniger als zwei Jahrzehnten ihren Ausgang. Dann eroberte sie Italien, Deutschland, Südafrika und den Rest der Welt. Inzwischen gelten diese alten Reben nicht mehr als etwas, das dringend ausgerissen, gerodet werden sollte, sondern sie werden als besonderer Schatz gehütet. Vieilles vignes, vigne vecchie, old vines sind zum Markenzeichen, zum Code geworden, der besonders ausdrucksvolle, intensive, eigenständige und typische Weine verspricht.



Fotos: mauritius images / Alamy, ddp images, Blickwinkel, T. Graham / Picture Press, R. Kruger, Siffert / weinweltfoto.ch



MUTTER COURAGE DER WEINBERGE

Rosa Kruger und ihr Kampf für die Erhaltung der alten Reben Südafrikas

Alte Rebstöcke sind die Leidenschaft der Südafrikanerin Rosa Kruger. Die charismatische Beraterin mehrerer südafrikanischer Weinbaubetriebe widmet sich seit Jahren der Entdeckung und wirtschaftlichen Nutzung von bis zu 150 Jahre alten Rebflächen. Unter Kennern gilt sie längst als die absolute „Old vines“-Expertin ihres Landes. Vor allem im Swartland, einem Weinbaugebiet der Kapregion, das erst im letzten Jahrzehnt ins Blickfeld einer breiteren Öffentlichkeit gerückt ist, inzwischen aber als eines der besten Südafrikas gilt, findet sie „ihre“ alten Rebstöcke. enos traf Rosa Kruger zum Gespräch in Riebeeek-Kasteel, einem der Zentren des Swartland-Weinbaus.

enos: Fast überall gelten alte Reben heute als Garantie für guten Wein. Ein mehr als 20 Jahre alter Weinberg gilt jedem Winzer als erstklassige Werbung. Aber nur eine Handvoll südafrikanischer Weine er-

wähnen auf dem Etikett ausdrücklich die Herkunft aus „old vines“.

RK: Das stimmt leider. Als ich begann, mich für unsere alten Reben zu interessieren, bat ich den südafrikanischen Weinbauverband um eine Liste der infrage kommenden Weinberge. Die Antwort war, dass solche Listen vertraulich und nicht für die Öffentlichkeit bestimmt seien. Und diese Haltung erschwert meine Arbeit bis heute.

enos: Wie erklären Sie sich diese doch sehr ungewöhnliche Position?

RK: Bis heute gibt es für alte Reben in Südafrika keinerlei Förderung und deshalb auch kein Interesse von Seiten der Winzer und der Öffentlichkeit. Das gilt sogar für die Weinbaufakultät der Universität Stellenbosch, von der ich mir durchaus mehr Engagement erhofft habe. Ich kann mir diese Zurückhaltung nur mit der südafrikanischen Geschichte erklären: Die Genossenschaft KWV, die jahrzehnte-



lang praktisch das Weinbaumonopol besaß, setzte in den Jahren der Isolation unter dem Apartheidregime vor allem auf Menge und nur selten auf Qualität. Und um Höchstmengen produzieren zu können, wurden die meisten Weinberge spätestens nach 15 bis 20 Jahren gerodet.

enos: Und wie kamen Sie auf die Idee, alte Weinberge zum Schwerpunkt Ihrer Arbeit zu machen?

RK: Mein Interesse wurde bei langen Arbeitsaufenthalten in Europa geweckt. Alle Welt sprach dort von alten Reben, aus denen dann besonders begehrte Weine gekeltert wurden. Für mich war das erst einmal unverständlich. Aber dann wurde ich neugierig und begann, diese Weine systematisch zu verkosten: Sie waren wirklich etwas Besonderes.

enos: Wie haben Sie das entdeckt?

RK: Eines Tages lud mich der Weinmacher Michel Rolland, der gleichzeitig enorm viel vom Weinbau versteht, zu einer Verkostung nach Argentinien ein.

Ich musste Fassproben von insgesamt sechs Kellereien probieren und immer nur sagen, ob sie von alten Reben stammten oder nicht.

enos: Was Sie wie erkannten ...?

RK: Ganz einfach an ihrem besonderen Charakter. Weine aus alten Reben haben mehr Struktur und mehr Ausdruck. Sie sind eigenständiger und erzählen mehr vom Weinberg als vom Weinmacher.

enos: Was braucht es, um diese besonderen Eigenschaften von Weinen zu erkennen? Hatten Sie eine Ausbildung als Önologin?

RK: Nein, und ich habe mich nach der Schule noch nicht einmal für Landwirtschaft interessiert, obwohl die in meiner Familie immer präsent war. Noch gegenwärtiger war aber die Jurisprudenz – bei uns zu Hause gab es immer jede Menge „Gesetz“. Anfangs arbeitete ich einige Jahre als Journalistin – bis ich diesen Beruf wegen der Apartheidpolitik in den 1980ern und 1990ern wieder aufgab.



Fast zärtlich behandelt Rosa Kruger „ihre“ alten Rebstöcke – hier ist es die Sorte Chenin blanc – auf den Weinbergen des Swartlands, das vor allem mit dem Anbaugebiet Helderberg zu den vielversprechendsten Weinbauregionen Südafrikas gehört.

enos: Und was machten Sie stattdessen?

RK: Stattdessen studierte ich dann doch Jura und arbeitete auch einige Jahre als Anwältin. Aber wenn ich dann spätabends in coolem Kostüm mit meinem coolen Auto nach Hause kam, saß mein Kind weinend auf der Treppe, weil es seine Mutter wieder den ganzen Tag nicht gesehen hatte. Dieses Leben konnte so einfach nicht weitergehen.

enos: Ganz schön mutig, so ein zweiter freiwilliger Karriereknick. Und wie ging es weiter?

RK: Ich verließ Johannesburg, weil ich ganz zufällig das Angebot erhalten hatte, eine Farm in der Kapregion zu leiten. Eigentlich war das eine Apfelplantage. Aber ich fing praktisch sofort an, Reben zu setzen. Die Nachbarn erklärten mich für verrückt. Aber mein erster Wein, ein Sauvignon blanc, erntete viel Lob.

enos: Sie waren keine Önologin, hatten von Landwirtschaft wenig Ahnung – und dennoch schafften

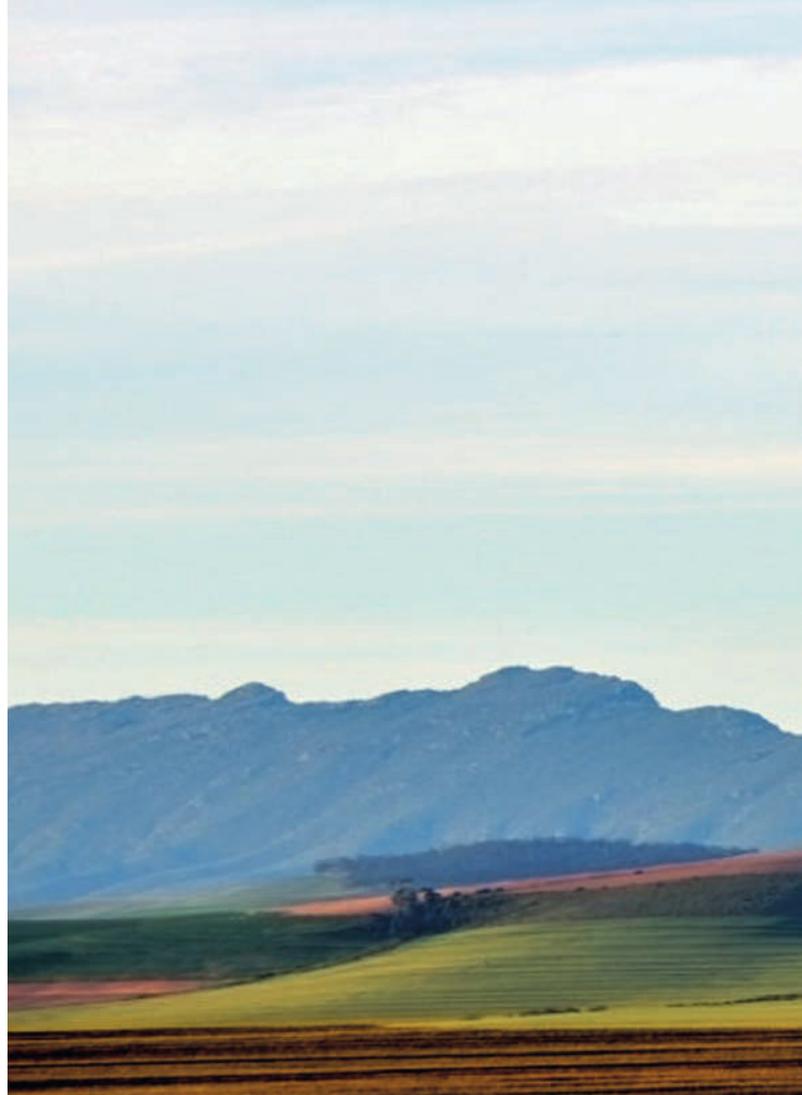
Sie es auf Anhieb und ganz allein, einen guten Wein vorzustellen?

RK: Ein wenig Hilfe hatte ich natürlich schon. Ich hatte Glück, dass ein Professor der Uni Stellenbosch einmal im Monat mit seinen Studenten zu mir nach Elgin kam. Ich kochte für sie, und sie brachten mir im Gegenzug Weinbau bei. Vor allem aber bin ich viel gereist. Zwei- oder dreimal im Jahr habe ich irgendwo auf der Welt gelernt und gearbeitet – Roussillon, Kalifornien, Priorat, Douro, Argentinien und Elsass. So habe ich 13 oder 14 Jahre lang gelebt. Nur in Australien und Neuseeland war ich noch nicht.

enos: Und wann kam das mit den alten Reben?

RK: Eigentlich gleich nach meiner Begegnung mit Michel Rolland. Da ich hier im Land keine Unterstützung erhielt, war ich mehr oder weniger auf mich allein gestellt. Nur ein einziger Winzer, Johann Rupert, unterstützte mich und beauftragte mich, für sein Weingut L'Ormarins zwei alte Wein-

Während die klassischen Weinbaugebiete am Kap fast europäisch anmuten, beginnt im Swartland, nur eine knappe Autostunde nördlich davon, das „echte“ Afrika. Der Porseleinberg südlich von Riebeeck-Kasteel ist einer der schönsten Teile dieser alten, aber erst vor wenigen Jahren wiederentdeckten Weinbaulandschaft.



berge zu finden, die ich dann auch einige Jahre als Managerin bewirtschaftete.

enos: Wie muss man sich Ihre Arbeit vorstellen?

RK: Ich begann einfach selbst nach alten Rebanlagen zu suchen. Wann immer ich Zeit hatte, versuchte ich, solche Weinberge zu finden. An Wochenenden oder auch bei Fahrten zwischen den Weingütern meiner Kunden. Natürlich bekam ich auch Tipps von Winzern und vor allem von Weinbergarbeitern. Inzwischen habe ich gut 300 solcher Flächen erfasst, auf denen die Stöcke mindestens 35 Jahre alt sind. Die ältesten erreichen sogar bis zu 150 Jahre.

enos: Wenn aber doch alle daran interessiert waren, Weinbergsflächen nach wenigen Jahren wieder zu roden, wie konnten dann doch so viele alte Reben überleben?

RK: Nun, es gab ja neben den ausgesprochenen Weinbauregionen wie Stellenbosch oder Fransch-

hoek auch Gegenden, in denen die Farmer nicht vom Erlös ihrer Trauben, sondern vor allem von der Schaf- und Rinderzucht, vom Getreide, von Fynbos oder Rooibostee lebten. Das Land in diesen Gegenden gehörte meist Familien, die schon aus sentimentalen Gründen kein Stück davon verkauften. Und oft war es ihnen auch schlicht zu teuer, diese Flächen zu roden und neu auszupflanzen.

enos: Aber warum haben denn Rebstöcke auf solchen Farmen so lange überlebt und tragen noch Trauben?

RK: Das ist eine Frage, die auch die moderne Wissenschaft noch nicht vollständig beantworten kann. Auffällig ist, dass vor allem becherförmig erzogene Reben, die sogenannten „bush vines“, so lange gut überlebt haben, und zwar vor allem dann, wenn sie nicht auf amerikanische Wurzelstöcke aufgepfropft waren, sondern auf ihren eigenen Wurzeln wuchsen. Ein anderes wichtiges Kriterium war offenbar auch, dass die betreffenden Weinberge nicht bewässert waren.



Fotos: Eckhard Supp

enos: Können Sie das erklären?

RK: Alte, „wurzelechte“ Rebstöcke haben tiefere Wurzelanlagen ausgebildet. Ihr Blattwuchs hat sein Gleichgewicht gefunden und muss bei der Weinbergsarbeit nicht immer wieder reguliert werden. Auch geschnitten werden müssen diese Reben kaum, nicht einmal das Holz im Winter. Vor allem wenn sie in der Jugend keinem übergroßen Produktionsstress ausgesetzt waren, helfen diese alten Reben sich selbst. Sie mögen es gar nicht, zu intensiv bearbeitet zu werden. Man muss sanft mit ihnen umgehen. Sehr sanft!

enos: Und dann erhält man bessere Weine?

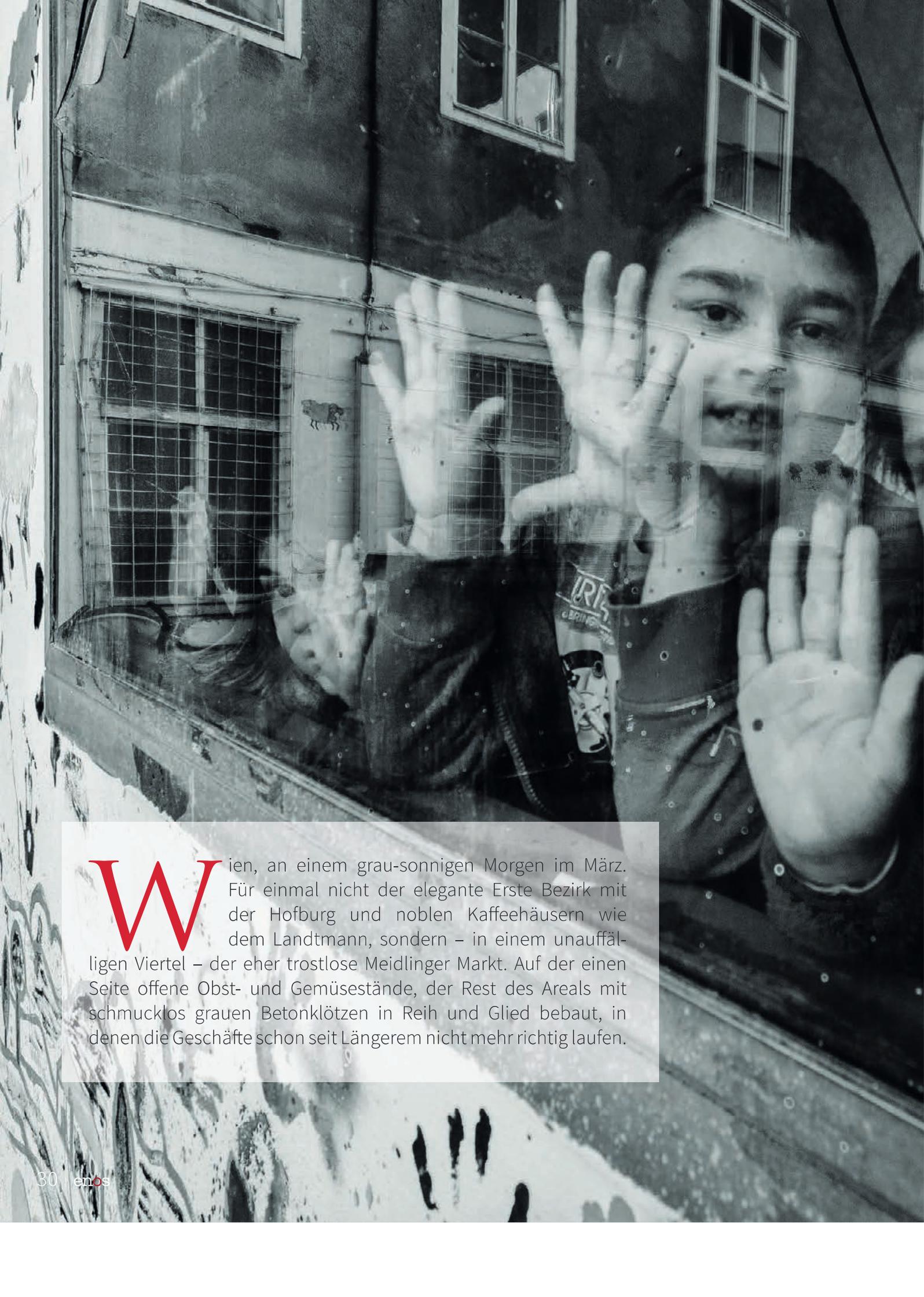
RK: Erst einmal bekommt man sehr typische Weine mit ganz eigenständigem Charakter. Wenn ich an Südafrika denke, dann fällt mir immer der Geruch verbrannter Orangen ein, ich sehe Rot, ein wenig Grün, ich rieche den Duft der Fynbos und von heißen Steinen, oder besser von Honig auf heißen Steinen. Solche Weine müssen wir in Zukunft

wieder erzeugen. Und dazu brauchen wir die alten Reben.

enos: In welchen Zeiträumen denken Sie dabei?

RK: Wenn wir es schaffen, die derzeitige mittlere Lebenserwartung unserer Weinberge von 20 nur um zehn oder 15 weitere Jahre zu erhöhen, könnten wir die Qualität unserer Weine noch einmal drastisch steigern. Vielleicht erlaubt uns das dann auch, noch nachhaltiger zu arbeiten als bisher. Für die Farmer könnte sich das lohnen. Meine Kunden verkaufen die Trauben ihrer alten Rebstöcke heute für immerhin bis zu 5.000 Rand die Tonne; der Durchschnittspreis liegt ansonsten bei 1.000 Rand.

Ein guter Überblick über die Arbeit von Rosa Kruger und über die bis heute entdeckten alten Rebstöcke Südafrikas findet sich im Internet unter www.iamold.co.za



Wien, an einem grau-sonnigen Morgen im März. Für einmal nicht der elegante Erste Bezirk mit der Hofburg und noblen Kaffeehäusern wie dem Landtmann, sondern – in einem unauffälligen Viertel – der eher trostlose Meidlinger Markt. Auf der einen Seite offene Obst- und Gemüsestände, der Rest des Areals mit schmucklos grauen Betonklötzen in Reih und Glied bebaut, in denen die Geschäfte schon seit Längerem nicht mehr richtig laufen.

EINFACH MAL WAS ABGEBEN

■ *von Johannes von Dohnanyi, Fotos von Petr Blaha*



Die Gerichte aus aller Welt finden bei den Gästen des „Purple Eat“ großen Anklang.

Der einzige Farbtupfer inmitten dieser Tristesse ist das ganz in Lila gestrichene Marktrestaurant „Purple Eat“. Zu den Klängen orientalischer Musik wird in der Küche Salat geputzt, schiebt die Georgierin Sofia Ghumashyan safrangelbe Hühner Teile ins Rohr, rührt die Chinesin Xue Bai im vegetarischen Eintopf und kontrolliert Heike Heinrich die Temperatur des Weins. Vor allem ihren Kontakten zu anderen Sozialprojekten und zum Vorstand der österreichischen Einzelhandelskette Spar ist es zu verdanken, dass in den Töpfen des „Purple Eat“ nur

biologisch erzeugte Produkte landen.

Vor der Tür spielen Kinder zwischen Blumenkästen, Tischen und Stühlen. Unbeeindruckt von aller Hektik wirft Kourousch Allahyari einen Blick in die Bücher des Lokals, hat Karin Klaric sich mit einer der Köchinnen zu einem kurzen Gespräch in eine Ecke zurückgezogen.

Das „Purple Eat“ ist Teil einer erzählenswerten Wiener Geschichte menschlicher Tragödien. Sie handelt von bestens integrierten Flüchtlingen, deren Asylanträge nach oft jahrelangem Warten überraschend abgelehnt wurden. Die so über Nacht zu illega-

len Ausländern wurden und jetzt von Abschiebung in eben die Länder bedroht sind, aus denen sie aus den unterschiedlichsten Gründen einst flohen.

Mit Wein kann man viel Gutes tun

Auch in Österreich, so der Wiener Kabarettist Thomas Maurer, wird der Ton gegen das Fremde schriller und rauer. Dass die rot-schwarze Regierung unter dem Sozialisten Werner Faymann bereits an der nächsten Verschärfung der Asylgesetze arbeitet, beschimpft er als Einknicken der Politik vor der von der Boulevardpresse geschürten „Bürgerkriegsstimmung“. Deshalb macht der Künstler auch auf der anderen Seite dieser Geschichte mit: auf der eines kleinen Netzwerks engagierter Menschen, die gegen das österreichische Paragrafenbollwerk, gegen die Festung Europa Sturm laufen. Menschen, die sich mit diesen „unmenschlichen Entscheidungen“, wie Heike Heinrich sie nennt, nicht abfinden wollen. Die aber statt zu jammern den Verein „Purple Sheep“ gründeten, der als Erstes für von der Abschiebung bedrohte „Illegale“ eine Unterkunft im „Freunde Schützen Haus“ organisierte. Der dann das Restaurant auf dem Meidlinger Markt erfand, um über die täglich wechselnden Lieblingsgerichte der „uner-

wünschten Fremden“ nicht nur gegen die Ängste der „Einheimischen“ anzukochen. Die als Spenden deklarierten Einnahmen des „Purple Eat“ helfen auch, den Verein zu finanzieren.

Es ist eine bunte Truppe Engagierter, die sich an diesem Morgen mit Maurer in dem lila Beisl auf dem Meidlinger Markt getroffen hat. Zu ihnen gehört Kourosch Allahyari, in Wien

geborener Sohn eines vor der islamischen Revolution nach Europa geflohenen Iraners und einer Österreicherin und immer neue Ideen generierender Geschäftsführer des Vereins. Karin Klaric als juristische Beraterin durchflöht die Akten ihrer „Klienten“ nach Formfehlern, um die eigentlich endgültige Ausweisungsverfügung doch noch aushebeln zu können. Bisher,



Die Winzerin Heike Heinrich – hier im Gespräch mit enos-Redakteur Johannes von Dohnanyi – gehört zu den treibenden Kräften hinter „Purple Eat“.



sagt sie stolz, „habe ich noch niemanden an die Behörden verloren.“ Und dann ist da die aus Deutschland stammende und am Neusiedler See im Burgenland lebende Winzerin Heike Heinrich. Ihr Engagement für die Bewohner des „Freunde Schützen Haus“ entspringt ihrer Überzeugung, dass „meine Familie und ich im Leben so reich beschenkt worden sind, dass es uns einfach ein Bedürfnis ist, davon etwas wieder abzugeben.“ Mit Wein kann man viel Gutes tun. Wenn man nur will.

Bevor die Winzerin erzählen kann, bricht die Frühlingssonne durch den grau-feuchten Hochnebel. Von einer Minute zur nächsten sind alle Tische des „Purple Eat“ besetzt. Männer mittleren Alters zumeist, die wohl in der Umgebung arbeiten und die jetzt, alle auf einmal, nach Salat, georgischem Huhn oder vegetarischem Eintopf und auf jeden Fall nach einem Glas Wein verlangen.

„Ich habe noch niemanden an die Behörden verloren“

Dass sie hier von „illegalen Ausländern“ bekocht und bedient werden, scheint die Gäste ebenso wenig zu stören wie die Tatsache, dass die eigentlich unerwünschten Fremden von „anständigen Inländern“ unterstützt werden. Das seien, befindet eine Viererrunde, doch „alles sehr liebe Leute hier“. Man lobt das täglich wechselnde Menü

aus aller Herren Länder ebenso wie den angebotenen Wein – nur um schon im nächsten Satz unisono über die zuständigen Ämter zu granteln, „die sich endlich um das Problem der unzähligen wirklich illegalen im Land kümmern müssen“.

Sätze, die Geschäftsführer Allahyari als Beweis für seine Erfahrung nimmt, dass „Ausländer, zu denen man persönlichen Kontakt hat, in der Regel nicht mehr als Bedrohung wahrgenommen werden“. Und auch weil mit dem „Purple Eat“ langsam das Leben auf den Meidlinger Markt zurückkehrt, „werden unsere Illegalen inzwischen hoch geschätzt“.

Die aber kämpfen im Augenblick vor allem gegen das Chaos. „Schon wieder“, versucht sich Heike Heinrich mit vollem Tablett unter den Gästen zu orientieren: „Ohne nummerierte Tische kann der Service nicht funktionieren.“ Xue Bai antwortet auf diesen Rüffel mit einer fröhlich-kurzen Entschuldigung, schickt nebenbei Sohn Elias zurück an die Hausaufgaben, häuft hinter dem Tresen safrangelbe Hühnerbeine im Akkord auf die Teller und findet noch Zeit, über die Schulter in fast fehlerlosem Wienerisch zu erklären, dass „uns solche Fehler immer dann passieren, wenn wir mal wieder zu viel an all das andere denken.“ „All das andere“ ist ein wahrer Albtraum. Vor zehn Jahren noch arbeitete ihr Mann als anerkannter Chirurg und sie als geschätzte Krankenschwester in einem Krankenhaus im Norden Chinas.



Viele der Kinder des „Freunde Schützen Hauses“ sind waschechte Wiener: Sie wurden hier geboren.

Warum das junge Ehepaar in den Fokus der Behörden geriet, wer sie anonym als Parteikritiker und unzuverlässige Patrioten anschwärzte, haben die beiden nie herausgefunden. Fest steht nur, dass der Druck irgendwann zu groß wurde, die Bais ihre chinesischen Zelte abbrechen und über verschlungene Wege nach Österreich kamen.

Jahrelang warteten sie auf die Entscheidung über ihren Asylantrag. Zuerst kam Ellen, dann der kleine Elias zur Welt. Neben der normalen Schule bestehen die Eltern auf einer Extrastunde Chinesisch für die Kinder an jedem Samstag.

Ehrlichkeit wird nicht belohnt

Die vierköpfige Familie Bai ging jederzeit als Musterfamilie für gelungene Integration durch – hätten sie auf Anraten ihres Schleppers bei der Erstauf-

nahme nicht einen falschen Namen angegeben. Und hätten sie, als der positive Entscheid über ihren Asylantrag unmittelbar bevorstand, die aus der Fluchtsituation heraus geborene Notlüge den Behörden nicht selbst gemeldet.

So viel Ehrlichkeit hat sich nicht ausgezahlt. Die Asylbewilligung wurde zurückgezogen. Für den gesamten Schengenraum droht ein dauerhaftes Einreise- und Niederlassungsverbot. Und den finalen Akt haben die Behörden auch schon angekündigt: Weil sie dem Gesetz nach jetzt illegale Ausländer sind, wollen sie die Bais nach China deportieren.

„Auch so eine unmenschliche Entscheidung“, wird Heike Heinrich sich empören, als der erste Ansturm der Gäste vorbei ist. Im Stakkato wird sie Details aus dem Leben der derzeit 148 Menschen erzählen, die im „Freunde Schützen Haus“ Zuflucht gefunden haben: Familien mit schwerstbehinderten Kindern,



Der gebürtige Hamburger Johannes von Dohnanyi war 30 Jahre lang als politischer Korrespondent rund um den Globus unterwegs. Er gehört seit seiner Rückkehr an die Waterkant zur Stammredaktion von enos.



die im Ursprungsland medizinisch nicht versorgt werden könnten. Menschen, die sich vor repressiven Regimen in Sicherheit brachten und die jetzt an diese ausgeliefert werden sollen. Flüchtlinge aus akuten Krisengebieten wie Somalia, Afghanistan und dem Sudan. Menschliches Strandgut ehemaliger Konflikte wie in Tschetschenien, dem Kosovo und anderen Ländern. „Und solchen Menschen sollte man nicht helfen?“, fragt Hans Jörg Ulreich, als ihm die Winzerin seinen Teller hingestellt hat. Auch er, der so oft wie möglich ins lila Restaurant der „Illegalen“ kommt, ist ein wichtiger Teil dieser Wiener Geschichte von Leid und Solidarität. Denn ohne die Entscheidung des Immobilieninvestors, „Purple Sheep“ zuerst das „Freunde Schützen Haus“ und dann auch noch den Meidlinger Marktstand unentgeltlich

zur Verfügung zu stellen, wäre das Projekt wohl gescheitert. Sein Engagement begann nach der entsetzten Reaktion seines Sohnes auf die Abschiebung eines bestens integrierten Schulfreundes und dessen Familie. Seitdem haben Ulreich und seine Frau „begriffen, dass man sich einmischen muss“.

Fast schon entschuldigt er sich für den Zustand des Gebäudes, in dem das „Freunde Schützen Haus“ jetzt „so lange es geht“ untergebracht ist. Ein Besuch an der angegebenen Adresse wird in ein eher heruntergekommenes Haus ohne Namensschilder an den Türen in langen Korridoren führen. Im Innenhof zwei alte Fahrräder, ein sorgsam in Plastik gehülltes Auto, liegen gebliebenes Spielzeug. Vor den bunten Graffiti an den Wänden ein be-

harrlich schweigender Mann und sein knickohriger Hund. „Aber wir sind so dankbar“, sagt Xue Bai. Und obwohl die Behörden immer wieder versuchen, Druck auf ihn auszuüben, bleibt der Investor bei seiner Haltung, „dass mögliche finanzielle Gewinne aus einer Immobilie manchmal vor den Bedürfnissen anderer zurückstehen müssen“.

Auf der Außenseiterposition

Ähnlich geht auch die Geschichte von Heike Heinrich. Es war Mitte der 1980er Jahre, als ihr Mann Gernot von seinen Eltern in Gols am Neusiedler See bescheidene zwei Hektar Anbaufläche und ein paar Fässer Wein geschenkt bekam. Sozusagen als Startkapital für eine Winzerkarriere, die die Eltern, so wie er sie



Das „Freunde Schützen Haus“ in Wien: letzte Zuflucht für mit fragwürdigen Begründungen abgelehnte Asylbewerber.

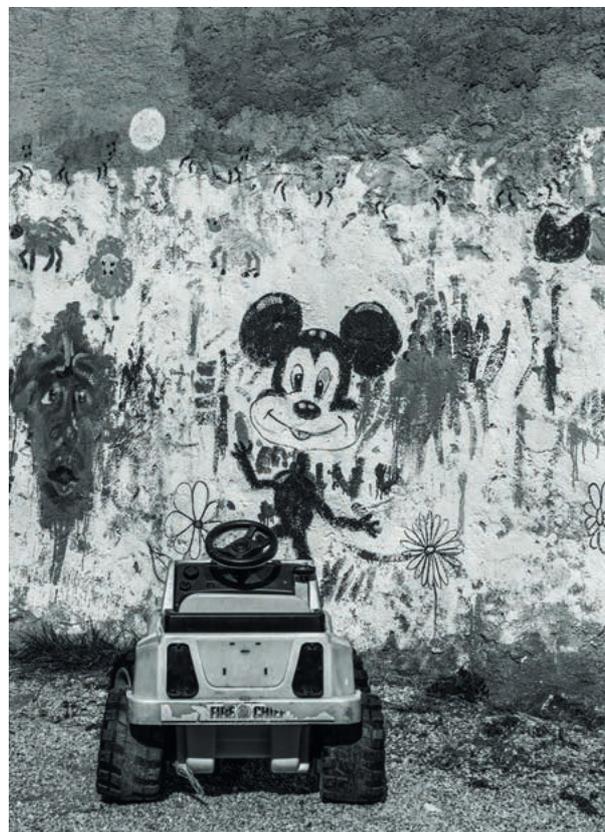
plante, nicht mitgehen mochten. Denn noch hatte das Weinland Österreich die Folgen des Glycol-Skandals nicht überwunden, und so blieben die Jungwinzer mit ihren hochgesteckten Zielen Außenseiter: „Vom systematischen Streben nach höchster Qualität wollte damals kaum jemand etwas hören.“ Auch die Idee, den traditionellen Hof- und Straßenverkauf aufzugeben und stattdessen weltweit nach neuen Märkten zu suchen, war den meisten Winzern viel zu revolutionär.

Acht junge Golser Winzer konnten die beiden Pioniere Anfang der 90er Jahre schließlich für ihr Abenteuer gewinnen. „Pannobile“ nannte die Gruppe ihr Projekt – zusammengesetzt aus dem Namen „Pannonien“ der antiken römischen Besatzer für das Burgenland und dem Wort „Nobile“. Rücksichtslos wollten sich die Freunde dem Wettstreit gruppeninterner Blindverkostungen aussetzen. Man würde sich gegenseitig mit Verbesserungsvorschlägen unterstützen. Und am Ende, so das gegenseitige Versprechen, würde jeder Betrieb nur einen einzigen, von allen gemeinsam zum Besten des jeweiligen Jahrgangs gekürten Wein als „Pannobile“ auf den Markt bringen dürfen.

Das Konzept ging auf. Die Freundschaften überstanden auch schwierige Zeiten. „Pannobile“ gilt unter Genießern Lese für Lese als Spitzenlabel österreichischer Weine. Für die Hein-

richs hingegen ist „Pannobile“ längst nur noch ein Stein in ihrem Erfolgsmosaik. Durch den Erwerb neuer Toplagen ist ihr Weingut auf inzwischen 93 Hektar Anbaufläche angewachsen. Das ständig erweiterte Portfolio und moderne biodynamische Anbaumethoden haben zum Erfolg des Betriebs beigetragen. „Und von all dem“, wiederholt die Winzerin ihre anfängliche gestellte Frage, „sollten wir nichts abgeben?“

Seit Jahren beweisen die Heinrichs und ihre Freunde, wie einfach sich ökonomischer Erfolg und nachhaltiges sozi-





Ein Haus ohne Namensschilder, im Innenhof Wäsche, liegen gebliebenes Spielzeug, Fahrräder.

ales Engagement verbinden lassen. Zuerst gründete die Gruppe die Gesellschaft „Pannobile Sozial“ und kreierte für diese das neue Weinlabel „Sarastro“. Die Einnahmen aus dem Verkauf fließen zu 100 Prozent in soziale Projekte wie etwa den Therapiegarten eines Heims für psychisch Erkrankte oder die Unterstützung unschuldig in Not geratener Familien. Hinzu kommen noch die großzügig bemessenen und für eine Vielzahl kleinerer Projekte bestimmten Chargen jedes einzelnen „Pannobile“-Betriebs – und eben auch die Mitgestaltung der bemerkenswerten Weinkarte des „Purple Eat“ auf dem Meidlinger Markt.

Ohne die Freunde nicht auf die Straße

Doch dieses Engagement war Gernot und Heike Heinrich noch nicht genug. Um das Wiener Integrationshaus zu unterstützen, erfanden sie unter dem Namen „Cherub“ ihren eigenen „Sozialwein“, der über die Geschäfte der österreichischen Spar-Gruppe vertrieben wird. Spar-Vorstandschef Gerhard Drexel war von dem schon im ersten Jahr gesammelten Spendenvolumen so beeindruckt, dass er

spontan beschloss, die jährliche Summe in Zukunft zu verdoppeln. 2014 kamen so 80.000 Euro zusammen, die jetzt aber nicht mehr allein für das Integrationshaus bestimmt sein konnten: „Die werden ja auch vom Staat und den Kirchen alimentiert.“ Stattdessen kommt die Hälfte der „Cherub“-Spende dem Verein „Purple Sheep“ und den Bewohnern des „Freunde Schützen Hauses“ zugute.

Es wird Nachmittag auf dem Meidlinger Markt. Die Sonne hat sich wieder hinter einem Wolkensleier verborgen. Rasch wird es kalt. Die letzten Gäste des „Purple Eat“ verabschieden sich. Schichtwechsel in der kleinen Küche: Alles muss für den Ansturm am Abend vorbereitet werden.

Heike Heinrich wird, mit vielen neuen Geschichten, zurück auf ihr Weingut am Neusiedler See fahren. Karin Klaric will endlich an ihren Schreibtisch, um nach Fehlern in den behördlichen Entscheidungen zu suchen. Und Xue Bai? Die Chinesin wird mit ihren Kindern Elias und Ellen zurück ins „Freunde Schützen Haus“ gehen. Ohne die Nähe ihrer österreichischen Freunde wagt sie sich am Abend nicht auf die Straße. „Egal, was passieren wird“, sagt die junge Frau zum Abschied, „was ich hier erlebe, werden ich und meine Familie unser Leben lang nicht mehr vergessen.“

Alles, nur nicht billig

von Eckhard Supp

1,99 ... 2,49 ... 2,28 ... 1,49 ... ab und an auch einmal 3,99 ... Die Zahlen kommen Ihnen bekannt vor? Genau! Es sind die Weinpreise Ihres Supermarkts oder Discounters! Und jetzt stellen Sie sich vor, Sie stießen in Ihrem Supermarkt plötzlich auf Preise wie 69,95 ... 299,00 ... 495,00 oder gar 999,00 Euro! Gibt's nicht, werden Sie sagen! Gibt's

doch! Und zwar in Hamburg, an einer der meistbefahrenen, nicht wirklich noblen Ringstraßen am Rande des – schon deutlich angesagteren – Stadtteils Eppendorf. Edeka steht in großen Lettern unmissverständlich über der Eingangstüre, und dennoch werden Sie sich garantiert zweimal die Augen reiben, bevor Sie sicher sind, sich nicht in der Adresse oder gar im Land getäuscht zu haben. Klar, in Frankreich, vielleicht auch in den USA hätte man ein solches Weinangebot in der Fläche erwarten können. Aber hier? Im Herzen von Geiz-ist-geil-Schland? „Kauft bloß keine Weine im Supermarkt“, hatte mich doch gerade erst eine Bloggerin auf Facebook gewarnt. Philipp Struve, der Herr über gut

1.250 Weine sowie etwa 750 verschiedene Spirituosen, ist denn auch kein ganz gewöhnlicher Marktleiter, sein Markt kein gewöhnlicher Supermarkt. Das wird schon kurz hinter der Eingangstür deutlich: Wo anderenorts unvermeidliche Rückgabeautomaten für Pfandflaschen mit ihren langen Schlangen Wartender DDR-Atmosphäre verbreiten, wartet hier eine Sushi-Bar auf hungrige Kundschaft. Auch die Fleischtheke mit ihrem Spezialkühlschrank für Dry-aged-Spezi-

alitäten muss sich hinter keinem der Edelfleischer im vornehmen Zentrum des Stadtteils verstecken. Und dann die Weinabteilung ...

„Sechs Wochen“, so erzählt Struve, „bin ich kreuz und quer durch Europa gereist und habe mir mehr als 90 verschiedene Supermärkte angeschaut, bevor ich diese Abteilung aufgebaut habe.“ Dass er darüber selbst zum Weinliebhaber wurde, versucht er gar nicht erst zu verbergen. Dass er „seine“ Winzer regelmäßig besucht, ist auch keine Überraschung: „Mich faszinieren die Menschen hinter dem Wein.“



Eindeutig persönlich ist die Weinauswahl gehalten, und letztlich, so ein schmunzelnder Struve, „... muss ich ja Flaschen, die sich nicht gut verkaufen lassen, selbst trinken“. Trinken wollen! Was bei Etiketten vom Schlege eines Haut-Brion, bei Château Margaux, Angelo Gaja oder Antinoris Tignanello kein allzu großes Opfer sein dürfte. Dennoch, wer unterstellt, eine solche Weinabteilung mit ihrem Giftschränk extrateurer Etiketten, mit ihrem Riesenregal ausgewählter großer Gewächse von deutschen VDP-Betrieben

und ihrem großen Weinprobier-Kühlschrank für den kostenlosen (!) Probierschluck eines Dutzends ausgewählter Weine sei bloße Liebhaberei, ist auf dem Holzweg. 400 von insgesamt 2.500 Quadratmetern des Marktes belege seine Weinabteilung, hat Struve die Zahlen parat, und der Umsatzanteil liege bei knapp neun Prozent der insgesamt gut 17 Mio. Euro. Womit sich dieser Supermarkt bestimmt nicht hinter den Fachgeschäften der Umgebung verstecken muss.

Die schönste Markthalle der Welt

von Gabi Schwall

Barcelona kann anstrengend sein. Erst rund um das alte Olympiagelände joggen, dann auf den Ramblas frühstücken, in den kleinen Nebenstraßen des Paseo de Gracia shoppen ... oder vielleicht doch lieber ins Museum für moderne Kunst im angesagten Stadtviertel El Raval? – Auf jeden Fall aber noch auf einen Sprung in den Parc Güell, das geheimnisvolle Werk des Jugendstilmeisters Antoni Gaudí ... Nur gut, dass da eine Atempause winkt. In einer Weinbar des Carrer de la Petxina direkt neben Barcelonas berühmter Markthalle, der Boqueria, bin ich mit Freundin Dolores verabredet. Der Mercat de Sant Josep, wie die riesige Halle mit dem stählernen Jugendstildach direkt an Barcelonas Flaniermeile Rambla korrekt heißt, ist natürlich nicht irgendein Markt. Anlässlich eines Weltkongresses der Markthallen wurde er 2005 zum schönsten und besten weltweit gekürt. „Wenn du es nicht in der Boqueria findest“, so die ganz unspanisch eindeutige Ansage von Dolores, „dann findest du es nirgendwo sonst in der Stadt.“

Vor allem aber ist die Boqueria das Herz Barcelonas. Morgens, so ab sieben, wenn Obst und Gemüse zu essbaren Gemälden drapiert werden, wenn Fische und Meeresfrüchte noch friedlich auf ihrem Eisbett liegen, wenn Metzger ihre Messer für den handgeschnitte-

nen Schinken wetzen, wenn Eier zu Würfeln aufgetürmt werden und „bacallà“, der Stockfisch, zu Pyramiden, wenn die Espressomaschinen anfangen zu zischen und die ersten Duftschwaden von Gebratenem durch die Halle wabern – dann gehört die Markthalle ganz den Einheimischen.

Dann kaufen Kataloniens Starköche hier ein, Ferran Adrià oder Isidre Gironés etwa, feilscht Lehrerin Carmen mit Fischhändlerin Montse um den Preis für die silbrig glänzenden Sardinen, die angeblich erst in der Nacht zuvor an der Costa Brava gefischt wurden. Dann flirtet Juanito, der zahnlose Barman der „Bar Pinotxo“, der seit über 50 Jahren hier arbeitet, mit der jungen Rezeptionistin vom Hotel nebenan und serviert ihr zum ersten „cortado“, dem Kaffee mit einem Schuss Milch, ein ofenwarmes Minicroissant. Bei „El Quim“, einer gerade mal drei Meter langen Bar ein paar Reihen weiter, bestellt ein Herr in Nadelstreifen „botifarra“, die katalanische Bratwurst mit weißen Bohnen, zum Frühstück und erkundigt sich neugierig beim Chef des Hauses, ob die Filiale in Hongkong tatsächlich so gut laufe, wie es das Fernsehen berichtete. Klar doch, meint Quim grinsend, die vielen asiatischen Touristen in Barcelona seien seine besten Werber.

Die Touristen kommen einige Stunden später, überfluten die Markthalle und verschaffen ihr

ein anderes Gesicht. Die Händler wechseln vom Katalanischen ins Spanische und Englische, Fische, Muscheln und sonstiges Meerestier werden jetzt vorwiegend von Kameraaugen angestarrt. Statt Orangen, Avocados oder Chirimoyas werden nun Obstsalate gekauft oder auch giftgrüne Smoothies, der kleine Plastikbecher für einsfüßig. Tütchen mit getrockneten Pilzen, Paprikapulver oder quietschbunten kandierten Früchten passen in jede Handtasche und sind als Mitbringsel beliebt. Am späteren Nachmittag dann erneut ein ganz anderes Bild: Jetzt





Fotos: Agefotostock, mauritius images / Alamy

genehmigen sich Leckermäuler ihre Petits Fours zum Kaffee, Feinschmecker decken sich mit handgeschnittenem Pata-Negra-Schinken und krossem Weißbrot ein und verschwinden in einem der drei Weinläden rund um die Boqueria.

Guter Wein muss in Gesellschaft probiert werden, weiß Juanjo Morilla von „El Celler de la Boqueria“ – in dessen „Club Petxina“ sich nachmittags Gourmets und Weinliebhaber treffen. Da passen auch die vielen Großflaschen des Ladens ins Bild. „Wir Spanier essen gerne im großen Freundeskreis

oder mit der ganzen Familie. Und da ist die Magnum einfach praktischer“, versucht Morilla deren Präsenz zu erklären.

Gemeinsam mit seinen Geschwistern hat er den einstigen Obsthandel des Vaters ausgebaut. Neben Obst, Trockenfrüchten, Olivenölen und Gewürzen verkauft er heute in zwei geschmackvoll gestalteten Ladenlokalen Wein – ausschließlich aus Spanien, versteht sich. Rund 2.000 verschiedene Etiketten umfasst das Angebot, wobei neben den bekannten Namen wie Rioja oder Priorat „derzeit die Roten aus

Aragón im Kommen sind“, so Morilla. Sein Geheimtipp aber: „Weine aus der Verdejo-Traube, einer uralten Sorte aus der DO Rueda mit fruchtigem Bouquet und einer leicht herben Kräuternote.“ Dolores und ich jedenfalls lassen uns nicht zweimal bitten.



Die Journalistin und Soziologin Gabi Schwall berichtet vorzugsweise über spanischsprachige Länder und deren Alltagskultur.

Refugium für Mächtige

von André Liebe

Es ist der 7. August 2005. Schloss Elmau brennt. Das Refugium auf der Hochebene zwischen Garmisch-Partenkirchen und Mittenwald wird ein Raub der Flammen und des Löschwassers. Im Widerschein der Flammen steht ein Mann, der das Lebenswerk seines Großvaters zugrunde gehen sieht. Doch Dietmar Müller-Elmau witterte in der rauchgeschwängerten Luft die Chance seines Lebens: Er will aus den Ruinen ein Hotel, sein Idealbild von einem Hotel entstehen lassen. An Merkel, Obama und die anderen Regierungschefs, die sich demnächst hier im bayerischen Alpenvorland treffen, denkt er damals noch nicht.

Heute, eine Dekade später, ist Elmau eines der schönsten und luxuriösesten Hotels des Kontinents. Wohl auch deshalb wird das Schloss am kommenden 7. und 8. Juni zur Kulisse für das bevorstehende G7-Gipfeltreffen der Staats- und Regierungschefs von Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Japan, Italien, Kanada und den USA – Russland, die achte Gipfelmacht, fehlt diesmal. Im Kriegsjahr 1916 hatte der Theologe und Philosoph Johannes Müller an diesem der Zivilisation entrückten Flecken eine Zufluchtsstätte für Freunde und Geistesverwandte errichtet. Morgens wurde auf der Wiese getanzt, anschließend den lieben langen Tag diskutiert und philosophiert. Abends gab

es Gratskonzerte und Lesungen für die Gäste: Klassik, Jazz, Literatur – nur die berühmtesten Köpfe kamen nach Elmau, wo sie Ruhe und Inspiration fanden.

In diesem Umfeld wächst Dietmar Müller-Elmau auf – und findet es als junger Mensch nur eng und beklemmend. Mit 18 bricht er aus, studiert in den USA Computerwissenschaften und gründet nach seiner Rückkehr in München das Unternehmen Fidelio, das Software für Hotels herstellt. In den 1990er Jahren dann verkauft er es für 55 Millionen Euro und kehrt wieder nach Elmau zurück. Sein Onkel, der das Schloss seit dem Tod des Großvaters geleitet hatte, ist verunglückt: Nun muss Müller-Elmau ran – am so ungeliebten Ort. Immerhin aber kann er das Schloss nach seinen Vorstellungen gestalten. Er baut einen Indoorpool und einen Literatursaal, schafft im Westflügel des imposanten Gebäudes die ersten anspruchsvoll ausgestatteten Zimmer. Welch ein Kontrast zu den karg möblierten Schlafstätten im einstigen Refugium! Müller-Elmau, dem umtriebigen Geist, geht das jedoch alles viel zu langsam.

Dann das Feuer, von dem der Schlossherr schon wenige Tage später sagt: „Ein Glücksfall.“ Erst jetzt kann er seine Vorstellungen richtig verwirklichen und ein Haus schaffen, das auch ein Präsident aus dem fernen Washington nicht so schnell vergessen dürfte, wenn er aus den Alpen

ins Weiße Haus zurückgekehrt sein wird.

Gerade mal zwei Jahre benötigt Müller-Elmau für die Verwirklichung seines Traums. Das Resultat ist eine Luxusherberge mit 115 Zimmern, getrennten Wellnessbereichen für Erwachsene und ganze Familien sowie einem Infinity Pool mit Alpenpanorama

auf dem Dach des Badehauses. Dazu kommen ein Konzertsaal, eine hoteleigene Buchhandlung und verschiedene Restaurants, von denen das mit einem Michelinsterne ausgezeichnete „Luce d’Oro“ unter dem kulinarischen Direktor Mario Corti und Chefkoch Mario Paecke herausragt.

Man kann es den Mächtigen dieser Welt nur wünschen, dass sie zwischen den Konferenzen Muße für einen kulinarischen Moment im „Luce d’Oro“ finden und vielleicht sogar einmal ins Rieslingparadies von Sommelière Marie-Helen Krebs mit ihrer einzigartigen Sammlung wertvoller Flaschen eintauchen.



Foto: Schloss Elmau

André Liebe schreibt seit vielen Jahren als freiberuflicher Autor über Gastronomie, Wein und Urlaubsdestinationen. Von vielen Reisen weiß er, wo es schön ist und wo es gut schmeckt.





GOTTES EIGENES PARADIES

■ von Andrea Jeska



Georgier erzählen gerne. Je später die Nacht, desto verwegener die Geschichten, die sich um das Land und seine Menschen ranken. Eine der Legenden, an der kein Georgien-Reisender vorbeikommt, geht so: „Als der liebe Gott die Erde unter den Menschen aufteilte, ließ er einen Vertreter jedes Volkes an seinen Thron kommen und sein Stück der Erde entgegennehmen. Nur die Georgier, die wieder einmal die Nacht hindurch gesungen, getrunken und gegessen hatten, verschliefen den Termin. Wieder ernüchert, war der Jammer groß. Aber, sagten die Georgier zum Herrgott, wir haben dir doch die ganze Nacht Lieder gesungen, haben dich mit Trinksprüchen gepriesen. Von solchen Schmeicheleien umgarnt, gab Gott den Georgiern schließlich ein Stück Land, das er eigentlich für sich selber als Paradies reserviert hatte.“

Man muss diese Geschichte nur in Kachetien erzählt bekommen, um sofort zu glauben, dass ihr ein Körnchen Wahrheit innewohnt: In der Weinregion Georgiens scheint der Himmel immer näher als andernorts, ziehen die Wolken tiefer. Sanfte Gipfel bilden die Kette des Kleinen Kaukasus. Murmelnde Flüsse durchqueren Wiesen, verlieren sich plötzlich im feuchten Grund. Irgendwo beginnt die schier endlose Steppe.

Jede Georgien-Reise sollte in Tiflis beginnen. Aus Westeuropa kommend, landet man mitten in der Nacht. Früher, als in Georgiens Hauptstadt noch Eduard Schewardnadse regierte und die Spuren von Sezessionskriegen um Abchasien und Südossetien noch sichtbar waren, bedeutete dies, in einer zugigen Halle anzukommen, in der kettenrauchende Zollbeamte schlammig die Pässe kontrollierten. Bedeutete, mit einem klapprigen Taxi eine schlaglochübersäte Straße entlangzuholpern und endlich in einer halbdunklen Stadt anzukommen, die immer irgendwie nach Abenteuer und Melancholie roch. Damals waren Hotels entweder überteuert oder heruntergekommen oder beides, günstiger und besser wohnte man, wenn man ein Privatzimmer mietete und sich für die Tage des Aufenthalts einrichtete im Leben der anderen.

Von Schmeicheleien umgarnt, gab Gott den Georgiern das Stück Erde, das er für sich reserviert hatte



Kloster Alaverdi – Zentrum des kachetischen Weinbaus (o). Eingegrabene Qevri und Barriques Seite an Seite in der Weinbereitung (u).

DIE WIEGE DES WEINBAUS?

von Eckhard Supp



Was auch immer georgische Vermarkter oder Weinromantiker in aller Welt behaupten mögen: Bisher ist nicht bewiesen, dass Georgien vor 8.000 Jahren die Wiege des Weinbaus war. Und auch die historische Bedeutung der traditionellen Amphore, des Qvevri, ist weitaus umstrittener, als dies gemeinhin zugegeben wird. Das jedenfalls war vor einigen Jahren das Ergebnis eines wissenschaftlichen Symposiums ausgerechnet im georgischen Kloster Alawerdi.

Professor Patrick E. McGovern von der University of Pennsylvania und der Rebenforscher José Vouillamoz von der schweizerischen Uni Neuchâtel wiesen damals ihren erstaunten Zuhörern nach, dass die älteste archäologische Evidenz der Weinbereitung aus dem nordwestlichen Iran stammt und auf eine Zeit vor etwa 7.000 Jahren zurückgeht. Die älteste Begegnung des Homo sapiens mit Wildreben der Art *Vitis vinifera* liege sogar noch viel länger zurück: Man vermute, dass sie bereits beim Auszug des modernen Menschen aus Afrika vor 70.000 und mehr Jahren im Gebiet des heutigen Libanons stattfand.

Die Ereignisse zwischen diesen beiden historischen Daten konnten mithilfe von Genanalysen und archäologischen Funden rekonstruiert werden. Danach fand die eigentliche Domestizierung der Weinrebe – d. h. die erstmalige Selektion von zweigeschlechtlichen, selbstbefruchtenden Pflanzen, von denen wohl alle aktuellen Rebsorten abstammen – im südlichen Anatolien, also der Region des sogenannten Fruchtbaren Halbmonds zwischen der heutigen Türkei und dem Zweistromland statt. Aus

diesem einen historischen Akt entwickelten sich dann, glaubt man dieser genbasierten Theorie, im Laufe der weiteren Geschichte sämtliche 8.000 bis 10.000 Kulturrebsorten des aktuellen Weltweinbaus.

Die Genanalyse von Wild- und Kulturreben hat aber auch gezeigt, dass unsere europäischen Reben durchaus mit alten georgischen Sorten verwandt sind. Das wiederum legt die Vermutung nahe, dass sich die einmal domestizierte *Vitis vinifera* von ihrem anatolischen Ursprung aus nach Norden, Richtung Kaukasus und damit nach Georgien, Armenien und Aserbaidschan, ausbreitete und von hier aus später in den Iran, nach Jordanien, Griechenland, Italien und in den Rest der Welt gelangte.

Interessant an der genbasierten Theorie ist zudem, dass das Gebiet des südlichen Anatoliens nicht nur als die historische Heimat der Kulturrebe, sondern auch die eines Großteils der anderen domestizierten Nutzpflanzen der Antike wie auch die der Sprachen des indogermanischen Stammbaums gilt. Auch was den „typischen“ Gärbehälter, den Qvevri, betrifft, der heute auch bei manchen westeuropäischen Weinmachern in Mode gekommen ist, so stammen die ältesten und auf die Zeit zwischen 3.500 und 3.000 v. Chr. datierten Funde nicht aus Georgien, sondern aus einer Felsenhöhle im benachbarten Armenien. Nirgends allerdings hat sich diese uralte Tradition der Weinbereitung im großen und in der Regel in die Erde eingegrabenen Tonkrug so lange gehalten wie in Georgien, wo der Wein auch heute noch zum Teil nach dieser eigenwilligen Methode gekeltert wird.

Qvevri heißen die überdimensionierten Amphoren Georgiens, die nicht zum Transport, sondern zur Weinbereitung genutzt werden. Einheimische Rebsorten wie der überragende rote Saperawi gehören zu den Trümpfen des georgischen Weinbaus.



Diese Zeiten sind längst Geschichte. Der Flughafen ist modern, das Rauchen verboten, die Passbeamten ausgebildet, die Taxen verkehrstauglich. Die Straße in die Stadt ist asphaltiert, und Tiflis badet auch bei Nacht im Licht. Investoren sind ins Land gekommen und haben Luxushotels gebaut, moderne Bürogebäude errichtet, das Straßennetz saniert. An der Rustaweli-Avenue, der Flaniermeile, haben sich die großen Modelabels niedergelassen. Mit UNESCO-Geldern wurden Häuser und Kirchen der Altstadt saniert, Balkone, von denen man Revolutionen ausrufen könnte, stabilisiert, der orientalische Touch der Häuser wieder poliert. Musste sich der Reisende früher, ob er wollte oder nicht, an georgische Traditionsgerichte halten, so kann er heute französisch und japanisch speisen. Früher feierte man die kalten Tifliser Winternächte mit billigem Wodka durch, tanzte in leergeräumten Wohnzimmern und wärmte sich an kleinen Heizröhren. Heute gibt es Bars und Nachtclubs. All dies steht für Entwicklung, und doch wird des Reisenden Herz angesichts dieser der Globalisierung entsprungenen Beliebigkeit schwer.

Aber Kachetien! Nur vier Autostunden von Tiflis entfernt, findet man es noch, dieses verlorene Georgien der Melancholiker und Traditionalisten, diesen letzten Hauch des puschkinschen Geistes, diese Romantik des Dichters und Generals Alexander Tschawtschawadse. Wie ein Bild aus alten Zeiten. Zahnlose Männer auf ihren Eseln, jugendliche Desperados, die auf wilden Pferden über Wiesen galoppieren, gewaltige Kirchen in Dörfern, die niemals von der Postmoderne erfuhren, Holzhäuser mit geschnitzten Fensterläden, uralte Hutzelweibchen auf verzierten Bänken vor ihren Häusern. Kachetien ist nicht nur Georgiens wichtigste Weinbauregion, sondern der sanfteste, weichste Teil dieses Landes, in dem sich Berge wie unbesiegbare Giganten präsentieren, Gipfel hochmütig gegen den Himmel stehen, mittelalterliche Wehrtürme aussehen, als seien sie noch immer in Gebrauch. In dem selbst die Menschen bisweilen trutzig, großspurig ... und maulig sind. Des Landes mit dem wilden Swanetien, mit dem selbsternannten höchsten Dorf der Welt, mit dem ewig aufmüppigen Adjarien, mit Tuschetien und seinen schroffen Bergen, schmalen

Wie in jedem Weinbaugebiet der Erde ist die Weinlese auch in Kachetien die Zeit der großen Festmahle.

Tälern, wo sich das Leben noch anfühlt wie in einem Roman des 19. Jahrhunderts und sich Männer wie Kerle benehmen. Im Vergleich dazu ist Kachetien eine zarte Blume, ein schüchternes Mägdlein. Die Legende vom lieben Gott, der die trink- und feiergewaltigen Georgier mit seinem Paradies belohnte, höre ich an einem späten Abend in einem Haus, hölzern, gut 100 Jahre alt. Eine Veranda mit gewaltigem Vorbau, vollkommen von Weinreben umrankt. Drumherum ein Garten, Nutz- und Ziergarten zugleich. Ranunkeln und Rosen, Männertreu und Ginster, Kartoffeln wachsen darin. Alle Arten von Rüben. Kräuter, Tomaten und Gurken. Der Misthaufen gleich hinter dem Beet stammt von der Kuh, die auf einem kleinen Feldstück weidet. Ziegen und Hühner laufen frei, dazu noch zwei beharrlich kläffende Hunde; auf verwitterten Stühlen liegen Katzen.

Dies ist das Haus des Schulmeisters Irakli und seiner Frau Esmā. Gemeinsam bilden sie ein Viertel des Personals der kleinen Dorfschule am Fuße der Berge. Gemeinsam haben sie drei Töchter und einen Sohn großgezogen und seit ihrer Eheschließung einen Weinberg betrieben, der aus Familienerbe stammt. Ein Erbe, das, so wird Irakli behaupten, Jahrhunderte alt ist. „Denn weißt du“, wird er sagen, „wir Kachetier haben Wein gekeltert, lange bevor es die Griechen und die Römer taten. Schon vor 8.000 Jahren!“ Und dann wird er einen Zeitungsausschnitt holen, in dem von gefundenen Weinkrügen berichtet wird, die belegen sollen, dass Kachetien das älteste Weinbaugebiet der Erde ist. „Irakli“, wird Esmā sagen, „das erzählst du jedes Mal. Gib Ruh.“

An diesem Tag haben sie Gäste geladen, um das Ende der Lese zu feiern. 370 Flaschen sind der Ertrag, den Irakli im Jahr von seinem Weinberg einfährt. Wie schon seine Vorfahren keltert er nach der Qvevri-Methode: in tönernen Amphoren, samt Stiel und Schale werden die Trauben zuerst gepresst und dann vergraben, bis der Gärungsprozess abgeschlossen ist.

Es ist der Abend einer Supra, eines georgischen Festmahls, wie es in dem Land seit Jahrhunderten

IN GEORGIEN IST DER GAST IM HAUS EINE EHRE. FÜR IHN WIRD DER TISCH GEDECKT



üblich ist und wie es wohl noch gefeiert werden wird, wenn der letzte Erdentag naht. In Georgien ist der Gast im Haus eine Ehre. Für ihn wird der Tisch gedeckt, bis er sich biegt, werden die dicksten Daunen hervorgeholt, wird an kalten Abenden das Bett an den Ofen geschoben. Schon seit Jahrzehnten ist man in Georgien arm, und wenn man nicht arm ist, dann hat man seinen Reichtum meist nicht mit lauterem Mitteln erworben. Kriege hat es gegeben, die Wirtschaft lag darnieder. Revolutionen kamen und gingen, Präsidenten verschlechterten das Land, trugen das kaukasische Haus fast zu Grabe. Es gab weder Arbeit noch Strom. Doch dem Besucher das Gastrecht verwehren? Niemals.

Drinne hat die Hausherrin aufgedeckt: Chatchapuri, eine Art Käsepfannkuchen, gefüllte Teigrollchen, getrockneten und gebratenen Fisch, Pilaw und Chinkali, kleine Maultaschen, frisches Brot. Eingeladen sind der Dorftischler mit seiner Frau, der Pastor und die 91-jährige Frau Elisabeth, deren Vorfahren 1819 aus dem Schwabenland nach Georgien zogen, um dort ihre Religion in größerer Freiheit auszuüben.



Trotz der Zunahme moderner Keller und Weinbergsanlagen ist die Weinbauregion Kachetien immer noch über große Strecken von traditionellen Bildern geprägt.

Irakli hat die Weine aus dem Keller geholt, Esma die Bücher bereitgelegt. Im Hause eines Schulmeisters wird gelesen, vor dem Essen, nach dem Essen. Shota Rustawelis „Der Recke im Tigerfell“, Georgiens Nationalepos. Und Puschkin. „O sing Du Schöne, sing mir nicht / Georgiens wehmutvolle Lieder / Sie wecken wie ein Traumgesicht / Mir fernes Land und Leben wieder.“ Derart in lyrische Stimmung gebracht, wird Irakli sich umschaun, in der Runde auf den Pastor zeigen und sagen: „Du bist heute der Tamada.“

Wein. Weib. Und Gesang. Ein „Gaumartschos“, ein Prost, das tief aus dem Herzen kommt. „Mögest du siegreich sein“, heißt es wörtlich übersetzt. Betont auf der ersten Silbe, und je später der Abend, desto länger die As und das O. Gaaaaumaaaartschoooooos, werden die Gäste rufen, wenn der Tamada die Trinksprüche ausbringt. Er ist der Herr über jede Supra, er wird jeden Spruch in blumige Worte kleiden. Den ersten: Ein Lob auf die Gastgeber, die dieses Essen bereiteten, die gute Menschen sind und ein langes Leben haben sollen. Gaumartschos. Alle werden das Glas heben, einen Schluck von Iraklis Saperawi trinken, der vielleicht ältesten Traubensorte der Welt. Der Wein ist schwer und leicht süßlich. Der nächste Trinkspruch: Auf Georgien, das Paradies auf Erden. Auf die Helden, die starben für uns. Auf den Frieden, der für uns alle gelten soll, auf die Liebe, die uns trägt und dem Leben Sinn gibt. Auf die niemals endende Freundschaft, die uns wärmen und ewig verbinden soll. Gaumartschos.

**Wein. Weib. Und Gesang.
Ein „Gaumartschos“, ein
Prost, das tief aus dem
Herzen kommt**

36 solch poetischer Trinksprüche wird der Pastor an diesem Abend ausbringen, und kaum einer der Gäste wird beim letzten noch nüchtern sein. Dafür werden sie am Ende an die Verbundenheit aller Menschen glauben. Werden den Sprüchen die Klagen folgen lassen über vergangene Kriege und gegenwärtige Krisen, unfähige Politiker und korrupte Staatsdiener, die Gleichgültigkeit des Westens und ihre Sehnsucht nach Europa: Sind wir nicht wie ihr, sind wir nicht euch verbunden im Glauben, in der Kultur, in der Seele?, werden sie fragen. Dann werden sie wieder

Puschkin lesen und Lermontow und den großen georgischen Dichter Ilia Tschawtschawadse, und schließlich wird Irakli jene Legende von der Entstehung Georgiens erzählen. Ach, das Paradies, wo Milch und Honig fließen.

Doch etwas ging schief im Laufe der Geschichte, Eden verlor sich im Zwist um Macht und Land. Im sechsten Jahrhundert v. Chr. entstand Iberien, das antike Georgien. Gleich daneben – auch so eine Legende – lag das Königreich Kolchis, dem die Argonauten der Sage nach die schöne Königstochter Medea und das Goldene Vlies raubten. Römer, Perser und Araber kamen über das Land, raubten und brandschatzten, ließen etwas von ihrer Kultur zurück. Orient und Okzident vermischten sich in Georgien. Anfang des zwölften Jahrhunderts wurde David, der Erneuerer, zum König gekrönt. Er brachte neuen Glanz ins Land, erweckte die Kultur wieder zum Leben. Unter seiner Nachfolgerin Königin Tamara erreichte die georgische Ritterkultur des Mittelalters ihren Höhepunkt. Georgien war wieder reich, sowohl ökonomisch als auch kulturell.

Schota Rustaweli, bis heute Georgiens berühmtester Dichter, schrieb sein Epos „Der Recke im Tigerfell“. Und auch die georgische Baukunst hatte ihre Glanzzeit. Doch dann kamen neue Eroberer. Dem Ansturm der Mongolen und Perser konnte das kleine Georgien nicht standhalten. 1801 schließlich fiel es unter russische Herrschaft.

Georgiens Träume von neuer kultureller Größe haben sich auch nach dem Ende der Sowjetzeit nicht erfüllt. Tiflis ist zwar eine moderne Hauptstadt geworden mit einer funktionierenden Infrastruktur, schicken Hotels, Kneipen und einer wunderbar restaurierten Altstadt. Doch Kachetien? Schon immer wuchsen hier Weinreben über den Veranden, trugen die Bäuerinnen lange Röcke, bunte Tücher und derbe Schuhe, hatten die Männer von der Arbeit breit gedrückte Hände, und so ist es geblieben. Die Jugend wandert ab – oder bleibt, zieht sich spitze Pumps unter die wollenen Röcke und träumt von fernen Welten.



Fotos: Eckhard Supp, Vano Shlamov / AFP / Getty Images, Wolfgang Korall / Visum

Den Trinkspruch auf die Heimat überlässt der Pastor Frau Elisabeth. Sie wuchs in Katharinenfeld, dem größten der „deutschen Dörfer“ in der Region Kartli auf, heiratete einen Kachetier und zog mit ihm in sein Elternhaus. Das Deutsch ihrer Kindheit ist lange verloren gegangen, nur einige mühsame Sätze spricht sie noch. Nach dem Tod ihres Mannes blieb ihr nur wenig Geld zum Leben, jemand hat ihr gesagt, sie solle nach Deutschland gehen, das sei für sie doch möglich. Davon nun erzählt Frau Elisabeth, hebt ihr Glas und sagt: „Alles, was ich liebe, ist in Georgien. Auf die treue Heimat, der auch ich treu sein will.“

Weil Kachetien nahe an Tilfis liegt, ist es die touristischste Region des Landes. Und doch reichen die Einnahmen nicht, um den Lebensstandard der Menschen dort zu heben. Das galt vor allem in den Jahren, in denen Russland – zuvor Abnehmer von 80 bis 90 Prozent der kachetischen Weinproduktion – aus politischen Gründen ein Embargo für georgische Weine verhängte. Nach dem Ende des Embargos 2013 hat sich die Situation auch dank großer zwischenzeitlicher Anstrengungen um bessere Weinqualitäten und neue Absatzmärkte deutlich verbessert. Russlands Anteil am Gesamtexport stieg wieder auf 44 Prozent, und neben den eher kleinen Mengen, die die EU und USA heute abnehmen, haben sich vor allem die Ukraine, Kasachstan, Weißrussland und China als Absatzmärkte hervorragend entwickelt; Polen, Hongkong und Großbritannien gelten als vielversprechende Zukunftsszenarien. Auch die Tatsache, dass im Qvevri vergorene Weine in Westeuropa in Mode gekommen sind, könnte für die Zukunft Chancen bieten.

Im Hause von Irakli und Esmā sind die Krüge geleert, die Trinksprüche alle gesprochen. Esmā spült das Geschirr und richtet den Gästen die Betten. Frau Elisabeth schläft schon lange mit dem Kopf auf der Brust, der Tischler schnarcht auf der Tischplatte, Irakli monologisiert über georgische Politik. Seine Stimme ist von weinseliger Trauer über den Zustand seines Landes ein wenig gebrochen, als ihm plötzlich einfällt, dass er der Reisenden noch

„ALLES, WAS ICH LIEBE, IST IN GEORGIEN. AUF DIE TREUE HEIMAT!“



eine Geschichte erzählen möchte. Hör mal, sagt er: *Ein Amerikaner kommt eines Tages in unserem Dorf des Weges. Da sieht er einen Kachetier unter dem Baum liegen. Am helllichten Tage faulenzten, empört sich der Amerikaner. „Warum nutzt du diese Zeit nicht produktiv?“ „Wie?“ erwidert der Kachetier. „Du könntest arbeiten, studieren, etwas pflanzen.“ „Warum?“, fragt der Kachetier. „Damit du Geld verdienst.“ „Wozu?“ „Damit du tun kannst, was du möchtest.“ „Tu ich doch“, sagt der Kachetier, rollt sich auf die andere Seite und schläft ein.*

„Ist das nicht lustig“, lacht Irakli und klopft auf die Tischplatte. „Tu ich doch! Tuuuuu ich doch.“

Im letzten Krug findet er noch einen Rest Wein, gießt ihn in zwei Gläser. „Komm, trink. Hier ein letzter Trinkspruch. Auf den Müßiggang. Gaumartschos.“



Die freie Journalistin Andrea Jeska berichtet schwerpunktmäßig aus Afrika. Für enos schrieb sie einen viel beachteten Bericht über den Bau der Hochmoselbrücke. Sie wurde vielfach für ihre Reportagen ausgezeichnet, unter anderem mit dem renommierten Theodor-Wolff-Preis.



Die patriarchalische Rollenverteilung zwischen Männern und Frauen ist in Kachetien noch sehr dominant.

Reisen nach Georgien

Eine achttägige Weinreise durch Kachetien mit einer Einführung in Weinkultur und alte Traditionen sowie Besuche der wichtigsten Kulturstätten ab/bis Tiflis bietet www.kaukasus-reisen.de. Kosten: 1.280 Euro/Person mit deutschsprachiger Reisebegleitung.

ANREISE MIT DEM FLUGZEUG

Flüge nach Georgien kosten zwischen 200 und 600 Euro. Bis Tiflis ohne Zwischenstopp fliegen:

Lufthansa (ab München)
www.lufthansa.de

Aeronautic Airline Service
www.aero-nautic.de

Airzena/Georgian Airways (ab Frankfurt, Wien und Amsterdam),
www.georgian-airways.com
Der Transport vom Flughafen in die Stadt kostet 25 Euro.

ANREISE MIT DEM AUTO

Empfohlene Strecke über Italien bis Venedig, von dort mit der Fähre nach Igoumenitsa (Griechenland), weiter über die Türkei (Strecke Istanbul-Trabzon) nach Georgien. Die Einreise ist visumsfrei.

ÜBERNACHTUNG IN TIFLIS

Gemütlich und zentral:
Guest Apartment Old Tbilisi, zwei Schlafzimmer, Wohnzimmer, Wohnküche, Internet. 35 Euro/Person/Nacht, 110 Euro/5 Pers./Nacht
<http://kaukasus-reisen.de/gaste/wohnung-tiflis-sayat-nova-strasse/>

Ganz hübsch, sauber und mit Fitnessstudio:

Das Citadine Aparthotel (drei Sterne) am Platz der Freiheit
http://www.citadines.com/de/georgia/tbilisi/freedom_square.html

Ziemlich chic und ziemlich teuer:
Fünf-Sterne-Hotel Radisson Blu Iveria am Platz der Rosenrevolution
<http://www.radissonblu.com/hotel-tbilisi>

SICHERHEITSHINWEISE

Georgien kann man ohne Bedenken auf eigene Faust bereisen. Die Kriminalität in Tiflis ist durchschnittlich für eine Stadt dieser Größe. Abzuraten ist von Reisen in die Separatistenregionen Abchasien und Südossetien.



MAULBEEREN UND PFERDEBREMSEN

■ von *Elisabeth Hermann*

Ein Hof aus dem zwölften Jahrhundert am Fuße der Cevennen: Hier im südfranzösischen Département Ardèche haben Véronique und Henri Leydier gefunden, wovor andere flohen: ein Leben in der Natur, weitab der Zivilisation. Sie leben von dem, was sie den Bergen abtrotzen: Honig, Konfitüre, Kastanien. Und organisieren Ausritte in den aufgelassenen Weinbergen rund um ihre Heimat.



Das kleine Dörfchen Faugères am Fuße der Cevennen: Hier bieten Henri und Véronique Leydier ihre Exkursionen auf dem Pferderücken an ... und die beste Aprikosenmarmelade weit und breit.



Grillen zirpen. Das stechende Licht der Sonne wird von den uralten Bäumen in flirrende Sprenkel zerteilt. Von weit her das Mittagsläuten einer Kirchenglocke. Das Echo des Hufschlags unserer Pferde hallt durch die gewundene Dorfstraße. Wir sind in Faugères, einem kleinen Dorf zwischen Brès und Lablachère, unweit der romantischen Schlucht des Flüsschens La Beaume. Vor uns Henri Leydier, ein hochgewachsener, schlanker Mann mit wachen Augen und ruhiger Stimme. Nachdem wir die letzten Häuser passiert haben, führt er uns über uralte, schmale Maultierpfade hinauf in die Berge. Vom Dickicht fast verschlungen schmiegen sich längst aufgegebene Weinterrassen an die zerklüfteten Felswände. Fast hat die Natur dieses Terrain zurückerobert, das ihr Jahrhunderte zuvor in schweißtreibender Handarbeit abgerungen worden war. Die niedrigen Mauern aus Felssteinen bröckeln. Hier und da krallt sich noch ein vergessener Weinstock in die trockene Erde. Immer höher hinauf windet sich der schmale Pfad. Die Pferde finden ihn mit traumwandlerischem Tritt, auch wenn er an manchen Stellen kaum noch sichtbar ist. Früher machten Maulbeerbäume, Kastanien und Wein die Gegend nicht unbedingt reich, sicherten aber den Menschen immerhin ein Auskommen.

Mit Beginn der Industrialisierung dann der Niedergang. Maulbeerseide konnte anderenorts billiger hergestellt werden, und der Wein von den Ufern der

**Von weit her lockt
das Mittagsläuten
einer Kirchenglocke**



Rhône verdrängte den örtlichen Wein. Wohl eine Art Rachenputzer. Wer wollte da noch die schwere Arbeit für geringen Ertrag auf sich nehmen, wenn es in den Städten einfachere Möglichkeiten für ein Auskommen gab? Und so versanken die Zeugnisse der jahrhundertealten Kultur langsam unter Gestrüpp und Muren.

Henri Leydier ist hier geboren und aufgewachsen. Er kennt jeden Stein, jeden Baum. Jede Felsnadel, jede Schlucht, jeden Gebirgsbach, der sich im Frühjahr seinen Weg ins Tal bahnt. Für ihn stand immer außer Frage, dass er den Hof seiner Eltern übernehmen und weiterführen würde. Ausritte wie unserer sind dabei nur ein kleiner Teil der Anstrengungen, mit denen er Le Colombier ins 21. Jahrhundert gerettet hat.

Teile des Hofes, so erklärt er uns später, stammen noch aus dem Mittelalter. Wir sind heil zurückgekommen zu den Ställen, die Pferde machen sich schnaubend über Wassereimer und Futtertraufen her. Ein paar Treppenstufen über uns beherrschen mehrere ineinander verschachtelte Gebäude das Bild: ein typischer Cevennenhof. Herz der Anlage ist der Küchentrakt mit einem Kamin, in dem man einen Ochsen braten könnte. Eine abgetretene Steintreppe führt zu ihm. Henri erklärt die verschiedenen Steinarten der dicken Mauern: Hier endet das zwölften Jahrhundert, dort beginnt das 15. Die Holztüren sind abgebeizt und geschliffen, das Werk von Henris Ehefrau Véronique. Die Geranien blühen.

Véronique ist Mitte 30 und erinnert eher an eine Studentin aus dem Norden als an eine Cevennenbäuerin. Sie hat es aus Lyon in diese stille Ecke am Westrand der Cevennen verschlagen. Die Liebe, ja, aber auch eine gemeinsame Sehnsucht: die nach der Stille. Mit ihrem Konfitürenstand bereichert sie die Märkte in der Umgebung, allen voran im nahen Joyeuse, wo sich im Hochsommer mittwochs Tausende Touristen durch die engen Gassen drängen. Ihre Aprikosenmarmelade ist eine Wucht. Die gelben Handzettel bekommt man beim Kauf gratis dazu.



Fotos: Brigitte Merle & Nicolas Thibaut / Photononstop / Bilderberg Avenue Images, J.-L. Gonterre, annuaire-mairie.fr

„Promenade à Cheval“ steht darauf, „... entdecken Sie die andere Ardèche ...“.

Meine bange Frage, ob man auch als Reitanfänger an diesen Ausflügen teilnehmen könne, beantwortet sie mit einem beruhigenden „naturellement“. Ganz brave Pferde! Und geritten wird nur im Schritttempo. Oben in den Bergen geht es sowieso nur langsam voran. Diese Ausritte sind nichts für Eilige. Es geht darum, die Landschaft aus einer anderen Perspektive wahrzunehmen. Wie beim Wandern, nur viel entspannter.

Sagen wir so: Man kommt auf jeden Fall wieder zurück. Die Tiere sind wirklich geduldig, und das will bei den aggressiven Pferdebremsen wirklich etwas heißen. Höchst ratsam: Eincremen gegen Insektenstiche, sonst kann man schnell panisch werden, wenn die Mistviecher im Anflug sind. Ab und zu fallen Ross und Reiter vom Schritt in den Trab, was bei mir zu einem Anfall mittlerer Hysterie führte. Henri beruhigt mich sofort, achtet darauf, dass selbst bei Anfängern irgendwann genau die Ruhe einkehrt, die uns diesen Ausritt in die Vergangenheit genießen lässt.

An klaren Tagen schweift der Blick bis hinüber zum Mont Ventoux auf der anderen Seite des nahen Rhônetals. Berge und Karstebenen der Cevennen scheinen zum Greifen nah. Tiefe Schluchten wechseln sich mit Kalksteinplateaus und gewaltigen Felsendomen ab. Der Duft von wildem Thymian, von Rosmarin, Wacholder und Lavendel vermischt sich mit dem Schweiß der Pferde. Ihr leises Schnauben, das peitschende Schlagen des Schweifs und der Hufschlag mischen sich unter das Brausen des Winds, der über die Bergkämme streift. Zwei Stunden dauert der Ritt, und wer das Dorf noch mit zitterndem Respekt vor den großen Tieren und den steilen Hängen verlassen hat, kehrt zurück mit dem Herz des Eroberers: Reiten? Ist doch easy ...!

Mit einem Lächeln hebt Henri die schweren Sättel ab und gibt den Pferden einen Klaps. Dann sieht er auf die Uhr. In einer Stunde haben sich die nächsten Reiter angesagt. Bei einem Glas Wein bleibt gerade genügend Zeit, um zu erfahren, wie man solch einen Cevennenhof erhalten kann.



Viel Schweiß, viel Arbeit! Henri bewirtschaftet ein paar Hektar Land. Wein ist auch dabei. Nein, nicht in den Bergen, mehr an den flacheren, talwärts gelegenen Hängen. Es ist schade, dass die Terrassen langsam verfallen, aber diese Plackerei kann man niemandem mehr zumuten. Véronique kocht und verkauft die Konfitüren. Mit deren Erlös und dem aus den Ausritten kommt man gerade so über die Runden. Die Saison ist kurz. Im Sommer besuchen viele Touristen die Ardèche und den Nationalpark der Cevennen, die Hauptreisezeit ist im Juli und August. In wenigen Wochen wird erwirtschaftet, was für den Rest des Jahres reichen muss.

Der Wein ist würzig und kühl. Eine leichte Brise streichelt die Haut. Auf der Terrasse unter schattigen Weinreben ist es auf eine sanfte Weise kühl. Die Geräusche sind wohl dieselben wie vor 1.000 Jahren. Das Meckern einer Ziege. Der Schrei eines Bussards. Das Schnauben der Pferde. Vögel, Bienen, Katzen, Kinder. Dann das Brummen eines Motors – die Gegenwart kehrt zurück. Henri sieht auf seine Uhr. Er muss die Pferde für den nächsten Ausritt vorbereiten.

Henri und Véronique Leydier bieten ihre Ausflüge zu Pferd im Juli und August an. Termine nach Vereinbarung per Telefon oder direkt auf einem der vielen Märkte in der Ardèche, dort, wo es die beste Aprikosenkonfitüre gibt.

Le Colombier, 07230 Fauçères. Telefon: 04 75 39 48 23

Ich kaufe drei Gläser Marmelade. Aprikose, Pfirsich und Maulbeere, diese schwarze süße Frucht, die an Bäumen wächst und fast in Vergessenheit geraten ist. Auf dem Weg zurück in die Zivilisation, über gewundene Serpentin und schmale Straßen, werfe ich einen Blick zurück auf Le Colombier. Die Nachmittagssonne vergoldet die Gipfel der Berge. Die uralten Mauern des Cevennenhofs leuchten im letzten Licht. Es ist gar nicht so schwer, sich vorzustellen, dass man schon vor Hunderten von Jahren an dieser Stelle denselben Blick genoss. Vielleicht begegnete man damals auf seinem Maultier noch dem einen oder anderen Weinbauern, der seine Ernte in schweren Kiepen nach Hause trug. Das Herz schwankt zwischen Nostalgie und Moderne. Dann entscheidet es sich für den Kühlschrank. Denn darin steht eine Flasche eisgekühlten Weins aus der Ardèche, der schon im 17. Jahrhundert von Olivier de Serres als „so wertvoll“ beschrieben wurde, „dass man gar nicht mehr woanders zu suchen brauche“. Stimmt.



Die Journalistin und Schriftstellerin Elisabeth Hermann hat sich mit Dokumentarfilmen und Reportagen zur jüngeren Zeitgeschichte einen Namen gemacht. Schreibt seit vielen Jahren Kriminalromane, für die sie u. a. den Deutschen Krimipreis erhielt.

Pelz am Gaumen

von Thomas A. Vilgis

Sommeliers, professionelle Weinverkoster oder auch passionierte Weinfreunde beschreiben den Geschmack von Weinen gern mit tollen Vokabeln: „... reife, tiefe Johannisbeere, typisches Terroir, ein Hauch von Honig, wenig aufdringliches Holz ...“ beispielsweise, oder aber „... fest eingebundene Tannine, wenig Adstringenz ...“. Wir hören es – und stutzen.

Weinsensorik ist komplex und vielschichtig. Grundsätzlich hat sie immer damit zu tun, welche Substanzen im Wein für welche Geschmacksempfindungen, sprich für Genuss oder Irritation, sorgen. Wein enthält jede Menge solcher Substanzen, die dann beispielsweise dafür sorgen, dass sich „der Mund verzieht“, dass sich Säure oder Bitterkeit bemerkbar machen. Es sind chemische Substanzen, und die Sinne, die sie wahrnehmen, sind „chemische Sinne“.

Ein solcher Begriff mag den Weinfreund abschrecken, aber nur der Blick auf das molekulare Zusammenspiel der Geschmackssubstanzen erlaubt wirkliches Verständnis und tiefere Einsichten als die allseits beliebten blumigen Weinbeschreibungen.

Von einem guten Rotwein wird eine gewisse Adstringenz erwartet, die dem Kenner Hinweise auf die Alterungsfähigkeit des Weins gibt; ein Zuviel an Adstringenz wird jedoch als negativ empfunden, vor allem dann, wenn sich der „zusammenziehende“ Reiz mit vorhandenen Bitternoten gegenseitig verstärkt. Dies kann insbesondere bei jüngeren Weinen der Fall sein, wenn sie vor geschmacklich aggressiven Tanninen – vor allem solchen, die aus den Traubenschalen und -kernen stammen – nur so strotzen.

Um ein wenig Chemie kommen wir an dieser Stelle nicht herum: Tannine, gerne auch Gerbstoffe oder Gerbsäuren – das lateinische „tannum“ bedeutet im Deutschen Gerberlohe – genannt, gehören zur Gruppe der Polyphenole. Das sind kristalline Verbindungen, die häufig an Zuckermoleküle gebunden sind und in

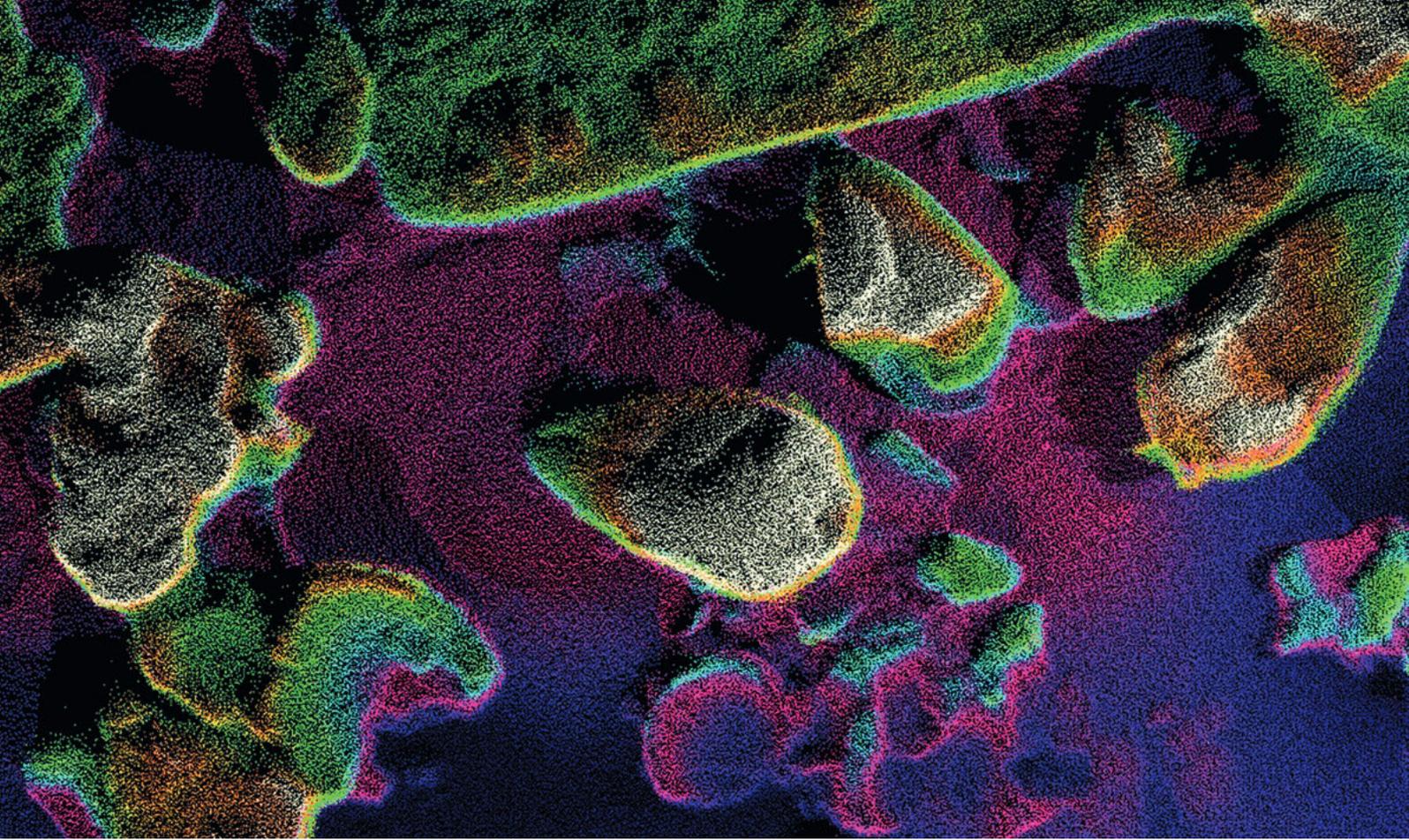
vielen Pflanzen vorkommen. Sie schützen das Pflanzengewebe vor Fäulnis und Schädlingen. Diese Verbindungen oder Moleküle sind stark wasserlöslich und umgeben sich im Wein mit einer Hülle aus Wassermolekülen.

Ihre adstringierende, Gaumen und Zunge zusammenziehende oder auch pelzige geschmackliche Wirkung hat zwei Ursachen.

Zum einen reizt ihre chemische Struktur direkt den Trigeminusnerv, einen der wichtigsten und extrem empfindlichen Hirnnerven, der unter anderem einige der schlimmsten Schmerzempfindungen auslösen kann. Das ist die chemische Wirkung der Tannine.

Aber Phenole wirken auch auf physikalische Weise, indem sie die Proteine im Speichel verändern. Unser Speichel, das Schmiermittel des Mundraums, besteht ja hauptsächlich aus Wasser und darin gelösten Eiweißen – Enzymen und Mucinen, die dem Speichel seine leicht schleimige Konsistenz verleihen. Die Mucine, lange Ketten von Aminosäuren, besitzen kleine „Zuckerfüßchen“, an die sich Phenole anlagern können, wenn sie in höheren Konzentrationen im Wein vorkommen. Sie verbinden die Mucine zu großen „Verbänden“, wodurch sich die Fließeigenschaften des Speichels verändern: Der Speichel „schmiert“ nicht mehr so gut, die Zunge fühlt sich rau und pelzig an.

Übrigens: Dieselben Wirkungen der Tannine führen auch dazu, dass sich junge, tanninreiche Weine nur bedingt zur geschmacklichen Verfeinerung von Schmorsoßen eignen: Auch die Gelatine im Schmorbraten wird nämlich durch aggressive oder bittere Tannine gebunden, was die Textur der Soße verändert. Darüber hinaus verstärken sie auch die Bitternoten aus dem Röstprozess, der beim Anbraten des Fleisches stattfindet. Bittertöne und Adstringenz, das weiß jeder, der häufiger junge, unausgewogene Weine verkosten muss, verstärken sich allerdings immer zu unangenehmen Geschmacksempfindungen.



KABRI

und die Weine der Kanaaniter

■ von Angelika Franz

Das Rezept ist ganz einfach: Man nehme eine Flasche Retsina, am besten den billigsten in der Flasche mit Schraubverschluss, und eine Flasche Hustensaft – nicht den mit Kirschgeschmack, sondern den ganz normalen –, den man mit dem Retsina vermischt. Das Ganze wird kräftig geschüttelt, und fertig ist der königliche Tafelwein mit dem typischen Aroma der Mittleren Bronzezeit. Seinen Gästen sollte man diese Rezeptur vielleicht nicht unbedingt anbieten, aber vor etwa 3.700 Jahren gehörte mit Harz, Honig und Kräutern versetzter Wein in den Herrscherpalästen rund um das Mittelmeer auf jede Festtafel – und das in Mengen.

Einen solchen Wein, besser, den gesamten Weinvorrat eines der Könige aus jener Zeit entdeckte eine amerikanisch-israelische Forschergruppe um Andrew Koh von der Brandeis University im US-Bundesstaat Massachusetts vor zwei Jahren im Palast von Kabri im Norden Israels, dem Herzstück eines bronzezeitlichen Siedlungshügels inmitten der idyllischen Avocadoplantagen des gleichnamigen Kibbuz.

„Kabri“, berichtet Koh, „ist ein unglaublich friedlicher Ort. Er liegt so weit im einsamen Landesinneren, dass sich kaum ein Tourist dorthin verirrt. Auf größeren Ausgrabungsstätten fühlt

man sich als Archäologe manchmal zwischen all den Besuchern wie ein Zootier – aber das ist hier zum Glück ganz anders.“

So ruhig wie heute war es auf dem Siedlungshügel von Kabri im zweiten Jahrtausend vor Christus allerdings nicht. Damals war Kabri die quirlige Hauptstadt eines großen kanaanitischen Staats, dessen Herrscher von ihrem Palast aus das gesamte Gebiet zwischen dem Karmelgebirge im Süden und den Sulambergen im Norden mit bis zu 31 Vasallenstaaten und 30.000 Untertanen kontrollierten. Der Palast gilt als der älteste in ganz Kanaan und als „das beeindruckendste Gebäude des gesamten oberen Galiläa“. Drei



WASSER ZU WEIN

von Andrea Jeska

„... und er offenbarte seine Herrlichkeit und seine Jünger glaubten an ihn.“ So endet die Geschichte von der Hochzeit im Dorfe Kanaa in Galiläa, bei der Jesus von Nazareth Wasser in Wein verwandelt haben soll. Es war, glaubt man dem Neuen Testament, das erste seiner vielen Wunder. Erzählt wird von der Hochzeit zu Kanaa im Johannesevangelium. Maria, die Mutter Gottes, die auch zu den geladenen Gästen zählt, teilt ihrem Sohn mit, der Wein sei ausgegangen. Da befiehlt Jesus, die sechs steinernen Wasserkrüge, die der Reinigung dienen, randvoll mit Wasser zu befüllen, und als der Tafelmeister davon trinkt, ist es bester Wein, viel besser als der, den der Bräutigam aufgefahren hatte. Das Wunder zu Kanaan ist wie kein anderes der Wunder Jesu in der theologischen Deutung umstritten. Zunächst aus moralischen Gründen. Je nach Größe fassten die Wasserkrüge zwischen 100 und 120 Liter, das bedeutet: etwa 700 Liter Wein. Komasaufen, ▶



Galiläa im Norden des heutigen Staates Israel – im Bild die Landschaft am Ufer des Sees Genezareth – war in biblischer wie vorbiblischer Zeit ein Zentrum der nahöstlichen Kulturen.

Jahrhunderte war er Herrschaftssitz – länger als jeder andere Palast auf dem Gebiet des heutigen Israels.

Wertvoller als Gold und Silber

Im Zuge ihrer Ausgrabungskampagne stießen Koh und sein Team westlich des zentralen Innenhofs auf einen Raum, in dem einst riesige Amphoren lagerten – der königliche Weinkeller, besser, das, was von ihm übrig war. Denn die Decke des Gewölbes war im Laufe der Jahrhunderte eingestürzt, hatte die großen Vorratskrüge zusammengestaucht „wie eine Ziehharmonika“, so Koh. „Oben der Rand, unten der Boden, und die Wandscherben lagen platt dazwischen.“

40 Amphoren waren für Wein bestimmt

Dennoch: Für den Archäologen waren die zertrümmerten Amphoren wertvoller als Gold oder Silber. „Ich suche ja nicht nach Reichtümern und Schätzen“, er-

klärt Koh. „Ich suche nach Dingen, die mir erzählen können, wie das Leben in der Mittleren Bronzezeit in diesem Palast aussah. Und hier zu arbeiten gibt mir Gelegenheit, sowohl für die Wissenschaft als auch einfach nur für mich ganz persönlich mehr über Wein zu erfahren. Ich würde mich nicht als Weinkenner bezeichnen, interessiere mich aber dennoch sehr dafür. Das begann schon, als ich 2005 im Stanford University Center an meiner Dissertation saß. Von Stanford aus war es nicht weit bis zum Napa Valley ...“

Dass er den Weinkeller des Palastes gefunden hatte, war dem Forscher schnell klar. „In Amphoren dieser Größe wurden in der Antike nur zwei Arten von Flüssigkeiten gelagert: Öl und Wein“, erklärt er. „Der Palast aber brannte gegen Ende der Mittleren Bronzezeit II, also im 17. Jahrhundert vor Christus, komplett nieder. Olivenöl ist, wie wir wissen, brennbar. Wären diese Amphoren also mit Öl gefüllt



Fotos: Angelika Franz / Brandeis University, Boryak / istockphoto.com

gewesen, so hätte es an dieser Stelle ein gewaltiges Feuer gegeben. Da wir davon aber keine Spuren fanden, konnte dies nur ein Weinlager gewesen sein.“

Und zwar eines, das noch so manches heutige Herrscherhaus neidisch machen würde. 40 Amphoren zählte Koh, jede einzelne von ihnen fasste 50 Liter Wein – abgefüllt wären das fast 2.700 Flaschen gewesen. Anders aber, als man aus einer solchen Menge schließen würde, war der Wein nicht für eine längere Lagerung bestimmt, ist Koh sich sicher. Er sollte nicht friedlich vor sich hin reifen – sondern Durst löschen, wo Durst war. „Die Langzeit-Konservierungsmethoden in der Antike waren nicht besonders gut, und auch die Behältnisse und der Wein selbst eigneten sich nicht wirklich für eine dauerhafte Lagerung. Viel wahrscheinlicher ist, dass dieser Keller nur einen einzigen Jahrgang enthielt

und jedes Jahr erneut aufgefüllt wurde“, glaubt Koh. „Wir haben hier wohl die privaten Reserven des Herrschers und seines Hofes gefunden.“

Hinweise auf diese Weine hatte es schon früher gegeben. So berichtet ein ägyptischer Papyrus aus dem Jahre 257 n. Chr., dass nur 15 Kilometer südöstlich von Kabri das riesige Weingut von Bethanath lag. Hier wurden Trauben von 80.000 Stöcken geerntet, und der Wein soll von den gefeierten Gewächsen der griechischen Insel Chios praktisch nicht zu unterscheiden gewesen sein. Grabungen aus dem Jahre 2001 hatten gezeigt, dass in der Nähe von Karmi’el in hellenistischer Zeit, vielleicht auch schon früher, tatsächlich ein Weinbauzentrum existiert hatte. Die Nähe zu Kabri und der Umstand, dass die Amphoren aus lokalem Ton gebrannt waren, machen die Gegend zu einem perfekten Kandidaten als Ursprungsort des Weines der Könige von kanaanischen Könige.

würde man ein solches Gelage heute nennen, und dass der Herr unter lauter Volltrunkenen weilte, das mutet anstößig an. Mit diesem Wunder wurde zudem keiner wirklichen Not abgeholfen, es war eher ein Luxuswunder. Zudem steht die Erzählung der Hochzeit zu Kanaa nur im Johannesevangelium, welches – im Gegensatz zu den drei synoptischen Evangelien – ohnehin als historisch und biografisch unzuverlässig gilt, also mehr so etwas wie die Romanerzählung des Lebens Jesu ist. Religionswissenschaftler nehmen an, es war einfach cleveres Storytelling der frühen christlichen Gemeinde, um das Ansehen Jesu ein wenig zu heben. Zweifel am Weinwunder sind also angebracht. Ebenso daran, dass die heutige Kleinstadt Kafr Kana, acht Kilometer von Nazareth entfernt, mit dem historisch-biblischen Kanaa identisch sei. Bewohner eines Kanaa am Rande der Asochis-Ebene, ebenfalls nahe Nazareth gelegen, und die des Städtchens Qana im Libanon behaupten, nein, nein, ihr Kanaa sei das wahre. Wahr oder Wein, das also bleibt die Frage.

Für den Archäologen waren die zertrümmerten Amphoren wertvoller als Gold oder Silber.



Der erste Weißwein der Geschichte

Was genau aber trank man am Hofe von Kabri? Um das herauszufinden, sammelte Koh die Scherben von den Böden der Amphoren und nahm sie mit ins Labor. Schon die ersten Untersuchungen zeigten, dass in fast allen Krügen Syringasäure nachzuweisen war – eine chemische Verbindung, die in blauen Beeren vorkommt. Wirklich bemerkenswert war dieser Befund noch nicht, denn in der Bronzezeit waren praktisch alle Trauben blau, Wein folglich rot. Es war vielmehr die Abwesenheit von Syringasäure in drei der Amphoren, die Kohs Neugier weckte. Hatten diese Amphoren etwa keinen Rotwein enthalten? Oder ließ sich die Säure nach fast vier Jahrtausenden nicht mehr nachweisen? Waren die Tongefäße vielleicht einfach leer gewesen, als der Raum kollabierte? „Ich will mich nicht zu weit aus dem Fenster lehnen“, lächelt Koh, aber vielleicht ist das Fehlen von

Syringasäure der entscheidende Hinweis darauf, dass die Trauben, aus denen der Inhalt dieser Amphoren gekeltert wurde, nicht rot waren. Vielleicht haben wir hier tatsächlich den ältesten Nachweis von Weißwein in der Geschichte des Weinbaus.“

Allein mithilfe der Chemie ließ sich die Frage jedoch nicht klären. Merkwürdig war nämlich, dass die drei Amphoren ohne Spuren der Syringasäure direkt nebeneinander gestanden hatten. War das eine logische Konsequenz der Arbeitsabläufe im Keller? Die Archäologen suchten nach eindeutigeren Hinweisen. Waren die Krüge vielleicht markiert. „Ein winziges Kreuz – irgendetwas, das dem Kellermeister zeigte, dass die Amphore Weißwein enthielt?“ Vielleicht war ja trotz aller Sorgfalt beim Keltern ein Traubenkern mit in den fertigen Wein geraten, über dessen DNA die Forscher eine Rebsorte hätten bestimmen können.

Koh will deshalb den Sand in den und rund um die Amphoren irgendwann noch einmal gründlich sieben lassen. „Es ist zwar sehr viel Sand“, räumt er ein, „aber ein Traubenkern könnte die Weinforschung einen riesigen Schritt voranbringen. Die Reben, die heutzutage in der Gegend kultiviert werden, können ja keinen Aufschluss bringen, denn sie sind dort nicht heimisch. Erst im 19. Jahrhundert hat Baron Edmond de Roth-

schild die Urahnen dieser Stöcke von seinem Bordelaiser Château Lafite hierher verpflanzt. Und auch vorher schon war das Erbgut der einheimischen Pflanzen nicht mehr mit dem der antiken Reben identisch, von denen man annimmt, dass sie irgendwann im vierten Jahrtausend nach Christus ihren Einzug in die kanaanitische Kultur schafften. Schon die Römer hatten ja später Weinreben kreuz und quer

durchs Mittelmeer verbreitet, und danach gab es auch hier kaum noch authentische, einheimische Sorten.“

Die Ausgrabungen von Kabri brachten noch weitere Hinweise auf die Gewohnheiten bei Hofe zutage. Unversetzter Wein etwa war in den Tagen der kanaanitischen Herrscher verpönt. Wer etwas auf sich hielt, veredelte ihn mit allem, was Feld, Wald und Wiese hergaben. So konnte

Koh in den meisten Krügen aus Kabri Eukalyptol nachweisen, das nicht nur in Eukalyptus, sondern auch in Lorbeer, Minze, Heilsalbei, Thymian, Basilikum, Nussgras, Wacholderbeeren und Zimtrinde vorkommt. Auch Spuren von Zedernöl fand er, das wiederum in Minze, Wacholderbeeren und Zimtrinde nachweisbar ist – alle drei beliebte Weinzusätze der Zeit. Auch wurde reichlich Honig zu den Weinen

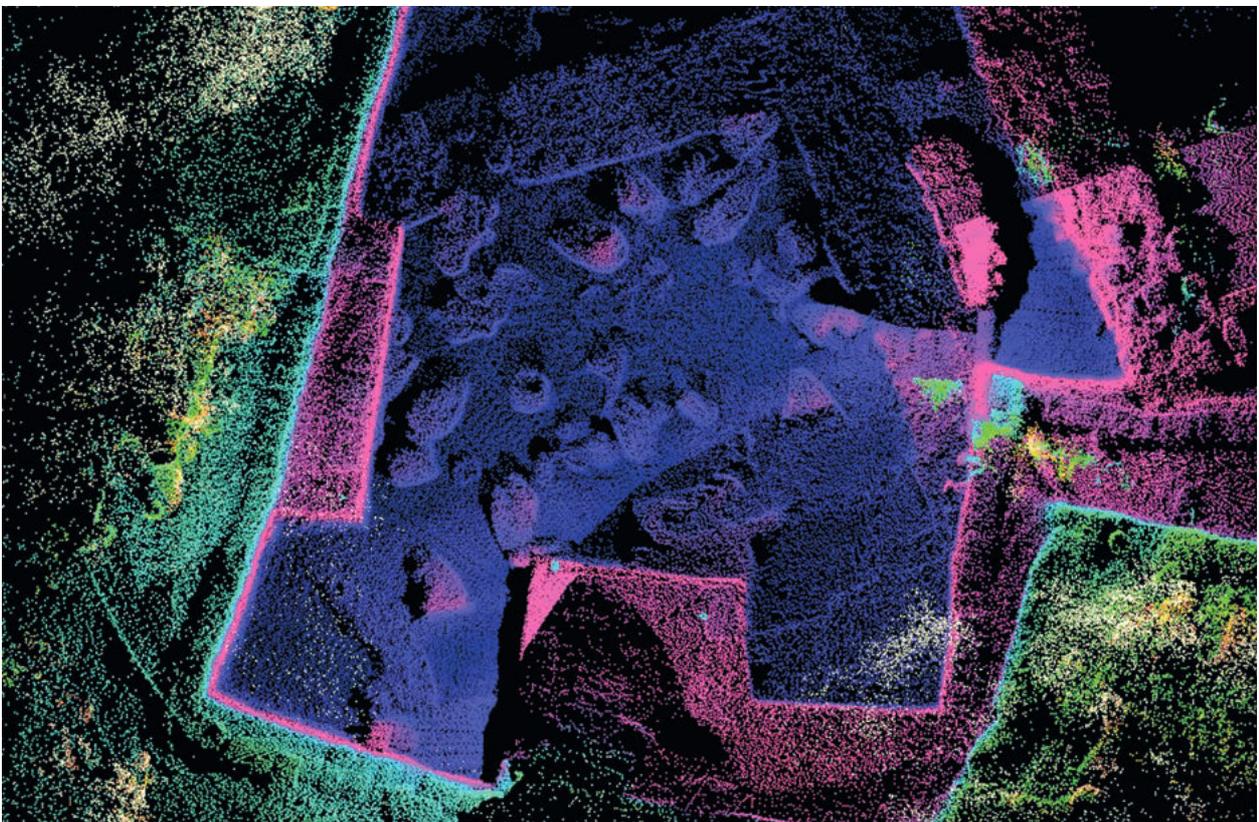


**Einige der Amphoren
enthielten ein komplexes
Gemisch verschiedener aller
Weinzusatzstoffe der Zeit**

gegeben, denn für bronzezeitliche Gaumen musste Wein vor allem eines sein: süß. Spuren von Hydroxymethylfurfural aus dem Bienennektar wurden ebenso nachgewiesen wie das Harz der Terpentinpistazie – in der Antike ein beliebter antibakterieller Zusatz, der verhinderte, dass der Wein schimmelte –, das an den Scherben nachweisbar war. Als Koh die räumliche Anordnung der verschiedenen Zusätze in den Ruinen des Kellers

untersuchte, bemerkte er ein eigenartiges Verteilungsmuster. Auf der Ostseite des Raums lagerten Krüge, deren Inhalt keine Spuren der Zugaben aufwies. Dagegen zeigten Amphoren aus einer Nische in der Nordostecke und von der Mitte der südlichen Kellerwand ein komplexes Gemisch aller Zusatzstoffe. Unmittelbar neben diesen interessanteren Krügen hatten die Forscher eine Art Gestell oder Plattform freigelegt, das weitere Hinweise auf den Arbeitsablauf des Kellermeisters gab. Wurden neue Amphoren geliefert, rollte

Archäologen arbeiten mit Light-detection-and-ranging-Aufnahmen, wobei durch Verfälschung der Farben eine Art Höhenrelief entsteht.



man sie offenbar zunächst an die Ostwand. Das Gestell war die Arbeitsfläche, von der aus die Weine versetzt wurden. Die fertig abgemischten Weine wurden dann an der Südwand oder in der nördlichen Nische verstaut, bevor sie beim nächsten Fest ausgeschenkt wurden.

Wer waren nun diese Könige, an deren Hof der Wein in Strömen floss? In ihren Vorlieben und Moden orientierten sie sich jedenfalls an den „big global players“ ihrer Zeit: den Ägyptern und den Minoern. Der ägyptische Einfluss in Kabri ist unübersehbar – zahlreiche architektonische Besonderheiten erinnern an Herrscherpaläste am Nil. Die Wandmalereien im Innern des Palasts dagegen könnten auch einen der minoischen Paläste auf Kreta oder in Syrien schmücken – es sind die einzigen Wandmalereien im minoischen Stil, die je in Israel gefunden wurden. Frühere Ausgrabungen hatten sie an den Wandstücken einer großen Halle zutage gefördert – wahrscheinlich genau jener Ort, an dem der Wein aus dem Keller in rauschenden Gelagen ausgeschenkt wurde. Die wirklich wichtigen Feste aber fanden, so glauben die Ausgräber inzwischen, in einem kleineren Nebengebäude statt. Hier bewirtete der König besonders wichtige Gäste – vielleicht Gesandte fremder Königreiche oder sogar deren Herrscher höchstpersönlich. In diesem

Nebengebäude beispielsweise hätte sich ein Syrer durchaus zu Hause gefühlt, so sehr ähnelte es den dortigen Tempeln. „Die kanaanitischen Könige pflegten einen bronzezeitlichen Internationalismus“, beschreibt Koh den südmediterranen Stilmix am Hof von Kabri.

Andere Details wiederum belegen durchaus kulturelle Eigenständigkeit. So imitierten die Becher, aus denen die Bewohner Kabris ihren Wein tranken, keine fremde Stilistik, sondern zeugten von einem ganz eigenen Geschmack. Schlicht sind sie mit ihrem leicht konkaven Ständer, fast vertikalen Wänden und dem einfachen Rand. Archäologen nennen sie Kabrikelche, aus ihnen trank man noch im 17. Jahrhundert sowohl im Palast als auch in den einfachen Wohnhäusern seinen Wein. Die Form des Kabrikelches erinnert an alte Becher aus Westgaliläa. Ihr konservativer Rückgriff auf alte galiläische Formen stand im Gegensatz zum ansonsten verbreiteten Kopieren neuerer Modetrends bei importierten zyprischen Gefäßen oder minoischen Wandbildern. Unklar ist allerdings immer noch, wie Palast und Stadt in alttestamentarischer Zeit wirklich hießen. Kabrita hieß das Dorf, das Römer kurz vor Beginn unserer Zeitrechnung östlich des bronzezeitlichen Siedlungshügels gründeten – über eineinhalb Jahrtausende nachdem der Palast niedergebrannt und verlassen worden war. Aus Kabrita machten die Araber el-Kabira und später al-Kabri. Heute tra-

gen sowohl der Siedlungshügel als auch der Kibbuz diesen Namen. Vielleicht war Kabri ja das antike Rehov – ein Ort, der in ägyptischen Listen feindlicher Städte auftaucht. Das zumindest vermutete der Archäologe Aharon Kempinski, der von 1986 bis kurz vor seinem Tod im Jahr 1994 in Kabri arbeitete. Doch die Theorie hat einen Haken: Eine Stadt namens Rehov gibt es bereits etwas weiter südöstlich. Auch die Namen der Herrscher kennen wir nicht. Keine Liste, kein Siegel, kein Vertrag ist erhalten.

Moden und Traditionen

„Kabri stand unter starkem ägyptischen Einfluss“, überlegt Koh, „anders als das benachbarte Hazor, das sich an Mesopotamien orientiert.“ Die Mesopotamier schrieben auf Tontäfelchen – Abertausende von ihnen sind erhalten, steinhart gebrannt und heute noch fast ebenso gut lesbar wie vor 3.700 Jahren. Die Ägypter aber bedienten sich für ihre Notizen zu Handel und Politik weniger dauerhaften Materials: Papyrus. „Es ist gut möglich, dass der Schriftverkehr in Kabri auf Papyrus abgewickelt wurde“, meint der Forscher. „Dann aber sind alle Dokumente mit allen Namen darauf schon lange verrottet.“

Trotzdem stehen die Chancen gut, dass Archäologen in zukünftigen Grabungskampagnen noch einiges über das Leben in Kabri

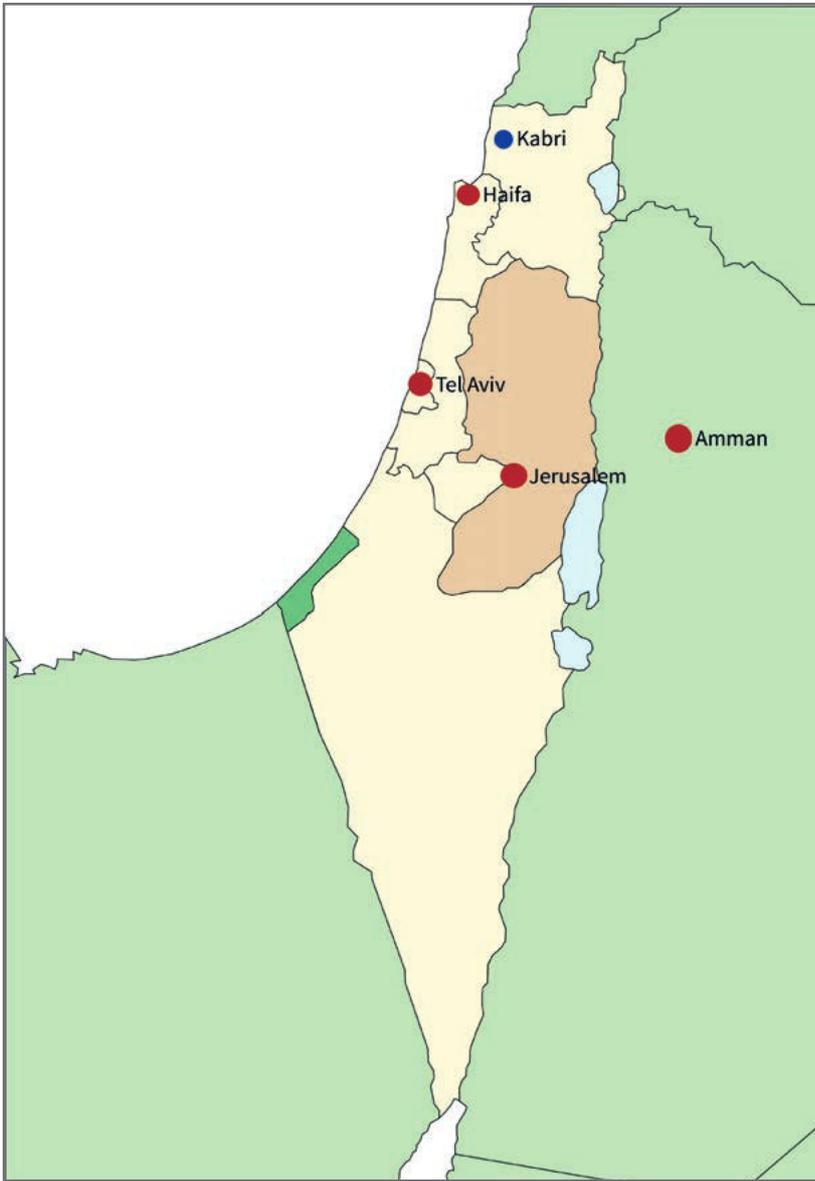


Illustration: BJ Design / Can Stock Photo, enos

Das historische Kabri liegt im äußersten Norden Israels, unweit der Grenze zum Libanon und wenige Kilometer von der Mittelmeerküste entfernt.

herausfinden werden. Denn anders als an fast allen anderen antiken Stätten Israels hat auf dem Hügel nie wieder jemand gesiedelt. Koh dazu: „Die Stadt ist tatsächlich wie eine bronzezeitliche Zeitkapsel.“

Die Forschungen in Kabri gehen weiter. Vielleicht wird man eines Tages sogar wieder Weine im Stil der kanaanitischen Könige trinken können. „Wir arbeiten eng mit dem Robert Mondavi Institute der University of California in Davis zusammen“, erzählt Koh. Das Interesse bei Forschern und Winzern, die DNA

der alten Reben zu erforschen und diese dann möglichst authentisch wiederzubeleben, ist riesig: Geschichte verkauft sich gut, gerade in einem Land wie Israel.

Ob solche Weine nach historischem Muster dann allerdings wirklich trinkbar oder gar vermarktungsfähig sind, muss abgewartet werden: Besonders weit vom ursprünglichen Geschmack hatten sich die Weine der Region nämlich selbst im 19. Jahrhundert noch nicht entfernt. 1875 schenkte man dem britischen Premier Benjamin Disraeli eine Flasche Rotwein aus Palästina. Schon nach wenigen Schlucken aber verzog er angewidert das Gesicht und meinte, der Tropfen schmecke „nicht wirklich wie Wein. Eher wie das, was mir mein Arzt gegen Husten verschreibt.“



Angelika Franz führt ein Doppelleben als Archäologin und Journalistin. Wein, Bier und Whisky tauchen in ihren Stücken immer wieder auf.

Falsche Fährten

von Eckhard Supp

Woher die Rebsorte Traminer stammt? Na, sicherlich doch aus Tramin, der bekannten Südtiroler Weinbaugemeinde! Falsch geraten: Sie stammt vermutlich aus Ägypten oder Griechenland und zählt zu den ältesten noch kultivierten Sorten, die wir kennen. Aber Traminer alias Gewürztraminer ist bei Weitem nicht der einzige Name, der uns wissbegierige Weinfreunde auf eine falsche Fährte lockt, manche sind sogar echte Mysterien.

Da gehören irrtümlich verliehene Namen noch zu den harmlosesten Fällen. Wie etwa der Riesling-Silvaner alias Riesling x Silvaner, der in Deutschland Müller-Thurgau oder Rivaner heißt und der mitnichten eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner ist. Ein Irrtum, dem sogar sein Züchter, ein gewisser Hermann Müller von der Forschungsanstalt des schweizerischen Wädenswil im Kanton Thurgau, aufsaß. Neuere Genanalysen beweisen stattdessen, dass es sich um eine Kreuzung von Riesling und Madeleine Royale handelt. Wobei Letztere wiederum gerne fälschlich als eine Art Chasselas „läuft“, mit diesem aber rein gar nichts zu tun hat.

In vielen Fällen kann man davon ausgehen, dass die Namensgebung nicht ohne Hintergedanken erfolgte. Um wie viel besser steht doch ein Wein da, der in seinem Namen zumindest ein Stückchen Renommee suggeriert. Bekanntestes Beispiel der Riesling, dessen zwei wohlklingende Silben überall in der Welt die Imitatoren auf den Plan riefen. Riesling italiceo, auf Deutsch Welschriesling, heißt eine im Nordosten Italiens und in Österreich verbreitete Weißweinsorte. Clare Riesling steht in Australien für die ursprünglich französische Sorte Crouchen, die bei den Südafrikanern wiederum als Cape oder Paarl Riesling bekannt ist. In der Schweiz hat man den Silvaner lange Johannisberg Riesling und in Franken Frankenriesling genannt.

Eine andere dieser schamlosen Imitationen hat die Zeiten nicht überlebt. Der Tocai friulano, eigentlich ein Sauvignonasse, musste erst vor wenigen Jahren umbenannt werden. Ungarn, die Heimat der berühmten Süßwein-Appellation Tokaji, deren prestigeträchtigen Namen sich die Winzer des Friaul seit Urzeiten zunutze machten, hatte sich nach jahrelangen Streitigkeiten bei der Europäischen Union durchgesetzt. Pech für die Friauler, dass Tokaji eine streng geschützte Herkunftsbezeichnung ist. Und da kennen EU-Bürokraten auch bei geringfügig modifizierter Schreibweise kein Pardon. Heute heißt der arme Tocai nur noch schlicht Friulano, ist aber immer noch ein Sauvignonasse.

Manchmal aber hat sich die Weinwelt die Sache allerdings unnötig kompliziert gemacht. So glaubte man lange Zeit, der rote Cabernet Franc des Bordelais sei der „kleine Bruder“ des renommierten Cabernet Sauvignon, stamme vielleicht sogar von ihm ab. Tatsache aber ist – und auch das hat die moderne Genanalyse gezeigt –, dass der kleine Bruder in Wahrheit ein Elternteil ist. Und wie mag nun der andere Elternteil heißen? Klar doch: Sauvignon blanc. Liegt irgendwie auf der Hand, oder? Auch ohne Genanalyse.

Bei anderen Namen ist der allegorische Hintergrund noch heute ein Mysterium. Oder warum hätte das Blut des Jupiters – Sangiovese ist eine Verballhornung des italienischen „sangue di Giove“ – ausgerechnet wie toskanischer Rotwein schmecken sollen?

Natürlich gibt es dann wiederum auch Sorten, die mit ihren Namen klar und unverblümt auf ihre Herkunft hinweisen: Malvasia, eine der ältesten bekannten Sorten, leitet sich von der Inselstadt Monemvasia vor der Küste des Peleponnes ab, die später Malfasia hieß. Aglianico bedeutet „ellenico“, sprich hellenisch oder griechisch. Und der Portugieser stammt natürlich ... na woher wohl?

Öküzgözü, Boğazkere & Co.

Öküz..., wie bitte? Klar, einen allzu großen Bekanntheitsgrad genießen türkische Weine mit ihren ungewohnten Rebsortennamen hierzulande nicht. Und einfach auszusprechen sind diese auch nicht. Aber bitten Sie doch mal einen Türken, besser noch einen Japaner oder Chinesen, Strümpfelbacher Nonnenberg oder Klostersgut Fremersberger Feigenwäldchen einigermaßen unfallfrei auszusprechen!

Gewöhnen sollten Sie sich allerdings möglichst rasch an die Zungenbrecher. Denn türkische Weine sind im Kommen. Sie haben ein Qualitätsniveau erreicht, von dem Türkeiurlauber noch vor wenigen Jahren nicht mal zu träumen wagten. Das gilt zwar im Prinzip für die Weine des östlichen Mittelmeers insgesamt: Griechenland und Libanon allen voran, wobei auch Zypern, Israel und Ägypten aufhorchen lassen.

Aber die Türkei spielt in diesem Konzert eindeutig eine Sonderrolle. Denn das Land, in dem die Wiege der modernen Kulturrebe stand, zählt mit seinen mehr als 500.000 Hektar Weinbergsfläche zu den fünf größten Traubenerzeugerländern weltweit. Nur, dass halt bisher fast die gesamte Traubenernte zu Rosinen verarbeitet wurde.

Das könnte sich rasch ändern, wenn sich die Qualitäten auch in Zukunft so dramatisch entwickeln wie in den letzten Jahren. International konkurrenzfähig waren anfangs nur Weine aus französischen Rebsorten wie Cabernet, Syrah oder Chardonnay. Aber Produkte aus einheimischen Trauben haben aufgeholt. Nicht zu vergessen: Die Türkei gehört mit über 1.000 einheimischen Sorten zu den großen Genreservoirs des Weltweinbaus. Und schon deshalb sollten wir uns möglichst rasch mit Namen wie Öküzgözü, Kalecik Karasi, Narince oder Boğazkere anfreunden.

Die Weine

Anadolu Üzümleri Öküzgözü – Boğazkere Buzbağ Rezerv 2011, Kayra Şarapları, Şişli / İstanbul, www.kayrasaraplari.com – Ukuf Mevkii, Boğazkere 2012, Urla Şarapçılık, Urla / İzmir, www.ulasarapcilik.com.tr – Vedat Milor Öküzgözü, Boğazkere 2012, Büyüdübağ Bağcılık Şarapçılık, Acıbadem Kadıköy / İstanbul



Türkei im Wandel: moderne Weinberge und moderne Weine statt Rosinen.



Fotos: Harscher / laif, Eckhard Supp

Erntezeit im Rheingau: Von hier kamen 2013 die schönsten deutschen Rieslinge.



Fotos: Eckhard Supp

Riesling Challenge: Rheingau, Rheingau über alles ...



Es kommt sicher nicht oft vor, dass ein einziges Weinbaugebiet im Rahmen von nationalen Weinwettbewerben so gnadenlos „absahnt“ wie der Rheingau beim diesjährigen 3. Deutschen Riesling-Challenge, den enos Anfang des Jahres mit dem Internetportal ENO WorldWine veranstaltete. Zur Verkostung standen trockene Rieslinge des 2013er Jahrgangs, und der war wirklich nicht einfach zu beurteilen. Zwar gab es unter den knapp 150 angestellten Weinen im Unterschied zu früheren Jahren sehr wenig schlechte, dafür aber fehlten über weite Strecken die Highlights, die echten Traumweine.

Gleichmäßiges Mittelmaß also? Nein! Ein von unbeugsamen Winzern bevölkerter Landstrich stellte sich gegen den Trend. Und brachte Weine mit herrlichen Aromen und einem perfekten Gleichgewicht von Säure und Süße hervor. So, wie man es von einem großen Riesling erwartet. Und deshalb fanden sich auf dem Siegertreppchen des Challenge gleich drei Rheingauer Weine wieder – einer aus Rüdesheim am Westende des Rheinknies, einer aus Hattenheim im Zentrum und einer aus Kostheim im Osten. Und das war noch nicht alles: Von den 22 besten Weinen des Wettbewerbs kamen zehn von den hessischen Weinbergen, was die vielen Kritiker Lügen straft, die in jüngeren Jahren beim Namen Rheingau eher die Nase rümpften, als in Jubel auszubrechen.

Natürlich hatten auch andere Väter schöne Töchter, der Franke Weltner etwa mit seinem Wein vom Rödelseer Küchenmeister – ja, die Lage heißt wirklich so! – oder der Badener Alexander Laible mit seinem Riesling aus alten Reben. Auch die Mosel, die Pfalz, Württemberg und Rheinhessen waren mit guten Weinen dabei. Aber eben nur dabei und nicht ganz oben!

Die Weine

Kostheimer Weiß Erd Riesling Großes Gewächs 2013, Weingut Künstler, Geheimrat-Hummel-Platz 1a, 65239 Hochheim, info@weingut-kuenstler.de – **Rüdesheimer Riesling QbA tr. 2013**, Weingut August Kessler, Lorcher Straße 16, 65385 Assmannshausen, info@august-kessler.de – **Hattenheimer Riesling QbA tr. 2013**, Weingut Georg-Müller-Stiftung, Eberbacher Straße 7-9, 65347 Hattenheim, info@georg-mueller-stiftung.de

Flaschen, die Geschichte schrieben

SÜSSE DIPLOMATIE

von Angelika Franz

Es ist noch gar nicht lange her, da wurde Politik nicht in abhörsicheren und klimatisierten Räumen gemacht, sondern im Wald. Auf der Jagd. Mit Wildschwein, Hirsch und Hase als einzigen Zeugen ließ es sich wunderbar ungestört über die Geschichte von Völkern und Ländern plaudern. Zwei, die gerne miteinander auf die Jagd gingen, waren Ritter Nikolaus Horthy von Nagybánya, der seit dem 1. März 1920 als Reichsverweser provisorisch Ungarn regierte, und der britische Hochkommissar Sir Thomas Beaumont Hohler, der sein Land im diplomatischen Auftrag von König Georg V. in Budapest vertrat. Wenn sie dann aus dem Wald zurückkamen, saßen die beiden Männer gerne zusammen und tranken gemeinsam das eine oder andere Glas. Einer ihrer Lieblingsweine war der süße Tokaji Aszú aus dem Norden Ungarns – der damals als einer der besten Weine der Welt galt.

Die Geschichte des Tokajers ist so bewegt wie die ganz Ungarns. Die Entdeckung der Edelfäule, die diesen Wein so besonders macht, verdanken die Bauern am Fuße der Tokajer Berge zwischen den Flüssen Theiß und Bodrog der Legende nach den Osmanen. Vor denen mussten sie nämlich eines Sommers während des Langen Türkenkrieges (1593–1606) die Flucht ergreifen. Ihre Reben ließen sie unbeaufsichtigt zurück. Als sie im Spätherbst in ihre Heimat zurückkehren konnten, fanden sie die Trauben zu Rosinen verschumpelt. Mit typisch ungarischem Trotz beschlossen sie, die angefaulten Früchte dennoch zu ernten. Und siehe da: Der aus ihnen gekelterte Wein war so einzigartig, dass er rasch zum „must“ an den Höfen und in den Kurien Europas wurde.

Die Flaschen, die Horthy und Hohler nach ihren politischen Geschäften vorzugsweise leerten, stammten aus dem Weinkeller von Schloss Esterházy im burgenländischen Eisenstadt. Wie genau die beiden Männer an den Wein aus den Beständen dieser Magnatenfamilie herangekommen waren, ist leider nicht überliefert. „Ich denke, Horthy als de facto König von Ungarn war in einer Position, die es ihm ermöglichte, alles zu bekommen, wo-

Im diplomatischen Dienst – Tokaji Aszú des historischen Jahrgangs 1866.



nach ihm der Sinn stand“, vermutet Andrew Currie vom Londoner Auktionshaus Bonhams.

Sicher ist aber: His Majesty's Diplomat wollte auf die Schätze aus dem Keller der Esterházy's auch nach dem Ende seiner ungarischen Mission nicht verzichten. Eine unbekannte Flaschenzahl seiner Lieblingsjahrgänge fand im diplomatischen Gepäck den Weg ins graue London.

68 Jahre nach dem Ableben des Diplomaten kamen dann im Dezember vergangenen Jahres 14 Halbliterflaschen Tokaji Aszú des Jahrgangs 1866 sowie eine Flasche des Jahrgangs 1868 aus dem Nachlass von Sir Thomas zur Versteigerung. Vier Flaschen des 1866ers sowie die Flasche aus dem Jahr 1868 fanden für insgesamt 3.348 Bri-

tische Pfund neue Besitzer, die übrigen zehn Flaschen wurden nicht verkauft.

Eins der Themen, die Horthy und Hohler gewiss diskutierten, war der 1920 geschlossene Vertrag von Trianon. Er amputierte das Territorium des Königreichs Ungarn nach verlorenem Ersten Weltkrieg um zwei Drittel, wogegen Horthy sich vehement wehrte. Denn zu den Gebieten, die dem neu gegründeten Deutschösterreich zugeschlagen werden sollten, gehörte auch das Burgenland – und damit Schloss Esterházy samt Weinkellern. Ob es am Tokajer lag, wird mal wohl nie erfahren – Tatsache ist aber, dass es bei den Verhandlungen einen engagierten Fürsprecher für die Belange Ungarns gab: Sir Thomas.



Foto: Sintesi / Visum

Ich glaube, alle Menschen haben eine Vision von einer besseren Welt, in der es ihnen persönlich gut geht. Die Christen haben ihren Himmel, in dem sie ohne Sorgen und Leid unter ihresgleichen eine Ewigkeit totschiessen können, die Moslems haben ebenfalls ein Paradies, wenn auch ein nicht ganz stressfreies: Ab einem bestimmten Alter können 72 Jungfrauen ja sehr ungemütlich werden. Die alten Germanen träumten von Walhalla, die Buddhisten vom Nirwana, doch alle diese Menschen haben es anscheinend gar nicht eilig, in ihre Paradiese zu kommen. Sie bleiben erst einmal hier, auf unserer schrecklichen Erde voller Hunger und Not, und machen alles, um sie noch schlechter zu machen. Sie streiten miteinander, schießen aufeinander, beschimpfen sich gegenseitig. Vielleicht machen sie das ja extra, damit sie später, beim Übergang in ihre bessere Welt, keine Abschiedstränen verlieren müssen.

Für mich als Atheisten gibt es keine andere, nur diese Welt. Die Lebenszeit eines Atheisten ist sehr, sehr kurz, sie beginnt mit seiner Geburt und endet mit dem Tod. Ich möchte also meine Ruhe haben. Doch auch Atheisten brauchen manchmal eine Stütze, sie suchen unbewusst nach Dingen, an denen sie sich festhalten können, die ihnen anstelle einer Kirche Trost spenden und sie bei Laune halten.

Manchmal bringt mich die Suche nach diesen tröstenden Dingen in idiotische Situationen. So kaufte ich mir einmal ein Weinglas für 50 Euro. Ich war auf einer Lesereise durch Süddeutschland unterwegs und lernte einen lustigen Weinhändler kennen. Er gab sich als großer Fan meiner Bücher aus und lud mich in seinen Laden zu

Von der Vergeblichkeit des Glases

■ von Wladimir Kaminer

einer Weinverkostung ein, an der nur wir beide teilnahmen. Nach der zweiten Magnumflasche Rotwein, die wir ziemlich schnell wegverkostet hatten, sagte mein neuer Freund: „Du, Wladimir, du magst ein Weinliebhaber sein, doch ein richtiger Weinkenner wirst du nie werden, denn du hast kein richtiges Weinglas. Und jeder Weinkenner muss ein richtiges Glas haben, ein Weinkenner ohne Glas ist wie ein Liebhaber ohne Eier, wie ein Diktator ohne Atomwaffen, wie ein Zugschaffner ohne Schnauzer, kurz: unglaublich. Und das richtige Glas, glaub mir, kann nur ich dir besorgen.“

Plötzlich hatte ich dieses Ding in der Hand – ein riesiges Glas, das wie ein mittelgroßes Aquarium aussah, tief genug, um in ihm alles Leid der Welt zu versenken. Handgefertigt, mundgeblau-

**AUS DIR WIRD NIE
EIN RICHTIGER WEIN-
KENNER WERDEN!**

sen, 25 Prozent Bleianteil, damit die Zellen des Glases noch breiter werden und der Wein noch besser atmen kann. Das ist ein Zauberglas, tönte der Weinhändler, der sich im Laufe des Abends in einen Glashändler verwandelt hatte. Unermüdlich beschwor er die Eigenschaften seines Glases. Jeder gute Wein schmecke darin hervorragend, jeder mittlerer gut und jeder schlechte noch zufriedenstellend.

Ich glaube, er verhexte mich mit seinen Mantras; auf einmal erschien mir mein vorheriges Leben grau und trist, wie hatte ich es bloß so viele Jahre lang aushalten können – ohne ein richtiges Weinglas?

Eine Woche später bekam ich per Post einen Pappkarton, sehr groß, aber leicht wie eine Feder. Mein Nachbar, der die Postsendung für mich

in Empfang nahm, wunderte sich, wie leicht moderne Fernsehgeräte geworden seien. Auf meine Erklärung, im Karton sei kein Fernsehgerät, sondern ein Weinglas, lachte er nur und schüttelte ungläubig den Kopf.

Meine Kinder glaubten mir ebenfalls nicht. Wir packten das Paket zusammen aus, es steckte sehr

**Das Glas umgab mich wie
eine Mauer: zerbrechlich
und doch undurchdringlich**

viel Einwickelpapier drin, in der Mitte befand sich eine kleine Kiste, in dieser Kiste eine schwarze Büchse, in der Büchse mein Weinglas. Ich stellte

das Glas den Kindern vor und klärte sie über die neuen ab sofort geltenden Sicherheitsregeln auf. Niemand durfte das Glas anfassen, all die billigen chinesischen Gläser im Küchenschrank mussten Platz machen, mein Glas bekam ein Extraregal, der Schrank durfte ab sofort nur mit äußerster Vorsicht aufgemacht werden. Papa ist verrückt geworden, beschlossen die Kinder, früher oder später musste es ja so kommen.

*M*eine Frau, die in der Regel alle Marotten ihrer Familienangehörigen mit Geduld und Würde erträgt, wollte dem Glas gegenüber keine Toleranz entwickeln. „Du und dein Glas!“, sagte sie nur. Wahrscheinlich war sie eifersüchtig. Schon bald merkte ich, dass die Menschen mich mieden, wenn ich mit meinem Glas in der Hand in der Küche erschien. Das Glas umgab mich wie eine Mauer, durchsichtig, zerbrechlich und doch undurchdringlich. Ich wurde zum Gefangenen meines eigenen Weinglases.

Das Schlimmste war, ich konnte nicht einmal mehr mit Freunden herzlich anstoßen wie in alten Zeiten, weil ich Angst hatte, mein tolles Glas würde dabei kaputt gehen. Unsere Gäste mieden also meine Gesellschaft, wie ein Zombie wanderte ich auf jeder Hausparty mit dem großen Ding in der Hand an den lachenden Menschen vorbei. Sie gingen sofort auf Abstand zu mir, machten meinem Glas den Weg frei.

„Lass es einfach fallen, wähle die Freiheit“, flüsterten mir meine hinterhältigen Kinder ins Ohr. Sie besaßen bereits große Erfahrung im Gläser-fallen-Lassen. „Befreie dich von deinem



Schatz. Sollen wir dir helfen?“, fragten sie. Eines Tages stellte ich das Glas in die hintere Reihe des Gläserregals, sagte „zum Teufel mit dir“ und kehrte zu den chinesischen Billiggläsern zurück. Sie freuten sich über mein Zurückkommen. Das handgeblasene Superglas verschwand aus meinem Horizont, ich erkannte es gar nicht wieder, als ich es einige Monate später auf unserem Küchentisch sah, voll Wasser und Maiglöckchen. Frauen finden für alles im Leben eine Verwen-

dung. Meine hatte aus dem Superglas eben eine Blumenvase gemacht.



Der gebürtige Russe Wladimir Kaminer lebt seit 1990 in Berlin. Er veröffentlicht in zahlreichen Medien und betreibt seine berühmte „Russendisko“. Mit der gleichnamigen Erzählammlung avancierte er zu einem der beliebtesten Autoren Deutschlands.

FERRARI AUS GLAS

Doch! Es geht noch exklusiver! Wer bisher glaubte, die Sommelier-Gläser der Kufsteiner Glashütte Riedel seien das Nonplusultra der Weinkultur, den belehrten die Tiroler kürzlich eines Besseren: Mit ihrer Serie „Superleggero“ (deutsch: superleicht) schufen sie jetzt ein Set noch luxuriöserer Glasware. Gut ein Drittel teurer als die ohnehin schon nicht billigen Sommelier-Gläser, zeichnen sich die neuen Kelche durch ihr extrem leichtes Gewicht aus. Das Bordeaux-Grand-Cru-Glas, das enos zum Testen erhielt, wiegt mit 142 Gramm knapp 30 Prozent weniger als das Sommelier-Äquivalent. Erzielt wird dieser Unterschied durch die Verwendung von reinem Kristall- anstelle von Bleikristallglas. Sind diese handgeblasenen Luxusteile aber auch wirklich besser als die Gläser anderer Serien? enos verglich die Bordeauxgläser der Riedel-Serien Veritas, Sommelier und Superleggero, und die aromatischen und geschmacklichen Unterschiede bei ein und demselben Wein waren wirklich frappierend. Erschien uns der Wein im Veritasglas im Duft beerrig-warm, wenig und am Gaumen mit gutem Gleichgewicht zwischen Frucht und Tanninen, so wirkte er im Somme-

lier-Glas deutlich fruchtbetonter, mit schönerer Würze, und die Tannine waren markant jünger. Das Superleggero lag zwischen den beiden. Wie groß die Unterschiede jeweils sind, dürfte von Wein zu Wein variieren. Frage: Braucht man ein solches Glas? Gegenfrage: Braucht man einen Ferrari oder Lambo, eine Rolex oder den Anzug von Kiton, wenn es der von der Stange genauso tut?

GEDREHT UND NICHT GEZOGEN

Für alle, die sich mit Wein im Tetrapack nicht abfinden und an Alu-Schraubverschlüsse nicht gewöhnen wollen, die andererseits aber auch das Gefummel mit dem Korkenzieher satt haben, hat die portugiesische Firma Amorim jetzt Abhilfe erdacht. Die Experten des Weltmarktführers für Flaschenverschlüsse aus Kork haben für Stillweine den sogenannten Helix-Stopfen entwickelt: breiter Kopf auf schmalen Körper, in den eine Gewindespirale geschnitten ist. Damit Helix funktioniert, braucht es dann nur noch die von der Firma O-I erfundene Flasche mit einem entsprechenden Innengewinde im Hals. Laut Hersteller besteht „Helix“ aus Korkgranulat, das mit Dampf gereinigt und mit Klebstoff

... Weingeschwurbel

Eine saftige Kirsche tanzt hier gleich mit einem ganzen Reigen dunkelroter Früchte – nicht Walzer, sondern Tango

in die endgültige Form samt Gewinde gepresst wird. Wer möchte, darf gerne daran glauben, dass die Reinigung auch letzte Spuren des für den Korkschecker verantwortlichen 2,4,6-Trichloranisols beseitigen kann und dass der Klebstoff nicht seinerseits den Weingeschmack beeinträchtigt. Warum der Weinfreund aber, wenn er sich schon mit der Idee, Flaschen ohne das Korkenzieher-Zeremoniell aufzumachen, angefreundet hat, dann doch wieder zu einem Korken statt zu den praktischen Schraubern greifen soll, wird wohl das Geheimnis der Portugiesen blei-

ben. In Italien, Portugal und anderen Ländern sind solche „Helix“-Flaschen bereits im Regal. Noch in diesem Jahr sollen die ersten auch in Deutschland auftauchen.

WEIN IN DER TASCHE

Es mag nicht das drängendste Problem passionierter Weintrinker sein. Dennoch gibt es immer wieder Situationen, in denen man sich nach einem Gläschen sehnt und trotzdem nicht mit der Flasche unterm Arm gesehen werden will. Dafür gibt es jetzt den Baggy Winecoat. Die schwarze, blaue, rote oder weiße Umhängetasche enthält ein biegsames und doch fest verschließbares Gefäß für den Wein, der aus einem dezent versteckten Zapfhahn direkt ins Glas sprudelt. Auch an Weißweinfreunden im Sommer hat der Hersteller gedacht: Der Baggy Winecoat bietet noch Platz für ein Kühlelement. Zu beziehen ist das gute Stück für 60 Euro im Online-Handel. Wer so viel nicht ausgeben will, dem bleibt immer noch die



... Weingeschwurbel

Scharf gerittener Damensattel

in amerikanischen Großstädten so beliebte braune Papiertüte.

BITTE NICHT PRICKELN!

Mal ehrlich! Dekantieren Sie Ihre Schaumweine? Wahrscheinlich schon deshalb nicht, weil dabei viel CO₂ entweicht und der Prickler am Ende keiner mehr ist.

Der Sekthersteller Bouvet Ladoubay – dessen Moussierpunktgriffel wir in der letzten Ausgabe vorstellten – hat jetzt eine Karaffe entwickelt, die es erlauben soll, Sekt und Champagner ohne den Verlust zu vieler Perlen umzufüllen. Dazu wurde der Hals des Gefäßes nicht kreisrund, sondern mit blütenblattähnlichen Ausbuchtungen geformt, die sich bis

zum Bauch des Dekanters fortsetzen. Durch diese Form entstehen lange Kanäle, durch die der Prickler gaaaaaaanz vorsichtig eingefüllt werden muss. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, soll außerdem die Karaffe vorher auf Schaumweintemperatur gebracht werden – wohl dem, der einen großen Kühlschrank hat! –, und das Eingießen muss im Zeitlupentempo bei fast waagrecht liegendem Gefäß durchgeführt werden. Einfach ist das sicher nicht, und es braucht eine ruhige Hand und viel Zeit, bis



man eine Flasche umgefüllt hat. Das alles braucht es übrigens mit oder ohne diese Kanäle, und so sind wohl auch eher die erwähnten Umfüllregeln als das Gerät selbst für das perfekte Ergebnis verantwortlich.

... Weingeschwurbel

*Nasser, frisch ausgewaschener
Aschenbecher einer Raucherlounge*

MOSEL
FASZINATION WEIN

WURZELN IN DER ERDGESCHICHTE

Vor 400 Millionen Jahren bedeckte ein Urozean das Moseltal und ließ den Schiefer entstehen. Dieser Boden prägt heute die Weine, die hier so mineralisch ausfallen wie nirgends sonst.

www.weinland-mosel.de

Im „Krieg der Nasen“ hat enos diesmal zwei bekannte Gesichter der deutschen Gastronomie gebeten, einen Rotwein zu beschreiben. Dabei galten wieder die bekannten Regeln: Keiner der beiden wusste, was er bzw. sie im Glas hatte: Herkunft, Rebsorte, Jahrgang und Erzeuger der Flaschen waren unkenntlich gemacht. Als Gegner stiegen diesmal die Kölner

Krieg

Sommelière Christina Fischer und der Mainzer Gastronom Frank Buchholz in den Ring.

Einem breiteren Publikum wurde die Hotelfachfrau und Sommelière Christina Fischer durch ihre Auftritte im „Kochduell“ des TV-Senders VOX bekannt, wo sie die passenden Weine zu den Gerichten empfahl. Nach der Ausbildung im Düsseldorfer und dem Londoner Hotel Inter Continental sowie mehreren Stationen in der Spitzengastronomie betrieb Fischer über viele Jahre das Kölner Restaurant „Fischers



Der Shiraz Kloof Street 2012 des Weinguts Mullineux Family Wines aus Riebeeck-Kasteel im südafrikanischen Weinbaugebiet Swartland ist ein perfekter Vertreter der neuen eleganten Generation Weine aus dieser heißen, erst vor etwa zehn Jahren ins Blickfeld gerückten Landschaft am Kap. Es ist das Land der alten Reben der Winzerin Rosa Kruger (s. S. 24). Solch ausgeprägte Eleganz gilt bei Weinen aus der Neuen Welt noch immer als ungewöhnlich, als eher europäisch.



Die Verkostung

Für die Sommelière Christina Fischer ist der Wein ausdrucksvoll im Duft. Er zeigt Aromen von Leder, mehr noch von Pflaumen, auf jeden Fall von reifen Früchten, und zarte Würze. Dazu etwas Lakritz und Teer, der Holzbausbau ist noch spürbar. Im Mund macht sich die gute Säurestruktur bemerkbar, die den Wein erfrischend lebhaft macht. Jetzt treten Aromen von Sauerkirschen, Zwetschgen, Brombeeren in Erscheinung. Insgesamt strahlt er Fruchtigkeit, Wärme, eine gewisse Opulenz und Rauchigkeit aus. Die Tannine sind reif, Struktur und Länge des Nachgeschmacks sind eher moderat. „Die Stilistik passt zu einer Syrah aus einem südeuropäischen Land.“



Die Verkostung

Die Weinbeschreibung des Gastronomen Frank Buchholz ist so knapp und bündig wie die Speisekarte in seinem Restaurant. Der Wein ist von eiskaltem, kühlem Charakter, zeigt noch deutlich seine Jugend. Im Duft finden sich Aromen von Kräutern, Maibock, Hirsch oder Wild im Allgemeinen sowie von gebratenem Gemüse. Er ist dicht, der Alkohol ist gut eingebunden und die Säure ausgeglichen. Der heimatverbundene Buchholz über den Inhalt seines Glases: „Ist das ein Rheinhesse?“

Weingenuß & Tafelfreuden“. Eine programmatische Paarung, die auch Leitidee für ihre Bücher war, welche sie seit dem Ende des Kochduells veröffentlichte. Die Kombination von Weinen und Speisen steht heute in ihrer „Genusswerkstatt“ im Fokus, in der sie seit der Schließung des Restaurants ihr Wissen und ihre Ideen als Beraterin weitergibt.

der Nasen

Auch der aus einer Gastronomenfamilie stammende Koch Frank Buchholz verdankt seine Bekanntheit zumindest zum Teil dem „VOX-Kochduell“. Nach der Lehrzeit, die ihn u. a. zu Heinz Winkler ins Münchner „Tantris“, zum Mailänder Starkoch Gualtiero Marchesi und ins bekannte mallorquinische Restaurant „Tristan“ führte, war Buchholz einige Jahre lang Chef des Frankfurter „Brückenkellers“. Seit etwa zehn Jahren betreibt er sein Restaurant mit angeschlossener Kochschule und Weinhandlung im stillen Mainzer Vorort Gonsenheim. Bis heute ist er ein regelmäßiger Gast in verschiedenen Fernsehsendungen wie etwa dem mittäglichen „ARD-Buffer“. Dass beide „Nasen“ dieser Ausgabe unseres Spiels Gastronomen sind, macht eine gewisse Übereinstimmung bei der Beschreibung unseres Rotweins verständlich. Für beide gehören Säurestruktur und Lebendigkeit des Weins zu dessen hervorstechenden Merkmalen, denn die machen ihn zum exzellenten Speisenbegleiter. Die von beiden diagnostizierten Aromawelten unterscheiden sich dann aber wieder deutlich: Der Sommelier eröffnen sich klassische Assoziationen von Früchten, Lakritz, Würze, dem Koch eher Gerichte seiner Speisekarte wie Wild und gebratenes Gemüse.

Fotos: Eckhard Supp



Foto: Alamy / mauritius images

Von Göttern und Ziegen

GEH'N WIR ZUM GRIECHEN?

von Markus Stolz

Der Nachbar eines Mannes hatte eine Ziege, die viel und sehr gute Milch gab. Der Mann war neidisch und sprach täglich zu Gott: „Warum nur besitzt mein Nachbar diese großartige Ziege? Es ist so unfair.“ Eines Tages antwortete ihm Gott: „Ich erfülle dir einen Wunsch, was kann ich für dich tun?“ Der Mann erwiderte: „Ich möchte, dass die Ziege stirbt.“

Nein, ein Hochgenuss war griechischer Wein bestimmt nicht, als Udo Jürgens 1974 seinen Erfolgsschlager schrieb. „Griechischer Wein ist so wie das Blut der Erde. Komm, schenk dir ein ...“, trällerte er, aber wer seiner Anforderung Folge leisten wollte – in Deutschland war das in der Regel nur „beim Griechen“ möglich –, der landete letztlich meist doch wieder bei Bier oder Ouzo. Die Dinge haben sich gewandelt. Gerade im letzten Jahrzehnt haben die Weine vom Peloponnes, aus Makedonien und Attika, von den Inseln oder vom Berg Athos auf internationalem Parkett beachtliche Prestigeerfolge erzielt. Egal, in welchem Anbaugebiet man sich umschaute, der Drang zu Innovation und zur Produktion hochwertiger, spannender Weine ist unübersehbar. Krise hin, Euro und Troika her. Dabei profitiert das Land von der Tatsache, dass es eine Schatzkammer für uralte autochthone Rebsorten ist. Das verleiht den Weinen enorme Authentizität, während gleichzeitig Rote und Weiße aus französischen Rebsorten, allen voran vielleicht die rote Syrah, für die internationale Vergleichbarkeit sorgen. Allem Fortschritt und Prestigeerfolgen zum Trotz: Sieht man von einigen Metropolen mit hohem griechischem Bevölkerungs-

anteil wie etwa New York oder auch San Francisco ab, sind die wirklich guten griechischen Weine außerhalb ihrer Heimat noch immer kaum zu finden. Wie fast alle anderen Sektoren der griechischen Wirtschaft hat es auch der Weinbau bis heute nicht geschafft, seine zum Teil unbestreitbaren Leistungen in bare Münze umzuwandeln.

Griechen kaufen bei Griechen für Griechen

Auch in Deutschland, immerhin einem der wichtigsten Exportmärkte des hellenischen Weinbaus, ist es schwierig, griechische Spitzenprodukte zu finden. Das liegt nicht an den importierten Mengen. Was nicht stimmt, sind die Qualitäten, das Preisniveau und damit die Erlöse.

Das liegt zum einen an der Tatsache, dass die Vertriebskanäle noch heute die der 1980er Jahre sind. Griechischer Wein wird hierzulande fast ausschließlich von Auslandsgriechen importiert und vertrieben. Deren Kundenschaft wiederum besteht ebenfalls überwiegend aus Landsleuten bzw. ihren Restaurants, die eher im unteren Preissegment operieren. Das schlägt sich dann logischerweise auch auf das Weinangebot nieder.

Für die Erzeugerbetriebe ist dies ein Teufelskreis: Man ist sich des Problems bewusst und wünscht

GLÜCK IN DER LIEBE

von Angelika Franz

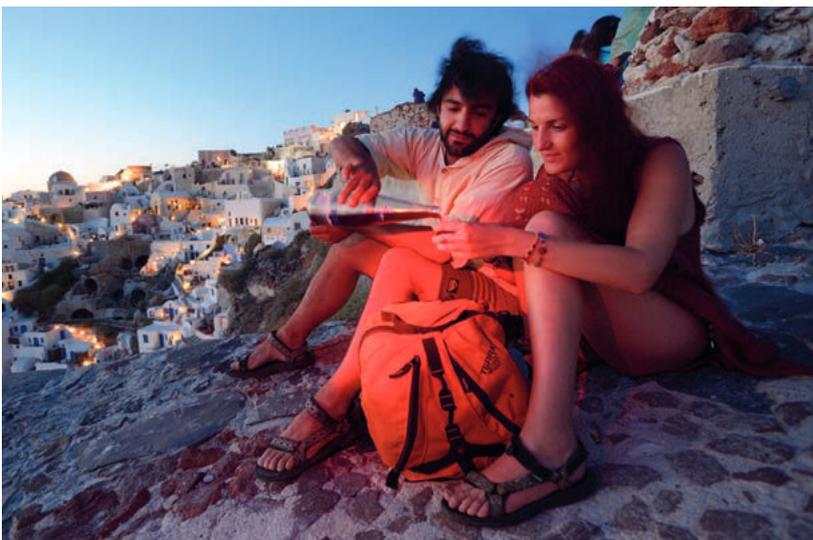
Die hellenischen Weintraditionen sind uralte – so alt wie die Gesellschaftsspiele, mit denen die alten Griechen Mahlzeiten und Trinkgelage zu gesellschaftlichen Events machten. Das Sprichwort „Mit Essen spielt man nicht!“ war im antiken Griechenland ja unbekannt – eher war das Gegenteil der Fall. Das wohl bekannteste dieser Spiele war „kottabos“. Dabei musste jeder Spieler die Reste aus seiner fast ausge-trunkenen Weinschale in hohem Bogen auf ein Ziel schleudern. Idealerweise war das nicht das Gewand des Gegenübers. Aber selbst beim trinkfestesten der trinkfesten Griechen ließ die Treffsicherheit irgendwann nach – über und über mit Wein besudelte Mitspieler waren die regelmäßige Folge. Wie solche Spiele abließen, wissen wir deshalb so genau, weil Dichter wie Sophokles, Euripides oder Aristophanes, deren Protagonisten sich gern, oft und ausgiebig mit diesem Spiel vergnügten, in ihren Werken davon berichteten. Der Wein wurde aus „kylikes“, ►

Archaische Weinbergsanlagen zählen zu den größten Herausforderungen, die große Zahl autochthoner, alter Rebsorten sind das größte Kapital des griechischen Weinbaus. Das enorme Absatzpotenzial, das der Tourismus bietet, wird kaum genutzt.



sich alternative Vertriebswege, hat aber gleichzeitig Angst, die etablierten Importeure zu verärgern – die Gefahr eines ruinösen Preiskriegs um Marktanteile ist groß.

Aber Griechenlands Weinbau hat auch im eigenen Land mit gravierenden Imageproblemen zu kämpfen. Von den jährlich weit mehr als 20 Millionen Touristen kehren viele zweifellos gerne in den typischen Tavernen ein. Dort aber wird nur allzu oft der offene „Hauswein“ angeboten, der nicht selten vom Wirt selbst, von einem Nachbarn oder Familienmitglied stammt und „anonym“ ausgeschenkt wird.



Dass angesichts der Qualität dieser Weine und angesichts fehlender wiedererkennbarer Auszeichnungen wie Rebsorten, Markennamen, Herkunftsbezeichnungen nur ein falsches Bild von der Leistungsfähigkeit des griechischen Wein-



Foto: Guido Cozzi / SIMÉ / Schapowalow, Christian Heeb / laif

baus entstehen kann, liegt auf der Hand. Diesen Eindruck geben die Besucher aber nach dem Urlaub zu Hause an Freunde und Bekannte weiter. Ein Träumer, wer glaubt, auf diese Weise entsteht dort eine Nachfrage nach griechischem Qualitätswein.

Imagebildung? Nein, nur Anonymes aus der Taverne

Dennoch: Langsam scheint sich die Situation zu verbessern. In jüngster Zeit finden sich in den Tavernen gelegentlich auch Weinkarten, die diesen Namen wirklich verdienen – mit Angaben zum Erzeuger, zu den Rebsorten, dem Jahrgang ... Setzt sich diese Praxis durch, besteht längerfristig vielleicht doch Hoffnung.

Auch das internationale Marketing ist ein wunder Punkt. Zwar

wurden mithilfe von EU-Geldern zahlreiche Initiativen ins Leben gerufen. Diese betrafen aber ausschließlich die außereuropäischen Märkte, weil die EU keine von ihr subventionierte Vermarktung innerhalb Europas zulässt. Was wiederum dazu führte, dass griechische Erzeuger den wichtigen europäischen Markt fast komplett vernachlässigt haben.

Wenig förderlich ist die sehr kleinteilige Wirtschaftsstruktur des griechischen Weinbaus: Die meisten Erzeugerbetriebe sind kleine und kleinste Familienunternehmen. Sie besitzen weder das notwendige Wissen über modernes Marketing noch erzeugen sie die notwendigen Weinmengen, um überhaupt sinnvoll und zu konkurrenzfähigen Preisen auf die Märkte der Welt vordringen zu können.

Handlungsbedarf besteht somit an zahlreichen Fronten – angefangen von der Ausstattung der

flachen Schalen mit zwei Henkeln, getrunken. Sobald sie fast ausgetrunken waren, musste der Spieler den Weinrest, die „kylix“ mit einer raschen Armbewegung über den Kopf in Richtung des Ziels schleudern. Das konnte ein großes Becken, das „oxybaphon“ sein, in dem kleine Schüsseln schwammen, die es geschickt zu versenken galt.

In einer anderen Variante wurde der Wein in Richtung eines „kottabeion“ geschleudert – einer Pyramide, auf deren Spitzen eine Metallscheibe balancierte. Diese musste so getroffen werden, dass sie auf eine darunter angebrachte größere Scheibe fiel – natürlich unter möglichst lautem Geklapper.

Die Schleudertechnik, so berichten die antiken Autoren, entsprach der beim Speerwerfen und erforderte große Geschicklichkeit. Selbst Herakles, heißt es, hatte dabei so seine Schwierigkeiten. In einer Komödie des Plato Comicus will der Held eine Runde „kottabos“ spielen, während er in einer Gastwirtschaft auf sein Essen wartet. Doch er muss sich von seinem Gegenspieler belehren lassen: „Es ist wichtig, dass Du die Hand zurückbiegst und den kottabos weich wirfst.“ Auf den Sieger warteten in der Regel übrigens die Küsse einer Hetäre – dem „kottabos“-Gewinner, so glaubten die Griechen, winkte Glück in der Liebe.

IN ALLER MUNDE?

von Eckhard Supp

Griechenland ist in aller Munde. Staatsverschuldung, Troika, Sozialabbau, Kapitalflucht sind nur einige der aktuellen Stichwörter. Auch dem Weinbau geht es nicht gut. Das Land, dessen Rebfläche in etwa so groß wie die deutsche ist, besitzt eine der ältesten Weinkulturen der Welt. Bereits im zweiten Jahrtausend vor Christus wurden hier Reben kultiviert. Wahrscheinlich übernahmen die Griechen die Kunst der Weinbereitung aus Mesopotamien und Ägypten. Zwar ist Hellas eines der heißesten Weinbauländer, da aber ein Großteil der Weinberge in Meeresnähe liegt, sorgen Winde für ein recht moderates Klima. Niedrige Niederschläge und weithin anzutreffende archaische Weinbergsanlagen gehören zu den größten Herausforderungen, die große Zahl autochthoner Rebsorten ist das größte Kapital der Winzer. Obwohl das Land über 300 dieser Sorten besitzt, war in der Vergangenheit nur ein einziger Weintyp bekannt: Retsina, der geharzte Weiße von fragwürdiger Qualität. Dabei können Griechenlands Erzeuger mit tollen Weinen aus internationalen – allen voran Syrah – und einheimischen Sorten wie Xynó mavro oder Mavrodaphne aufwarten.



Foto: Lonely Planet / Getty Images

Flaschen, über das Herstellen eines international konkurrenzfähigen Preis-Leistungs-Verhältnisses bis hin zur Kommunikation, die in der Vergangenheit weitgehend brachlag.

Um diese Aufgaben zu stemmen, müssten die Griechen erst einmal Teamplayer werden. Denn wohin die bislang vorherrschende Einzelkämpfer-Philosophie führt, zeigte sich erst vor Kurzem in München. Dort eröffnete Ende 2013 ein modernes griechisches Restaurant mit anspruchsvoller Küche. Angeschlossen waren ein Feinkostladen und eine Weinhandlung – ideal, um dem deutschen Publikum griechische Weine näherzubringen. Sämtliche Produkte wurden direkt aus Griechenland importiert, was den alteingesessenen Importeuren natürlich überhaupt nicht gefiel. Schon nach wenigen Wochen klagten die Besitzer, der lokale griechische Handel habe einen aggressiven Preiskrieg begonnen und insbesondere die

Weinpreise drastisch gesenkt. Das Resultat war, dass das Restaurant nach weniger als einem Jahr schließen musste.

Solange die Protagonisten der griechischen Weinwirtschaft nicht einsehen, dass sie nur gemeinsam stark genug sind, um ihren Produkten auf dem Weltmarkt zum Durchbruch zu verhelfen, solange sie nicht ihr tief verwurzeltes gegenseitiges Misstrauen überwinden, solange sie den Tod der Ziege des Nachbarn herbeisehnen – so lange wird sich an der gegenwärtigen Lage nicht viel ändern.



Markus Stolz lebte zehn Jahre in Athen und war dort als Weinconsultant tätig. Seit Mai ist Athen wieder sein permanentes Zuhause.

enos

auf den Spuren von Proust ...

mit dem TV-Produzenten Hubertus Meyer-Burckhardt

Wein ist für mich ... *Leben!*

Der erste Wein, der bleibenden Eindruck hinterließ, war ein ... *einer zu viel*

Am Wein schätze ich ... *die Vielfalt*

Zwischen Rot und Weiß fiel die Wahl auf ... *Rot*

Die Weinkarte im Restaurant sollte ... *kurz sein*

Sommeliers sind für mich ... *Menschen, die ich im nächsten Leben treffe*

Könnte ich in einer Weinregion leben, wäre das ... *das Entre-deux-mers*

Mein Lieblingswinzer ist ... –

Mein „Lieblingswein“ für jeden Tag ist ... *Grüner Veltliner, Tempranillo*

Die einsame Insel wäre nur erträglich mit einer Flasche ... *Vecchia Romagna*

Am liebsten teilen würde ich diese mit ... *Dorothee Röhrig*

Gespräche über Wein sind ... *nicht meine*

Ein Lebenspartner, der keinen Wein mag, ist ... *Sie müsste man dann bekehren*

Ein Leben ohne Wein wäre ... *vollkommen unvorstellbar*

Foto: Gerald von Foris



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 Hubertus Meyer-Burckhardt gebeten, ihn auszufüllen. Der in Hamburg lebende 1956 geborene TV-Produzent und Journalist war Vorstandsmitglied des Springer-Verlags sowie von ProSiebenSat1 und ist gemeinsam mit Barbara Schöneberger Gastgeber der NDR-Talkshow.



ANGELFISCH AUS WADERSLOH

■ von Jens Bomke

Dass ich in den elterlichen Betrieb zurückkehren würde, war eigentlich von Anfang an klar. Für die Familie und auch für mich selbst, denn ich bin jemand, der Westfalen und seine regionale Küche liebt. Die geradlinigen Fonds, ausdrucksstarke Gerichte, die durchaus modern interpretiert sein können, nachhaltig und mit den neuesten Techniken gekocht, ohne dabei einfach den jeweils aktuellen Trends zu folgen.

Meine Ausbildung organisierte ich entsprechend. Ich fing in einem Haus im Münsterland an, in dem schon meine Mutter gelernt hatte, und ging anschließend zu Franz Keller nach Köln. Weil er sich ganz eindeutig zu seinen regionalen Wurzeln bekannte. Zu denen auch einfache Produkte wie Sauerkraut oder Linsen gehörten.

Franz Keller öffnete mir dann die Tür zu weiteren Stationen: Jörg Müller auf Sylt, Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach, wo ich mit Luxusprodukten experimentieren durfte. Und schließlich Egbert Engelhardt im Rheingauer Grauen Haus, das zum bekannten Weingut Schloss Vollrads gehörte. Hier wurde ich wieder geerdet und lernte die besondere Beziehung zwischen Wein und Speisen kennen.

Auf Vollrads lernte ich vor allem die Vielschichtigkeit und Tiefe der deutschen Weine kennen. Erwein Graf Matuschka, der damalige Besitzer, organisierte zum Sai-

sonauftakt Jahrgangs-Vergleichsproben, bei denen eine Woche lang jeden Nachmittag etwa 300 Weine verkostet wurden. Da bekommt man ein Gespür dafür, was passt und was nicht. Und aus dieser Erfahrung ist dann auch das Rezept entstanden, das ich unverändert bis heute koche.

Das Schlüsselerlebnis war eine 1990er Riesling Spätlese rosasilber von Schloss Vollrads mit hoher Restsüße, mit Reife und dennoch immer noch prägnanter Säure. Dazu passte die Süße der Jakobsmuschel, die asiatische Schärfe des Chutneys mit Chili und Ingwer und schließlich die geschmackliche Ausdrucksstärke von Dorsch, alternativ auch von Wolfsbarsch oder Zander.

Solche Kombinationen entstehen bei mir immer zuerst im Kopf, ganz gleich, ob ich am Schreibtisch sitze oder in der Küche stehe. Ich habe den Geschmack dann schon virtuell auf der Zunge. Damit sie gelingen, muss man sich allerdings intensiv mit dem Wein auseinandersetzen. Oft geht die sogenannte „Vermählung“ von Weinen und Speisen schief, weil Köche zu sehr in ihre Gerichte verliebt sind und sich nicht richtig mit dem Wein auseinandersetzen. Nur wenn man den Wein, der sich ja innerhalb weniger Monate Reife geschmacklich total verändern kann, genau kennt, wenn man die Süße, die Säure, die Aromen erschmeckt hat, kann man das passende Gericht dazu finden.



Die Zutaten

Dorsch

480–500 g schieres Dorschfilet
 (möglichst nur das Loinestück,
 der dicke Teil des Filets)
 4 getauchte (norwegische)
 Jakobsmuscheln (à ca. 50 g)
 4 Scheiben Pancetta
 200 ml flüssiges Eigelb
 2 kg Rote Bete
 50 g Algenspitzen „Passepierre“
 100 g Crème fraîche
 50 g flüssige Sahne
 20 g Milch

Chutney

2 Schalotten
 2 Thymianzweige
 6–10 Ingwerwurzeln
 1 kleiner Chilibrud (Bird's Eye)
 150 g Gelierzucker
 100 ml milder Sherryessig
 (5 Jahre alt)
 0,4 l roter Tawny (Portwein)
 Rotwein oder Traubensaft

Rote Bete

0,4 l Rote-Bete-Saft
 2 cl Sherryessig
 4 cl Portwein
 1 Prise Salz
 ein wenig Zucker
 12 g Gelatine „Vegetal“
 2 Knoblauchzehen
 Koriander
 Rapsöl
 Noilly Prat



Zubereitung

- 1 Das mit Salz und etwas Pfeffer gewürzte Eigelb wird vakuiert und im Wasserbad 1,5 Std. bei 64 Grad zu einer cremigen Masse gegart, evtl. auch etwas länger. Anschließend wird das Ganze in Eiswasser abgeschreckt und auf Eis gelagert.
- 2 Danach wird etwa die Hälfte der Roten Bete geschält, entsaftet und anschließend mit Sherryessig, Portwein, Salz, Pfeffer und Zucker aufgekocht. In den kochenden Fond wird etwas in Portwein gequollene Gelatine gerührt. Anschließend 1,5 Minuten weiterkochen lassen und dann auf ein flaches Blech oder direkt auf eine starke Klarsichtfolie passieren. Ist das Gelee erkaltet, wird es kreisförmig ausgestochen.
- 3 Zur Herstellung des Chutneys wird die Rote Bete auf ca. 5 mm Kantenlänge fein gewürfelt. Die Schalotten werden in etwas Rapsöl glasig angeschwitzt, mit Sherry abgelöscht und mit Gelierzucker zum Kochen gebracht. Die Rote-Bete-Würfel werden in dieser Schalotten-Zucker-Masse angeschwitzt und leicht anglasiert, dann wird nach und nach mit dem Portwein und etwas Rotwein oder Traubensaft aufgefüllt und gegart. Dabei sollte ein Gewürzbeutel mit Ingwer, der Chilischote, etwas Knoblauch in der Masse ziehen. Das Chutney sollte am Ende bissfest sein.
- 4 Die Crème fraîche wird mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Piment d'Espelette, etwas flüssiger Sahne und etwas Milch aufgeschlagen, bis sie eine leichte und luftig-cremige Konsistenz hat. Anschließend in ein Glas oder eine Schüssel füllen und kalt stellen.

Das Hotel der Bomkes im westfälischen Wadersloh tanzt auf gleich mehreren Hochzeiten: Neben dem Sternerestaurant gibt es noch ein schönes Bistro und moderne Konferenzräume. Beliebt: die Kochkurse des Chefs.





- 5 Die Algenspitzen werden geputzt, d. h. von den holzigen Strunkenden befreit, und kurz in Wasser blanchiert. Danach in eiskalter Butter anschwitzen und mit einem kleinen Spritzer Noilly Prat ablöschen.
- 6 Jetzt werden die Jakobsmuscheln ausgebrochen, vom Bart befreit und gründlich gewässert – bis zu einem halben Tag lang unter fließendem oder ständig gewechseltem Wasser – bis sie klar und durchsichtig sind. Abtropfen lassen und mit einer hauchdünnen Scheibe Pancetta ummanteln.
- 7 Der Dorsch wird in einer heißen Pfanne mit Olivenöl-Butter-Gemisch schäumend gebraten, bis er an der Oberfläche goldbraun, im Inneren aber noch leicht glasig und saftig ist. In einer separaten Pfanne wird die Jakobsmuschel rundherum knusprig gebraten, wobei auch hier das Innere noch glasig bleiben sollte.
- 8 Auf dem Teller wird ein Kranz des Rote-Bete-Gelees ausgelegt und mit dem Rote-Bete-Chutney gefüllt. Darum wird mit einem Spritzbeutel die Eigelbcreme dressiert, der Dorsch und die Jakobsmuschel aufgesetzt und ein sauber gestochenes Nockerl Crème fraîche hinzugefügt. Abschließend werden die Algenspitzen darübergestreut.

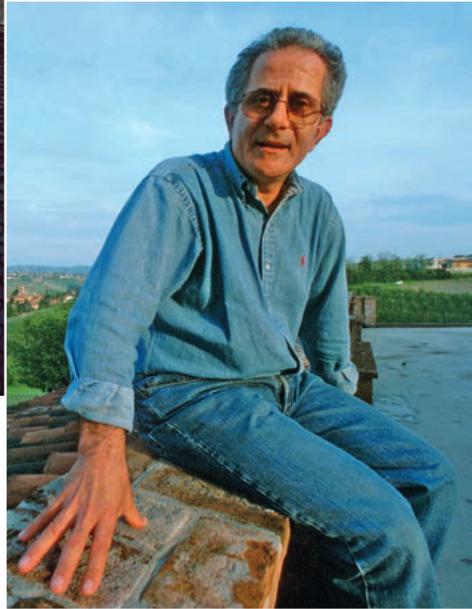


Foto: s Hapag Lloyd, Eckhard Supp

Im nächsten enos ...

... berichtet Danja Antonovic vom Korrespondentennetzwerk der „Weltreporter“ aus dem Kosovo. Von dort stammte der einst berühmt-berüchtigte **süßlich rote Amselfelder**, und wir wollten wissen, was aus den Winzern und Weinmachern der jungen Nation rund um das historische Schlachtfeld geworden ist. Außerdem fuhren wir nach Italien und besuchten den Piemonteser Winzer **Elio Altare**. Einst einer der Wortführer der sogenannten „Modernisten“ des Barolo-Gebiets, die den Wein statt in traditionellen Holzfässern in französischen Barriques reifen ließen und die Gärung auf den Schalen auf wenige Stunden oder Tage verkürzten, ist Altare seit einigen Jahren offenbar von allen guten Geistern verlassen. In den Alpen mäht er Wiesen für seine Kühe, aus deren Milch er Käse macht, und an der ligurischen Steilküste hat er alte Terrassenmauern wieder aufgebaut, um dort Weißwein zu erzeugen. Man muss ja schließlich etwas gegen die Langeweile tun! Die Soziologin Gabi Schwall besuchte für uns ein **Weinfest in der deutschen Provinz**, und Cora Stephan weiß, warum man nur **als Winzer ein guter Militärhistoriker** werden kann. Oder so ähnlich! Außerdem fuhren wir in die Heimat der Flaschenkorken, ins portugiesische **Alentejo** und erzählen ihnen, wo sich in **Rom, der Ewigen Stadt**

am schönsten Wein einkaufen lässt. Last, but not least berichten wir von der komplizierten Versorgungslogistik für Speisen und Getränke an Bord des **Luxus-Kreuzfahrers „Europa“**.

Das nächste enos finden Sie ab 28. August in Bahnhof- und Flughafenbuchhandlungen oder per Bestellung unter enos@interabo.de.

Abonnieren können Sie enos ganz bequem online unter www.enos-mag.de/abo.



enos

von Wein, Menschen und Kulturen



In Bahnhofs- und Flughafenbuchhandlungen, per E-Mail (enos@interabo.de) und im Abonnement

enos

Ja, ich möchte dabei sein und keine Ausgabe mehr verpassen!

Ich möchte enos ein Jahr lang alle drei Monate zum Preis von € 39,00* selbst lesen.

Ich möchte enos zwei Jahre lang alle drei Monate zum Preis von € 75,00* selbst lesen.

* Sämtliche Preise gültig für Bezieher innerhalb Deutschlands. Für EU + CH zuzügl. € 8,00 Zustellung für 1 Jahr, € 16,00 für 2 Jahre, andere Länder auf Anfrage. Das Abonnement kann nach Ablauf des ersten Bezugsjahres jederzeit gekündigt werden. Liegt nach Ablauf der Bezugsperiode keine Kündigung vor, läuft das Abonnement automatisch weiter.

Name:

Straße:

Postleitzahl: Land:

Ort:

Ich zahle bequem per Bankeinzug (nur in D und AT möglich)

Kreditinstitut / BIC IBAN (DExxxxx oder ATxxxxxx)

||||| |||||

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige die interabo GmbH, Düsternstr. 1, 20355 Hamburg, Gläubiger-Identifikationsnummer DE27ZZZ0000049923, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der interabo GmbH auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen. Die Mandatsreferenz wird mir separat mitgeteilt. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Abonnements auch per Fax 030-61105365 oder unter www.enos-mag.de/abo, Einzel exemplare per E-Mail: enos@interabo.de

enos wird verlegt vom Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentinweg 27a, 22455 Hamburg / Abo-Service interabo GmbH, GF Peter Drawert, Amtsgericht Hamburg HRB 35763

Ich möchte ein Jahresabonnement von enos zum Preis von € 39,00* verschenken an:

Name:

Straße:

Postleitzahl: Land:

Ort:

Widerrufsrecht: Sie können diese Bestellung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen formlos widerrufen. Die Frist beginnt an dem Tag, an dem Sie die erste bestellte Ausgabe erhalten, nicht jedoch vor Erhalt einer Widerrufsbelehrung gemäß den Anforderungen von Art. 246a, § 1 Abs. 2 Nr. 1 EGBGB. Zur Wahrung der Frist genügt bereits das rechtzeitige Absenden Ihres eindeutig erklärten Entschlusses, die Bestellung zu widerrufen. Sie können hierzu das Widerrufs-Muster aus Anlage 2 zu Art. 246a EGBGB nutzen. Der Widerruf ist zu richten an enos Abo-Service, Postfach 103245, 20022 Hamburg, Tel: 030-611052618, Fax: 030-61105365, E-Mail: enos@interabo.de

Datum:

Unterschrift:



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.