

enos

von Wein, Menschen und Kulturen



VON AMSELN UND WEINEN

Aus dem unruhigen Kosovo, der Heimat des einst berühmt-berüchtigten Amselfelders, berichtet Danja Antonovic

ICH WAR NOCH NIE IN ... GRÂNDOLA

Totgesagte leben länger! Das musste auch Eckhard Supp feststellen, als er auf den Spuren der Korkindustrie den Alentejo bereiste

SCHWERE FLASCHEN FÜRS GEHIRN

Nein, schwere Flaschen machen schlechten Wein nicht gut. Aber er schmeckt besser ... meint Neuropsychologe Christian Scheier

DER RASTLOSE VISIONÄR

Er war einer von denen, die vor drei Jahrzehnten den Weinbau im Piemont revolutionierten. Auch Jahre danach kennt Elio Altare keine Angst vor Abenteuern



KAISERIN SISIS JUNGBRUNNEN, VON UNS GERETTET.



Trinkbrunnen im Sprudelhof
Bad Nauheim, 1898 besucht
von Elisabeth (Sisi) von
Österreich-Ungarn.
Mehr über die Geschichte
dieses Denkmals:
www.dieganzgeschichte.de

Eines von vielen tausend
geförderten Denkmalen.

Wir erhalten Einzigartiges.
Mit Ihrer Hilfe.

Spendenkonto

IBAN: DE71 500 400 500 400 500 400
BIC: COBA DE FF XXX, Commerzbank AG

www.denkmalschutz.de



DEUTSCHE STIFTUNG
DENKMALSCHUTZ

Wir bauen auf Kultur.



Wer glaubt, eine Weinzeitschrift zu machen sei im Grunde eine doch äußerst vergnügliche und beschauliche Tätigkeit – immer ein gutes Glas am Sessel, hin und wieder in Sternerestaurants speisen –, der sollte einmal mit unseren Reportern und Fotografen reden, die wir zu Recherchen bis in die entlegensten Winkel der Welt schicken. Deren Planungen lesen sich mitunter wie Abenteuerromane: „Es wurde mir geraten, nicht in einem Wagen mit Belgrader Nummernschild durch das Kosovo zu fahren. Nicht, dass es im

Prinzip nicht sicher sei, meinte meine Informantin, man wisse aber nicht, wo welcher Idiot hinter der nächsten Kurve warte.“

Und weiter: „Autos seien nun mal beliebte Objekte, um vermeintlichen ‚Feinden‘ eins auszuwischen. Um die fast siebenstündige Busfahrt nach Pristina zu umgehen, entschlossen wir uns deshalb, mit dem Auto bis fast an die Grenze zu fahren. Wir würden den Wagen im letzten serbischen Dorf stehen lassen, von wo aus uns jemand bis zum Grenzübergang fahren wollte. Auf der anderen Seite würde uns der albanische Fahrer aus Priština übernehmen.“ Noch Fragen?

Klar, der Bericht vom Gourmet-Treffen mit „Europas Besten“ auf der MS Europa im Hafen von Antwerpen war da deutlich risikoärmer. Sieht man einmal vom Sahnephon ab, mit dessen Hilfe eine Drei-Sterne-Kochlegende unsere Anzüge in eine Art aus der Saison gefallene Karnevalskostüme verwandelte. Und ja! Auch die Revolutionen, von denen in dieser Ausgabe die Rede ist, waren nicht wirklich mit Gefahren für Leib und Leben verbunden: Die des Piemonteser Weinbaus, mit der Johannes von Dohnanyi bei Starwinzer Elio Altare konfrontiert wurde, lag immerhin schon 30 Jahre zurück, die portugiesische Revolution der Nelken, auf deren Spuren ich selbst den Alentejo erkundete, gar mehr als 40.

Und auch wenn die Redaktionsarbeit immer wieder mit der einen oder anderen schwierigen Erfahrung verbunden ist: Letztlich ist es doch ein spannendes und auch vergnügliches Abenteuer, eine Kulturzeitschrift wie enos machen zu dürfen. Vor allem wenn Sie, liebe Leser, dabei so aktiv mitspielen wie bei unserer Suche nach „aufgelassenen“ Weinbergen in der letzten Ausgabe. Die zahlreichen Hinweise aus den unterschiedlichsten Anbaugebieten in Deutschland und Österreich, die wir dazu erhielten, werden bestimmt in die geplante Reportage zum Thema eingehen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein paar schöne Stunden beim Blättern und Schmökern in der dritten Ausgabe von enos.

KS
Eduard Brunner

INHALT

ORTSTERMIN 6

Bücken, bitte! +++ Fünf Minuten Achterbahn +++ Der Weinberg des Herrn

14 **DER RASTLOSE VISIONÄR**

Titel:

„Zu meinen Lebzeiten wird hier keiner mehr Geld verdienen“, sagt Elio Altare über seine Projekte. Er gehörte zu denen, die den Weinbau des Piemont revolutionierten, hat aber auch im Alter keine Angst vor Abenteuern

26 **VON AMSELN, PATRIOTEN UND WEINEN**

Reportage:

Auf dem Amselfeld gibt es keine Amseln, auf dem Amselfeld wachsen kaum Reben. Auch der berühmt-berüchtigte süße, rote „Amselfelder“ kam zumeist aus Metochien. Danja Antonovic fuhr für **enos** ins Kosovo

ZIMMER MIT WEIN 36

Von Kühen und Boliden

DAS ETWAS ANDERE ANGEBOT 38

Klasse unter Wellblech

40 **ICH WAR NOCH NIEMALS IN ... GRÂNDOLA**

Reise:

Glaubt man der Korkindustrie, ist der portugiesische Alentejo eine von wirtschaftlichem und ökologischem Niedergang bedrohte Region – Eckhard Supp war dort und fand eine Realität vor, die mit solchen Horrorszenarien nichts gemein hat

52 **KEIN LEBEN OHNE KAVIAR**

Reise:

enos war zu Gast auf der MS Europa. An Bord des Luxuskreuzfahrers wurde im Hafen von Antwerpen ein Gourmet-Festival der besonderen Art organisiert. Johannes von Dohnanyi berichtet

WEINKAUF IN ... ROM 57

Das ewige Schneiderlein



Fotos: Eckhard Supp



14



84

RUBRIKEN

News 5, 12

Weinsprech 35

Produkte / Luxus 72

Krieg der Nasen 74

Vilgis 89

Szene 90

Auf den Spuren

von Proust 95

Im nächsten Heft 96

WAS LANGE GÄRT ... 61
Unser Kurzkrimi von Roman Schatz

Geschichte:

PHALANX GEGEN 65 PHALANX

Was hat der Weinbau mit dem Krieg zu tun? Und was befähigt ausgerechnet einen Winzer dazu, die Kriegskultur der Griechen zu entschlüsseln? Cora Stephan las Victor Davis Hanson

76 FLÜSSIGE TRÄUME
Hinten im Walde +++
Rot-weiß-rot +++ Fiat Luce

82 SCHWERE FLASCHEN
FÜRS GEHIRN
Warum Wein aus schweren
Flaschen besser schmeckt

Kochporträt:

CHAMPAGNE 84 SUPERNOVA

Kevin Fehling erzählt von seiner Lieblingsgruppe Oasis und davon, wie einer ihrer Songs ihn zu einem Dessert der besonderen Art inspirierte

92 FLASCHEN, DIE
GESCHICHTE SCHRIEBEN
Blutiger Schatz im Keller

Weingeschwurbel ...

WEINBESCHREIBUNGS- LYRIKSATZBAUKASTEN

*Stilblüten der Weinwerbung
gesammelt von T. C. Golenia*

IMPRESSUM

Redaktion enos

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

Herausgeber und Chefredakteur

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

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Danja Antonovic, Dott. Daniele Cernilli,
Johannes von Dohnanyi, Kevin Fehling, Dr.
Angelika Franz, Thomas C. Golenia, Andrea
Jeska, André Liebe, Klaus Stuttmann
(Illustrationen), Roman Schatz, Charles
Schumann, Cora Stephan, 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 und Einzelheftbezug

enos Leserservice interabo GmbH
Postfach 103245, 20022 Hamburg
Tel: 030-611052618, Fax: 030-611052619
E-Mail: enos@interabo.de

Herstellung

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

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

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

Copyright® Redaktionsbüro Dr. Eckhard
Supp

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch
Film, Funk und Fernsehen, fotomecha-
nische 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.

Die Reportagen von der MS Europa und
aus dem Alentejo wurden von Hapag Lloyd
bzw. Wines of Alentejo unterstützt.

Umschlagfoto: Eckhard Supp

Der Cartoon

von Klaus Stuttmann

Herr Ober !! Der
schmeckt total nach
Schraubverschluss !!



Fotos:



INDER LIEBEN'S ROT

Indien entwickelt sich zu einer vollwertigen Weinbaunation. Zwar mussten von Prognosen aus dem letzten und vorletzten Jahrzehnt, die von einem rapide wachsenden Weinmarkt ausgingen, inzwischen deutliche Abstriche gemacht werden, dennoch zeigen die einschlägigen Statistiken einen deutlichen Aufwärtstrend: Während etwa im Geschäftsjahr 2002/03 nur etwa Wein im Wert von 600.000 US-Dollar exportiert wurde, stiegen diese Einnahmen bis 2013/14 auf immerhin knapp 6,9 Millionen Dollar. Gleichzeitig hat sich das Angebot importierter Weine deutlich diversifiziert: Während vor einem Jahrzehnt überwiegend französische Weine ins Land kamen, umfasst das Angebot heute auch Etiketten

italienischer, südafrikanischer oder australischer Herkunft. Beliebt sind vor allem Rotweine aus den Rebsorten Shiraz, Cabernet Sauvignon oder Merlot; bei den Weißen bevorzugen die Konsumenten Chenin blanc, Sauvignon blanc und Viognier. Während Indien derzeit große Anstrengungen unternimmt, die eigene Weinproduktion internationalen Standards anzupassen, bleiben große Hindernisse zu überwinden. Dazu gehören alte Gewohnheiten wie der starke Konsum von Spirituosen, gesetzliche Bestimmungen wie die Altersgrenze von 25 Jahren für den Alkoholkonsum, die ausufernde Bürokratie und hohe

Steuern, aber auch die inadäquaten Produktionsstrukturen, die mit der wachsenden Nachfrage nicht Schritt halten konnten. Trotzdem schätzt man, dass der indische Weinkonsum bis 2017 von derzeit 14 auf dann 20 Millionen Flaschen wachsen könnte.

HEUSCHRECKEN-UNI SPEKULIERT MIT WASSER

Eine der finanzstärksten privaten Universitäten der USA, die Harvard University in Cambridge, Massachusetts, geriet Anfang dieses Jahres ob ihres Engagements im kalifornischen Weinbau in die Kritik. Mithilfe ihres Investmentfonds Brodiaea, der zu 100 Prozent im Besitz einer 36 Millionen Dollar schweren, harvardeigenen Stiftung ist, hatte die Universität im Weinbaugebiet Paso Robles, nördlich von Los Angeles, insgesamt etwas mehr als 4.000 Hektar bestes Rebland erworben. Ungерührt angesichts der chronischen kaliforni-

... Weingeschwurbel

bordeleske Nuancen

schen Wasserknappheit und wohl nicht zufällig wenige Tage, bevor das Bohren neuer Brunnen in der Gegend per Gesetz verboten wurde, erwarb Brodiaea das Recht, insgesamt 16 Brunnen anzulegen, von denen sieben zur Kategorie der besonders ergiebigen, aber auch die Umwelt stark belastenden Tiefbrunnen gehören. In einer Gegend, deren Grundwasserspiegel zuletzt dramatisch sank und in der jeder Tiefbrunnen das Versiegen einer Reihe „normaler“ Brunnen bewirkt, war das Investment ein Skandal. Für die Harvardianer dürfte es sich dennoch gelohnt haben: Der Wert von Grundstücken mit gesicherter Versorgung stieg angesichts der kalifornischen Wasserkrise in jüngster Zeit um ein Vielfaches. Für die Investoren ist all das natürlich reiner Zufall.

... Weingeschwurbel

fröhliches Bild im Glas wie Pfirsichblüten



Bücken, bitte!

Wir sind an der dünn besiedelten, touristisch kaum erschlossenen Nordküste der portugiesischen Atlantikinsel Madeira. Statt schöner Strände findet man hier steile Felsklippen, statt einladender Hotels nur dann und wann ein populäres Gasthaus am Straßenrand. In engen Kurven geht es von Bucht zu Bucht, Bauern bieten die Früchte ihrer Gärten feil. Immer wieder locken faszinierende Ausblicke zum Verweilen. Und dann die Reben. Obwohl? Sind das wirklich Reben? Diese Pflanzenteppiche auf alten Holzgerüsten, die ein so dichtes Blätterdach bilden, dass man die Trauben darunter nur erraten kann? Madeira, die Heimat eines der berühmtesten Likörweine – das sind Weine, deren Gärung durch Zugabe von Alkohol abgebrochen wird und die deshalb noch süß sind – der Welt, pflegt einen Weinbau, der streckenweise noch aus vergangenen Jahrhunderten zu stammen scheint. Oft sind die Rebdächer, unter denen die Menschen fast auf den Knien arbeiten müssen, nur brusthoch. Und doch werden an dieser Küste die Trauben für hervorragende, schier unglaublich alterungsfähige Weine geerntet. Boal, Terrantez, Malvasia, Verdelho oder Tinta Negra Mole heißen die Rebsorten, die hier wachsen.

**Sind das wirklich Reben?
Diese Pflanzenteppiche,
unter denen man Stöcke und
Trauben nur erraten kann?**

Nicht wenige Kellereien der Inseln haben noch Weine aus dem 19. Jahrhundert in ihren Schatzkammern; den Rekord dürfte ein Terrantez der Kellerei Barbeito aus dem Jahr 1795 halten. Einst musste guter Madeira eine Schiffsreise in die Tropen absolvieren, heute beschränkt man sich darauf, ihn mehrere Monate lang bei hohen Temperaturen unter den Dächern der Kellereien zu lagern. Archaisch? Ja, aber die Ergebnisse sind auch richtig gut!





Foto: Getty Images



Das Selfie Fünf Minuten Achterbahn

von Thomas C. Golenia

Wie eine endlose Anakonda schlängelt sich das Einbahngleis aus Vierkantröhren durch die Weinberglagen. Wir sind in Winningen, dem brachialsten, steilsten Teil der Terrassenmosel: Kleinstparzellen aus zerbröckeltem Schiefer, wie Schwalbennester an den Hang gepappt. Wie es sich wohl anfühlt, wenn man wie von Geisterhand an diesen Steilhängen hochgezogen wird? Achterbahn- oder doch mehr Seilbahn-Feeling?

Im Weingut Heymann-Löwenstein zeigt man sich ob meiner Anfrage belustigt. Mit einer Monorackbahn zu fahren? Klar sei das möglich. Allein natürlich nicht, nur mit Fahrer. Der Fahrer entpuppt sich als Fahrerin, und was für eine: Es ist Kathrin Starker, Kellermeisterin bei Löwenstein. Anfang 30, Armyhose und Weste, vom Typ „Pferde stehlen“.

Es ist windig und eigentlich für einen Juni viel zu kalt. Jemand drückt mir eine Weste gegen die Kälte in die Hand. Schlagzeilen vom Typ „Journalist am Steilhang erfroren“ möchte man offenbar nicht lesen. Die Monorackbahn, technisch eine Einschienen-Zahnradbahn, steht im unteren Teil der Lage Winninger Uhlen bereit. Theoretisch könnte sie Steigungen bis 100 Prozent verkraften, an der Mosel ist bei 65 Prozent Schluss. Europarekord!

Schon das Einsteigen ist nichts für Zartbesaitete. Im hinteren Teil der Bahn wartet eine Art Gitterkorb, nicht viel

breiter als ein ausgewachsener Mann. In ihm soll ich liegen; zur Erntezeit quetschen sich mehrere Helfer in den Korb. Gab es schon Unfälle? Immerhin: Meine Fahrerin weiß von keinen. Beruhigend? Nicht ganz, denn schon jetzt fühlt sich das Ganze an wie der Beginn einer wilden Achterbahnfahrt: feuchte Handflächen und ein verdächtiges Kribbeln in der Magengrube inklusive.

Während ich in meinem Gitterkorb liege, steht Kathrin Starker auf dem Steuerstand. Die ganze Fahrt über. Die Haare flattern, wie einst bei Kate Winslet am Schiffsbug. Monorack statt Titanic! Irgendwer piepst mich auf dem Smartphone an. Ich drücke ihn panisch weg. Nicht hier!

Nicht am schönsten Fleck auf der Erde. Ich will genießen, allein sein.

Nur fünf Minuten dauert die Fahrt. Endstation, fast an der Grenze zum Hochplateau. Nebenan streckt die lange, hässliche Autobahnbrücke ihre Pfeiler ins Tal. Lkw rauschen vorbei,

stören die Abgeschiedenheit. Wir sind umringt von hohen, nackten Felswänden und Rebstöcken. Einzelpfählen, wie sie an der Mosel üblich sind. Der Respekt für die Schufterei der Winzer ist groß.

Was, wenn die Bahn jetzt versagen sollte? Hier oben? Droht dann ein stundenlanger, mühsamer Marsch nach unten? Oder müssen wir gar vom Hubschrauber ausgeflogen werden? Besser die Bahn funktioniert! Wie eigentlich immer.

**Die Haare flattern.
Wie einst bei Kate Winslet
am Schiffsbug.
Monorack statt Titanic**

Der Weinberg des Herrn

Uno di noi“, einer von uns, steht in großen Lettern auf dem Transparent an der Backsteinmauer, die den höher gelegenen Teil des Ortes von der Hauptstraße trennt, und auch: „Portocomaro grüßt Papst Franziskus!“ Mit ein wenig semantischer Spitzfindigkeit mag man das für weniger aufgeblasen halten als das „Wir sind Papst“, das einst ganz Deutschland beseelte. Gemeint ist aber wohl dasselbe. Hier stand, zumindest bildlich gesehen, die Wiege des Nachfolgers des Deutschen Benedikt, hier heißen viele noch Bergoglio, ganz wie der Pontifex, und Portocomaro ist, glaubt man den vollmundigen Erklärungen der jungen Bedienung im „Re Artù“, der Bar mit dem pompösen Namen von König Artus, das soziale, kulturelle und politische Zentrum der gesamten Region.

Nun ja, der Ort, aus dem der Vater des aktuellen Papstes, mit bürgerlichem Namen Jorge Mario Bergoglio, einst nach Argentinien auswanderte, liegt zwar tatsächlich unweit von Asti im Zentrum der Piemonteser Weinbauprovinzen Langhe, Astigiano und Monferrato, aber ein veritabler „Weinberg des Herrn“ war der Flecken weder vor noch nach der Wahl Bergoglios zum 266. Oberhaupt der katholischen Kirche: Portocomaro verkörpert eher so etwas wie italienische Provinztristesse pur.

**Von Weinbau kaum
eine Spur – dafür bietet
Portocomaro dem Besucher
Provinztristesse pur**

Von Weinbau findet sich fast keine Spur, obwohl auf dem Hauptplatz eine „Bottega del Grignolino“ auf weinselige Besucher wartet. Dafür

grüßen schon am Ortseingang jede Menge blinder, wenn nicht gänzlich zerschlagener Fensterscheiben, säumen Gebäude, die seit Jahrzehnten nicht mehr bewohnt sind, Fabriken und Manufakturen, die seit Generationen keinen Arbeiter mehr gesehen haben, die Straße. Nein, ein Schmuckstück, ein Paradebeispiel italienischer Lebenskultur ist Portocomaro weiß Gott nicht. Und wenn Papst Franziskus betont, dass er gern hin und wieder ein wenig Wein – aus Italien und anderen Ländern der Welt – trinkt, dann scheint eines klar zu sein: Von einem der kläglichen Weinberge des Herrn in Portocomaro stammt der eher nicht.





Foto: Eckhard Supp

Fotos: Eckhard Supp



CÔTES-DU-RIVER-THAMES

Dass die Engländer schon seit Jahrhunderten zu den treuesten Kunden des französischen Weinbaus gehören, ist bekannt. Seit der Heirat Eleonores von Aquitanien (* um 1122, † 1204) mit Henry Plantagenet (* 1133, † 1189), dem späteren König Heinrich II. von England, im Jahre 1152, gelten Weine aus dem französischen Südwesten als fester Bestandteil des Londoner Lebensstils. Nun schickt sich Großbritannien sogar an, Frankreich beim Weinkonsum zu überholen. Jedenfalls sagen die Macher der französischen Weinmesse Vinexpo voraus, dass die Briten bis 2018 mehr für Wein aus-

geben könnten als die Einwohner der Grande Nation. Damit wäre das Land hinter den USA der umsatzmäßig zweitgrößte Weinmarkt der Welt – jedenfalls so lange, bis es seinerseits von China oder Indien überholt wird. Wer glaubt, das Vereinigte Königreich könne nur Weine importieren – zum historischen Lieferanten Frankreich haben sich ja schon längst Italien, Spanien, Deutschland, Chile, Australien und die USA gesellt –, der muss sich eines Besseren belehren lassen. Im laufenden Jahr erwarten englische und Walliser Winzer und Sektproduzenten nämlich, für mehr als 100 Millionen Pfund Weine aus eigener Erzeugung exportieren zu können.

SLOW FOOD GEGEN 50 CENT

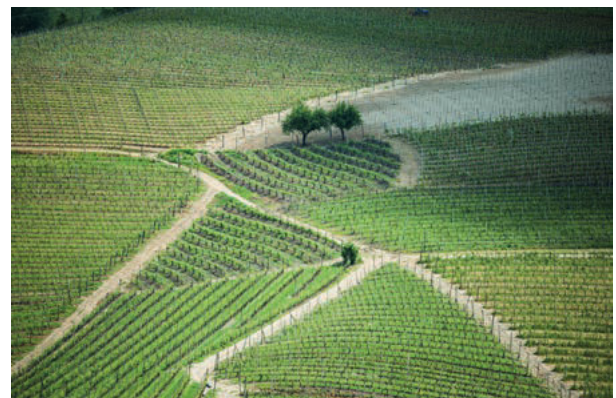
Nein, die altehrwürdige, in Italien gegründete Feinschmeckervereinigung Slow Food hat sich nicht dem Kampf gegen den berühmten Gangsta-Rapper verschrieben. Es geht im jüngsten Kampf der Ess-Verbesserer mit Sitz im Piemont auch nicht wirklich um 50 Cent, sondern um drei oder vier Euro und damit um den Geiz im eigenen Land, in der eigenen Region. Denn obwohl Piemontese Weine, allen voran Barolo und Barbaresco, vielleicht

auch der eine oder andere Barbera oder Dolcetto, zu den besten und prestigeträchtigsten, vor allem aber zu den teuersten des Landes gehören, scheinen einige der Erzeuger seit geraumer Zeit unbotmäßig an der Sparschraube zu drehen. In der jüngsten Ausgabe der Vereinszeitschrift „Slow Wine“ erzählt Giancarlo Gariglio vom Schicksal der modernen Sklaven des Piemontese Weinbaus, die für drei, selten vier Euro in der Stunde härteste Weinbergsarbeiten verrichten müssen.

Gariglio schildert, dass ein legal beschäftigter Weinbergarbeiter, den Winzer 14 oder 16 Euro die Stunde kostet, was einigen wohl zu viel zu sein scheint. Das gilt offenbar auch für die schon deutlich geringeren Kosten von etwa zehn Euro, die anfallen, wenn man sich legal operierender Kooperativen bedient – diese Kooperativen arbeiten in der Regel mit Saisonarbeitern aus Makedonien oder Bulgarien. Deshalb,

... Weingeschwurbel

*der Gaumenauftritt erinnert
in seiner Stilsicherheit an die
ikonenhafte Grace Kelly*



... Weingeschwurbel

*einfach zu jeder Gelegenheit
der passende Begleiter*

und Gariglio machte unter cover einen entsprechenden Selbstversuch, bieten einige Erzeuger diesen Kooperativen an, „schwarz“ zu zahlen. Von den vielleicht acht Euro, die die Arbeitsstunde dann noch kostet, geht gut die Hälfte an die Kooperative, der Rest verbleibt den Weinbergarbeitern. Zum Glück, so Gariglio, ist es aktuell nur eine Minderheit der Winzer, die solche Hungerlöhne zahlt. Wer aber die Vergangenheit vieler, vor allem der älteren Slow-Food-Mitglieder kennt, die einmal dem radikaleren Teil der italienischen Linken angehörten, der kann sich leicht vorstellen, dass der Vereinigung solche Praktiken nicht wirklich gefallen dürften. Manchem Slow-Food-Aktivist der ersten Stunde, der unter erheblichem persönlichen Einsatz den großen Erfolg Piemonteser Winzer mitgeprägt hat, müssen die-serart ausbeuterische Praktiken wie blanker Hohn vorkommen.

TERRO(I)R- MIKROBEN

Könnte es sein, dass Mikroben weit mehr Einfluss auf den Terroircharakter bestimmter Weine haben als die physikali-

sche Zusammensetzung des Weinbergbodens? Mit dieser Frage beschäftigte sich kürzlich das Online-Journal der Amerikanischen Gesellschaft für Mikrobiologie. „Winzer haben über Jahrtausende versucht, die besten Lagen für Weintrauben zu selektieren, aber die Versuche, das wissenschaftlich zu erklären, sind bis dato recht ärmlich ausgefallen“, erklärt Mikrobiologe Jack Gilbert vom Argonne National Laboratory den Hintergrund für die Veröffentlichung und die ihr zugrunde liegenden Forschungen. Nun mag man sich daran reiben, dass die ältesten dieser apostrophierten Lagenselektionen, bei denen man von so etwas wie Terroir sprechen kann, vielleicht ein paar Jahrhunderte, maximal ein oder zwei Jahrtausende alt sind. Oder auch daran, dass die Erkenntnis eines Zusammenhangs zwischen Terroir und Mikrobiologie nichts wirklich Neues ist – entsprechende Veröffentlichungen gibt es seit mindestens 15 Jahren. Erstaunlicher allerdings sind die Widersprüche, in die sich die Wissenschaftler offenbar innerhalb ihres eigenen Forschungsansatzes verwickelt haben.

Während zunächst betont wird, die Untersuchung habe ergeben, dass die Bakterienarten, die sich auf Reben bestimmter Weinberge fanden, mit denen identisch waren, die in deren Böden lebten – dass Bakterien einen großen Einfluss auf Gärung und Weingeschmack haben können, ist bekannt –, heißt es später, dass die Bakterien bestimmter Rebsorten ähnlich oder gar identisch waren, ganz gleich, in welcher Ecke der Welt sie ausgepflanzt waren. Mehr noch: Während Weinmacher gern vom Terroir

als einer „natürlichen“ Komponente des Weingeschmacks sprechen, prognostizieren Mikrobiologen wie Paul Chambers vom Australian Wine Research Institute, dass in Zukunft durch Beeinflussen der Mikroben im Boden der Weingeschmack nach Kundenbedürfnissen zugeschnitten werden könnte. So richtig scheint diese Weinbauforschung offenbar noch nicht zu wissen, was sie will: Weine mit echtem Terroircharakter oder Weine von Designerböden, die nach Lust und Laune manipulierbar wären.

... Weingeschwurbel

geradezu tänzerischer Burgunder





„ZU MEINEN LEBZEITEN WIRD HIER KEINER MEHR GELD VERDIENEN“

Er gehörte zu denen, die vor 30 Jahren den Piemonteser Weinbau revolutionierten. Aber auch im Rentenalter kennt Elio Altare keine Scheu vor dem Abenteuer.

■ von Johannes von Dohnanyi

Kaum zwei Meter breit sind die Terrassen, vor dem Absturz geschützt durch Mauern aus sorgsam geschichtetem Naturstein; eine über die andere in den fast senkrechten Fels geschlagen. Instinktiv neigt sich der Oberkörper zum Hang, dem Gleichgewichtssinn eine Orientierung gegen den aufsteigenden Schwindel sichernd. Weit unten, nur knapp über der Brandung des ligurischen Mittelmeers, ein kleines, frühlingsgrün gesprenkeltes Felsplateau – erreichbar nur über steile, mühe-

volle Pfade und die in der Sonne gleißende Monorailbahn. Hoch oben über der Bucht und ihrem Naturspektakel steht ein drahtiger Mittsechziger, das Gesicht von der Sonne gebräunt, die neugierigen Augen voller Lebenslust und Humor. Elio Altare, Erfolgswinzer aus der Piemonteser Weinbauregion Langhe, fährt mit ausgestrecktem Zeigefinger die Konturen der rebenbepflanzten Terrassen und der Parzellen im Tal nach: „Campogrande – meine zwei Hektar in den Cinque Terre – che emozione, wie aufregend!“

Es ist die Herausforderung, die Elio Altare seit 15 Jahren an diesen rauen Küstenstrich fesselt; zwölf Kilometer wilde Küste zwischen Rapallo und La Spezia, fünf voneinander getrennte Buchten, fünf nur mit der Eisenbahn oder über kurvige Steilstraßen zu erreichende Orte. Bewohnt wird der Landstrich von etwa 7.000 Einwohnern, für die das italienische „dolce far niente“ noch nie eine Option war. Schon seit der Zeit der alten Römer wird hier ein wilder, ungezügelter Weißwein gekeltert. Das ging so lange gut, bis fin-



**In den Cinque Terre
hat der rastlose Altare
vor allem eines lernen
müssen: Geduld**

dige Geschäftemacher fremden Billigwein abfüllten und als „Cinque Terre“ etikettiert verkauften. Der Preisdruck zwang viele Winzer zur Aufgabe. Von einst 1.300 Hektar Rebfläche wurden zur Jahrtausendwende nur noch ganze 80 bewirtschaftet, Terrassen und traditionelle Pergolen verfielen. Die Natur eroberte sich die uralte Kulturlandschaft zurück.

In diesem Zustand der Trostlosigkeit hatte Elio Altare die Cinque Terre entdeckt: „... und wie vor 30 Jahren, als wir in den Langhe begannen, den Weinbau zu revolutionieren, hatte ich

auch hier sofort das Gefühl, etwas verändern zu können.“

Zusammen mit ein paar Freunden und angespornt von Vorbildern wie Angelo Gaja oder Giacomo Bologna, hatte sich Altare damals an der Kunst des Weinmachens im französischen Burgund orientiert. Ungeachtet massiver Kritik von traditionalistischen Kollegen setzten die „Barolo Boys“ auf das Herausschneiden überflüssiger Trauben im Sommer, auf kurze Maischestandzeiten und auf den Ausbau der Weine im Barriquefass aus neuem Eichenholz anstelle der altherkömmlichen, oft auch noch schlecht gepflegten großen Fässer. Der Erfolg gab ihnen recht: Innerhalb weniger



Hoch über der Brandung der ligurischen Riviera die Weinberge, die nur auf steilen Pfaden oder mit der Monorailbahn zu erreichen sind. Der kleine Hafen des benachbarten Riomaggiore ist einer der Touristenmagnete der Küste.

Jahre erkämpften sich die zuvor vom Publikum meist verschmähten Weine, allen voran Barolo, Barbaresco und Barbera, ihren Platz in der Weltspitze, genossen internationale Anerkennung.

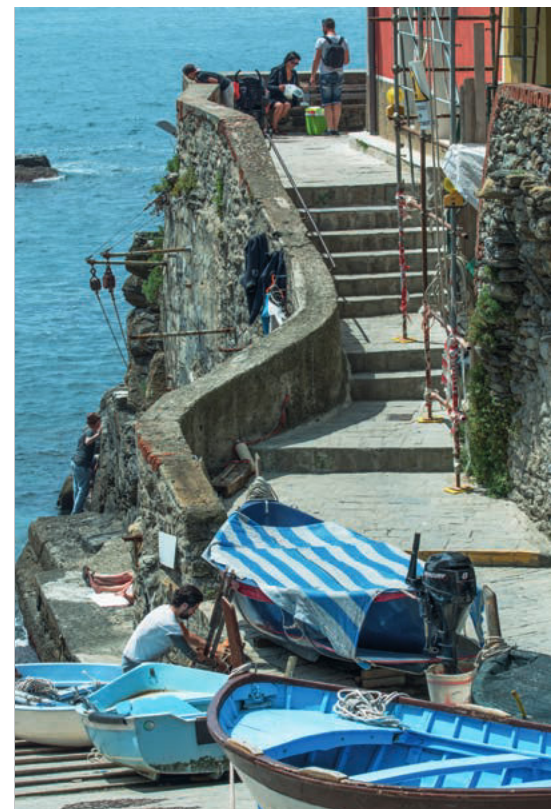
Ahnliches wollte Elio Altare nun an der ligurischen Küste erreichen. Nur dass diesmal seine Rolle eine andere sein sollte. „Es hat mich nie interessiert, hier Geld zu verdienen“, erklärt er seine Motivation. Stattdessen will er jungen Menschen, die sich in den Steillagen der Cinque Terre aus eigener Kraft eine Existenz als Winzer aufbauen wollen, Mentor sein.

Dafür, dass er mit ihnen sein Wissen und seine Erfahrungen teilt, erwartet er von seinen Eleven vollen Einsatz: „Im Leben wird einem nichts geschenkt“, predigt er den Jungen. Ermutigt sie aber auch: Mit dem nötigen Quäntchen Glück „könnt ihr den Weißen dieser Region wieder zu einem großen, wirtschaftlich erfolgreichen und identitätsstiftenden Wein machen“.

Gesagt, getan? Von wegen! In den Cinque Terre hat der Rastlose vor allem eines lernen müssen: Geduld. In der Heimat ein Star, wird Altare hier, wo er ein Fremder ist, belächelt, als er einige Terrassen kauft, mit einem per Hubschrauber eingeflogenen Bagger das Land rodet, Anhänger voller Kuhdung aus den Langhe herankarrt, neue Rebstöcke pflanzt und schließlich im Zentrum von Riomaggiore auch noch einen kleinen Keller einrichtet.

Der erste „Schüler“ verabschiedet sich nach kaum drei Jahren. Zu schwer war ihm die Arbeit im steilen Weinberg geworden. Er müsse, schüttelt Altare noch heute den Kopf, „völlig verrückt gewesen sein, damit überhaupt anzufangen“. Dennoch hat sich die Knochenarbeit gelohnt. Mit den ersten sauberen, frühlingsgrünen Rebzeilen sehen die Cinque Terre zumindest von oben stellenweise wieder aus

wie früher. Vor allem aber: Nach 15 Jahren führt Elio Altare seinen Kampf nicht mehr allein! Kurz und herzlich die Begrüßung; gespannt erwartet Samuele Heydi Bonanini das Urteil des „Meisters“ über den Zustand der Reben. Fast zärtlich streicht der über die noch jungen Blätter, lobt die instand gesetzten Mauern, begutachtet die gegen Schädlinge hilfreichen Zitronenbäume, wuchernden Thymian





Weit unten ein kleines, frühlingsgrün gesprenkeltes Felsplateau. Auf der Cascina Nuova im piemontesischen La Morra, Altares „Heimatbasis“, hat derweil der Generationswechsel begonnen.

und Rosmarin. Sichtbar genießt der Jungwinzer die Anerkennung und erzählt von seinen Bienenvölkern, die nicht nur die Biodiversität sichern, sondern deren Honig – wie schon vielen Generationen zuvor – ihm ein willkommenes Zusatzeinkommen garantiert. „Heydi hat das Zeug, es zu packen“, wird Altare später beim Mittagessen sagen. Kuhdung, Zitrusbäume und Bienen: Ließ Elio Altare sich bekehren und versucht jetzt, biologischen oder gar biodynamischen Weinbau zu praktizieren? „So ein Quatsch“, reagiert der unerwartet heftig: „Es ist doch nur logisch, wenn ich den Regeln der Natur folge. Auf Chemie im Weinberg habe ich schon seit Langem verzichtet, weil sie mich krank machte. Und natürlich gebe ich das weiter. Was für eine Verschwendung von Zeit und Ressourcen wäre es doch, müssten die Jungen all meine Fehler noch einmal machen.“

Vor allem aber möchte er der nächsten Generation die eigenen Enttäuschungen und Verletzungen ersparen. Bis heute prägt ihn die Erinnerung an die ärmliche Kindheit, als der Vater ihn mit dem Handkarren voller Trauben und Obst auf die Wochenmärkte der Langhe schickte. Als er die Schule nach der fünften Klasse abbrechen musste, um den Eltern auf dem Hof zu helfen. Es ist keine Koketterie, wenn sich Elio Altare bis heute lieber als Bauer denn als Winzer bezeichnet: „Schließlich habe ich ja nie aufgehört, mir die Hände schmutzig zu machen.“

Dass er das uralte bäuerliche Wissen nie vergaß und dennoch dazu beitrug, den Weinanbau in den Langhe mit neuen Methoden und unternehmerischem Geschick zu revolutionieren, ist Erfolgsgeheimnis und Lebens-trauma des Elio Altare zugleich.

Auf eigene Faust war der junge Mann 1976 ins Burgund gefahren, um dort zu verstehen, warum die Welt bereit war, bis zu 50-mal mehr für einen französischen Wein auszugeben als für einen Piemonteser. Er käme, stellte er sich bei René Engel in Vosne-Romanée vor, aus dem Barolo. Der Franzose bat um Hilfe: „Was, bitte, ist das?“ Monatelang, erzählt Altare bis heute mit leuchtenden Augen, habe er von Engel und anderen Winzern im Burgund lernen dürfen. Nur um dann, nach seiner Heimkehr, beim eigenen Vater auf Granit zu beißen. Nichts von dem „neumodischen Quatsch“ wie dem Ausdünnen der Trauben oder dem Barriqueausbau werde es auf seinem Wein- und Obsthof in La Morra geben: „Was Gott uns gab, sollst du nicht zerstören.“

Sieben lange Jahre versuchte Altare, den Vater mit schrittweisen, kleinen Reformen zu überzeugen. Dann, in einer Juni-nacht des Jahres 1983, zog er

Sieben lange Jahre versuchte Altare, den Vater mit schrittweisen Reformen zu überzeugen, dann griff er zur Säge





Das faszinierende Alpenpanorama bei Castelmagno ist der Schauplatz für Elio Altares jüngstes Abenteuer.



mit der Kettensäge los, fällte die Obstbäume und zerschnitt die großen Weinfässer. Zwei Monate später war er enterbt: „Es war die schwerste Zeit meines Lebens.“

Dass der Vater bis zu seinem Tod zwei Jahre später kein Wort mehr mit ihm sprach, belastet Elio Altare bis heute: „Ich hätte mir gewünscht, ihm meine ersten Erfolge noch zeigen zu können.“ Dankbar ist er, dass ihn die Geschwister den elterlichen Hof zurückkaufen ließen. Und immer noch ist die Erleichterung zu spüren, wenn er dieses Kapitel seines Lebens mit den Worten beschließt, dass „ich zwar genau wusste, was ich in dieser Nacht im Juni tat. Aber natürlich hätte alles auch schiefgehen können.“ Denn dass die moderne Interpretation des Barolo den internationalen Geschmack traf, dass er mit den Freunden und Kollegen der ersten Stunde einmal zu den ganz großen Win-

**Dass der Vater
kein Wort mehr
mit ihm sprach,
belastet Altare
noch bis heute**

zern Italiens gehören würde – „das alles wäre ohne das Glück, das man eben auch braucht, nie möglich gewesen“.

Seither hat der Barolo-Revolutionär so gut wie alle ihm wichtigen Schlachten gewonnen. Man nimmt es ihm ab, dass ihm am Anhäufen von Reichtümern nichts liegt. Dass ihn, den Rastlosen, längst neue Abenteuer reizen. Dass er – professionelle Verkostungen hin

Immer nachdenklich,
immer ernst, aber ein guter
Schluck zwischendurch
muss natürlich auch sein.



oder her – der unerbittlichste Kritiker seiner eigenen Weine geblieben ist: „Wenn nicht der erste Schluck große Emotionen auslöst, Lust auf ein zweites, ein drittes Glas, auf die nächste Flasche macht – dann ist das nichts.“ Und sollte ihn der eigene Geschmack am Geschmack des Marktes vorbeigelotst haben? „Dann, mein Lieber, ist das allein mein Risiko.“

Von Emotionen wird Altare auch tags darauf wieder sprechen – diesmal allerdings auf 1.800 Meter Höhe in den Piemonteser Alpen. An atemberaubenden Abstürzen entlang schafft sein Pick-up die Serpentina der engen Gebirgsstraße nur nach mehrfachem Ansetzen. Anzeichen menschlichen Lebens gibt es hier nur vereinzelt; ganze 80 Einwohner, die meisten Nachfahren von im Mittelalter aus Frankreich gekommenen Flüchtlingen, leben noch in den zwölf verstreuten Weilern der Ortschaft Castelmagno. Viele der Häuser sind verfallen. Nur der geringere Teil des nach dem Ort benannten und von Gourmets begehrten Schimmelkäses

Tatkräftige junge Menschen aus der Region sollen Altares Visionen zum Erfolg führen

wird noch vor Ort produziert. 50 dieser uralten Häuser, die meisten kaum mehr als Haufen ineinandergestürzter Steine, hat Altare mit Partnern erworben. Doch anders als seine Winzerfreunde aus den Langhe, die in kurzer Entfernung eine ähnliche

Zwei Welten: Die als Refugium schick restaurierte Borgata Valliera und Altares Campofei liegen nur wenige Hundert Meter voneinander entfernt.

Trümmerlandschaft in schmucke Wochenendhäuser verwandelten, plant er einen ungewöhnlichen „agriturismo“: Von außen soll der Charakter der Ruinen so weit wie möglich erhalten bleiben, während das Innere Luxus und ein Spitzenrestaurant bietet.

Und wie in den Cinque Terre will Elio Altare auch hier nur Mentor sein. Mit seinem Geld entsteht die Infrastruktur. Sie mit Leben erfüllen, seine Vision zum Erfolg führen, das sollen tatkräftige junge Menschen aus der Region. Und wie schon am Ligurischen Meer hat Altare auch hier im Hochgebirge feststellen müssen, „wie schwer es ist, die Richtigen für meine Ideen zu finden“.

Der größte Reiz dieses Abenteurers? „Hier bin ich selbst wieder ein Lernender.“ Einige der alten Höhlen, in denen der schimmelige Bergkäse reift, hat er erfolgreich bereits in Betrieb genommen. Dafür scheiterte der Plan, hier oben medizinische Kräuter anzubauen, an Produktionskosten und Absatzschwierigkeiten. „Jetzt versuchen wir es halt mit Kartoffeln und anderem Gemüse“, deutet er auf einen Steilhang, der gerade von einem Dutzend junger Menschen in schweißtreibender Handarbeit gerodet wird.

Finanziell gesehen sei das, was er da treibe, „reiner Irrsinn“, gibt Altare zu. „Zu meinen Lebzeiten wird hier keiner mehr Geld verdienen.“ Er leugnet nicht, dass er mit solchen Projekten auch die aufsteigende Angst vor der eigenen Vergänglichkeit verdrängt: „An dem Tag, an



dem ich keine solchen Träume mehr habe, werde ich sterben.“ Aber dann schiebt er die trüben Gedanken zur Seite und den Strohhut nach hinten. Blinzelt über das verfallene Kirchlein inmitten seiner Ruinen hinweg bergauf zu den Hängen, auf denen in wenigen Tagen das Vieh wieder weiden wird – und ge-

nießt. Die Sonne, die Höhenluft, die Weite und Ruhe des Gebirges, seinen Trümmerhaufen. „Keine Ahnung, ob ihr mir folgen könnt“, sagt er schließlich. Aber: „Che emozione!“

Um den nötigen Freiraum für seine Abenteuer zu haben, hat er auf Cascina Nuova in La Morra, seinem Heimatgut, bereits den



Fotos: Eckhard Supp

Elio Altares Ideen für die Borgata Campofei sind gewagt: Von außen soll der Charakter der Ruinen erhalten bleiben, innen ist Luxus geplant.

Stafettenwechsel eingeleitet. Anders als sein Vater will er es machen, sagt der Winzer. Und stößt dabei – allen guten Vorsätzen zum Trotz – doch immer wieder an Grenzen. Der Transitionsprozess auf dem Weingut ist höchstens als „gelenkt demokratischer“, auf jeden Fall aber als konfliktbeladener Übergang zu bezeichnen.

Während sich Elena, die Jüngere, dem fordernden Vater entzog, indem sie nach Deutschland heiratete und hier ihren eigenen Importhandel gründete, trat die ältere Tochter, Silvia, nach längerem Zögern doch in den väterlichen Betrieb ein. „Normale Anfangsfriktionen“ nennt die kaufmännische Leiterin des Guts ihre bisherigen Erfahrungen, die der Vater später als „notwendigen Lernprozess“ beschreiben wird. Auch wenn Altare mit unüberhörbarem Stolz vermerkt, dass die Tochter ihre Sache „bisher sehr gut macht“, auch wenn er darauf setzt, dass ihr Lebenspartner pfleglich mit seinem Lebenswerk umgehen wird – Silvia Altare macht sich keine Illusionen darüber, wer für die Dauer ihrer „Lehrjahre“ das Sagen hat. Im Zweifel wird der Vater wichtige Entscheidungen auch weiterhin im Alleingang fällen. So denkt er darüber nach, aus der auf den Hügeln der Alta Langhe beheimateten Liseiret-

Wer einmal sein Weingut führen will, sagt der Winzer, muss es sich verdient haben

Traube „einen wirklich guten Spumante“ zu keltern. Immerhin: Damit Silvia Altare „ihre eigenen Talente voll entwickeln kann“, hat ihr der Vater vor Kurzem zu einigen Hektar Weinbergen in der Nähe von La Morra verholfen. Ein Anspruch auf das Gut des Vaters ist damit aber noch lange nicht verbunden. „Den muss sich meine Tochter erst noch verdienen.“ Kurz horcht der Winzer den eigenen Worten nach, fast erschrocken darüber, dass er geklungen haben könnte wie einst der eigene, starrsinnige Vater. Dann schüttelt er den Kopf. Nein, er wird dem Fortschritt nicht im Wege stehen. Aber „die Nachfolge ist keine Frage

des Erbrechts“. Wer eines Tages sein Weingut in voller Verantwortung führen wolle, sagt Elio Altare und betont jedes Wort mit einem Schlag auf den Tisch, „muss sich mit Begeisterung und Fleiß, mit Wissen und Ausdauer die nötigen Meriten erworben haben“. Die richtigen Weichen, so viel scheint klar, hat er bereits gestellt.



Johannes von Dohnanyi, Autor der enos-Reportage über das Wiener „Freunde Schützen Haus“ war zu Besuch bei Elio Altare in Piemont.





VON AMSELN, PATRIOTEN UND WEINEN

■ von Danja Antonovic



Auf dem Amselfeld gibt es keine Amseln, auf dem Amselfeld wachsen kaum Reben. Auch der Wein, den Deutschland einst liebte, der süßliche rote „Amselfelder“, hatte das Amselfeld nie gesehen. Er kam zumeist aus Metochien, der anderen, westlichen Hälfte des heutigen Kosovo. Keinen Wein, dafür aber Schlachten kannte das für das Kosovo namensgebende tektonische Becken, Fushë Kosova, deutsch Amselfeld, im Osten gleich im Dutzend; angefangen von denen zwischen Serben und Osmanen im 14. Jahrhundert bis zu denen des Ersten Weltkriegs. Für den Namen des aus Gamay, Cabernet, Pinot und lokalen Sorten gekelterten Weins schließlich waren nicht Kosovaren, sondern ein Weinimporteur aus deutschen Landen verantwortlich. Das war im Jahr 1963.



Fotos: Imre Szabó, Luis Dafoz/Getty Images

Im April 2015 ist das Kosovo für die serbische Journalistin „terra incognita“. Ein weißer Fleck, vielleicht sogar ein gefährlicher. Eine befreundete Kollegin aus dem kosovarischen Priština rät: „Vielleicht wäre es sicherer, wenn du nicht mit Belgrader Kennzeichen zu uns kommst. Man weiß nie, welchen ‚Patrioten‘ man unterwegs so begegnet.“ Den Wagen parke ich deshalb vorsichtshalber in einem Dorf kurz vor der Grenze. Das letzte Stück der Strecke übernimmt der örtliche Taxifahrer, für die knapp 40 Kilometer braucht er mehr als eine Stunde. Je näher die Grenze, desto schlechter die Straße. Für einen Weg, der aus Serbien ins Kosovo führt, je nach Lesart Republik oder auch nur serbische Provinz, fühlt sich hier offenbar niemand mehr zuständig.

Kurz vor der Grenze heißt es dann wieder aussteigen: „Sie müssen zu Fuß weiter, ich traue denen nicht!“ Ob er den Serben oder den Kosovaren misstraut, will der Fahrer nicht sagen. Der leere Asphaltstreifen erinnert an kommunistische Zeiten. Stacheldraht, Polizisten und Hunde sicherten damals die Grenze. Von denen ist zwar heute nichts mehr zu sehen, das unangenehme Gefühl aber bleibt – eine Zeitreise, mitten in Europa.

„Personalausweis!“, schnauzt der serbische Wachmann. Kein Pass wird verlangt, schließlich geht es für ihn hier gar nicht ins Ausland. Bei den Kosovaren darf man wählen: Pass oder Personalausweis, die große Freiheit. Und noch einmal geht es zu Fuß weiter. Agron, der albanische Taxifahrer, darf oder will mit seinem Prachtstück aus schwäbischer Produktion nicht allzu dicht an die Grenze fahren; darüber schon gar nicht, denn er hat kosovarische Kennzeichen montiert. „Ohne Visum und provisorische Kennzeichen kommen wir nur nach Albanien, Montenegro und ... Nigeria“, erklärt Zwei-Meter-Mann Agron, denn Kosovo ist zwar seit 2008 ein unabhängiger Staat, nicht aber für Serbien, einige Länder der EU und den Vatikan.

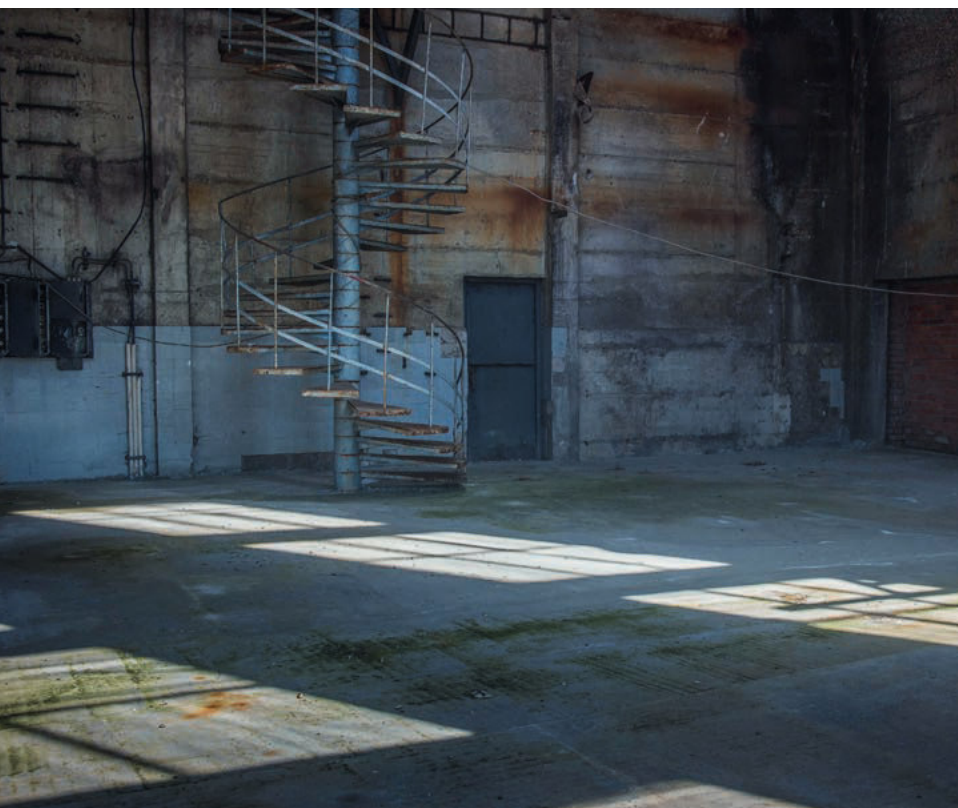
Kosovo! Neubauten ziehen vorbei, dicht an dicht, hässlich und dahingewürfelt. Reklameschilder, Baustoffplätze, Autohöfe, Obst und Gemüse am Straßenrand, sogar das eine oder andere Shoppingcenter. Wo noch vor 20 Jahren nur Felder waren, hat sich die Grenzstadt Podujeva ausgebrei-

Der Asphaltstreifen erinnert an kommunistische Zeiten. Stacheldraht, Polizisten und Hunde sicherten damals die Grenze. Von denen ist nichts mehr zu sehen, das Gefühl aber bleibt



Die neuen Autobahnen führen ins Nichts (o.). Das multiethnische Prizren (l. u.) ist die inoffizielle Hauptstadt der Weinbauregion Metochien. Ganz in der Nähe stehen die gigantischen Kellereianlagen von Stone Castle.

Desolat und verrottet, wie der Großteil des kosovarischen Weinbaus, sind auch viele der Anlagen, die noch aus kommunistischer Zeit datieren. Die Hoffnungen der Menschen liegen im Religiösen.



tet. Auf den Ortsschildern in Serbisch und Albanisch sind die serbischen Schriftzüge übersprüht.

Wir fahren Richtung Prizren, umgehen die Hauptstadt Priština. Eine Autobahn vom Feinsten, kaum zwei Jahre alt und fast leer, durchschneidet die Landschaft wie eine fette, faule Schlange. Sie führt weiter nach Albanien und Montenegro, in drei Stunden erreicht man die Adria. Außer der Schlange gibt es nur holprige Straßen, mühsam zu befahren. Kurz vor Prizren biegen wir ab. Holpern weiter.

Die Täler zwischen Peć und Prizren im Südwesten des Landes sind Weinbauland. Hier treffen mediterranes und kontinentales Klima aufeinander, Sonnentage gibt es zur Genüge, und die bis 700 Meter hoch gelegenen Weinberge profitieren vom ausgeglichenen Klima. Schon die Römer bauten hier Wein an, und im 13. Jahrhundert, als Prizren der Sitz der serbischen Könige war, verband eine 25 Kilometer lange Leitung ihre Residenz mit dem Weinkeller von Velika Hoća. Glücklicher König, in dessen Land statt Milch und Honig der Wein fließt.

Sonne und Regen begleiten uns im Wechsel, schamhaft erblühte Obstbäume bringen etwas Farbe in die graue Landschaft. Wir fahren nach Mala Kruša, knapp 20 Kilometer von Prizren entfernt. „Dorf ohne Männer“ nennt man Mala Kruša seit 1999. Damals wurden an einem einzigen Tag 110 Männer von serbischen Einheiten ermordet. Hier gab es die heftigsten Kämpfe, hier wurden die meisten Gräueltaten verübt. Die Täter: Serben und Albaner.

Am Dorfrand finden wir die kläglichsten Reste des einstigen Weinimperiums Agrokor – zu Titos Zeiten, als Jugoslawien noch eins war, zählte es zu den größten Weinkombinaten des Landes. Tristesse pur! Verrottete Inoxtanks, die wie surrealistische Skulpturen in den Himmel ragen, vom Unkraut überwuchert. Löcher statt Fenster in



den Wänden der Hallen, das Tor mit dicken Schlössern gesichert. Wir bleiben draußen. „Der Boss hat Nein gesagt“, knurrt der dünne Mann in holprigem Serbisch, nachdem er mit seinem Boss telefoniert hat. Gekauft hat die Anlage schon vor Jahren ein Investor, der seitdem mit den Behörden kämpft und auf die Genehmigungen zum Wiederaufbau des Betriebs wartet. Nichts Ungewöhnliches im Kosovo, dessen Wirtschaft darniederliegt.

Dass das einstige Kombinat im einstigen Jugoslawien zum Giganten werden konnte, verdankte es ausgerechnet den Deutschen. Einem Whiskyproduzenten aus Bingen, der den „Amselfelder“ erfand. „Elf Prozent Alkohol, 26 Gramm Süße, alle Jahre wieder“, wird Vahdet Spahiu später erzählen, der hier Chef-Önologe war. „Die Deutschen haben uns gelehrt, was Standards beim Weinmachen bedeuten. Die analytischen Parameter waren immer exakt dieselben.“

Zwar gab es auch andere Weine, aber der Rote war mit 650 Millionen verkaufter Flaschen und einem Umsatzvolumen von 30 Millionen Mark der Ren-

ner. Jahr für Jahr rollten Tausende Kesselwagen nach Deutschland. Als in den 1990er Jahren die Kämpfe begannen, kam die für alle Seiten lohnende Kooperation zum Erliegen. „Amselfelder“ wird inzwischen wieder von einer Kellerei im Mainzer Stadtteil Hechtsheim vermarktet, aber die Mengen sind noch weit vom einstigen Niveau entfernt.

Es ist Abend, und wir sind in Prizren, einst „Jerusalem des Kosovo“ genannt: 41 Moscheen, viele orthodoxe Kirchen, eine katholische Kathedrale und viele Ethnien. 2004 stürmen Albaner das serbische Viertel, Häuser, Klöster und Kirchen werden verwüstet, die Bewohner ermordet oder vertrieben. Heute leben 30 Serben in Prizren, vor dem Krieg waren es 30.000.

Aber Prizren ist auch Sitz der deutschen KFOR-Truppen. 700 Soldaten bewachen den Frieden im Kosovo. Sie wissen: „Die Lage ist ruhig, aber nicht stabil.“ Über Nacht ist das Wetter umgeschlagen: Zwölf Grad – Schuhe, Schal und Pulli müssen wieder her. Agrons silberne Karosse wartet vor

dem Hotel. Es geht nach Orahovac, der „Hauptstadt der Weinregion“ des Kosovo. Links und rechts der unzähligen Schlaglöcher endlose kahle Weinberge.

IN MALA KRUŠA WURDEN AN EINEM TAG 110 MÄNNER VON SERBISCHEN EINHEITEN ERMORDET

Auslandskosovarische
Rückkehrer haben in ihrer
Heimat viel investiert. Noch
aber sind die Spuren des
Krieges unübersehbar. Vor
allem auf dem Land.

Fotos: Reuters, Visum



Die Derwische gehören zum Sufi-Orden. Schnaps und Wein trinken sie trotzdem

In Orahovac selbst scheint alles neu. Einfamilienhäuser, Supermärkte, viel Glas und Granit an den Fassaden. Auf den Straßen levantinisches Gewusel, als ob an diesem Vormittag sämtliche Einwohner der Stadt unterwegs wären. An der Hauptstraße eine prachtvolle Moschee, in der tanzende Derwische ihre Gottesdienste abhalten. Sie gehören zum Sufi-Orden, den seine asketische Lebensweise auszeichnet. Schnaps und Wein trinken dürfen sie trotzdem. Mumin Lama ist der „Baba“, das 11. Oberhaupt der Sufi-Gemeinde. In einem früheren



Leben war er Versicherungskaufmann. Solange es Arbeit gab! „Wir kaufen Trauben aus der Gegend“, erzählt er im „Salon“ der Moschee, „sie sind die besten. Aus denen machen wir Wein und Grappa. Wir trinken alles selbst, nichts wird verkauft.“

Am Stadtrand residiert Stone Castle. Das nagelneue Verwaltungsgebäude ist von hohem Immergrün umsäumt, vor dem Anwesen eine kleine Probierbude. Davor ein Minibus mit Schweizer Kennzeichen. Fröhliches Lachen dringt nach außen. Die Weinprobe ist schon fortgeschritten. Stone Castle ist das Werk von Rustem Gecaj. Als junger Mann war er in die USA ausgewandert, dort zu Geld gekommen. Seiner Heimat aber blieb er treu, kaufte nach dem Krieg Teile von Agrokor und große Weinbergsflächen um Orahovac. Eine Gesamtinvestition von mehreren Millionen Dollar.

Stone Castle ist heute ein Vorzeigeunternehmen der kosovarischen Wirtschaft. 260 Mitarbeiter sind hier beschäftigt: in einem Land mit bis zu 45 Prozent Arbeitslosen ein enormer Erfolg. Zum Programm der Firma gehören moderne Rebsortenweine, Chardonnay, Shiraz, Merlot und Pinot, und auch der „Amselfelder“ unserer Tage gehört dazu. Etwa 250.000 Liter im Jahr gehen von hier aus auf die Reise nach Deutschland.

Artur Camaj ist der Generalmanager der Firma. Er zeigt uns die Weinberge, füttert uns mit Zahlen und Daten. „700 Hektar stehen heute unter Reben, früher waren es doppelt so viel. Aber zehn Jahre Krieg haben eben Tribut gefordert“, erklärt er in einem der raren Momente, in denen er nicht an seinem Smartphone werkelt. „My Smartphone is my castle“, lacht er und tippt weiter.

Dann sind wir im unterirdischen Weinkeller, fünf Millionen Liter lagern hier in riesigen Holzfässern. Hier wartet auch Vahdet Spahiu auf uns. Einer, der fast von Anfang an dabei war und der sich noch an die Anfänge erinnert. „1963 war der Transport abenteuerlich. 60 Kilometer ging es auf Traktoren bis Peć, dann mit dem Zug durch ganz Jugoslawien bis nach Deutschland.“ Einen „Amselfelder“ heutiger Produktion lässt er uns nicht probieren. „In Flaschen gefüllt wird er ja erst in Deutschland“, lautet die etwas durchsichtige Erklärung.

Wir sind in Metochien, der Weinbauregion des Kosovo. Serben leben hier heute in dörflichen En-





Fotos: Imre Szabó

klaven. Eine von ihnen ist Velika Hoča. Auch hier wird seit Urzeiten Wein gemacht. Es ist Ostermontag. Die Dorfstraßen sind leer, alle sind oben auf dem Berg. Vor der kleinen Kirche segnet der Pope die Gläubigen, nach der Predigt wird getanzt und gesungen. Im Dorf wird Wein ausgeschenkt. Hier wartet Boža Petrovič mit seiner Sippe auf uns. Brüder und Schwestern, zwei Söhne, Enkelkinder.

Alle waren sie in der Kirche. Seit 1905 sind die Petrovičs Weinbauern. „Mein Großvater hat damals die Weinberge von den Türken gekauft, die waren damals die Herren auf dem Balkan. Den Vertrag habe ich heute noch“, erzählt das stolze Familienoberhaupt.

Boža Petrovič, der Serbe, und Vahdet Spahiu, der Albaner, sind einstige Arbeitskollegen. Haben „Amselfelder“ gemacht. Ihre Freundschaft ist trotz der Kriege intakt. „Damals haben wir einander vertraut“, erinnert sich der Patriarch, „aber als dann der Krieg begann, litt alles darunter. Wir sollten endlich richtigen Frieden schließen. Die Menschen brauchen Arbeit.“

Es ist Nachmittag, wir sitzen in der Sonne. Božana, Božas Frau, schenkt uns bunte Ostereier, es gibt Bourek mit Frühlingskräutern und Spinat gefüllt. Und Merlot, zehn Jahre alt. Hier gibt es Amseln, ganz gefährliche Vögel. Im Herbst fallen Millionen von ihnen über die Weinberge her, und wer seinen Wein dann nicht gelesen hat, ist der Dumme. Binnen einer halben Stunde sind die Reben dann kahl.

BOŽANA SCHENKT UNS BUNTE OSTEREIER, ES GIBT BOUREK MIT KRÄUTERN UND SPINAT GEFÜLLT

Wir sind endlich in Priština angekommen. Die Stadt ist ein Sammelsurium von Plattenbauten, Wolkenkratzern aus Stahl und Glas, von engen Gassen und verstopften Straßen. Offen und ungeeignet bieten Verkäufer geschmuggelte Zigaretten in ihren Bauchläden an, alle zwei Meter winkt ein Fast-Food-Restaurant. Unübersehbar die Kopie der New Yorker Freiheitsstatue auf dem Dach des

Hotels „Victory“. Wie aus einer anderen Welt schaut sie in den Himmel.

Die Stadt ist voller junger Menschen, die meisten von ihnen arbeitslos. „No hope“, sagt uns der 23-jährige Ares Shporta, nach der Zukunft befragt. Noch immer ist das Kosovo nicht ganz befriedet, trotz aller Brüsseler Bemühungen, Serben und Albaner an einen Tisch zu bekommen. Wie hieß es doch gleich bei der KFOR? „Die Lage ist ruhig, aber nicht stabil.“ Und doch gibt es hier und da noch Hoffnung auf bessere Zeiten. Mustafë Kastrati, Mitarbeiter der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit, in Orahovac geboren, in Deutschland studiert, hat sie, die Hoffnung: „Im Wein liegt Kosovos Zukunft.“



Danja Antonovic, Absolventin der Deutschen Journalistenschule, lebt seit 2006 wieder in Belgrad, von wo aus sie für deutsche Medien berichtet. Für enos wagte sie das Abenteuer einer Reise ins benachbarte, einst verfeindete Kosovo.

König aus dem Morgenland

von Eckhard Supp

Auch eingefleischte Weinfreunde haben ihre liebe Mühe, sich die ungewöhnlichen Namen für übergroße Wein- und Sektflaschenformate zu merken. Wird die doppelte Normalflasche noch recht eingängig als „Magnum“ bezeichnet – der Name hat nichts mit dem beliebten TV-Ermittler zu tun, sondern leitet sich vom lateinischen „magnus“, auf Deutsch groß, bedeutend, hoch, her –, so wird es bei der vierfachen Normalflasche, auch schnöde Doppelmagnum genannt, schon komplizierter. In der französischen Champagne heißt diese auch Jeroboam. In anderen Regionen steht dieser Name dann allerdings für ein Flaschenvolumen von 4,5 oder gar 6 Litern. Noch größere Volumina nennen sich Rehoboam, Methusalem alias Impériale, Salmanazar, Balthasar oder Nebukadnezar, wo es mit einem Fassungsvermögen von 15 oder 16 Litern dann allerdings auch Schluss ist mit den schönen Namen.

Den Namen Impériale kann man noch intuitiv erschließen – Kaiserliche Hoheiten haben es bekanntlich in jeder Beziehung gerne immer etwas größer –, aber bei Rehoboam oder Nebukadnezar muss die Intuition versagen. Nur ganz bibelfeste oder historische Zeitgenossen ahnen, worauf sich die Namen beziehen: Jerobeam I. (926–907 v. Chr.) war einer der beiden israelitischen Könige, die auf Salomo folgten. Rehabeam, der Sohn Salomos, herrschte von 931 bis 914 v. Chr. als König über Juda und Jerusalem, und Methusalem war der Großvater Noahs. Salmanassar (858–824 v. Chr.) wiederum war König von Assyrien, Belsazar der Sohn des letzten babylonischen Königs Nabonid und Nebukad-

nezar II. (605–562 v. Chr.), der seinerseits Herrscher über Babylon war.

Fragt sich nur, was Weinflaschen mit all diesen alttestamentarischen Figuren zu tun haben, von denen wahrscheinlich die eine oder andere nicht einmal Wein trank. Selbst die renommiertesten und umfangreichsten Lexika und Weinbücher ziehen es vor, sich bei dieser Frage vornehm auszuschweigen. Wenn sie überhaupt einmal gestellt wird, lautet die Antwort unisono: Niemand hat auch nur den blassesten Schimmer, wer die Namen erfand und vor allem, warum. Was man allerdings zu wissen glaubt, ist, dass sie alle erst seit dem frühen 19. Jahrhundert gebräuchlich sind.

Einen Hinweis könnte die Begeisterung des frühindustriellen, imperialen Englands für biblische Geschichten bieten. Die beliebte, alljährlich bei der „Last

night of the proms“ vieltausendstimmig intonierte Hymne „Jerusalem“ von Hubert Parry beispielsweise geht zurück auf ein ebenfalls Anfang des 19. Jahrhunderts geschriebenes Gedicht William Blakes (aus dem Vorwort zu „Milton“, 1804–1810), der an die Legende eines Besuches des jungen Jesus Christus im englischen Glastonbury (Grafschaft

Somerset) glaubte. Vielleicht erschienen die alttestamentarischen Namen ja einem ebenso bibelfesten wie romantischen Weinhändler, der diese großen Flaschenformate füllte und verkaufte, angebrachter als die umstrittener Herrscher Englands wie Henry, Elizabeth oder George. In Abwesenheit belastbarer Tatsachen ist das aber natürlich nicht mehr als eine spekulative, wenn auch vielleicht hübsche Idee.



Von Kühen und Boliden

Zimmer mit Wein

Motorsportfreunde kennen das Szenario, genießen es Jahr für Jahr aufs Neue. Über den langen, nur leicht geschwungenen Anstieg geht es schnurstracks Richtung Casino. Dann, in rascher Folge, eine Links-, eine Rechtskurve. Kaum hat das Auge Zeit, das luxuriöse Grandhotel wahrzunehmen, das für einen Wimpernschlag vorbeifliegt. Denn schon geht es wieder abwärts, über die Haarnadelkurven der Avenue des Spélugues zurück zum Larvotto, zur Mittelmeerküste. Aber was ist das? Sind da nicht, mitten in Monaco und keinen Fußbreit von einer der berühmtesten Formel-1-Rennstrecken der Welt entfernt, Reben zu sehen? Nein, dies ist keine optische Täuschung: Zum 150. Jahrestag der Société des Bains de Mer, der Betreibergesellschaft des noblen Hôtel de Paris, wurden auf der Place du Casino tatsächlich Reben gesetzt. Jean Mus, einer der bekanntesten Landschaftsgärtner Europas, zeichnet für die Aktion verantwortlich. Zufall? Verrückte Idee eines abgehobenen Künstlers? Sicher nicht! Eher sind die 250 von Rosen flankierten Rebstöcke eine Hom-

mage an die große Weintradition, die das Hôtel de Paris seit seiner Gründung im Jahr 1863 pflegt. Der Weinkeller, 1874 eröffnet, gilt mit seiner Lagerfläche von 1.500 Quadratmetern als größter der Welt; bis zu 450.000 Flaschen lagern dort in der Hochsaison. Zusammen mit dem benachbarten Casino hat das Hôtel de Paris seit seiner Gründung die Haute-volee aus aller Herren Länder angezogen. Colette quartierte sich unter dem Namen Mme Thevault ein, Churchill logierte hier, als er an einem Abend zwei Millionen Francs gewann – Prinz Fahd von Saudi-Arabien dagegen soll in derselben Zeit sechs Millionen Dollar verloren haben –, Fürst Rainier von Monaco und Grace Kelly feierten hier ihre Hochzeit, Charlie Chaplin, Salvador Dalí oder Errol Flynn gehörten zu den Stammgästen. Den wohl ungewöhnlichsten Gast erlebte das Hotel, besser sein Weinkeller, während des Zweiten Weltkriegs. Um der verwöhnten Klientel die gewohnte frische Milch zum Frühstück servieren zu können, hielt man eine Kuh, die – sicher ist sicher! – immer wieder in den Gängen des Weinkellers versteckt werden musste, um sie vor hungrigen deutschen Soldaten zu schützen.

Fotos: Daniel Reinhardt



Klasse unter Wellblech

Kapstadt, im Oktober 1978: In den Townships Langa und Gugulethu, im illegalen Hüttendorf Crossroads kämpft die schwarze Bevölkerung gegen die Staatsmacht. Das Apartheidregime würde die vielen illegalen Bewohner der Slums am liebsten zwangsweise in ihre Homelands zurücksiedeln. Dort aber wäre das Leben noch prekärer als in den Massenvierteln am Rande der Großstadt, in diesen Wellblechhütten ohne Wasser, ohne Strom. Weitab von den Wirtschaftszentren Südafrikas wäre das soziale Elend um ein Vielfaches größer.

34 Jahre später wirkt um Langa und Gugulethu noch vieles wie damals. Crossroads ist noch immer eine Wellblechsiedlung, obwohl an ihrem Rand inzwischen immerhin ein paar Dutzend öffentliche Toiletten installiert wurden,

in beschränktem Umfang sogar fließendes Wasser verfügbar ist. Alles wie damals, und doch ist vieles anders! Sheila Hlanjwa, die Besitzerin der Lathithá Winery, kennt die Viertel wie ihre Westentasche. Kennt die Menschen, ihre Bars und Clubs, in denen sie die Abende verbringen. Nein, nach Entspannung, wie wir sie verstehen, sehen die wirklich nicht aus: spär-

lich eingerichtete Räume, dicke Gitterstäbe vor den Fenstern, laute Musik und Zigarettenqualm.

Und doch! Beim Blick auf das Getränkeangebot reibt der Besucher sich unwillkürlich die Augen. Hatte eher ein wenig minderwertigen Fusel, den einen oder anderen billigen Weiß- oder Rotwein, vor allem viel Bier, vielleicht auch illegal Selbstgebranntes erwartet. Stattdessen: Nur das Feinste, nur das Teuerste in den Regalen und auf den Tischen; die exklusivsten Whiskymarken, 15, 18, 21 Jahre gereift, scheinen den

Bewohnern der Slums gerade gut genug.

Auch beim Weinangebot – mit Flaschen aus Stellenbosch, Franschhoek, Elgin oder Paarl – nur das Beste vom Besten. Die Namen von Hamilton Russell, Paul Cluver, Jordan oder Sachsenburg auf den Etiketten. Von billiger Massen-



ware dagegen keine Spur. Wenn schon, denn schon, scheint man sich hier zu sagen. Wenn schon Wein oder Whisky, dann muss es auch Qualität sein, muss die Flasche Renommee und Status transportieren, wird Sheila erklären. Und ist schon auf dem Weg in den nächsten der Kapstädter Vorortclubs, den nächsten Slum, zum nächsten Kunden für ihre Weine.



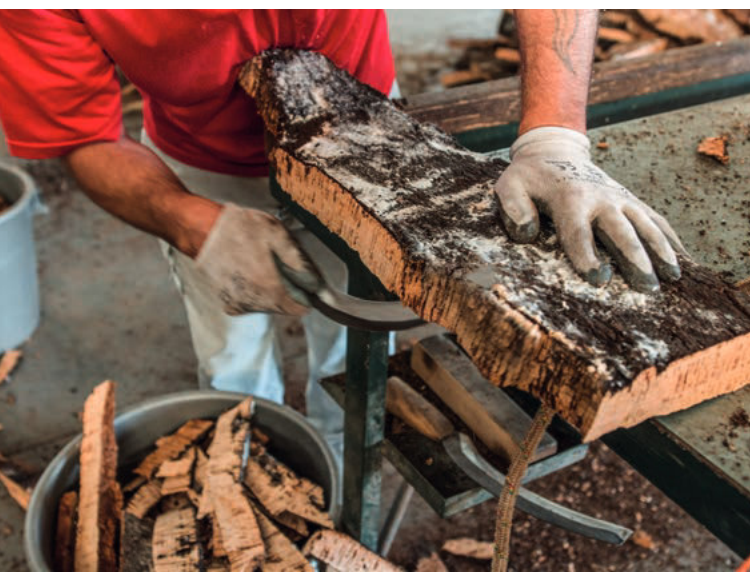
Fotos: Eckhard Supp

ICH WAR NOCH NIEMALS IN ... GRÂNDOLA

■ von Eckhard Supp



Pestizide werden, glaubt man der Korkindustrie, auf den Eichenplantagen des Alentejo nicht verwendet. Dennoch sind die Böden kahl, und die Winzer schützen ihre Reben mit eigens eingerichteten Pufferzonen.



Grândola, vila morena, terra da fraternidade ...“ Grândola, braun gebrannte Stadt, Heimat der Brüderlichkeit ... Wie fast immer, wenn ich nach Portugal fliege, geht mir das Lied auch diesmal wieder nicht aus dem Kopf, kaum habe ich Lissabon und die Mündung des Tejo aus dem Kabinfenster erspäht. Mit dem Lied hatten rebellische Armeeeinheiten im April 1974 das Ende der Militärdiktatur und die Revolution der Nelken eingeleitet – Salazar, der Diktator war bereits vier Jahre tot. Meist sind es nur wenige Textfragmente, die bis heute nachhallen, oft nur die Melodie. „O povo é quem mais ordena, dentro de ti, ó cidade“, das Volk ist es, das am meisten bestimmt in dir, oh Stadt. Die falsch eingestellte Navigation meines Mietwagens hat mich auf dem Weg in den Süden des Alentejos, des ersten Ziels meiner Reise, nicht auf die Autobahn geführt, sondern auf eine



sogenannte Nationalstraße, die jeder Versuchsbuckelpiste der Autoindustrie zur Ehre gereicht hätte: Schlagloch an Schlagloch, Ausbesserung an Ausbesserung. Der Wagen wirft sich und mich von links nach rechts, von rechts nach links. Wann immer mir die schier endlosen Lkw-Schlangen – dazwischen wie lästige Schmeißfliegen der eine oder andere waghalsige Raser – Gelegenheit geben, sehe ich beiderseits der Straße nur Korkeichenwälder, eigentlich ja mehr Korkeichenparks oder -plantagen. Nicht fünf, nicht zehn, eher 50 oder mehr Kilometer weit erstrecken sie sich. Unter den Bäumen vertrocknetes Gras, hier und da etwas Gestrüpp, Inseln im Sandboden. Dann plötzlich das Schild: „Grândola 25 km“. Ein Wink des Schicksals? Leider nein, das Schicksal

KILOMETERWEIT BEGLEITEN MICH KORKWÄLDER, ODER BESSER: KORKPLANTAGEN

muss warten. Zu meinem ersten Termin bin ich – danke, liebes Navi! – ohnehin schon viel zu spät dran. Keine Zeit für einen Abstecher.

Aus den Kork- werden langsam Pinienwälder; hinter Grândola begleiten mich dann aber noch einmal Korkeichen, bis diese endgültig den nahtlos aneinandergereihten Monokulturen weichen: Getreidefelder, Olivenbäume, die von fern fast wie Weinreben wirken, so klein, so eng gepflanzt,

so sorgfältig aufgereiht präsentieren sie sich. Dann wieder Korkeichen, Sonnenblumen und noch einmal die endlosen Getreidefelder mit ihren riesigen Sprinkleranlagen – alles wie zuvor kilometerweit die Straße begleitend; typische Manifestationen des heute wie zu Zeiten Salazars herrschenden Großgrundbesitzes.

Alt und Neu bilden in Évora, der Hauptstadt des Alentejo, ein spannendes Ensemble. In den Bögen des alten Aquädukts hat sich ein modernes Architekturbüro eingenistet.





Salazar hatte diese Monokulturen, vor allem das Getreide, forciert, ihre Eigner protegiert, auch unter Missachtung der Weltmarktpreise und ungeachtet der durch sie verursachten rapiden Bodendegradation, weil er das Land bei der Lebensmittelproduktion autark machen wollte. Das alles erfahre ich anderntags beim Gang durch Évora, der Hauptstadt des Alentejo. Auch hier sind die Diktatur, die Revolution und beider Folgen omnipräsent, beherrschen Gespräche und Erklärungen.

Santa Vitória heißt mein erstes Ziel, ein schmuckes Städtchen mit weiß getünchten Häusern und rot-orangen Dächern; dazwischen hübsche Türmchen mit blauen Hauben. Hier endlich finde ich auch Weinbau: großzügig angelegte Rebfelder und eine schmucke Kellerei, deren junge Önologin, Patricia Peixoto, eine Reihe recht gelungener Weiß- und Rotweine ausschenkt. Auch das angegliederte Hotel, das sich vor allem auf Familien spezialisiert hat, signalisiert wirtschaftliche Prosperität.

Erwartet habe ich das alles nicht; nicht die offensichtlich auf vollen Touren rotierende Landwirtschaft, nicht den florierenden Weinbau und erst recht nicht den luxuriösen Tourismus von der Art des Hotels Vila Galé, auf dessen Schornsteinen die Störche – dem Klimawandel sei Dank – jetzt meist ganzjährig nisten und sich die Reise nach Afrika sparen.

Zu gut sind mir die alarmistischen Meldungen der Korkindustrie aus den letzten Jahren und Jahrzehnten im Gedächtnis, die meinen Wunsch, die Region kennenzulernen, überhaupt erst begründeten. Wer Weine mit Aluschrauben verschließt, so der Tenor dieser Meldungen, gefährdet Umwelt und Wirtschaft des Alentejo. Der Region droht der ökologische und soziale Kollaps! Ein „grün“ eingekleidetes

*Die Störche
sparen sich den
weiten Flug
nach Afrika*

Weltuntergangsszenario, das jedem Liebhaber intakter Biosphären und sozialen Friedens die Schamesröte des schlechten Gewissens ins Gesicht treiben musste, sollte er es je wagen, eine Flasche mit Schraubverschluss zu öffnen.

Patricia, die Weinmacherin, kann nur mit leicht ironischem Lächeln den Kopf schütteln, als ich sie frage, was sie von solch apokalyptischen Warnungen hält. Nein, das habe wohl mit der Realität nicht viel zu tun. Interessant: Auch fast



Mit der Revolution der Nelken kehrte auch das Leben nach Évora und seine einst von Jesuiten gegründete Universität zurück.

Verarbeitet werden Kork, Oliven und Schweine außer- halb der Region

alle anderen Gesprächspartner, die ich den folgenden Tagen treffe, listen auf die Frage nach den wichtigen Wirtschaftszweigen des Alentejo den Tourismus, die Getreidewirtschaft, den Weinbau und die Olivenkulturen auf, die Korkproduktion fällt ihnen regelmäßig erst auf ausdrückliche Nachfrage ein. Ein Beweis für deren Unverzichtbarkeit?

Tiago Caravana, der Pressesprecher des Weinbauverbands, den ich am zweiten Tag meiner Reise in Évora treffe, unterfüttert meine Fragen mit Fakten: „Zunächst einmal muss man wissen, dass überhaupt nur zehn Prozent der Korkproduktion unserer Region zu Flaschenkorken verarbeitet werden. Hinzu kommt die Tatsache, dass der Kork bei uns im Prinzip nur geschält wird. Der größte Teil der Weiterverarbeitung und damit der Wertschöpfung findet nicht hier, sondern

im Norden Portugals statt. Und was die Arbeitskräfte angeht, so wird ein Gutteil der Arbeit in den Korkplantagen ohnehin nicht von Einheimischen, sondern von nordafrikanischen Saisonarbeitern erledigt.“

Dieselben Brüche der Wertschöpfungskette finden sich auch in anderen landwirtschaftlichen Produktionszweigen des Alentejo. So werden die als Ibericoschweine bekannten Borstentiere genau wie die Oliven ins nahe Spanien gekarrt, wo sie zu hochwertigem Schinken und Öl verarbeitet und anschließend für viel Geld in alle Welt reexportiert werden; auch dies symptomatisch für eine Region, in der das Land, das Geld und die Macht immer in Händen der Großgrundbesitzer waren, die an einer Industrialisierung kein Interesse hatten.

„Nein, der Alentejo ist nicht reich“, erklärt mir Gabriela Fialhoo, Exportmanagerin des Weinguts Cartuxa vor den Toren Évoras beim Mittagessen. „Aber es ist eine der bestgepflegten Regionen Portugals, und das, obwohl traditionell nur



sehr dünn besiedelt: Auf einem Drittel der Gesamtfläche leben nur gut 500.000 der etwa zehn Millionen Portugiesen.“

Nicht in wirtschaftlicher Hinsicht ist die Region, wohl aber an Kulturgütern ist der Alentejo reich gesegnet. Gleich drei von ihnen fanden sogar Aufnahme in die verschiedenen Welterbelisten der UNESCO: die Befestigungsanlagen von Elvas im äußersten Nordosten, der typische regionale Chorgesang, der „Cante Alentejano“, und schließlich, quasi „primus inter pares“, die Altstadt von Évora, in der mich Lucia van der Feltz, eine Niederländerin, die es kurz nach der Revolution hierher verschlagen hat, in der ungewöhnlichen Frühsommerhitze von Monument zu Monument, von Gasse zu Gasse scheucht. Die einstige Residenzstadt der portugiesischen Könige, bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts eines der politischen wie religiösen Zentren des Landes, so erklärt Lucia, war seit diesem Zeitpunkt buch-

stäblich eingeschlafen. Erst 1974, mit dem Sturz der Militärdiktatur, kehrte das Leben zurück – vielleicht eine der wenigen positiven Folgen der Verstaatlichung des Großgrundbesitzes und der Übernahme der Latifundien durch Kooperativen der Tagelöhner. Die lange geschlossene Universität, eine Gründung des Jesuiten-Kardinalkönigs Dom Henrique I., wurde wieder geöffnet und ist heute ein Zentrum des kulturellen Lebens der Stadt. Ja, die Revolution hatte viele der Latifundisten enteignet, aber schließlich gelangte der Besitz doch wieder in die Hände der alten Herren zurück: Die meisten der postrevolutionären Kooperativengründungen hatten sich als unfähig erwiesen, die Wirtschaftskraft ihrer Landgüter und damit der gesamten Region zu erhalten, geschweige denn zu steigern. Immerhin: Noch ist der Bürgermeister in Évora Kommunist – „ein sehr netter Mann“, weiß meine Führerin –, und der scheint die Gemeinde tatsächlich mit großer Tatkraft und Effizienz zu führen, will man allein nach deren äußerem Erscheinungs-

bild urteilen. Auch dies ein spätes, positives Erbe der Revolution?

Das kulturelle Angebot des Alentejo ist, sieht man von der landschaftlich reizvollen Atlantikküste im Westen ab, mit Sicherheit auch der größte Touristenmagnet der Region. Neben den Weltkulturorten gehören die Bergstädte Monsaraz und Estremoz zu den beliebtesten Zielen. Vielleicht nicht zufällig ist hier auch der Großteil des Weinbaus konzentriert. Traditionell war der Weinbau des Alentejo ja auf wenige Orte und Landstriche beschränkt, vor allem auf das Gebiet zwischen Estremoz und Borba. Der Rest der heute 22.000 Hektar großen Rebfläche, die immerhin neun Prozent der nationalen Weinproduktion hervorbringen, entstand aber im Grunde erst in den letzten 20 Jahren.

Trotz ihrer relativen Jugend gehören einige Betriebe des Alentejo jedoch bereits heute zu den besten des Landes, was sich vor allem bei den Rotweinen zeigt. Aber auch bei den Weißen aus einheimischen Rebsorten gibt es Erstaunliches zu verkosten. Heute schon legendär: der weiße Pêra-Manca von Cartuxa, der aus Antão-Vaz- und Arinto-Trauben gekeltert wird.

Hier und im Tourismus, bestimmt aber nicht auf dem Feld der Korkproduktion, liegt auch die wirtschaftliche Zukunft der Region, und hier wird auch, zumindest über weite Strecken, nachhaltig gewirtschaftet. So nachhaltig, dass, wie mir João Barroso, der Leiter des Nachhaltigkeitsprogramms des Weinbauverbands, versichert, um viele Rebflächen herum eigens Pufferzonen angelegt werden müssen.

Pufferzonen – auch Wasseranalysen werden hier regelmäßig vorgenommen – zu den benachbarten, pestizidbelasteten Korkwäldern. In denen doch aber, glaubt man der Korkindustrie, so ungemein ökologisch gearbeitet wird, und deren Verlust angeblich die Zerstörung unersetzbarer Biosphären bedeuten soll.

60 Prozent der Weinerzeuger, so Barroso, arbeiten heute nach den Regeln des integrierten Weinbaus – hinsichtlich der Vorschriften eine Stufe unterhalb des biologischen –, und das ist eine ganze Menge, auch wenn nur zwei Prozent der Betriebe zertifiziert biologischen, sogar nur ein einziger biodyna-

Der Großteil des Weinbaus entstand in den letzten 20 Jahren



Die Hänge um Estremoz (im Foto) und Borba gehören zu den traditionellen Weinbaugegenden des Alentejo.





Fotos: Eckhard Supp

Évoras Restaurants – hier das „Luar de Janeiro“ – bieten traditionelle Küche auf hohem Niveau.

mischen Weinbau betreiben. „Bei uns“, so der stolze Seitenhieb Barrosos auf die Korkerzeuger, wird nicht nur „greenwashing“ betrieben, bei uns wird wirklich umweltschonend gearbeitet.

Es ist, mehr als 40 Jahre nach der Revolution der Nelken, ein friedliches Bild, das dieser Alentejo dem Besucher bietet. Das Bild einer Region, die etwas auf sich hält. Ganz gleich, wohin mich mein Weg führt, zur weißen Bergstadt von Monsaraz, nach Santa Vitória im Süden, in die hervorragenden Restaurants von Évora oder Estremoz oder in die Weingüter von Reguengo – der Pessimismus der Korkpropheten findet kein Echo. Und nein, nach Grândola habe ich es auch dieses Mal nicht geschafft, weiß immer noch nicht, ob der Ort dem Mythos des Lieds gerecht wird. Dafür aber bin ich in einer ungemein spannenden, lebendigen und über weite Strecken wunderschönen, in unseren Breiten jedoch noch immer recht unbekannten Kulturlandschaft gelandet. Vielleicht hatten die Leser amerikanischer Weinzeitschriften ja recht, als sie den Alentejo in den letzten Jahren wiederholt in die Liste der aufregendsten und beliebtesten Weinreiseziele der Welt wählten.



Eckhard Supp arbeitet seit 40 Jahren als Journalist, Fotograf und Buchautor. Nach Stationen in Paris und Rom ließ er sich in Hamburg nieder. Als Herausgeber von enos produzierte er bisher Bildreportagen über den Weinbau im Norden und die alten Reben.

Die besten Weinkellereien und ihre Topweine

CORTES DE CIMA

7960 Vidigueira, www.cortesdecima.pt
– Cortes de Cima Aragonez, Cortes de Cima Trincadeira

ENOFORUM

Apartado 2154, 7001-901 Évora,
www.enoforumwines.com – Além

HERDADE DO ARREPIADO VELHO

7470-231 Sousel, www.arrepiadovelho.com – Arrepiado Touriga Nacional, Syrah

HERDADE DO ESPORÃO

7200 Reguengos De Monsaraz,
www.esporao.com – Touriga Nacional TN, Petit Verdot PV

VINHOS J. PORTUGAL RAMOS

Monte da Caldeira,
7100-149 Estremoz, www.jportugalramos.pt – Marquês de Borba Reserva

VINHOS JOSÉ MARIA DA FONSECA

Rua José Augusto Coelho 11-13,
2925-901 Vila Nogueira de Azeitão, www.jmf.pt – D'Avillez, Domini Plus



Übernachten im Alentejo

HOTEL VILA GALÉ CLUBE DE CAMPO

Herdade da Figueirinha, Santa Vitória,
7800-730 Beja,
Tel.: +351-284-970100
[www.vilagale.com/pt/hoteis/
alentejo/vila-gale-clube-de-campo](http://www.vilagale.com/pt/hoteis/alentejo/vila-gale-clube-de-campo)

HOTEL M'AR DE AR AQUEDUTO

Rua Cândido dos Reis 72,
7000-782 Évora,
Tel.: +351-266-740700,
www.mardearhotels.com

Unsere Lieblings- restaurants

LUAR DE JANEIRO

Travessa do Janeiro 13,
7000-600 Évora, Tel.: +351-266-
749114, www.luardejaneiro.com

TASQUINHA DO OLIVEIRA

Rua Cândido dos Reis 45-A,
Tel.: +351-266-752905

RESTAURANTE FIALHO

Tv. dos Mascarenhas 16,
7000-557 Évora,
Tel.: +351-266-703079,
www.restaurantefialho.com

RESTAURANTE SÃO ROSAS

Largo Dom Dinis 11, 7100-509
Estremoz, Tel.: +351-268-333345

Die perfekte Stadtführung

LUCIA VAN DER FELTZ

Monte da Serralheira,
7005-797 Évora,
Tel.: +351-266-741286,
www.monteserralheira.com

QUINTA DA CARTUXA

Pátio de S. Miguel, 7000 Évora,
www.cartuxa.pt – Pêra-Manca
Branco, Scala Coeli, Cartuxa Tinto
Reserva

COOPERATIVA AGRÍCOLA REGUENGOS DE MONSARAZ

R. Conde de Monsaraz 5,
7200-999 Reguengos de Monsaraz,
www.carmim.eu – Reguengos
Dos Cócios, Carmim Alicante
Bouschet

CASA AGRÍCOLA ALEXANDRE RELVAS

Herdade de São Miguel,
Apartado 60, 7170-999 Redondo,
www.herdadesaomiguel.com –
Herdade São Miguel

QUINTA DO QUETZAL

Apartado 19, 7960-909 Vidigueira,
www.quintadoquetzal.com – Quinta
do Quetzal

MARCOLINO INÁCIO CHICHARO SEBO

Quinta da Pinheira,
7100 Estremoz, [www.marcolino
sebo.com](http://www.marcolino
sebo.com) – Visconde de Borba

SILVEIRA & OUTRO

Estrada do Bairro de Almeirim,
7005-797 Évora,
www.solardoslobos.pt –
Solar dos Lobos Grande Escolha

SERRANO MIRA

Herdade das Servas, Apartado 286,
7101-909 Estremoz, [www.herdade
dasservas.com](http://www.herdade
dasservas.com) – Herdade das
Servas Tinto, Herdade das Servas
Touriga Nacional

MONTE DOS CABAÇOS

Monte da Azinheira, Arcos,
7100-031 Estremoz, [www.monte
doscabacos.com](http://www.monte
doscabacos.com) – Alentejano Tinto

VINHOS E AZEITES VIRGENS TAHORA

Herdade de Medeiros, Freguesia
de Salvador, 7830-362 Serpa,
www.medeiros.com.pt – Medeiros,
Ares de Medeiros

TIAGO MATEUS CABAÇO E CABAÇO

Fonte do Alqueive Mártires,
7100-148 Estremoz,
www.tiagocabacowines.com –
Alicante Bouschet, Syrah blog, blog
brown label

CASA DE SANTA VITÓRIA

Herdade da Malhada,
7800-730 Santa Vitória,
www.santavitoria.pt – Touriga
Nacional, Meritável

HERDADE MONTE DA CAL

Apartado 28, 3430-909 Carregal
do Sal, www.daosul.com – Vinha
de Saturno





KEIN LEBEN OHNE KAVIAR!

■ von Johannes von Dohnanyi

Dumpf dröhnt das Schiffshorn über die Schelde. Langsam dreht die fast 200 Meter lange MS Europa in den Strom. Dreht weiter, bis sie, nun in Fahrtrichtung stromabwärts liegend, an der Mole festmachen kann. Ein letztes Kommando tönt von der Brücke: „Leinen fest!“



Schon kurz nachdem die MS Europa an den Antwerpener Kaimauern festgemacht hat, beginnen die Vorbereitungen für das Gourmet-Festival „Europas Beste“.

Jedes Mal wieder faszinierend“, kommentiert Stefan Femerling die Punktlandung des Kreuzfahrers. Dabei hat der Cheflogistiker des Hamburger Versorgungsunternehmens Sea Chefs, anders als die wenigen Passagiere, die das Manöver von der Brüstung ihrer Kabinenbalkone aus verfolgen, kaum einen Blick an den Koloss verschwendet. In Gedanken ist Femerling längst an Bord: Seit einem guten Dreivierteljahr hat er diesen Tag vorbereitet. In knapp zehn Stunden soll an Bord des Kreuzfahrers ein kulinarisches Event der Extraklasse beginnen. Unter dem Motto „Europas Beste“ bekochen zwölf Spitzenköche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz die rund 400 Passagiere sowie zusätzlich etwa 500 geladene Tagesgäste.

Schon am Vortag hatte das Schiff in Amsterdam Container voller Lebensmittel an Bord genommen, dazu 60 Tonnen Getränke. In Antwerpen steht jetzt ein riesiger Kranwagen bereit, der zwölf komplett

ausgestattete Kochstationen, Gasflaschen, Geschirr, Besteck, Gläser und Blumengestecke auf das Pooldeck des schwimmenden Luxushotels hieven soll. Der Bereich zwischen Pool und Bar, wo der Kran seine Lasten auf dem mattengeschützten Teakholzdeck absetzen soll, ist mit rot-weißem Signalband abgesperrt. Daneben macht sich unter den Technikern, die den Pool für die Tanzfläche abdecken sollen, verhaltene Hektik breit: Wie bekommt man die ältere Dame, die noch immer ungerührt ihre Bahnen zieht, endlich aus dem Wasser? An Backbord macht derweil die Chardonnay an der MS Europa fest. Der schöne Name trügt: Der flache Tanker versorgt den Kreuzfahrer nicht mit Wein, sondern mit Schiffsdiesel.

„Wer hat die Propangasflaschen auf Deck 6 gebracht?“, will Femerling über Funk wissen. Der bestellte Edel-Gin fehlt, und der Lieferant in Hamburg tut das, was er immer tut: Er geht am Sonntag einfach nicht ans Telefon. Wo ist der Stickstoff für das

Dessert von Karlheinz Hauser? Auch Kevin Fehling, der Noch-Travemünder, meldet ein fast existenziell anmutendes Problem: Die Carabineros, die der 3-Sterne-Koch am Abend unter anderem in einer Waldmeisterreduktion schwimmen lassen will, haben die falsche Größe. Wenigstens dieses Malheur lässt sich beheben. Ein Anruf genügt, und die bestellten Riesengarnelen sind, in Eis verpackt, mit Privatchauffeur unterwegs von der Elbe nach Antwerpen. Auch Hausers Stickstoff taucht schließlich auf, und eine Lösung für die Gin-Panne wird er auch noch finden, weiß Femerling: Der Weg zur Perfektion führt immer auch über die Improvisation.

So zu arbeiten wäre nichts für Steffen Luboch. Ohne den „Hotel Inventory Controller“, so die offizielle Bezeichnung des Proviantmeisters der MS Europa, hatte Femerling schon auf der Gangway erklärt, kurz mit dem mehrseitigen Ablaufplan wedelnd, „den Herrn über Speisekammern, Weinkeller und alles andere, geht hier an Bord gar nichts“. Lubochs Befehlsstand ist ein kaum drei Quadratmeter großes Büro tief unten im Bauch des Schiffs. Stückgutlisten, Frachtpapiere, tägliche Menüpläne der Bordrestaurants, Bedarfsmeldungen der „Hausverwaltung“ – alles ist in Armeslänge vom Drehstuhl aus erreichbar. Und sein Rechner weiß immer, wie viel Rindfleisch, Frischfisch und Salat noch in den riesigen Vorrats-

kammern lagert, wie lange die hinter besonders gesicherten Türen aufbewahrten Vorräte an Champagner und Kaviar noch reichen werden. Ob es mal wieder Zeit für neue Strohhalme aus Hamburg ist. Ungerührt von den Vorbereitungen für den Gourmetabend studiert Luboch den Verbrauch zwischen Barcelona und Lissabon. Elf ganz normale Fahrtage, an deren Ende die Bordküchen unter anderem 2,3 Tonnen Mehl, 680 Kilo Reis, 1.160 Kilo Wurst und Käse, 4,4 Tonnen Fleisch sowie 3,7 Tonnen Fisch und Schalentiere abgerufen haben werden; verzehrt worden sind dann auch fast 15 Tonnen Obst und Gemüse. Die Passagiere verlangten insgesamt nach 16 Kilo Kaviar, 1.100 Flaschen Champagner und 2.790 Flaschen Weiß- oder Rotwein. Dazu wurden – nicht zu vergessen – zwischen Barcelona und Lissabon auch noch 3.420 Rollen Toilettenpapier verbraucht. „Undenkbar, auch nur eine der etwa 2.500 Positionen auf meinen Listen zu vergessen“, sagt HIC Luboch: „Auf See kann ich ja nicht mehr schnell zum Laden um die Ecke laufen.“ Entsprechend groß ist der logistische Aufwand, um die MS Europa alle vier Wochen mit dem nötigen und in acht 40-Fuß-Containern verstaute Nachschub zu versorgen. Notfalls wird der Proviant dem Schiff auch rund um die Welt hinterhergefliegen. Von zwei Monaten Vorausplanung erzählt Luboch. Und vom Kostendruck: Die Frischware, für die er gestern in Amsterdam etwa 24.000 Euro hinlegte,

Proviantmeister Steffen Luboch in einer seiner Schatzkammern, einer ganzen Kühlzelle voller Kaviar.





hätte in Neuseeland mehr als das Doppelte gekostet. „All diese Details fließen natürlich von Anfang an in die Routenplanung ein.“

Und dann erzählt er doch noch von den Ausnahmen. Vom Salatbauern Stanley Growers auf den Falklandinseln etwa, der sich jedes Mal freut, wenn die Silhouette der MS Europa am Horizont auftaucht: „Dem kaufen wir immer alles ab, was er zu bieten hat.“ Oder von den Garnelenfischern von Robinson Crusoe Island, denen der HIC schon mal mehrere

Schlauchbootladungen frischer Krebstiere abnimmt. „Natürlich kämen wir auch ohne die aus“, weist Luboch auch den kleinsten Anfangsverdacht fehlerhafter Planung weit von sich. „Solche Aktionen machen vor allem den Passagieren Spaß.“

Während Steffen Luboch sich wieder über seine Listen beugt, herrscht 100 Meter weiter achtern Hochbetrieb. Längst nicht alle Passagiere sind

an Land gegangen. Viele möchten auch im Hafen nicht auf die Küche von Thorsten Gillert verzichten. In Sichtweite und doch unerreichbar köchelt, schmurgelt und brutzelt es in Töpfen und Pfannen. Der Blick, mit dem der Chefkoch der MS Europa die Besucher empfängt, lässt nur eine Interpretation zu: Wir müssen wahnsinnig sein, ihn gerade jetzt stören zu wollen.

Mit einem kurzen „Hier ist Endstation!“ hält er sich die Besucher schon am Eingang zu seinem Reich auf Distanz. Dass Gillert sich

neben dem Tagespensum später an Deck auch noch mit den Küchenkoryphäen von Land messen soll, schafft Stress.

Langsam kommt der Abend nach Antwerpen. Die Band spielt leichte Weisen in dezenter Lautstärke. Junge Damen unter den Tagesgästen senken das Durchschnittsalter an Bord schlagartig. Auf dem Sonnendeck haben sich einige Passagiere rechtzeitig

LANGSAM KOMMT DER ABEND NACH ANTWERPEN – EINE BAND SPIELT LEICHTE WEISEN



Tipps für die Passagiere vom Schiffspersonal: Wo geht's hier zum Kaviar? Thorsten Gillert, Chefkoch auf der MS Europa weist Ralf Bos den Weg für seine Trüffeln.



im Einmachglas geräucherten Austern von Thorsten Gillert, schnalzt ob der Waldmeisterreduktion von Kevin Fehling anerkennend mit der Zunge, ärgert sich ein wenig über „nur ein Löffelchen Kaviar“ auf Kartoffelschaum im goldgefärbten Ei und bedient sich schließlich noch am riesigen Käsebuffet. Immer wieder stoppt der Strom der Gourmets an den Ständen der geladenen Winzer. Ein kurzes Gespräch, ein Schluck, kennerhaft gerollte Augen – und schon geht es weiter zum nächsten. Begeisterung über „Europas Beste“ rundum.

Die besonders Eifrigen haben sich nach den Begegnungen mit den Köchen Gesprächsnotizen gemacht, als wäre das tagelange Simmern einer Soße eine Option für das tägliche Nachtessen zu Hause. Tipps werden ausgetauscht, Espresso und Digestive verkostet. „Ein Leben ohne Kaviar“, resümiert ein Gast in Anlehnung an Lorient und schiebt sich eine Creme schwerer belgischer Pralinen in den Mund, „ist möglich, aber sinnlos.“ Zum großen Feuerwerk im kühlen Nachtwind drängt alles fröstelnd nach Backbord. Und selbst als die Rhythmen der Band feuriger werden, kommt kaum Wehmut auf. „Prost“, sagt die rüstige alte Dame an der Bar, schaut rüber auf die Tanzfläche und hebt beschwingt-trotzig das Rotweinglas in die Runde: „Was soll's, dass ich da nicht mehr mitmachen kann – ich habe dennoch ein tolles Leben.“

Zu diesem Zeitpunkt hat hinter den Kulissen längst das Aufräumen begonnen. Noch in der Nacht sollen das schmutzige Geschirr, das Besteck und die Gläser von Bord geschafft werden, damit die MS Europa am nächsten Morgen wieder so makellos aussieht wie immer. Kapitän Hartmann hat sich unter die Gäste gemischt und erzählt von der Seefahrt, sein Hotelmanager, der Österreicher Josef Gruber, strahlt alpenländische Gelassenheit aus.

Und auch Stefan Femerling kann endlich ein paar Stunden genießen. Mehr werden es wohl nicht werden. Denn schon bald wird er mit der Planung für „Europas Beste“ des kommenden Jahres beginnen.

ihren Stamplatz an der Bar gesichert. Grau melierte Herren in feinem Tuch und mit Champagnerglas in der Hand stehen in Grüppchen zusammen und reden über Geschäfte oder ihren Lieblingswein, der „leider, leider“ diesmal nicht an Bord ist. Die Damen winken derweil aus der Entfernung ihren noch schwer beschäftigten Lieblingsköchen zu. „Europas Beste“, stellt der Conferencier die Protagonisten des Abends persönlich vor, „sind jetzt für Sie bereit“.

In den nächsten Stunden kostet sich die Schlange hungriger Genießer von einer Kochstation zur nächsten. Probiert die spektakulär vor ihren Augen



Weinkauf in ... Rom

Ewiges Schneiderlein

von Daniele Cernilli

Il caffè senza zucchero va richiesto all'ordine" – der Kaffee wird nur auf ausdrücklichen Wunsch ohne Zucker serviert: „Sant'Eustachio Il Caffè" heißt die kleine Bar, in der diese Warnung den Besucher empfängt, und ihr Espresso – mit Zucker, versteht sich – gilt als einer der besten Roms. Diese „crema"! Und klar doch! Kein Rundgang durch Italiens Weinhauptstadt kann ohne einen guten „caffè" beginnen. Ein besserer Ausgangspunkt als die Gassen rund um Roms vor allem im Morgenlicht schönsten Platz, die Piazza Navona, ist ebenfalls kaum denkbar.

Italiens Weinhauptstadt? Rom? Wäre das nicht eher Florenz, Siena, Alba oder vielleicht auch Mailand? Tatsächlich wurden hier schon in den 1970er Jahren, und damit lange bevor sie



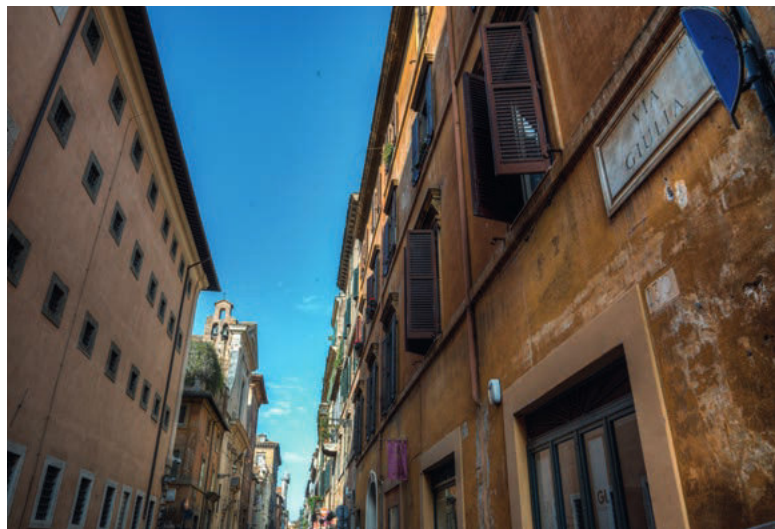
in anderen Teilen Italiens auftauchten, erste Weinbars eröffnet. Treffpunkte für die Jugend waren das, in denen man auch Flaschenweine glasweise ordern konnte. Das war damals eine wirkliche Revolution! Hier in Rom gründete sich auch, nur wenige Jahre später, das, was einmal die erfolgreichste Weinpublikation des Landes werden sollte, der Weinführer „Gambero Rosso“.

Von Sant'Eustachio aus führt die Via del Teatro Valle – der Besuch in der „Casa Bleve“, wo man nicht nur den Wein glasweise ausschenkt, sondern auch

kleine Gerichte serviert, muss leider warten – nach wenigen Schritten auf den Largo del Teatro Valle und den Corso Vittorio Emanuele II, eine der Hauptverkehrsachsen des Zentrums. Der berühmte Campo de' Fiori, einer der schönsten, besten und lebendigsten Marktplätze der Ewigen Stadt, ist nur einen Steinwurf entfernt. Nein, hier wuchsen nie besonders viele oder schöne Blumen. Der Name des Platzes geht wohl auf eine gewisse Flora, die Geliebte des Pompeius, zurück, die hier wohnte. Traurige Berühmtheit erlangte der Ort durch das seit dem Mittelalter fast alltägliche Spektakel der Hinrichtungen, wie der des

Ketzermonchs Giordano Bruno, dessen Standbild jetzt anklagend zum Vatikan hinüberblickt.

Über die Via del Pellegrino, einst eine Pilgerstraße vom Petersdom zu den anderen Wallfahrtskirchen Roms, geht es jetzt endlich auf direktem Wege zur ersten Weinbar des Rundgangs. „Vino olio“ verkünden die großen Lettern über der Tür. Eingeweihte kennen den Namen der Bar: „Il Gocetto“, und ihre Besitzer, Sergio und Anna. An den Tischen im hinteren Teil traf sich Mitte der 1980er Jahre eine kleine, verschworene Gruppe von Weinfreunden. Verkostete



Barock und Renaissance im Zentrum Roms: Hier, wo einst ein tapferes Schneiderlein gegen die Obrigkeit protestierte, stand auch die Wiege der modernen italienischen Weinkultur.

Weine, von denen man viele sicher nur allzu gern wieder in die bereitgestellten Krüge spuckte, analysierte, bewertete. Es waren die ersten Gehversuche der Macher des „Gambero Rosso“, der damals noch keine eigenständige Publikation, sondern nur eine Sonderseite der linksradikalen Tageszeitung „Il Manifesto“ war.

Die schnurgerade Schneise der Via Giulia, die zwischen dem „Gocchetto“ und dem Tiberufer in das urbane Gestrüpp geschlagen ist, gilt inmitten all des barocken Glanzes als perfektes Beispiel für den strengen Städtebau der Renais-

sance: Sie war nicht nur die erste vollkommen gerade, sondern einst auch die schönste Straße Roms, auf ihrer gesamten Länge von Kirchen und Palästen gesäumt.

Die Via Giulia endet fast vor den Toren des Vatikans und der ursprünglich als Mausoleum errichteten Engelsburg am anderen Tiberufer. Wer möchte, erreicht von hier aus in wenigen Schritten eine weitere der historischen Weinbars, Piero Costantinis Enoteca, der seit Langem auch ein Restaurant angeschlossen ist. Hier geht, glaubt man Insidern, die gesam-

**Im „Sant'Eustachio“
gibt es den Kaffee nur
auf ausdrücklichen
Wunsch ohne Zucker**



Fotos: Eckhard Supp

Die besten Weinbars der Ewigen Stadt

te italienische Filmwelt ein und aus: Regisseure, Schauspieler, Stars und Sternchen. Wer Glück hat ... Nur schade, dass Rossellini und Magnani, De Sica, Mastroianni, Fellini und Pasolini nicht mehr unter den Lebenden weilen.

Aber noch ist der Rundgang durchs barocke Rom nicht zu Ende. Auf der Nordseite des lärmenden Corso Vittorio warten kleine Gässchen, deren interessantestes, die Via del Governo Vecchio, den Besucher zur Piazza Navona zurückbringt. Doch Stopp! Eine wichtige Etappe wartet noch: das „Cul de Sac“, auf Deutsch Sackgasse, an der kleinen Piazza di Pasquino. Eingeklemmt zwischen der monumentalen Piazza Navona und der mittelalterlichen Via del Governo Vecchio kann man dieses Plätzchen nur allzu leicht übersehen. Dabei hat es für Rom und seine Bewohner über die Jahrhunderte eine eminent wichtige Rolle gespielt. Pasquino, so will es die Legende, soll ein tapferes, buckliges Schneiderlein gewesen sein, das unter der Patroklosfigur an einer Ecke des mächtigen Palazzo Braschi Zettel mit satirischen Kommentaren zu Päpsten und Adligen

versteckte. Wahr oder nicht wahr: Die Römer griffen diese Form der Kritik jedenfalls begierig auf und pflegten die Tradition bis heute.

Müde? Hungrig? Dann ist das „Cul de Sac“ der ideale Ort, um den Tag ausklingen zu lassen, die Eindrücke zu verarbeiten. Vielleicht auch ein wenig in Erinnerungen zu schwelgen. Die hölzernen Tische, die randvoll mit guten und wertvollen Flaschen gefüllten Regale über den Köpfen, der Tresen mit seinen Köstlichkeiten. Steht da wirklich das Jahr 2015 auf dem Kalender? Oder doch 1985, vielleicht 1992? Fast ist es, als sei die Zeit seit den Gründerjahren der modernen italienischen Weinkultur stehen geblieben. Was in einer Ewigen Stadt ja auch nicht wirklich verwunderlich wäre.



Daniele Cernilli, Mitgründer des Weinführers „Gambero Rosso“, gilt als einer der wichtigen Weinkritiker Italiens. Er betreibt das Webportal www.doctorwine.it

BACCANO

Via delle Muratte, 23
Tel. +39-06-69941166
www.baccanoroma.com

CASA BLEVE

Via del Teatro Valle, 48
Tel. +39-06-6865970
www.casableve.com

CAVOUR 313

Via Cavour, 313
Tel. +39-06-6785496
www.cavour313.it

CUL DE SAC

Piazza di Pasquino, 73
Tel. +39-06-68801094
www.enotecaculdesacroma.it

IL GOCCETTO

Via dei Banchi Vecchi, 14
Tel. +39-06-6864268
www.ilgocchetto.com

ROSCIOLI

Via dei Giubbonari, 21
Tel. +39-06-6875287
www.salumeriaroscioli.com

TRIMANI WINE BAR

Via Cernaia, 37b
Tel. +39-06-4469630
www.trimani.com

ENOTECA PIERO COSTANTINI

Piazza Cavour, 16
Tel. +39-06-3203575
www.enotecacostantini.it

WAS LANGE GÄRT, WIRD ENDLICH WUT

■ von Roman Schatz

Die knapp vierzig Kilometer lange, eingleisige Mittel-Thurgau-Bahn war erst vor drei Jahren eröffnet worden. Ihre dunkelgrünen Waggons sahen noch fast neu aus, nur die Dächer waren vom Rauch der Dampflokomotive leicht geschwärzt.

Schnaufend arbeitete sich der Zug bergauf Richtung Norden. Als er das Dörfchen Berg auf der letzten Hügelkette des nördlichen Alpenvorlandes passiert hatte, öffnete sich der Blick hinab auf den Bodensee.

„Ah! Schauen Sie! Ist das nicht herrlich, mein lieber Osterwalder?“

Professor Dr. Hermann Müller, der sich als Lokalpatriot nach seinem Geburtskanton auch gerne Müller-Thurgau nannte, zeigte begeistert aus dem Fenster. Trotz seiner 64 Jahre, trotz seiner Glatze und trotz seines üppigen, grauen Vollbarts sah er in diesem Moment aus wie ein kleiner Junge, der zum ersten Mal in seinem Leben ein Automobil erblickt.

Sein Assistent, der zweiundzwanzig Jahre jüngere Dr. Adolf Osterwalder lächelte dünn, rückte näher

ans Zugfenster und tat so, als genieße auch er die Landschaft, die draußen vorbeiglitt.

In Wahrheit hatte Osterwalder seit etwas über einer Woche nur einen Gedanken: „Bald, irgendwann, jeden Moment kann es passieren ... wird es passieren!“

Zugegeben, es war tatsächlich ein wunderschöner Sommertag. Die Sonne schien inmitten beinahe ungetrübten Blaus, nur einige wenige malerische Wolkentupfer sorgten für farbliche Abwechslung am Himmel.

Auf dem Bodensee zogen die Schaufelraddampfer der weißen Flotte ihre Bahnen und hinterließen die typische doppelte Kielwasser-

spur. Umringt wurden sie von den plumpen Kähnen der Berufsfischer und den schnittigen Booten der Sport- und Freizeitsegler, die den See vor einigen Jahren als Tummelplatz entdeckt hatten. Am Nord-

**OSTERWALDER HATTE SEIT
ETWAS ÜBER EINER WOCH
NUR EINEN GEDANKEN**

ufer, über Friedrichshafen, stieg langsam und majestätisch ein riesiges Luftschiff empor.

„Sehen Sie, Osterwalder, das ist die Zukunft! Der Mensch macht sich die Erde untertan. Zu Wasser, auf dem Land und in der Luft! Und das ist erst der Anfang! Als Nächstes erobern wir das Weltall, das Atom und die Tiefsee!“

Osterwalder schluckte trocken. Jetzt würde wieder eine der nicht enden wollenden Vorlesungen des Professors zum Thema Technik und Fortschritt beginnen. Und tatsächlich, Müller-Thurgau holte tief Luft und ließ sich wortreich darüber aus, wie die Errungenschaften der Wissenschaft das Leben der Menschheit verbessern würden. Auch mit aktuellen Beispielen sparte er nicht: Es war eine Zeit der durchbrochenen Grenzen, eine Zeit, in der jeden Tag irgendjemand irgendwo irgendetwas tat, was bisher als unmöglich gegolten hatte. Nur drei Tage zuvor war es einem österreichisch-ungarischen Piloten gelungen, einen neuen Höhenrekord von 5.600 Metern aufzustellen, sogar mit einem Passagier an Bord. Und erst gestern hatte ein anderer kühner Pionier der Luftfahrt diesen Rekord auf 6.170 Meter verbessert.

Osterwalder kannte die Rede seines Dienstherrn im Wesentlichen auswendig und konzentrierte sich darauf, sich dessen Tod in genussvollen Details auszumalen. Er hörte nur mit halbem Ohr zu, für den Fall, dass er auf den Wortschwall des Professors reagieren musste. „Der Professor musste sterben. Der Professor würde sterben. Viel-

leicht morgen, vielleicht nächste Woche. Vielleicht schon heute.“

Es hatte ein Heidengeld gekostet. Er hatte im Voraus bezahlt, das Geld anonym hinterlegt. Das war zwar ein Risiko, hatte aber den entscheidenden Vorteil, dass er dem Mörder, der seinen ärgsten Feind für ihn ausmerzen sollte, niemals würde begegnen müssen. Er wusste nicht, wer es tun würde, nicht wann, wie und wo es geschehen würde. Und das war gut so. Je weniger er wusste, desto weniger würde er Ahnungslosigkeit heucheln müssen.

Die Mittel-Thurgau-Bahn stieß einen Pfiff aus und puffte weiter bergab, durch die Dörfchen Lengwil,



Bernrain und Tägerwilen zum Ufer des Bodensees und zur deutschen Grenze nach Konstanz. Der Professor kam zum Höhepunkt seiner Ansprache: „Mein lieber Osterwalder, wir dürfen uns über die

Maßen glücklich schätzen, dass wir heute leben und nicht vor hundert Jahren! Glauben Sie mir, jetzt ist die beste aller Zeiten. Wir stehen kurz davor, die letzten Rätsel der Natur zu lösen. Die Zukunft gehört uns, denn wer die Natur versteht, der beherrscht sie. Alles ist im Umbruch, es gärt in der Welt! Und wer, mein lieber Osterwalder, wer versteht von Gärung mehr als wir beide?“

Der Professor lachte über sein Bonmot, und Osterwalder lachte säuerlich mit. Wie

er es hasste, „mein lieber Osterwalder“ genannt zu werden! Aber auch das würde zum Glück bald vorbei sein.

In der Tat gab es kaum jemanden, der sich so sehr mit bakterieller und alkoholischer Gärung befasst hatte wie Professor Dr. Hermann Müller, der Direktor der 1890 gegründeten deutsch-schweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil und sein langjähriger Assistent, der Pflanzenpathologe und Gärungsphysiologe Dr. Adolf Osterwalder.

Nur dass eben die eigentliche Arbeit Osterwalder geleistet hatte. Professor Müller hatte als Institutsleiter nur stets seinen eigenen Namen als ersten unter die Publikationen gesetzt und den Löwenanteil der wissenschaftlichen Lorbeeren eingeheimst. Und jetzt wollte er seinen Schwiegersohn zum neuen Leiter des Instituts ernennen! Seinen Schwiegersohn anstatt ihn, seinen „lieben Osterwalder“, ihn, der seit sechzehn Jahren die Federn produzierte, mit denen sich der Herr Professor so gerne schmückte! Er hatte es durch Zufall erfahren, als er die Tochter des Professors am Telefonapparat belauschte. „Konstanz, Konstanz, alles aussteigen, der Zug endet hier!“, rief der Stationsvorsteher durch seinen Blechtrichter.

OSTERWALDER LACHTE SÄUERLICH MIT. WIE ER DAS HASSTE ...

Müller-Thurgau und Osterwalder betraten das Bahnhofgebäude und überquerten die im Innern verlaufende Grenze von der Schweizerischen Eidgenossenschaft zum Deutschen Kaiserreich, wo die beiden Thurgauer Wissenschaftler keine Fremden waren. Man kannte sie, und ohne stehen bleiben

oder ihre Pässe vorzeigen zu müssen, verließen sie mit ihren ledernen Koffern den Bahnhof auf der deutschen Seite.

Vor dem Bahnhofsgebäude standen mehrere Automobile und eine Pferdedroschke. Der Professor entschied sich selbstverständlich für ein fortschrittliches Automobil, um die kurze Strecke zum Inselhotel zurückzulegen. Osterwalder überließ er es, die Fahrt zu bezahlen. Bereits eine Stunde später standen die beiden Koryphäen der bakteriellen Gärung im Festsaal des Konstanzer Inselhotels vor ihrem Publikum: den samt und sonders im Frack und mit Zylinder erschienen Mitgliedern der Gründungsversammlung des Verbandes der Badischen Winzergenossenschaften.

Osterwalder würde wieder einmal auf einem einzelnen Stuhl zwei Meter hinter dem Professor in dessen Schatten sitzen dürfen, wie ein Affe auf der Drehorgel, und zum wer weiß wievielten Mal mit anhören, wie der Professor seine, Osterwalders Forschungsergebnisse als die eigenen ausgab. Aber diese Demütigung würde gottlob bald ein Ende haben.

„Meine sehr verehrten Herren, ich danke Ihnen für die freundliche Einladung, auf Ihrer Versammlung über die Bakterien im Wein und Obstwein zu sprechen. Bevor ich mich den neuesten Erkenntnissen zu diesem Thema widme, habe ich jedoch eine persönliche Ankündigung zu machen.“

Der Professor räusperte sich und griff sich jovial in den Bart.

„Ich möchte Ihnen mitteilen, dass ich beschlossen habe, zum Ende dieses Jahres als Leiter der deutsch-schweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil zurückzutreten und meine hoffentlich wohlverdiente Pension anzutreten.

Als meinen Nachfolger erkenne ich einen führenden Experten auf unserem Gebiet, meinen treuen Assistenten und Weggefährten, meinen lieben Freund Doktor Adolf Osterwalder. Auf sein Wohl, er lebe hoch!“

Der Professor nahm das Glas, das bereits mit einem edlen badischen Tropfen gefüllt für ihn auf dem Rednerpult stand und reichte es Osterwalder.

Die Teilnehmer der Versammlung standen auf und applaudierten lange und laut, sie erhoben ihre Gläser und ließen den scheidenden Professor und seinen Nachfolger hochleben.

Bevor die Tragweite der Ankündigung noch bei Osterwalder einsank, ergriff der Professor seine freie Hand und schüttelte sie lang und herzlich.

Das Publikum rief: „Prosit!“



Osterwalder prostete instinktiv zurück. Er nahm einen tiefen Schluck. Ein Trinkspruch – „Nach des Tages schweren Werken, soll ein kräft'ger Schluck uns stärken“ – ging ihm noch durch den Kopf. Seltsam, dachte er, und genauso seltsam schien ihm die leicht bittere Blume des Spätburgunders.

Der andauernde Applaus ging in ein Staunen und Raunen, in Verwunderung und Erschrecken über: Osterwalder fasste sich zuerst an den gestärkten

OSTERWALDER PROSTETE INSTINKTIV ZURÜCK UND NAHM EINEN TIEFEN SCHLUCK

Kragen seines Frackes, dann an die Brust, er zuckte mehrere Male, sank dann zu Boden, unfähig, sich zu bewegen, zu sprechen, unfähig zu atmen. „Osterwalder! Um Himmels Willen, mein lieber Osterwalder!“

Das war das Letzte, was Osterwalder hörte. Und das Gesicht des Professors, der sich über ihn beugte, war das Letzte, was er sah.

Die badische Polizei nahm zwar unverzüglich die Ermittlungen auf, aber die Suche nach dem feigen Attentäter blieb letztlich ergebnislos.

Die Gründungsversammlung des Verbandes der Badischen Winzergenossenschaften wurde trotz des furchtbaren Zwischenfalls fortgesetzt, und Professor Dr. Hermann Müller-Thurgau machte sein Publikum ausführlich mit seiner neuesten Arbeit vertraut, mit der „Bakteriologie der Weine und Obstweine, die Bakterien des biologischen Säureabbaues und der Weinkrankheiten“.

Zeit seines langen und erfüllten Lebens erfuhr der Professor nie, dass ausgerechnet sein lieber Osterwalder an diesem sonnigen 28. Juni 1914 versucht hatte, ihn umbringen zu lassen.



Der Schriftsteller und Journalist Roman Schatz wurde am Bodensee geboren, emigrierte aber 1986 in die finnische Hauptstadt Helsinki. Am liebsten trinkt er deutsche oder französische Rieslinge und Grauburgunder.



Foto: mauritius images/United Archives

Phalanx gegen Phalanx

■ von Cora Stephan

Was hat der Weinbau mit dem Krieg zu tun? Und was befähigt ausgerechnet einen Winzer dazu, die Kriegskultur der Griechen zu entschlüsseln? Nun, es könnte von Vorteil sein, nicht nur das obligate Schrifttum zu kennen, auf das sich die akademische Forschung gemeinhin stützt, sondern sich auch in die Lebensbedingungen der Menschen einfühlen zu können, die im Griechenland des siebten bis vierten Jahrhunderts vor unserer Zeit Wein und Oliven anbauten.



Victor Davis Hanson kennt beides: die Arbeit im Weinberg und die Art, wie die Griechen Krieg führten. Hanson hat sich nicht nur als Militärgeschichtler einen Namen gemacht, dessen Arbeiten über die Hopliten, die altgriechischen Phalanxkrieger, zum Anregendsten gehören, was es auf diesem Gebiet zu lesen gibt, er bewirtschaftet zudem in fünfter Generation die Trauben- und Obstfarm seiner Familie in Selma, einer Kleinstadt unweit Fresno im kalifornischen Central Valley. Bemerkenswert ist nicht nur, dass ihm die Arbeit auf der Farm Zeit für seine Studien ließ. Sie ist Grundlage seiner Erkenntnisse: Er versteht die in der Kriegskultur der Griechen versteckte bäuerliche Logik aus eigener Erfahrung, kennt seinesgleichen. Hanson paart akademische Bildung mit bäuerlicher Dickköpfigkeit, er weiß, dass das wirkliche

Leben mit der akademischen Existenz zwischen Seminaren und Konferenzen nichts zu tun hat. Seine Bemerkungen über Kollegen, die Pindars Oden analysieren wollen, aber nicht wissen, wann und wie Oliven oder Weintrauben geerntet werden, sind höflich, aber deutlich.

Für Hanson ist die Art der griechischen Kriegsführung eng mit einer agrarischen Lebensweise verknüpft, in der Wind und Wetter schnelle Entscheidungen erforderten. Im Griechenland, von dem hier die Rede ist, herrschte weder eine urbane Kultur der Poeten und Philosophen, noch eine Hirtenidylle, in der Schafe und Ziegen friedlich grast. Griechenland mit seinen kargen Berglandschaften im mediterranen Klima war vielmehr geprägt von Rebstöcken und Olivenhainen und denen, die sie bewohnten und bewirtschafteten: Bauern. Am Ende der dunklen Jahre nach dem Zerfall des my-



Nicht innerhalb der Mauern der „polis“, so Hanson, wurde die Demokratie geboren, sondern außerhalb.

Foto: Getty Images

kenischen Reichs entstand mit den „geôrgoi“, freien und unabhängigen Bauern auf eigenem Landbesitz außerhalb der Mauern der „polis“, ein im damaligen Europa neues Phänomen.

Nomaden ziehen weiter, wenn der Boden überweidet ist oder ein Konflikt mit anderen Stämmen ansteht. Ihre Kämpfe gleichen Überfällen: Man fällt ein, plündert und raubt und sucht bei Widerstand das Weite. Siedelnde Bauern dagegen haben etwas zu verteidigen.

Die „geôrgoi“ waren keine kleine Minderheit. Nach einer Schätzung Hansons bewirtschafteten sie allein in Böotien im Zentrum Griechenlands etwa 10.000 Höfe und lebten überwiegend auf dem Land und nicht in der Hauptstadt Theben. Die Rede ist

DIE FREIEN BAUERN WAREN WOHLHABEND GENUG, UM SICH WAFFEN LEISTEN ZU KÖNNEN

von freien Bauern, nicht von Söldnern oder Sklaven, Männer, die im eigenen Interesse und nicht in dem eines Monarchen oder einer städtischen Elite kämpften. Sie waren zwar nicht beritten, wie die Adligen des mykenischen Reichs, im Unterschied zu den Armen der Städte jedoch wohlhabend genug, um sich Rüstung und Waffen leisten zu können. Waffen zutragen, kämpfen zu dürfen, hing jetzt nicht mehr vom ererbten Stand, sondern vom erarbeiteten Wohlstand ab.

Drohte nun aber jemand, Pflanzen und Früchte dieser freien Bauern zu zerstören, reagierten sie mit äußerster Entschlossenheit. War ein zerstörtes Kornfeld vielleicht noch zu verkraften, so galt das nicht für Gewächse wie Reben und Oliven, die jahrelange Pflege benötigen, um überhaupt Ertrag abzuwerfen. Ging deren Zerstörung nicht an die Existenz?

Jeder Winzer, der einmal einen Weinberg gerodet hat, dürfte es für schier unmöglich halten, dass Kämpfer in schwerer Rüstung unter mediterraner Sonne mit primitiven Hilfsmitteln mehr als einen oberflächlichen Schaden in einem gut verwurzelten Weinberg anrichten können. Und was die Olivenbäume betrifft: Man kann sie abhacken, gewiss, aber auch das ist keine Kleinigkeit angesichts der Kürze der Zeit, die dafür blieb. Schließlich hatten es ihre Besitzer, die auf ihren Landgütern lebten, nicht weit, um den Feinden entgegenzutreten.

Die Drohung mit der Verwüstung seines Eigentums machte den landbesitzenden Bauern einerseits zu einem besonders zornigen Gegner. Andererseits blieb es notwendigerweise nur bei der Drohung, wie Wein-

bauer und Obstfarmer Hanson aus eigener Praxis weiß. Hatte die Drohung also womöglich nur ritualen Charakter? Kann es sein, dass für den Niedergang der griechischen Kultur ganz andere Faktoren verantwortlich waren, als die ständigen Verwüstungen, von denen die Chronisten schreiben? Of-

Weingenuß gehörte in der griechischen Antike genauso zum Alltag wie die Kriegsführung.



Fotos: mauritius images/United Archives, Marie-Lan Nguyen, Walter Bibikow/Getty Images

fenbar verabredete man sich zum Streit, traf sich abseits der bestellten Felder und Haine zu kurzem, aber heftigem Kampf, der mit einem „Entscheidungssieg“ endete.

Für Hanson sind die griechischen Hopliten aus genau diesem Grunde die Erfinder der „westlichen Kriegsführung“, worunter er die offene Feldschlacht bis hin zu einer eindeutigen Entscheidung versteht. Tatsächlich deuten archäologische Funde – etwa von Wegen, die scheinbar ins Nichts führen – darauf hin, dass man sich an dafür geeigneten Orten zum vereinbarten Kampf traf. Vorzugsweise waren das die weniger bergigen oder ebenen Gegenden des Landes, bei Plataiai oder Leuktra, Argos oder Megara beziehungsweise die Ebene von Böotien, der „Tanzboden des Krieges“, wie der thebanische General Epaminondas die Gegend nannte.

Der Kampf musste dabei auf eine Weise vonstattengehen, die den Möglichkeiten arbeitender Bauern entsprach: Sie durfte keine Spezialisten voraussetzen oder nur den jungen Männern möglich sein, die Ausrüstung durfte nicht zu teuer, der Kampf musste kurz und entschieden sein. Man hatte schließlich zu tun – in den Gärten und auf den Feldern, um die es ja vorgeblich ging.

Die Hoplitenphalanx entsprach all diesen Kriterien. In ihr kämpften unabhängige Bauern fast aller Altersstufen, von 18 bis 60, in langer Reihe, Schulter an Schulter. Die Mutigsten standen in vorderster und hinterster Linie, die weniger Mutigen dazwischen, wo sie nicht entrinnen konnten. Zunächst trugen die Krieger schwere Rüstung – Panzer, Helme und Beinschienen –, die sie erst in letzter Mi-

Der Kampf musste mit den Mitteln arbeitender Bauern zu führen sein

nute anlegten; später bevorzugte man leichtere Brustpanzer. In der rechten Hand hielten sie den Speer, links trugen sie einen großen, geflochtenen oder hölzernen Schild,

der mit Bronze beschichtet war, den „hoplon“. Der Schild schützte die linke Seite seines Trägers von den Knien bis zum Kinn und zugleich die rechte Seite des Nebenmannes.

Das war die Stärke ... und die Schwäche der Phalanx: Alles hing davon ab, dass die Reihen hielten, dass niemand ausbrach, weder aus Feigheit, noch aus falsch verstandenem Heldenmut. Plutarch nannte sie ein „einziges muterfülltes Lebewesen, das sich mit gestäubten Stacheln zum Angriff wendet“. Phalanx marschierte in rhythmischem Schritt auf Phalanx zu, den Schild erhoben, die

Lanze gestreckt, bis die Männermassen mit Wucht aufeinanderprallten. Es muss ein Laut gewesen sein, der sich von allem unterschied, was man gemeinhin mit Krieg verbindet: kein Säbelklirren, kein Pferdegewieher, kein Kanonendonner – nur das Geräusch gegeneinanderprallender gepanzierter Leiber. Phalanx drückte auf Phalanx in einer gewaltigen Konfrontation von Kraft und Willens-





Foto: IML/laif



Nur wer die Arbeit von Weinbauern kennt, kann die griechische Kriegskultur entschlüsseln, so Hanson.

stärke; der unterlegene Gegner wurde regelrecht vom Schlachtfeld gerammt, die Toten waren zerdrückt oder zertrampelt worden.

„Nur dem Menschen ohne Erfahrung scheint der Krieg ein süßes Geschäft; doch naht er heran, so zittert das Herz dem erfahrenen Manne über die Maße“, beschrieb der thebanische Dichter Pindar den Kampf, der den Zusammenhalt der Gemeinschaft – nicht den eines abstrakten „Staats“ – festigte.

Selten dauerte dieses brutale und blutige Spiel länger als ein, zwei Stunden; mit An- und Abmarsch nicht länger als drei Tage. Grund und Boden, die eigene Familie, aber auch die Bewohner der Städte wurden verschont. Es war ein klassischer Stellvertreterkrieg, ein „kostengünstiger“, wie Hanson meint, denn er verletzte das Gewebe der Gesellschaft nicht. Er verhinderte, dass nur die jungen, heiratsfähigen Männer dezimiert wurden und kam dem bäuerlichen Geiz entgegen, da kein Staat mit Steuern unterstützt werden musste. Sparsame Bauern riskierten lieber das eigene Leben, als eine ständige Kriegskasse zu unterhalten. Vor allem aber fiel die Entscheidung in der Schlacht immer eindeutig aus; mit der gleichen Eindeutigkeit wie der Mehrheitsentscheid der „polis“.

Ja, in Griechenland sei die Demokratie erfunden worden, sagt Hanson, der nicht nur in seinen für einen eingeschriebenen Demokraten recht konservativen, kämpferischen politischen Kolumnen erkennen lässt, dass er den Besitz an landwirtschaftlich genutztem Grund und Boden für das Rückgrat von Demokratie und Marktwirtschaft hält. Aber nicht in der „polis“, sondern außerhalb der Stadtmauern, von Winzern und Olivenbauern, die Privatbesitz, freie Wirtschaftstätigkeit, konstitutionelle Verfasstheit, soziale Gleichheit und die zivile Kontrolle über das Militärische zur Grundlage ihrer Gemeinschaft gemacht hatten.

Literatur:

Victor Davis Hanson, „The Other Greeks: The Family Farm and the Agrarian Roots of Western Civilization“, New York 1995



Cora Stephan, Publizistin und Schriftstellerin, hat neben Essays, Kritiken und Kolumnen sowie zehn Sachbüchern ein gutes Dutzend Romane veröffentlicht. Eines ihrer Bücher ist „Das Handwerk des Krieges“.

Fotos: AFP/Getty Images, Firmenfoto



WINE DINNER OF THE CENTURY

Michel-Jack Chasseuil, französischer Weinsammler, der sein Arbeitsleben einst als Kesselschmied, dann als technischer Zeichner beim Flugzeugbauer Dassault begann, bevor er seinen Arbeitgeber 1989 verließ und sich dank einer großzügigen Abfindung ganz aufs Weinsammeln konzentrierte, plant Großes. Chasseuil, dessen Sammlung von mehr als 45.000 Flaschen als wertvollste der Welt gilt – und das, obwohl sie nur ein Zehntel etwa der Vorräte des berühmten Pariser Restaurants „La Tour d'Argent“ umfasst –, hat für

den kommenden Winter zusammen mit der japanischen Künstlerin Yoko Grandsagne eine Veranstaltung geplant, die er derzeit bescheiden als Weindinner des Jahrhunderts bewirbt. Im Tokioter „Aman“-Hotel will er für insgesamt zwölf Gäste einige der seltensten Stücke aus seiner Weinsammlung ausschenken, darunter einen Clos de Vougeot von 1865, einen Sherry von 1805 und einrnn Châteaueau Pétrus von 1982. Die Plätze an der erlauchten Tafel werden versteigert; das Einstiegsgebot liegt bei 10.000 Euro pro Kopf. Mit den Einnahmen aus der Veranstaltung will Chasseuil das „Heilig-

... Weingeschwurbel
völlig lecker

tum“ und das „Paradies“ – so nennt er seine Kellerräume mit den wertvollsten Flaschen – zu einem „Louvre des Weins“ ausbauen; zu einem Museum, in dem seine Schätze von Besuchern bestaunt werden können. Die Idee ist nicht neu, und bereits seit einigen Jahren versucht Chasseuil, dafür Gelder bei der öffentlichen Hand loszueisen. Offenbar ohne großen Erfolg, weshalb der Sammler jetzt beschlossen hat, die notwendigen Investitionen aus eigener Kraft zu stemmen und über Veranstaltungen wie die in Tokio geplante zu finanzieren. Der Ruhm Chasseuils und seines Weinbesitzes hat sich offenbar derweil nicht nur bei Weinfreunden

herumgesprochen. Ende Juni sah sich der Sammler in seinem Haus in La Chapelle-Bâton einer Gruppe von Einbrechern gegenüber, die mithilfe der Überzeugungskraft von Maschinengewehren Zugang zu den Kellern verlangten. Chasseuil, der ihnen erklären konnte, dass der Schlüssel in einer Bank deponiert sei und er ihn nur einmal im Monat überhaupt selbst in Händen halte, kam mit dem Schrecken und einem gebrochenen Finger davon. Die magere Beute der Bande: eine Kiste Pomerol-Weine, die nicht hinter der unzugänglichen Stahltür eingeschlossen war.

SABRE DE LUXE

Ob Napoleon Bonaparte nach seinem Einzug in Kairo am 24. Juli 1798 eine Flasche Champagner mit dem Säbel köpfte, ist nicht überliefert. Den in Ägypten geborenen und seit 20 Jahren in New York lebenden Designer Karim Rashid aber hat das angeblich auf napoleonische Offiziere zurückgehende Ritual so beeindruckt, dass er für die skandinavische Marke „Menu“ jetzt einen Champagnersäbel aus poliertem Edelstahl entworfen hat.

... Weingeschwurbel

fängt die Sonne Siziliens sehr gut
ein zu einem kirschgeprägten
Geschmack

... Weingeschwurbel

*jeder Schluck schlägt ein neues Kapitel auf,
mal reserviert, dann alle Röcke hebend und tanzend*

Ob das gute Stück wirklich die Ansprüche moderner Party-Feldherren befriedigt? Dem leicht gekrümmten und aus einem Stück gefertigten „Champagne Sabre“ geht nämlich alles Martialische ab, eher erinnert er an einen verformten Baseballschläger.

Spektakulär ist das „napoleonische“ Ritual auf jeden Fall, ob mit klassischem oder Designersäbel ausgeführt:

Nach dem Entfernen von Kapsel und Agraffe wird die Flasche am ausgestreckten Arm in einem 45 Grad Winkel nach oben gehalten. Dann wird der Klingentrücken parallel zum Flaschenhals von unten gegen den Wulst des Flaschenkopfs geschlagen. Der splitterfrei abgetrennte Kopf fliegt dabei samt Korken mit etwa 200 Stundenkilometern bis zu 15 Meter

weit; Grund genug für den „Sabreur“ auf freies Schussfeld zu achten.

Ob es sich lohnt, den bei dieser Prozedur in der Regel dem Korken hinterhersprudelnden Champagner zu opfern, muss dabei jeder für sich entscheiden. Zu beziehen ist Karim Rashids „Champagne Sabre“ für etwa 140 Euro im Internet über spezialisierte Accessoireshops oder Amazon.



MOSEL

F A S Z I N A T I O N W E I N

WEIN VON HELDEN

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



www.weinland-mosel.de

Krieg der Nasen oder Krieg der Geschlechter, das ist in dieser Ausgabe von **enos** die Frage. Nein, Hans Stefan und Gabriele Steinheuer sind nicht Mr. und Mrs. Smith, auch wenn unser Foto das zu suggerieren scheint. Für martialische Kriegsspiele von der Art der

Krieg

Hollywood-Legenden hätten die beiden wahrscheinlich auch gar keine Zeit, denn ihre Restaurants „Zur Alten Post“ und „Poststuben“ samt angeschlossenem Hotel in Bad Neuenahr-Heppingen sind schließlich nicht „mit links“ zu führen. Von den zwei Michelin-Sternen, die, einmal erkocht, Jahr für Jahr bestätigt werden wollen, ganz zu schweigen. Nach der 1976 begonnenen Lehrzeit in Stolberg und Ettlingen trat Hans Stefan Steinheuer 1981 in den Wertheimer „Schweizer Stuben“ als Stellvertreter der Drei-Sterne-Legen-

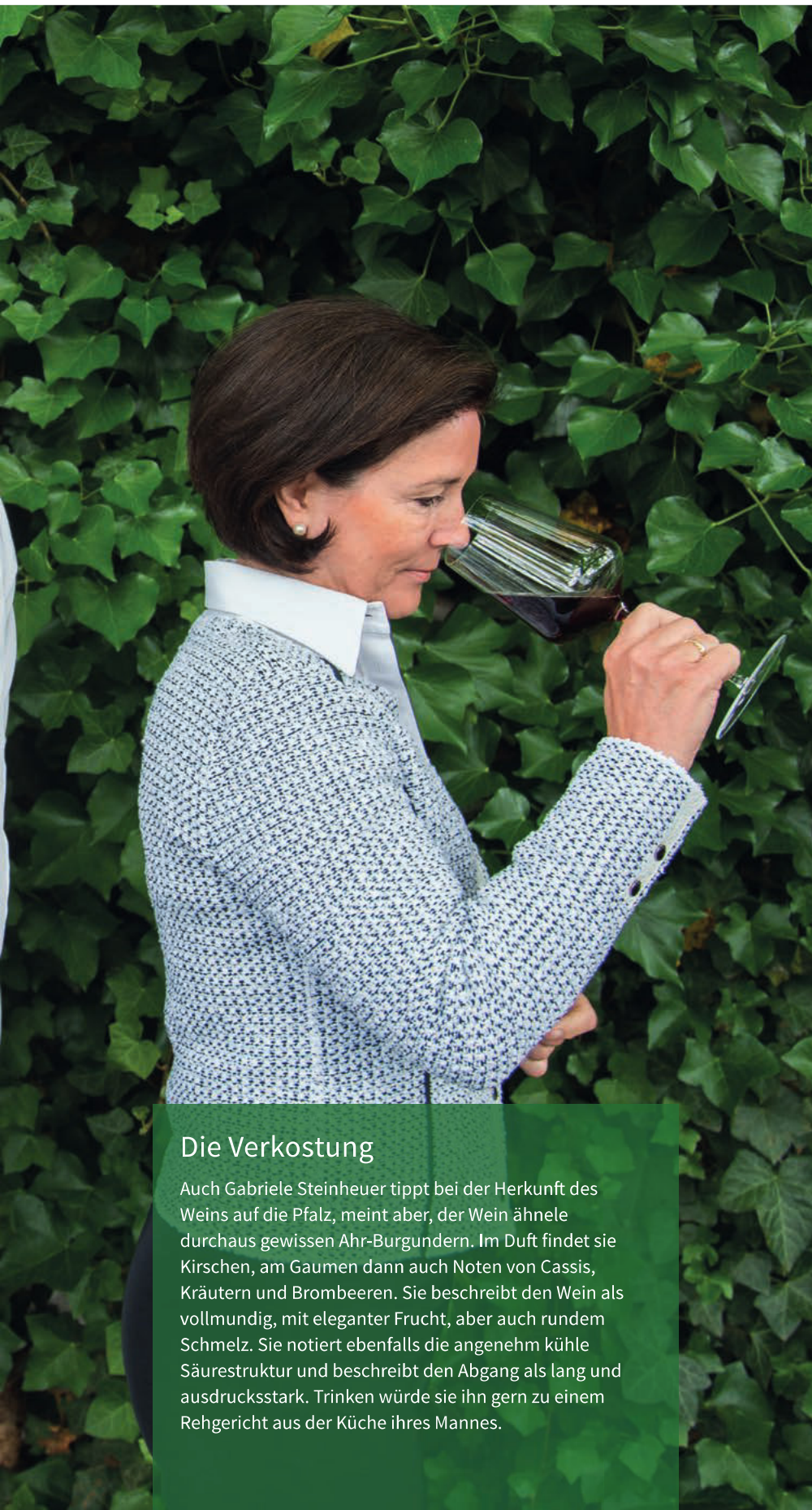


Der Pinot noir Grand Select von Fritz Wiener ist seit mehr als einem Jahrzehnt die unumstrittene Nummer eins unter den roten Burgundern der Alpenrepublik. Mit seinem tiefen, würzigen Duft, seiner stoffigen, tanningestützten Dichte am Gaumen und der großen aromatischen Länge im Abgang kann dieser 2012er ohne Zweifel mit vielen Renommiergewächsen der französischen Côte-d'Or mithalten. Seine immer noch jungen Tannine werden es ihm erlauben, ein Jahrzehnt oder länger zu reifen.



Die Verkostung

Hans Stefan Steinheuer beschreibt unseren Wein als klar in der Farbe, rotfruchtig mit leicht violetten Rändern. Er bemerkt in der Nase feine Noten vom Ausbau in neuen Barriquefässern, begleitet vom Duft dunkler Beeren. Bei der Frage der Herkunft tippt er auf Süddeutschland, eventuell die Pfalz, und glaubt, dass die Trauben nicht, wie es an seiner heimatlichen Ahr der Fall wäre, auf Schiefer wuchsen. Die kühle Art, so merkt er an, passe gut zu Wildgeflügel, Fasan oder Rebhuhn, vielleicht auch zu Reh, dann aber eher mit Pilzen und nicht mit Früchten. Kohl, Kohlrabi oder Spitzkohl, mit etwas Pfeffer gewürzt, würde er dazu empfehlen.



Die Verkostung

Auch Gabriele Steinheuer tippt bei der Herkunft des Weins auf die Pfalz, meint aber, der Wein ähnele durchaus gewissen Ahr-Burgundern. Im Duft findet sie Kirschen, am Gaumen dann auch Noten von Cassis, Kräutern und Brombeeren. Sie beschreibt den Wein als vollmundig, mit eleganter Frucht, aber auch rundem Schmelz. Sie notiert ebenfalls die angenehm kühle Säurestruktur und beschreibt den Abgang als lang und ausdrucksstark. Trinken würde sie ihn gern zu einem Rehgericht aus der Küche ihres Mannes.

de Dieter Müller an; vier Jahre später übernahm er das elterliche Hotel samt Restaurant an der Ahr. Bereits 1999 hatte er seinen zweiten Michelin-Stern erkocht, der Gault-Millau zeichnet ihn bis heute mit 19 von 20 möglichen Punkten aus, und die Zeit-

der Nasen

schrift „Der Feinschmecker“ zählt ihn zu den 50 besten Köchen Europas. Der langjährige Präsident der deutschen Sektion der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ ist auch Vorstandsmitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik.

Gabriele Steinheuer wollte eigentlich Stewardess werden und begann, sozusagen zur Vorbereitung, in Ravensburg eine Lehre als Hotelfachfrau. Im Ettlinger „Erbprinzen“, Deutschlands erstem Zwei-Sterne-Restaurant, lernte sie dann ihren Mann kennen. In Bad Neuenahr ist sie für den Service und die Gästezimmer im Haupthaus sowie im gegenüberliegenden Landhaus verantwortlich, deren Einrichtung sie stilsicher plante. Die Begeisterung für gute Weine teilen die beiden, er, weil er auch in seiner Kochkunst großes Augenmerk auf Aromen legt, sie, weil sie ihre Gäste immer ganz persönlich und individuell verwöhnen will.

Den Wein dieses Krieges erkannten beide treffsicher als Pinot noir alias Spät- oder Blauburgunder, nicht allerdings als österreichisches Gewächs, was wohl auch kaum ein Verkostungsprofi geschafft hätte. Denn dieser Grand Select mit seiner kühlen, eleganten Stilistik unterscheidet sich deutlich von anderen österreichischen Pinots. Beide vermuteten deshalb die Herkunft des Weins eher in Süddeutschland beziehungsweise der Pfalz.

Fotos: Eckhard Supp

Hinten im Walde

Wer zu David Trafford will, sollte gerüstet sein. Nicht etwa, dass David ein besonders unnahbarer oder gar unfreundlicher Mensch wäre. Ganz im Gegenteil! Aber der Weg zum Trafford'schen Weingut kann vor allem bei schlechtem Wetter doch recht abenteuerlich werden. Auf der Blaauwklippen Road geht es, aus Stellenbosch kommend, in Richtung der dunklen Helderberg Mountains. Die Dorniers, Waterfords und Kleinoods – klingende Namen für den Weinfreund – bleiben rechts und links liegen. Kaum ein Schild, das dem Besucher versichern würde, er befindet sich noch auf dem richtigen Weg.

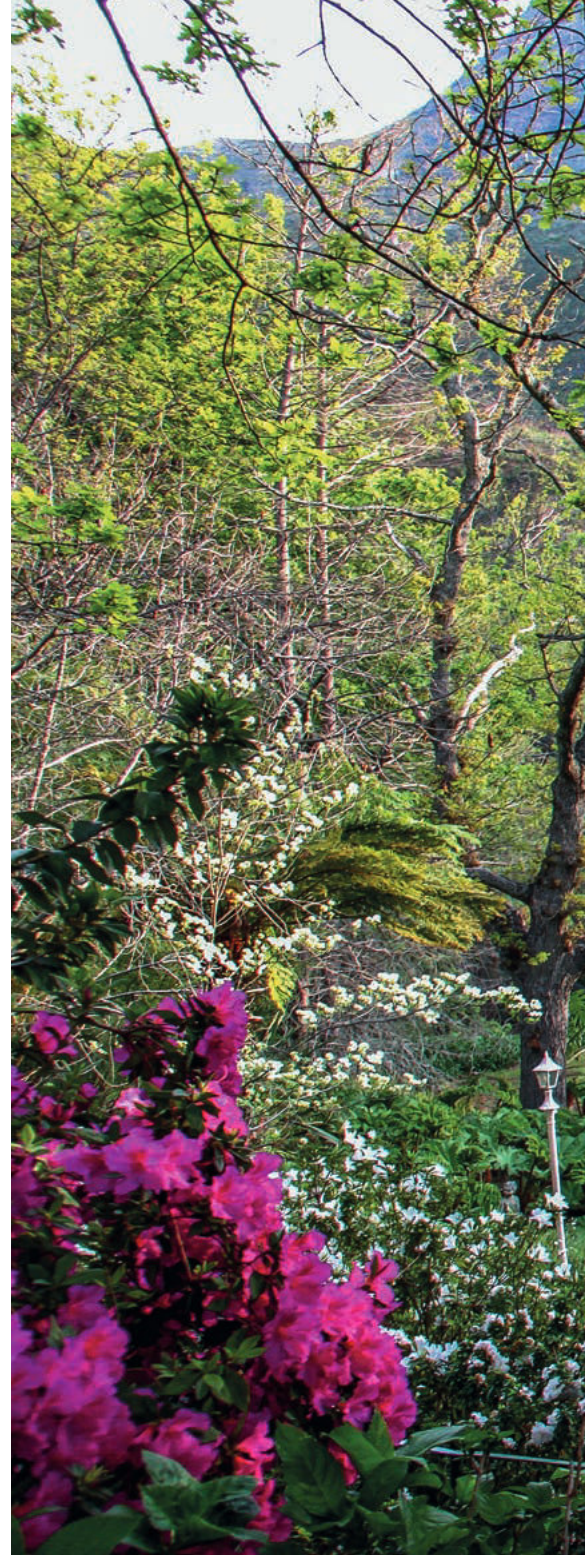
Jetzt wird auch der Wald links und rechts des immer enger werdenden Wegs dichter, fast glaubt man sich wirklich verloren, da tauchen linker Hand die hinter üppigem Grün versteckten Gebäude auf. Mehr als 350 Meter hoch liegt das Weingut, und die besten Rebflächen Traffords ziehen sich bis auf 417 Meter hinauf. Fast ist die Passhöhe erreicht, von deren gut 500 Metern es an der Südostseite der Helderberg Mountains wieder hinab geht, Richtung Lourens River und Küste.

Die für Südafrika ungewöhnliche Höhenlage des Wohnhauses inmitten der Rebzeilen hat Trafford zum Namen seiner besten Weine inspiriert. Elevation 393 heißt der Spitzenwein des Gutes, eine Cuvée aus Merlot, Shiraz und Cabernet Sauvignon, der sich ohne Scheu einer der besten Weine Südafrikas nennen darf. An seiner Seite seit einigen Jahren ein reinsortiger Syrah, dessen Label dieselbe Höhenangabe trägt und der kaum weniger vollblütig daherkommt.

Gemein sind den beiden finessenreiche, würzige Aromen, die noch im Abgang lange nachklingen, die perfekte Balance aus Fruchtfülle und fester Struktur, die gutes Alterungspotenzial verspricht, sowie ihre in weitem Umkreis unübertroffene Eleganz. Simply the best – jedenfalls, was Südafrika angeht.



De Trafford Winery, P.O. Box 495, 7599 Stellenbosch, Südafrika,
Tel.: +27-21-8801611, www.detrafford.co.za



Nicht nur die Weine, auch die Gärten von De Trafford sind spektakulär.



Die Rotweine des Burgenlands sind dabei, zur Weltspitze aufzuschließen.



Fotos: ÖWM/Lukan, Eckhard Supp



Rot-weiß-rot



Was den Wein betrifft, so müssten die Nationalfarben Österreichs eigentlich weiß-rot-weiß sein. Weißwein dominierte und dominiert die Anbauggebiete zwischen Wien und Graz, Krems und dem Neusiedler See nicht nur mengenmäßig; auch die besten und prestigereichsten Weine des Landes wurden in der Vergangenheit aus hellen Trauben gekeltert.

Zwar gab es seit dem Ende der 1980er Jahre enorme Fortschritte auf dem Feld der roten Gewächse, vor allem der burgenländischen. Aber der Abstand zur Weltspitze, zu den großen Weinen des Burgund und des Bordelais, der Toskana und des Piemont sowie der Neuen Welt, blieb groß. Zu jung viele der Rotweinreben, zu gering der Erfahrungsschatz der Winzer, zu ungünstig – vor allem in schlechteren Jahren – die klimatischen Bedingungen.

Im letzten Jahrzehnt ist dieser Abstand allerdings deutlich kleiner geworden. Ist es das Können der Winzer, sind es die Auswirkungen des Klimawandels? Tatsache ist, dass Österreich mit den Jahrgängen 2009, 2011 und 2012 eine bis dahin unbekannte Zahl fantastischer Rotweine erzeugt hat. Rotweine, die zum großen Teil aus oder mit den einheimischen Rebsorten Blaufränkisch und Zweigelt gekeltert wurden, die Aroma, Frucht, Stoff und Struktur perfekt vereinen. Rotweine, die Jahre und Jahrzehnte reifen können.

enos hat die Erzeuger der 50 besten österreichischen Roten eingeladen, ihre Weine der jüngsten Jahrgänge zu einer Vergleichsverkostung einzureichen. Hier sind die besten!

Die zehn besten Rotweinerzeuger und ihre Spitzenweine:

Weingut Kollwentz - Römerhof, Großhöflein: Steinzeiler 2011

Weingut Gernot & Heike Heinrich, Gols: Salzberg 2012

Weingut Ernst Triebaumer, Rust: Blaufränkisch Mariental 2012

Weingut Pöckl, Mönchhof: Admiral 2012

Weingut Hans & Anita Nittnaus, Gols: Comondor 2012

Weingut Birgit Braunstein, Purbach: Blaufränkisch Thenau 2009

Weingut Werner Achs, Gols: XUR 2012

Iby Rotweingut, Horitschon: Cuvée Anton 2011

Weingut Juliana Wieder, Neckenmarkt: Sempre 2011

Weingut Familie J. Heinrich, Deutschkreutz: terra o 2012

Die vollständigen Verkostungsergebnisse gibt es unter www.enos-mag.de

Flüssige Träume

Fiat Luce

Nein, für diesen hier können – oder besser: sollten – Sie keine Probefahrt vereinbaren, und eigentlich heißt es ja in der Bibel auch in korrektem Latein „fiat lux“, nicht „fiat luce“. Dennoch war der erste Teil der Schöpfungsgeschichte so etwas wie das Leitmotiv für ein Projekt, das Vittorio Frescobaldi, lange Jahre Chef des toskanischen Weinhauses Marchesi de' Fresco-

Luce della Vite
Loc. Castelgiocondo
53024 Montalcino, Italien
Tel.: +39-0577-848492
www.lucewines.com



baldi, und die kalifornische Weinbaulegende Robert Mondavi Mitte der 1990er Jahre in Montalcino, der Heimat des Kultrotweins Brunello, ins Leben riefen. „Luce della Vite“, Licht der Rebe, nannten die beiden ihr gemeinsames Weingut, in der Folge von den jeweiligen Söhnen, Lamberto und Tim, zum Erfolg geführt, und dessen Spitzenwein, einen aus Sangiovese und Merlot gekelterten, kräftigen und komplexen Rotwein. Sein Etikett ziert, wohl nicht ganz zufällig, eine zwölfstrahlige Sonne, inspiriert vom Motiv des Hochaltars der Brunelleschi-Basilika Santa Maria del Santo Spirito in Florenz.

Die Vorstellung des 20. Jahrgangs dieses tosko-kalifornischen Roten in Hamburg bot kürzlich Gelegenheit,

die Entstehungs- und Stilgeschichte des Weins einmal anhand ausgesuchter Jahrgänge nachzuvollziehen. Interessant, wie sich bei gleichbleibend hohem Niveau die Stilistik, das heißt vor allem das aromatische Profil der Weine, von Jahrgang zu Jahrgang veränderte. Eindeutig „toskanische“ Jahrgänge wie der 2001er standen mehr internationalen Flaschen gegenüber wie etwa dem 2008er oder auch dem 2006er im klassischen Bordeauxstil – ein Resultat, so darf man vermuten, des jeweils dominanten Jahrgangseinflusses einer der beiden verwendeten Rebsorten. Einsame Klasse waren die Jahrgänge 2010, 2008, 2005 und 2001, und selbst der 1996er bot noch überraschend großes Trinkvergnügen.

Kalifornien in der Toskana? Trotz des italo-amerikanischen Joint Ventures ist Luce durch und durch italienisch.



Fotos: Firmenfotos

SCHWERE FLASCHEN FÜRS GEHIRN

von Christian Scheier

Weinfreunde beschwerten sich über das enorme Gewicht, Händler jammern über fehlenden Regalplatz, Winzer stöhnen über die Kosten: Große Flaschen scheinen fast überall nur auf Ablehnung zu stoßen, und doch ... Die Tendenz hin zu immer größeren, schwereren und prunkvolleren Flaschen scheint unumkehrbar. Mehr als 1,25 kg können Weinflaschen heutzutage wiegen – leer und ohne Verschluss. Nicht nur das: Immer mehr Menschen sind offenbar auch bereit, für diese Superschwergewichte mehr Geld, viel Geld zu bezahlen.

In einer Studie der Universität Oxford wurde vor einiger Zeit der Einfluss von Gewicht der Flaschen und Preis des Weins wissenschaftlich erforscht. Zunächst einmal wurde eine extreme Varianz der Flaschengewichte – bei identischem Inhalt von 0,75 l – festgestellt: Die leichteste Flasche der Studie wog 340 g, die schwerste 1,18 kg – mehr als dreimal so viel. Außerdem stellten die Forscher eine signifikante positive Abhängigkeit des Preises vom Gewicht der Flasche fest: Je schwerer die Flasche, desto teurer war auch im Schnitt der Wein und umgekehrt. Das Gewicht der Flaschen stieg mit jedem (britischen) Pfund mehr auf dem Preisschild um durchschnittlich 8 g. Wie kann das sein? Wie kann das Gewicht der Flasche – ein vom Wein und seiner Qualität völlig unabhängiger, sogenannter extrinsischer Aspekt – die Preisakzeptanz beim Käufer beeinflussen? Jüngste Erkenntnisse der Neurowissenschaften legen eine Antwort nahe: Unser Gehirn reagiert danach nicht nur auf den Wein an sich, auf seine Qualität,

vielleicht noch den Namen seines Erzeugers, sondern immer auch auf den Kontext, in dem wir ihn wahrnehmen. Dazu kann (enos berichtete, d. Red.) die Hintergrundmusik im Ladengeschäft gehören, und auch der Name spielt eine Rolle: Je schwieriger der auszusprechen ist, desto besser schmeckt einer Untersuchung von 2013 zufolge der Wein und desto mehr steigen Preisakzeptanz und Kaufbereitschaft.

Natürlich spielt auch der Preis eine wesentliche Rolle: Die deutsche Neurowissenschaftlerin Hilke Plassmann verabreichte Versuchspersonen Weinprobe, während diese im Hirnscanner lagen. Den Probanden wurde vor jedem Schluck gesagt, wie teuer der jeweilige Wein angeblich war – gereicht wurde jedoch immer ein und derselbe, nur die Preisangaben variierten. Dabei zeigte sich: Der angeblich teurere Wein bewirkte eine deutlich stärkere Aktivierung des sogenannten Belohnungssystems im Gehirn – das ist jener Teil des Gehirns, der auf „Belohnungen“ reagiert –, ein Vorgang, den wir in der Regel nicht einmal bewusst registrieren.

Solche Erkenntnisse zum Einfluss von Kontext und Erwartungen haben

in den vergangenen Jahren zu einem kompletten Paradigmenwechsel in der Wissenschaft geführt. An die Stelle des bewussten, rational entscheidenden „Homo oeconomicus“ ist ein Modell des Menschen getreten, dessen Gehirn, folgt man dem Psychologen und Nobelpreisträger Daniel Kahnemann, aus zwei Systemen besteht: System eins funktioniert wie ein Autopilot, es ist schnell, reagiert intuitiv und auf der Basis von Assoziationen. System zwei funktioniert wie ein Pilot, es wird immer dazugeschaltet, wenn Entscheidungen schwierig werden und man nachdenken muss. In den meisten Fällen trifft das intuitive System eins die Entscheidung, und das langsamere System zwei liefert unserem Bewusstsein nachträglich die Rechtfertigung und Erklärung für diese Entscheidung.

Unser Autopilot reagiert auf Basis von Wahrnehmungen, Assoziationen und Faustregeln. Eine solche Faustregel ist, um auf das Ausgangsthema zurückzukommen, die Aussage „schwer = hohe Qualität“. Über viele Stunden Erfahrung lernen wir im Alltag, dass qualitativ hochwertige Dinge oft schwerer sind als billigere Versionen. Das gilt etwa bei Schreibwaren (z. B. Füller vs. Kuli), Papier oder Behältern (z. B. Glas vs. Plastik). Hochwertige Materialien wie etwa Gold, das haben wir gelernt, sind schwer.

Auch der Volksmund weiß das und spricht etwa davon, dass jemand als „zu leicht“ befunden wird, wenn er nicht die nötige Kompetenz hat, oder von einem „Schwergewicht“, wenn er besonders leistungsfähig

ist. Kurzum: Die Erfahrung von Gewicht ist im Gehirn über viele Jahre an Lernerfahrung mit Konzepten wie Qualität, Wichtigkeit und Ernsthaftigkeit verknüpft. Das kann fast absurd scheinende Folgen haben: In einer



550, 852, 1.216 g (vordere Reihe v. l. n. r.) – in welcher Flasche steckt wohl der beste Wein?

Studie von Wissenschaftlern der Universitäten Harvard und Yale wurde Probanden ein Klemmbrett mit einem Blatt Papier ausgehändigt; sie sollten Jobsuchende beurteilen. Der Clou: Die Klemmbretter waren unterschiedlich schwer, und es zeigte sich, dass allein dieser Fakt das Urteil signifikant beeinflusste. Diejenigen, die ein schweres Klemmbrett (ca. 2.000 g) bekamen, beurteilten den Jobsuchenden insgesamt positiver und hatten den Eindruck, dass die Person ernsthafter an der Arbeit interessiert war als diejenigen, die mit einem leichteren Klemmbrett (ca. 340 g) unterwegs waren.

Aber heißt das nicht, dass wir mittels der schweren Flaschen manipuliert werden – ist das Ganze nicht nur ein Trick, damit wir mehr bezahlen? Auf den ersten Blick mag dem so sein. Eine tiefer gehende Betrachtung legt aber andere Schlussfolgerungen nahe. Wir sehen, was wir zu sehen erwarten, und wir schmecken, was wir zu schmecken erwarten. Es sind diese Erwartun-

gen, die über extrinsische Reize wie Gewicht, Preis, Label, Form, Farbe, Verpackung etc. aktiviert werden. Sie färben das Produkterleben signifikant ein. Nicht nur das Produkt selbst und seine Qualität sind wichtig, sondern auch der Kontext, in dem es erlebt und konsumiert wird.

Um es mit dem österreichischen Ökonomen Ludwig von Mises zu sagen: Der erlebte Mehrwert eines zubereiteten Gerichts (das „Produkt“) im Restaurant ist nicht vom wahrgenommenen Mehrwert der Raumgestaltung (dem „Kontext“) zu trennen. Im Erleben der Kunden spielt nicht nur das Essen als solches eine bedeutende Rolle, sondern auch der Kontext, in dem das Essen konsumiert

wird. Sind die Böden schmutzig, so hilft es nicht, die Qualität des Essens weiter zu optimieren; es wird weiterhin schlecht schmecken. Anders formuliert: Die Arbeit am Kontext – bei Weinen etwa am Design – addiert signifikanten Mehrwert und kann nicht nur die Preisbereitschaft des Verbrauchers entsprechend erhöhen, sondern sie erhöht auch die erlebte Belohnung. Der Wein schmeckt tatsächlich besser. Dies gilt gerade bei Wein, denn bekanntlich entsteht der erlebte Geschmack eines Weines nicht auf der Zunge oder in der Nase, sondern vor allem im Gehirn.



Christian Scheier ist einer der weltweit wenigen Neuropsychologen, die in Forschung wie praktischer Marketingarbeit zu Hause sind.



CHAMPAGNE SUPERNOVA

■ mit Kevin Fehling

Es war und ist seine Lieblingsband, sein Lieblingssong, und das bereits seit der Zeit, als er in Bremen seine Ausbildung beendete: „Champagne Supernova“, ein Lied der Britpop-Gruppe Oasis. „Someday you will find me, caught beneath the landslide, in a Champagne supernova, a Champagne supernova in the sky“ („Eines Tages wirst du mich finden, gefangen unter dem Erdrutsch, in einer Champagner-Supernova, einer Champagner-Supernova im Himmel“), heißt es in dem Song, der Kevin Fehling nicht mehr aus dem Sinn ging. Allerdings griff er das Motiv dann erst fast zehn Jahre später auch kulinarisch auf. Dabei wollte er zu diesem Zeitpunkt eigentlich nur eine Espumafflasche in der Art einer Champagnerflasche gestalten. „Immerhin ist Champagner eines der edelsten Getränke überhaupt und spielt auch in meinen kulinarischen Konzepten eine große Rolle.“ Dabei entstand dann die Idee, die Prozedur des Öffnens einer Champagnerflasche visuell auf dem Tisch nachzubilden. „Aus dieser Idee habe ich ein Dessert entwickelt, bei dem die Kapsel (Goldkrokant), der Korken (Himbeersorbet), der Deckel

(Verveine-Ganache) und schließlich das Mousseux (Champagner-Espuma), stellvertretend für den Inhalt der Flasche, auf dem Teller präsentiert werden.“ Schade nur: im Moment bietet Fehling dieses Dessert „Champagne Supernova“ nicht an, aber vielleicht taucht es ja schon bald wieder auf der Speisekarte seines neuen Hamburger Restaurants „The Table“ auf.





Beim Spaziergang durch die Hamburger HafenCity trifft Kevin Fehling auf die Küchenmannschaft des Szenereaurants „Strauchs Falco“. Wie wohl die Hamburger Spitzengastronomie den neuen Konkurrenten aufnehmen wird?

Zutaten und Zubereitung

Himbeersorbet

500 g Himbeerpüree
100 g Zucker
50 g Invertzucker
24 g Glukosepulver
40 g Zitronensaft
4 g Sorbetstabilisator

Alle Zutaten im Topf auf 85° C erwärmen und 3 Minuten die Temperatur halten. Anschließend die Sorbetmasse in eine Schüssel füllen und diese in ein Eiswasserbad stellen, damit die Masse schnell auskühlt. Über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Dann mit einem Pürierstab mixen und in der Eismaschine frieren. Das Sorbet in kleine Silikonformen geben und einfrieren. Vor dem Anrichten vorsichtig aus den Formen lösen.

Die Verveine-Ganache

80 g Milch
5 g Verveine (Eisenkraut)
9 g Invertzucker
40 g Weiße Schokolade
0,4 g Agar-Agar
½ Blatt Gelatine

Die Gelatine in Eiswasser einweichen. Dann die Milch mit der Verveine aufkochen und abgedeckt 20 Minuten ziehen lassen; anschließend durch ein feines Sieb passieren und die Menge wieder mit Milch auf 80 g auffüllen. Nun Milch, Invertzucker und Agar-Agar zusammen aufkochen. Die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und über die Schokolade gießen. Die Masse vorsichtig umrühren, sodass keine Luft eingearbeitet wird. Die Ganache in vorgefertigte Silikonformen gießen und einfrieren. Zwei Stunden vor dem Anrichten aus den Formen lösen.



Fotos: Eckhard Supp

Ziegengel

200 g	Ziegenmilch
200 g	Ziegenquark
30 g	Zucker
3,5 g	Gellan
1,5 Bl	Gelatine

Die Gelatine 5 Minuten in Eiswasser einweichen und dann gut ausdrücken. Die restlichen Zutaten zusammen unter ständigem Rühren aufkochen. Dann die Gelatine darin auflösen und 3 Stunden kalt stellen. Die Masse fein mixen und durch ein Sieb streichen. Das Gel in eine Spritzflasche füllen und bis zum Anrichten kühlen.

Goldkrokant

500 g	Birnenpüree
125 g	Isomalt
40 g	Glucosepulver
5 g	Agar Agar
2 g	Lebensmittelfarbpulver (gold)

Alle Zutaten zusammen unter ständigem Rühren aufkochen. Die Masse in eine Schüssel geben und 4 Stunden kalt stellen; anschließend fein mixen und durch ein Sieb streichen. Mit Hilfe einer vorgefertigten Schablone die Krokantmasse auf eine Silikonbackmatte streichen und ca. 30 Minuten bei 120° C Ober-/Unterhitze im Ofen backen.

Champagner Espuma

120 g	Champagner
50 g	Holunderblütensirup
1 ¾ Blatt	Gelatine

Die Gelatine 5 Minuten in Eiswasser einweichen und dann gut ausdrücken. Den Holunderblütensirup erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Nun den Champagner einrühren und in eine Espumaflasche (ISI Sahnespender) füllen. Diese mit einer Sahnekapsel begasen und 5 Stunden kalt stellen. Vor dem Anrichten gut schütteln.

Brombeersegmente

5 St.	Brombeeren
	flüssiger Stickstoff

Die Brombeeren in den Stickstoff geben und frieren lassen. Sobald sie komplett gefroren sind, auf ein Küchentuch geben und mit dem Tuch abdecken. Nun die Beeren vorsichtig zerschlagen. Die einzelnen Segmente bis zum Anrichten gefroren aufbewahren.

Das Anrichten

Das Sorbet auf dem Teller platzieren. Mit dem Ziegengel Punkte um das Sorbet spritzen und die Brombeersegmente daneben und darauf verteilen. Die Verveine-Ganache am Tellerrand platzieren und den Krokant anlegen. Zum Schluss den Espuma anrichten.



Rückkehrer Kevin Fehling beim Gourmetfestival „Europas Beste“ an Bord der MS Europa. Hier war er Anfang des Jahrtausends zwei Jahre lang Küchenchef im Gourmetrestaurant „Venezia“.

Kevin und die große Stadt

Wenn der Begriff Shootingstar überhaupt auf jemanden zutrifft, dann wohl auf Kevin Fehling. Der gebürtige Delmenhorster begann seine Küchenkarriere in Bremen, wo er nach der Ausbildung unter anderem im „Parkhotel“ und im Restaurant „L'Echalote“ arbeitete. Nach Stationen im Gourmetrestaurant „Venezia“ der MS Europa, in den Hamburger Restaurants „Wollenberg“ und „Piment“ sowie bei Harald Wohlfahrt in der Baiersbranner „Schwarzwaldstube“, übernahm er 2005 das „La Belle Époque“ im Travemünder Hotel „Columbia“. Das war damals, wie er heute sagt, „nur ein Hausrestaurant“, aber Fehling trat an, hier seinen Lebens- und Karriere Traum zu realisieren. Sein Ziel: ein Michelin-Stern. Gerade mal drei Jahre brauchte er, um das zu erreichen, und auch danach ging es Schlag auf Schlag weiter: Bereits 2011 gab es den zweiten Stern, und damit war der Ehrgeiz geweckt, auch noch den dritten zu bekommen. Seit 2013 ist Fehling im Kocholymp angekommen und dort sesshaft geworden. So sesshaft, dass er sich auch für seine nächste Etappe – ein Mietvertrag über 15 Jahre ist unterzeichnet – in der Hamburger HafenCity das Ziel gesetzt hat, möglichst schnell die Travemünder Sterne wieder verliehen zu bekommen.

Dafür, dass das möglich sei, meint er optimistisch, gebe es Präzedenzfälle wie beispielsweise den von Juan Amador. Und immerhin habe er ja aus Travemünde nicht nur seine komplette Küchenmannschaft sowie den Restaurantchef mitgenommen, sondern er starte auch mit

demselben Menü, das er zuletzt im „La Belle Époque“ gekocht habe.

Dass Fehlings Wahl auf Hamburg fiel ist kein Zufall und hat auch nicht nur damit zu tun, dass ihm die Stadt bei früheren Engagements ans Herz wuchs. Er glaubt, dass in Hamburg noch Platz für absolute Spitzengastronomie sei. Immerhin drängelten sich alle anderen deutschen Drei-Sterne-Köche eher im Süden und Westen der Republik. Und außerdem habe Hamburg seinen eigenen Flughafen – ein wichtiges Kriterium für einen, der nicht nur die lokale Klientel im Visier hat, sondern auch auf Gastro-Globetrotter aus aller Welt setzt.

Alle zwei Monate, so erklärt Fehling beim Kaffee an der Kaimauer des Broktoorhafens, nachdem er den obligatorischen Begrüßungsschnack mit der Küchenmannschaft des dortigen Szenelokals absolviert hat, wolle er die Karte wechseln. So hofft er, auch langfristig die Neugierde zu sichern, die schon kurz nach Freischaltung der Online-Reservierung dafür gesorgt hat, dass „The Table“ bereits für zwei Monate ausgebucht ist. Ob die Hamburger Kollegen sich über die neue Konkurrenz freuen? „Natürlich“, versichert Fehling im Brustton der Überzeugung, um anschließend schallend zu lachen. Aber vielleicht ist übertriebene Angst vor dem neuen Kochstar auch fehl am Platz. Immerhin gilt noch immer, dass Konkurrenz das Geschäft belebt, und der eine oder andere Gourmet, der wegen Fehling in die Stadt kommt, könnte durchaus versucht sein, auch noch einer der anderen Sterne-Adressen an Elbe und Alster einen Besuch abzustatten.

Happy Hour in der Frühgeschichte

von Thomas A. Vilgis

Alkohol, genauer gesagt Ethanol, gibt es länger als den Menschen. Das berauschende Molekül entsteht auch ganz ohne das Zutun von Winzern, Brauern oder Biochemikern. Wenn Temperatur und Sauerstoffmenge stimmen, ist es das natürliche Resultat der Einwirkung von Mikroorganismen wie Hefen oder Milchsäurebakterien auf Zucker. Dieser kommt reichlich in Früchten vor, auch Hefen und Mikroben gibt es in der Natur zuhauf.

Der Begriff „Spontangärung“ war in der Frühgeschichte unbekannt, aber es bedarf keiner großen Fantasie, um sich vorzustellen, wie das von den gärenden Früchten ausströmende, fruchtige, blumige, an Zitrusfrüchte erinnernde Aroma die Nasen der Lebewesen aller Evolutionsstufen betörte.

Das Problem war der Konsum des Gärprodukts, denn der Mensch „verträgt“ Ethanol nur, wenn er Alkoholdehydrogenasen (ADH) besitzt. Diese Enzymgruppe, die in der Leber vieler Säugetiere vorhanden ist, oxidiert und baut das Ethanol ab. Vor dem vollständigen Abbau entstehen dort zwar toxische Zwischenchemikalien, die im Übermaß für so manchen Kater verantwortlich sind. Fehlen diese Enzyme aber, ist der Mensch alkoholintolerant: eine Erfahrung, die viele Gelegenheitstrinker in Teilen Asiens machen müssen. Aus Sicht der Evolution wäre die Unfähigkeit des Menschen, Alkohol konsumieren zu können, kontraproduktiv gewesen – besonders in Zeiten der Nahrungsknappheit und der Klimaveränderungen. Das gilt noch viel mehr für die verschiedenen Vorstufen des Homo sapiens. Dessen große Leistung bestand in seiner physiologischen Anpassungsfähigkeit, die es ihm erlaubte, immer neue, lebenserhaltende Nahrungsquellen zu erschließen.

So liegt die Annahme der Evolutionsbiologie nahe, bereits frühe Vorstufen des Menschen hätten Gene entwickelt, die nach und nach die Bereitstellung von Alkoholdehydrogenase garantierten, um auch vergorene Nahrung nutzen zu können.

Tatsächlich gelang es Evolutionsgenetikern jetzt, die Entwicklung dieses Enzyms bei Säugetieren, darunter

auch Primaten, bis weit in die Frühgeschichte nachzuzeichnen. Ihnen zufolge war bereits der letzte gemeinsame Vorfahr vor der Aufspaltung der Spezies in Urmensch, Gorilla und Schimpanse vor zehn Millionen Jahren in der Lage, den geringen Alkoholgehalt von vergorener Nahrung abzubauen.

Die Fähigkeit, vergorene Lebensmittel dort, wo es der evolutionäre Selektionsdruck erforderte, problemlos zu verdauen, hatte aber noch weiter reichende Konsequenzen. Jede Fermentation setzt Glutaminsäure („Glutamat“) aus den Proteinen frei, und so war sie in der Konsequenz für die spezifische Ausprägung des Geschmacksinns „umami“ (fleischig, herzhaft) und die Entwicklung der dafür empfindlichen Rezeptoren auf der Zunge verantwortlich. Die Urmenschen lernten, Proteine als Nahrung zu schätzen und entwickelten sich durch ihren Konsum prächtig.

Der Verzehr vergorener Früchte scheint eine Vorstufe zum Alkoholgenuss gewesen sein. Die Physiologie der Menschen ist mit dem Abbau von Ethanol weit länger vertraut, als es die bisherige Annahme, Alkohol sei erst seit 10.000 Jahren über gezielt vergorene Getränke auf den Tisch gekommen, suggerierte. Oral aufgenommenes Ethanol war damit ein steter Begleiter in fast der gesamten Menschheitsgeschichte.

Die „lebensmitteltechnologisch“ positiven Eigenschaften von Bier und Wein sind unbestritten. Alkohol wirkt selbst in schwach alkoholisierten Getränken keimhemmend und gewährleistete bereits Lebensmittelsicherheit, als ausreichende Kühlung noch kaum denkbar war. Unverkennbar ist auch die kulturelle Entwicklung der Getränkepräferenzen als Folge der regional unterschiedlich ausgeprägten ADH-Aktivität im menschlichen Organismus. Während im europäischen Raum Biere und Weine Anklang fanden, entwickelte sich in vielen Regionen Asiens eine ausgeprägte Teekultur. Hier sorgte das Abkochen der Flüssigkeit für bedingte Keimfreiheit. Die sensorischen Qualitäten von Tee sind über darin enthaltene Phenole und Tannine bitter und adstringierend – Eigenschaften, die bis heute Bier-, Wein- und Teetrinkern aller Kulturen gleichsam am Herzen liegen.

Fotos: Firmenfotos; imago/Sven Simon



VON WEGEN RENTE

Hartmut Mehdorn, umstrittener und skrupelloser, aber wohl nicht immer erfolgreicher Chef und Sanierer von Deutscher Bahn und Air Berlin sowie des Berliner Flughafens, hat sich bereits vor einigen Monaten im Alter von 72 Jahren aus „gesundheitlichen Gründen“ aus der Geschäftswelt zurückgezogen. Will der „harte Hund“, wie er in den Medien gern apostrophiert wurde, jetzt seine längst überfällige Rente genießen? Wohl nicht ganz, denn bereits seit einigen Jahren besitzt Mehdorn ein eigenes Weingut im südfranzösischen Minervois. Von enos um einen Interviewtermin gebeten, lehnte Mehdorn unter Hinweis auf seine „Privatangelegenheiten“ zwar ab, aber so privat, dass er die Produktion seines Guts allein oder mit Freunden austrinken würde, ist die Unternehmung dann wohl doch nicht: Unter dem Label „HHM La Cabane“ sind ein Roter und ein Rosé aus der Mehdorn'schen

Produktion zu Preisen um die acht, neun Euro über verschiedene Internethändler zu beziehen. Mit seiner Geschäftsidee springt Mehdorn als einer von vielen auf einen Promitrend auf, den schon vor Jahren Ornella Muti, Gérard Depardieu, Francis Ford Coppola und Sting mit ihren Weingütern begründeten, die sie in Frankreich, Italien oder den USA erwarben bzw. gründeten und dem vor Kurzem noch Brad Pitt und Angelina Joli, in Deutschland auch Günther Jauch zu neuer Dynamik verhalfen. Erst in den letzten Monaten las man Berichte über entsprechende Investments von Kurt Russell samt Stieftochter Kate Hudson, von Matthew Bellamy oder Goldie Hawn. Auch der Besitzer des Nowitzky-Clubs Dallas Mavericks kündigte kürzlich an, ins Weingeschäft einsteigen zu wollen, während Basketball-Star Tim Duncan seinerseits gerade mit allen Mitteln versucht, aus seinem finanziellen Engagement bei Terroir Capital mit ihren ins-

... Weingeschwurbel

Erinnerungen werden wach an die Ballzauberer vom Zuckerhut

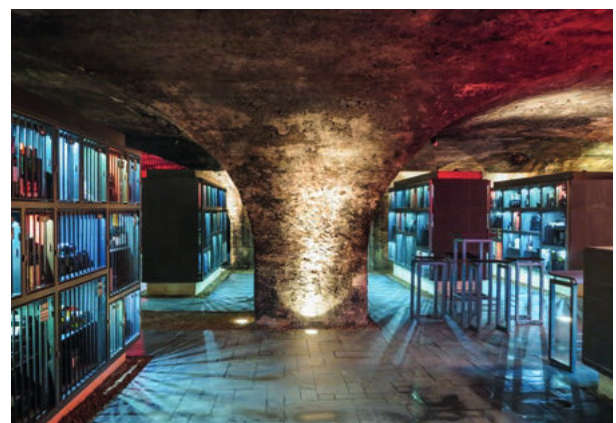
gesamt 16 Weingütern wieder auszusteigen. Ist offenbar doch nicht jedermanns Sache, die mit dem Wein.

Oberpostdirektion kaum Billigweine vom Discounter einlagern werden.

Wer bereit ist, einen der 22 wohltemperierten Tresore oder auch nur eines der 240 kleineren Fächer zu mieten und dafür monatlich zwischen 59 und 259 Euro hinzulegen, der steigt in den exklusiven Zirkel der Weinbanker auf. Dafür gibt es eine Chipkarte, mit der er jeden Tag und rund um die Uhr Zugang zu seinen flüssigen Schätzen hat. Dann kann er in „seiner“ Bank Geschäfte besprechen, Freunde bewirten oder sich auch ganz allein dem Genuss der wertvollen Weine hingeben. Auf die Idee mit der wineBANK kam der Winzer Christian Ress vom Rheingauer Wein-

KARRIERE ALS BANKER

Endlich haben die Hamburger eine Alternative zum Reedereigeschäft: Seit Mitte April dieses Jahres können sie sich auch als Banker versuchen. Allerdings sollten die Aspiranten ihr Geld schon vorher gemacht haben. Denn die Gastronomen Frederic Janhsen und Carsten von der Heide gehen davon aus, dass die „Gesellschafter“ ihrer wineBANK im 600 Quadratmeter großen Kellergewölbe der ehemaligen Hamburger



... Weingeschwurbel

ein sehr aparter Auslesewein rollt mächtig über die Zunge, kitzelt langschwänzig



Die Räume der wineBANK in Hamburg und im Rheingau (l. u.).

gut Balthasar Ress vor etwa sechs Jahren. Immer wieder war er von Freunden und Kunden um Rat für die sachgerechte Lagerung ihrer teuren Flaschen gebeten worden. Im Dezember 2009 eröffnete er in den Gewölben des elterlichen Weinguts in Hattenheim seine erste wineBANK: Decken und Wände der historischen Gewölbe wurden mit Stahlbürsten grob gereinigt, hochwertige Böden eingezogen und Designermöbel gekauft. Die Resonanz war so positiv, dass Ress das Konzept fünf Jahre später zusammen mit drei Partnern zu einer Franchiseidee ausbaute.

Die Ersten, die anboten, waren Janhsen und von der Heide. Im Hamburger Spielcasino am zentralen Stephansplatz und damit in unmittelbarer

er Nähe der wichtigsten Flanier- und Shoppingmeilen der Hansestadt führen die beiden seit neun Jahren den Luxusitaliener „Tarantella“. Genau gegenüber, auf der anderen Seite des Platzes, investierten sie einen siebenstelligen Betrag in ihre an britischen Vorbildern orientierte Clubidee. Vom tatsächlichen Vorbild gemütlich-verstaubter britischer Clubs hat die Hamburger wineBANK allerdings nur wenig übernommen. Und auch das mit dem Namen implizierte Versprechen eines hanseatischen Fort Knox für teure Flaschen ist wohl eher eine gelungene Marketingidee: Die Leichtbausteine, aus denen die „Tresore“ gebaut wurden, würden – trotz dicker Stahlgittertüren – gezielten Hammerschlägen potenzieller Wein-

... Weingeschwurbel

*Ein cremiger, aber trotzdem
gehaltvoller Abgang rundet dieses
Zauberspiel der Sinne ab*

räuber wohl kaum widerstehen.

Ein kleines „Tarantella“-Team sorgt dafür, dass die Weinbanker kulinarisch gut versorgt sind. „Wir sind davon überzeugt, dass uns genau diese Idee von Christian Ress in Hamburg noch fehlte“, sagte Gastronom von der Heide am Abend der Eröffnung, und sollte schneller als gedacht recht behalten: Knapp zwei Monate danach ist über die Hälfte der Weintresore und -fächer bereits vermietet. Auch tagsüber, wenn die Clubräume auch Nichtmitgliedern offenstehen, ist das Gewölbe inzwischen gut

besucht. Christian Ress arbeitet bereits an neuen wineBANK-Clubs. Bis 2016 sind Eröffnungen in Frankfurt und Rheinland Pfalz geplant; im Gespräch sind Basel und Paris. Auch Florenz und das Bordelais könnte Ress sich als Standorte vorstellen, und eines Tages gibt es die wineBANK vielleicht auch in Dubai und Hongkong, träumt er: Mit seiner persönlichen Chipkarte, die ihm an allen Standorten der Welt den Zugang und die Nutzung des Clubangebots ermöglicht, könnte der Weinbanker mit der Zeit Mitglied einer internationalen Wein-Community werden.



Foto: Christies's Images Ltd

Wenn es Oktober wurde, stachen die großen Handelsschiffe von Liverpool, Bristol wie von anderen nordeuropäischen Häfen aus in See. Sie nahmen Kurs auf die afrikanische Westküste, die Laderäume voll mit Gewehren, Stoffen und Perlen aus Glas. Auf den großen afrikanischen Märkten tauschte man diese Waren dann gegen Sklaven ein. Anfang Dezember, wenn die Schiffe wieder in See stachen, lagen da, wo vorher feines Tuch und hübsche Perlen verstaut waren, dicht an dicht gepackt menschliche Körper. Sie wurden auf der anderen Seite des Atlantiks gebraucht, als Sklaven für amerikanische Farmen und karibische Plantagen. Im Tausch für sie gab es dort Zucker, Rum und Baumwolle. Waren die Laderäume von Kot, Schweiß und Blut gereinigt, die neue Ladung verstaut, konnten die Händler sich auf den Rückweg machen. Meist war es darüber April geworden, und mit dem Beginn des Sommers waren die Schiffe wieder zurück. Einer der Männer, die bei diesem schmutzigen Geschäft viel Geld verdienten, war Henry Lascelles aus Yorkshire.

Im Jahr 1711, gerade eben 21 Jahre alt, reiste er in die Karibik und baute dort ein Familienimperium aus Zucker-, Baumwoll- und Tabakplantagen auf. Binnen zweier Dekaden wurde er mit dem atlantischen Dreieckshandel zu einem der reichsten Männer Englands. Glücklicherweise machte ihn das Geld nicht – er brachte sich um. Sein Sohn Edwin ließ mit dem Profit aus dem lukrativen Sklaven-

vengeschäft Harewood House errichten, bis heute der Familiensitz der Lascelles. Und natürlich genoss man zu Hause in Harewood House auch die Erzeugnisse der eigenen Plantagen. Der Zucker war begehrt. Wie sollte man sonst seinen Tee genießen? Lediglich für Rum konnte sich niemand so richtig begeistern. Nicht etwa, dass man dem Alkohol abgeneigt gewesen wäre. Die akribisch geführte Chronik berichtet von rauschenden Festen, auf denen der Alkohol in Strö-

men floss. Nur eben war das kein Rum: Von dem musste der Kellermeister in der Regel eine, höchstens zwei Flaschen im Jahr herausgeben.

Eingelagert wurde er dennoch. „226 Flaschen, dunkel und hell 1780“ vermerken die Bücher im Juli 1805. Damit man sie in den riesigen Kellern von Harewood House

BLUTIGER SCHATZ IM KELLER

■ von Angelika Franz



Foto: mauritius images/Alamy

Mit Blutgeld erbaut und bis heute im Besitz der Familie Lascelles: Harewood House, wenige Kilometer nördlich von Leeds gelegen. Hier überdauerte der „Sklavenrum“ mehr als zwei Jahrhunderte.

auch wiederfand, schrieb der Kellermeister den Lagerort dazu: Fach neun für die dunklen cane spirits, Fach zwölf für die hellen.

Und dann flackerte, an einem Dezembertag desselben Jahres, wohl doch einmal kurz das Interesse für den Inhalt dieser Fächer auf. Gleich acht Flaschen Rum, so verzeichnen es die Bücher, leerte man in Harewood House an diesem Tag. Das Kopfweh am folgenden Tag muss unerträglich gewesen sein und verleidete den Lascelles offenbar auf Dauer die Lust am Rum. Die verbliebenen Flaschen jedenfalls verstaubten in einer finsternen Ecke des Kellers. Dort fanden Mark Lascelles, der jüngere Bruder des achten Earl of Harewood, und der Besitzer der Harrogate Fine Wine Company, Andy Langshaw, sie im Jahre 2011 bei einer Inventur. Dass in den Flaschen tatsächlich der Rum von den Familienplantagen war, ließ sich kaum erahnen – so dick war die Schicht aus Staub, Schimmel und Spinnweben auf den nicht markierten Flaschen. Erst ein

Abgleich mit den alten Kellerlisten, die Datierung der mundgeblasenen Flaschen auf das Jahr 1780 und eine Verkostung ihres Inhalts konnten mit Sicherheit klären, was sie enthielten.

2013 und 2014 wurden zwölf dieser Flaschen bei Christie's versteigert – für insgesamt knapp 80.000 britische Pfund. Da an ihnen virtuell noch Sklavenblut klebte, wurde der Erlös komplett der Geraldine Connor Foundation überlassen, einer britisch-karibischen Theaterstiftung. Mit ihm finanzierte diese ein Projekt für Jugendliche aus sozial schwachen Verhältnissen, um sie in der schulfreien Sommerzeit von der Straße holen zu können.



Die Wissenschaftsjournalistin Angelika Franz führt ein Doppelleben als Archäologin und Autorin. Wein, Bier und Whisky tauchen in ihren Stücken immer wieder auf. Für **en:os** schrieb sie die Hintergrundreportage über Ausgrabungen in Galiläa.

enos

auf den Spuren von Proust ...

mit dem Kult-Barmann Charles Schumann

Wein ist für mich ... *nicht unbedingt erforderlich, wenn ich Wasser und Whisky habe*

Der erste Wein, der bleibenden Eindruck hinterließ, war ... *Burgunder, ich war so beeindruckt, dass ich nur wenig trank*

Am Wein schätze ich ... *die Erinnerung und die Selbstverständlichkeit, mit der ich ihn mittlerweile trinke*

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

Die Weinkarte im Restaurant sollte ... *verständlich, nicht zu umfangreich und der Küche des Restaurants angepasst sein*

Sommeliers sind für mich ... *meist übertriebene Selbstdarsteller, aber natürlich in einem guten Restaurant absolut erforderlich*

Könnte ich in einer Weinregion leben, wäre das ... *Piemont oder Bordeaux*

Mein Lieblingswinzer ist ... *kann ich nicht sagen*

Mein „Lieblingswein“ für jeden Tag ist ... *rot, rot, rot*

Die einsame Insel wäre nur erträglich mit einer Flasche ... *japanischem Whisky Nikka Pure Malt*

Am liebsten teilen würde ich diese mit ... *niemandem!!!*

Gespräche über Wein sind ... *meistens zu abgehoben*

Ein Lebenspartner, der keinen Wein mag, ist ... *ich lebe alleine*

Ein Leben ohne Wein wäre ... *erträglich, wenn ich ausreichend Whisky hätte. Whisky auf Eis mit einer Karaffe Wasser. So kann der Abend beginnen und enden, und auch das Leben!*



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 Charles Schumann gebeten, ihn auszufüllen. Der 1941 in der Oberpfalz geborene Betreiber des bekannten „Schumann’s“ am Münchner Odeonsplatz wurde einem breiteren Publikum als Werbeikone für die Marken Baldessarini und Boss bekannt.



Im nächsten enos ...

... erzählt uns Gabriella Gallozzi, **wie in wenigen Jahren aus der Weintrinkernation Italien ein Land mit facettenreicher, boomender Bierkultur** wurde. Ein Phänomen, das ausgerechnet in der Weinbauregion Piemont seinen Ausgang nahm. Unsere Autorin Andrea Jeska brachte aus Portugal **das Portrait eines Mannes im zarten Alter von 103 Jahren** mit, der sich mit 96 Jahren entschloss, auf seinem Besitz in den Bergen hinter Lissabon ein Weingut zu gründen. Dafür ließ er sogar viele der Rosenstöcke ausreißen, an denen das Herz seiner verstorbenen Frau hing. Von seiner bayerischen Heimat Oberammergau aus fuhr André Liebe nach Rüdesheim und beobachtete – sozusagen als nicht akademischer Ethnologe und immer mit leicht ironischer, pardon wissenschaftlicher Distanz –, **wie die Rheingauer und ihre Besucher Weinfeste feiern**.

Ja, auch auf den Andamanen einer indischen Inselgruppe vor der Küste von Myanmar, wird Wein getrunken, wie Johannes von Dohnanyi weiß, der für die nächste Ausgabe von enos auch an die Saar reiste, um Neo-Winzer Günther Jauch in seinem Weingut von Othegraven

zu interviewen. **Kuhhörner und Kuhfladen nahm dagegen Thomas Golenia in Darmstadt für uns unter die Lupe**. Und ja, so seltsam, wie das hier klingt, war auch das, was er in seiner Reportage aus dem Reich der Erben Rudolf Steiners zusammentrug. Noch schräger geht nicht, glauben Sie? Dann lesen Sie unsere Reportage vom **vielleicht skurrilsten Marathon der Welt**, dem „marathon du Médoc“, der durch die Weinberge des Bordelais führt und an dessen Verpflegungsstationen nicht Wasser oder elektrolythaltige Getränke, sondern Wein ausgeschenkt wird.

Das nächste enos erhalten Sie ab 27. November in Bahnhofs- und Flughafenbuchhandlungen oder per E-Mail unter enos@interabo.de. Abonnieren können Sie enos ganz bequem online unter www.enos-mag.de/abo.

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

von Wein, Menschen und Kulturen

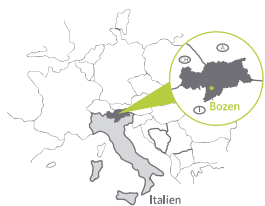


Ja, ich möchte dabei sein und keine Ausgabe mehr verpassen!

- Unterschrift:



Genuss auf den Punkt gebracht.



Südtiroler Weine vereinen die mediterrane und die alpine Seele des Territoriums, italienische und deutsche Kultur, überlieferte Tradition und modernen Zeitgeist. Weine mit Charakter, Stil und Herkunft.

www.facebook.com/suedtirolwein.vinialtoadige

Südtirol Wein
Vini **Alto Adige**

www.suedtirolwein.com

