

enos

von Wein, Menschen und Kulturen



DIE VIELEN LEBEN DES BARONS B.

Einige Male war er so gut wie tot. Sagten seine Ärzte. Mit 96 startete er im Weinbau durch. Andrea Jeska traf Bodo von Bruemmer

WARUM IST ES AM RHEIN SO SCHÖN?

Nirgends wird so schön geschunkelt wie am Rhein. André Liebe jedoch fand noch ein ganz anderes Rüdeshheimer Weinfest

REVOLUTION MIT HOPFEN UND MALZ

Gabriella Gallozzi erzählt, wie im klassischsten aller Weinländer, Italien, in den letzten Jahren eine lebendige Bierkultur entstand

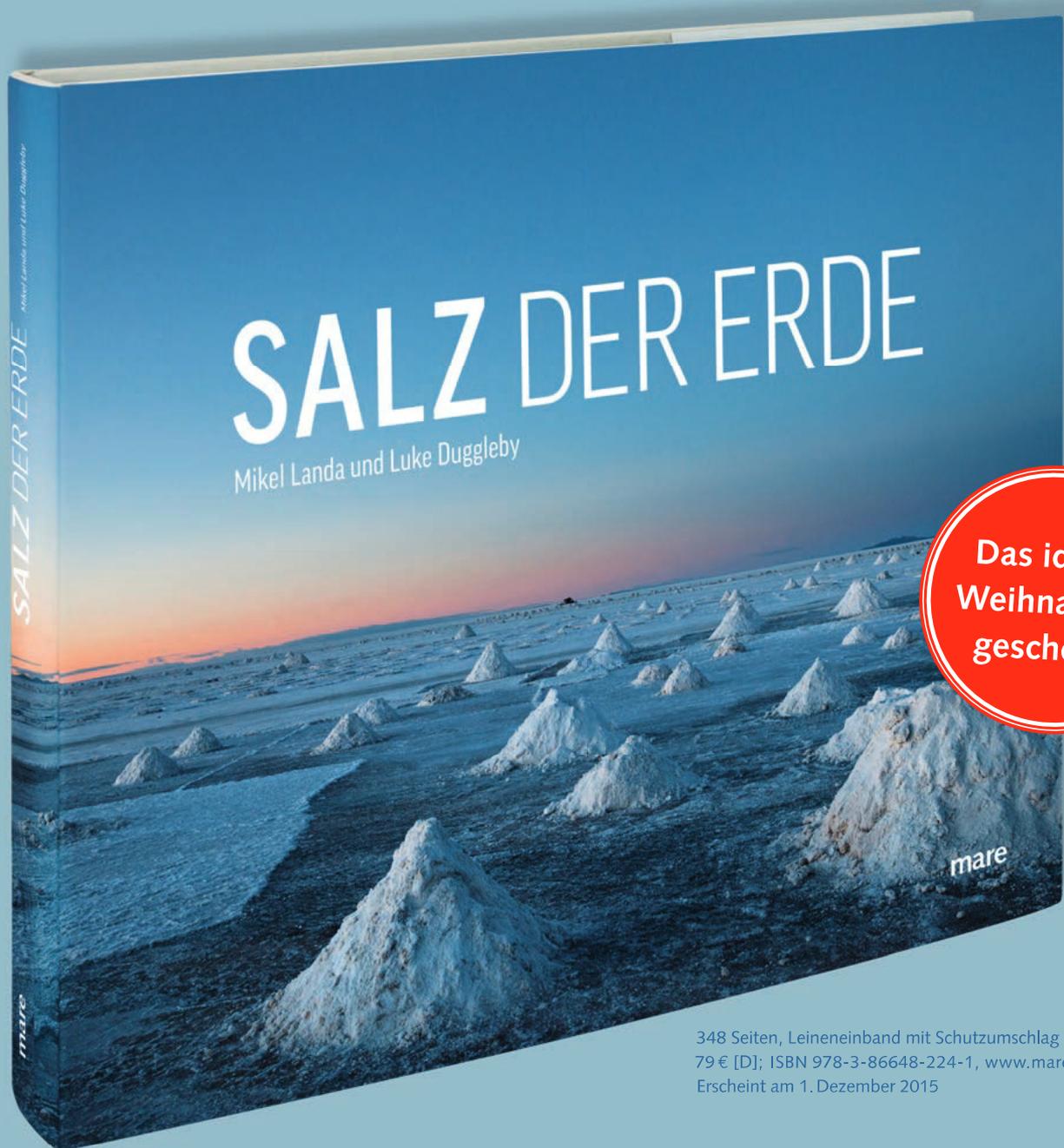
LAUFGELAGE IM MÉDOC

Wein, Bier, Austern - Es ist der wohl vergnüglichsste Marathon der Welt, der da alljährlich in den Weinbergen von Bordeaux stattfindet. Uli Kreikebaum lief mit



4 198944 609802 04

Das erste umfassende Werk über das weiße Gold



Das ideale
Weihnachts-
geschenk!

348 Seiten, Leineneinband mit Schutzumschlag
79 € [D]; ISBN 978-3-86648-224-1, www.mare.de
Erscheint am 1. Dezember 2015

Seit Urzeiten suchte der Mensch nach dem kostbaren Mineral, und sein Besitz stand jahrtausendlang nicht nur für das Überleben, sondern auch für Macht und Reichtum. In aller Welt ersannen Menschen kluge, oft überraschend einfache, aber auch komplexe Methoden zur Gewinnung von Salz. Erst seine Massenproduktion seit der industriellen Revolution, seine ständige Verfügbarkeit lassen uns die reiche Geschichte traditioneller Salzherstellung vergessen.

Dieses Schwinden aufzuhalten ist das Ziel von Mikel Landa und Luke Duggleby. Der baskische Architekt und der britische Fotograf reisten jahrelang an ferne Küsten, in entlegene Täler und auf einsame Hochgebirgsebenen, wo Menschen noch heute mit uralten Methoden den essenziellen Stoff gewinnen. Mit mehr als 200 beeindruckenden Fotografien von 29 Salzstätten, jede mit geografischen, geologischen und halologischen Hinweisen, und einer profunden Darstellung der verschiedenen Bedeutungen von Salz durch renommierte Experten setzt diese Verbeugung vor der Kultur des Salzes einen neuen Standard.

mare



Eigentlich stand das Thema als eines der ersten auf meiner Liste, als ich mir vor zweieinhalb Jahren Gedanken über eine neue Weinzeitschrift machte. Dann bedurfte es allerdings dreier Anläufe, um einen Autor dafür zu finden. Und nicht nur einen Autor. Uli Kreikebaum, der die Geschichte über den „Marathon du Médoc“ für uns schrieb, war sofort von der Idee begeistert. **Er entschloss sich sogar, sein Lauftraining wieder aufzunehmen und nicht als außenstehender Beobachter, sondern als Teilnehmer von diesem vielleicht**

verrücktesten, sicher aber kuriosesten aller Marathonläufe zu berichten. Seine Endzeit? Sechs Stunden und fünf Minuten. Aber das war dann doch eher nebensächlich.

Sein Artikel „Laufgelage“ gehört deshalb zu den authentischsten, die wir für nunmehr vier enos-Ausgaben von unseren Autoren bekamen. **Wobei es an Authentizität eigentlich nie gemangelt hatte.** Nicht, wenn Danja Antonovich für uns ins Kosovo fuhr oder wenn Andrea Jeska die Mosel-Hochbrücke ins Visier nahm. Nicht, wenn Gaither Stewart von seinem Freund Giorgio und einer Reise nach Montalcino erzählte. Und natürlich auch nicht, als Angelika Deutsch die Walliser Winzerin Marie-Thérèse Chappaz und Johannes von Dohnanyi den Piemonteser Visionär Elio Altare besuchte.

Vier Ausgaben! Ein Jahr! enos feiert mit diesem Heft seinen ersten Geburtstag. Und das, obwohl beim offiziellen Start im Februar dieses Jahres noch nicht einmal klar war, ob die Finanzierung nicht doch auf zu wackligen Beinen stand. Die Beine haben gehalten, und werden wohl auch in Zukunft halten. Noch wichtiger aber: **Über Facebook und andere sozialen Medien erhielten wir viele begeisterte Zuschriften. Von denen dann wieder einige mindestens so authentisch waren wie unsere Geschichten.**

Einer unserer Leser schrieb: „Mit Freude habe ich in der aktuellen enos den Artikel über den Weinbau im Kosovo gelesen. War 2002 als junger Mann in Orahovac als Angehöriger der Bundeswehr stationiert und kenne die Gegend sehr gut. Auch erinnere ich mich an die zerstörten Weingüter, zerschossene Tanks und verlassene Fertigungsstätten. Auch wenn die Zukunft des Kosovo eher ungewiss ist, freue ich mich doch sehr über positive Nachrichten.“

Das macht Mut für die kommenden Jahre. Von denen wir hoffen, Ihnen genau so spannende und unterhaltsame Geschichten bieten zu können wie bisher. Und von denen wir natürlich auch hoffen, dass Sie uns als Leser, als Abonnenten treu bleiben.

Uli
Eckhard Unger

INHALT

ORTSTERMIN 6

Paris: Trinker-Marseillaise +++ Argentinien: Grau ist alle Theorie +++ Österreich: In Schnee und Eis

12 LAUFGELAGE IM MÉDOC Titel:

Es ist der wahrscheinlich skurrilste Marathon der Welt, der seit 20 Jahren jeweils im September im Médoc bei Bordeaux organisiert wird. Uli Kreikebaum lief mit.

24 DIE VIELEN LEBEN DES BARONS B. Das Portrait:

Bodo von Bruemmer war schon einige Male so gut wie tot. Sagten seine Ärzte. Mit 96 gründete er dann auf seinem Besitz im portugiesischen Sintra ein Weingut. Heute ist er 104 und Andrea Jeska besuchte ihn.

DAS ETWAS ANDERE ANGEBOT 32 ... und die vierzig Räuber

ZIMMER MIT WEIN 34 Mumbai: Phönix aus der Asche

36 WARUM IST ES AM RHEIN SO SCHÖN? Reise:

Rüdesheim mag die Hauptstadt des Schunkelns sein. André Liebe entdeckte aber, dass die Stadt der Drosselgasse auch ganz anders kann.

48 DER STURZ Kurzgeschichte:

Es begann alles mit einem Sturz. Und endete mit der Frage nach dem Sinn des Lebens. Gaither Stewart über die Wein- und Lebenskrise seines Freundes Ferdinando.

WEINKAUF IN ... HAMBURG 56 TVino – zurück ins wirkliche Leben

58 REVOLUTION MIT HOPFEN UND MALZ Hintergrund:

Die Römerin Gabriella Gallozzi berichtet von einer Revolution, die Italien, dem klassischen Weinland, nicht nur zu einem Wandel seiner Tischgewohnheiten, sondern sogar zu einem neuen Exportprodukt verhalf.

14



81





Fotos: Eckhard Supp, Bernard-Salimier/Abacapress, Andreas Reeg

67 ZWISCHEN LEBER UND MILZ
Thomas A. Vilgis wettet gegen das Reinheitsgebot der deutschen Bierbrauer.

Hintergrund:

IM REICH 68 DER HÖRNER

Hörner, gefüllt mit Präparaten, sind die bekanntesten Hilfsmittel des biodynamischen Weinbaus. Thomas Golenia fand heraus, woher sie kommen.

74 FLÜSSIGE TRÄUME
Alter Schwede, pardon Grieche! +++
Wein der Könige +++ Champagne
Superstar: Die glorreichen Zwölf.

Das Interview:

SOGAR DAS WETTER 81 IST BESSER GEWORDEN

Ein ahnungsloser Hobbywinzer – so wird Günther Jauch gerne beschrieben. enos traf dann aber auf einen Mann, der sich auch in Fragen Wein kein X für ein U vormachen lässt.

88 KRIEG DER NASEN
Gewürzhändler gegen
Polymerforscher

90 SARDINIEN AUF SYLT
Seine sardischen Wurzeln kann
Alexandro Pape nicht leugnen.

94 EINE FLASCHE UND
IHRE GESCHICHTE
Ein Wikinger im Weinkrug



36



90

RUBRIKEN

News 5

Produkte 56

Auf den Spuren
von Proust 96

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

Imtiaz Alikhan, Dr. Angelika Franz, Thomas C. Golenia, Gabriella Gallozzi, Andrea Jeska, Uli Kreikebaum, André Liebe, Michael Lohmann (Lektorat), Markus Stolz, Klaus Stuttmann (Illustrationen), Dr. Eckhard Supp, Gaiher Stewart, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Bildredaktion

Sabine Stehlik (stehlik@arcor.de)

Artdirection / Layout

Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

Verlag

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

Anzeigenleitung

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

Anzeigenpreise

Preisliste 01, gültig ab 1.1.2015

Vertrieb 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 übernommen.

Copyright®

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

Umschlagfoto: Eckhard Supp

Cartoon

von Klaus Stuttmann



CHINESISCHE ZAHLEN

Dass China seit dem Ende des zwanzigsten Jahrhunderts zu den größten Weinbaunationen der Erde gehört, gilt als bekannt. Während das internationale Weinamt eine Rebfläche von mehr als 600.000 Hektar nennt, gehen einzelne Beobachter davon aus, dass das Land bereits bis zu 750.000 Hektar sein eigen nennen könne. Damit machte das Reich der Mitte dann immerhin schon Italien den dritten Platz in der Weltweinstatistik streitig, die zweite Position, die Frankreich innehat, wäre in Reichweite. Eine erstaunliche Äußerung von Sun Jian, der stellvertretenden Chefin von Chinas ältester und größter Weinkellerei, der Changyu Pioneer Wine Co. Inc., stellt die offizielle Zahlenarithmetik jetzt allerdings radikal in Frage. Im Interview mit einer deutschen Fachpublikation behauptete Sun jüngst, die gesamte chinesische Rebfläche belaufe sich auf nicht mehr als 67.000 Hektar – von denen Changyu alleine 20.000 besitze. Sollten diese Zahlen stimmen, darf man sich mit Recht fragen, was die offizielle Weinbaustatistik bis zum heutigen Tage eigentlich alles zur Weinbaufläche gezählt hat. Vielleicht auch Reisfelder, aus deren Früchten ja bekanntlich Sake gebraut wird?

EIN VIERTEL, FRISCH GEZAPFT

Die Zukunft des Weins liegt im Zapfhahn. Das jedenfalls scheint sich in den USA und Großbritannien anzudeuten. In der Gastronomie beider Länder tauchten in den letzten Jahren zunehmend Weinzapfstellen auf, in denen der Rebensaft nicht aus Flaschen, sondern aus sogenannten Kegs, kleinen Mehrwegfässern, fließt, wie sie traditionell für Softdrinks oder auch Bier Verwendung finden. Restaurants in San Francisco oder Atlanta bieten bereits seit fast fünf Jahren Riesling aus dem Cola-Bierfass an, inzwischen werden auch Cabernet, Pinot oder Chardonnay gezapft – statt geschenkt.

Der neue Trend geht vom Handel aus. Der erhofft sich nämlich, über die neue Art, Wein zu servieren, jüngere Kunden zu gewinnen. In einer Zeit, in der Craft-Biere deren Geschmack zu treffen scheinen, hält man es offenbar für möglich, die 18- bis 24-Jährigen so auch für Wein zu begeistern. In England übernahm die Londoner Weinbar-Kette „Vinoteca“ die Idee und startete, ähnlich wie in den USA, mit einem Riesling. Inzwischen soll in einigen der Pizzerien der Hauptstadt auch Prosecco aus dem Keg angeboten werden. Einem aufmerksamen Beobachter könnte auf-

fallen, dass die Weinbranche bereits seit zwei Jahrzehnten versucht, die unter 30-Jährigen für Wein zu begeistern. Wenn dazu auch heute noch ständig neue Vertriebsvehikel erfunden werden müssen, könnte man schlussfolgern, dass diesen Strategien bisher noch kein allzu großer Erfolg beschieden war.

MINZE UND PASSIONSFRUCHT

Endlich einmal, so jubilierte die italienische Weinwelt vor einem Jahr, sei es gelungen, die Franzosen auf ihrem eigenen Felde zu schlagen: Ein Wein aus dem norditalienischen Friaul hatte im Wettbewerb um den besten Sauvignon der Welt gewonnen und dabei auch die renommierten Vettern von der anderen Alpenseite hinter sich gelassen. Die Jubelfeiern sollten jedoch nicht allzu lange dauern. Im Spätsommer dieses Jahres ließ die für Produktfälschungen zuständige Udineser Sondereinheit der italienischen Carabinieri gleich siebzehn Friaul-

er Weingüter, darunter auch das der Erzeuger des Gewinnerweins von 2014, durchsuchen und nahm Ermittlungen gegen einen der bekanntesten Weinberater der Region, Ramon Persello, auf. Ihr Vorwurf: Persello habe befreundeten Winzern eine Mischung aus besonderen Hefen und anderen, nicht in der Weinbereitung zugelassenen Substanzen verkauft, mit deren Hilfe diese ihren Sauvignon aromatisch aufpeppen konnten.

Flieder-, Minze- und Passionsfruchtaromen im Überfluss habe diese Zaubermischung in den Weinen generiert, und einige dieser Weine gefielen selbst dem Weinführer „Gambero Rosso“ so gut, dass sie mit hohen Bewertungen bedacht wurden. Die Anzeige, aufgrund derer die Carabinieri aktiv wurden, scheint dabei aus dem Weinbau selbst gekommen zu sein. Man darf vermuten, dass legal arbeitenden Konkurrenten die Praktiken, über die hinter vorgehaltener Hand gemunkelt wurde, ein Dorn im Auge waren.



Nur wenige hundert Meter von diesen Reben entfernt, an den Hängen von La Courtille, wurde die Sängerin Edith Piaf geboren.



Foto: Mbzt

Wein und Gesang: Trinker-Marseillaise



Allons enfants de la Courtille, le jour de boire est arrivé!“ Auf, ihr Kinder der Courtille, der Tag des Trinkens ist gekommen. So beginnt eine Persiflage der Marseillaise aus dem Jahre 1792, dem Jahr also, in dem Rouget de Lisle auch die offizielle Version geschrieben haben soll, die 1795 erstmalig, nach 1871 dann endgültig zur französischen Nationalhymne erklärt wurde.

Das Lied ist nicht nur Persiflage, sondern auch historisches Zeugnis: La Courtille, früher ein Landgut vor der Stadt, war lange vor Montmartre und Pigalle das beliebteste Vergnügungsviertel der Pariser. Dort, wo heute die Rue du Faubourg du Temple und die Rue de Belleville aufeinandertreffen, zählte ein Chronist im Jahre 1826 gut einhundert „guinguettes“, Tavernen und Tanzlokale. Und noch bis weit ins 20. Jahrhundert hinein sollte das Viertel einen Bezug zur Kunst und zum Gesang behalten: „Auf diesen Stufen wurde am 19. Dezember 1915 Edith Piaf geboren“, weiß jedenfalls eine Plakette an der Haustüre von Rue de Belleville Nr. 72.

Im Osten der „Buttes-Chaumont“, zwischen der Rue de Belleville und der Rue des Couronnes, vor dem 18. Jahrhundert eine recht unfruchtbare, als Müllkippe sowie als Galgenberg genutzte Gegend, wurden seit den Zeiten der Karolinger im 8. Jahrhundert Weinreben kultiviert. In der Taverne „Au Tambour Royal“ schenkte man den Wein als „Piquette“, als Rachenputzer, aus – er soll aber besser gewesen sein, als es der Name andeutet. Bis zum 20. Jahrhundert waren dann sämtliche Spuren des Weinbaus verschwunden, und erst mit der in den 1980er Jahren begonnenen Sanierung des Viertels wurden wieder 250 Quadratmeter des Parc de Belleville mit Chardonnay- und Pinot-Meunier-Reben bestockt.

Der Aufforderung der „Marseillaise du buveur“, der Trinker-Marseillaise, „À table, citoyens, videz les flacons, buvez, buvez“, zu Tisch, ihr Bürger, leert die Flaschen, trinkt, trinkt, könnte man also auch heute wieder mit Originalweinen von Belleville-Weinbergen Folge leisten. Vorausgesetzt, man fände sie ...

Argentinien Grau ist alle Theorie

Eigentlich sollte es Chardonnay sein, was François Lurton, Abkömmling einer der mächtigsten Dynastien des Bordelaiser Weinbaus mit Weingütern rund um den Globus, vor gut zwanzig Jahren für neue Weinberge seiner argentinischen Bodega Piedra Negra bei einer Elsässer Rebschule orderte. Die lieferte auch wie bestellt, aber, so zeigte sich bei Ankunft der Setzlinge, nicht was bestellt. Pinot gris, Grauburgunder, war es, was die Lieferung enthielt, und nicht Chardonnay. Der Rebzüchter hatte schlichtweg die Sendung vertauscht.

Lurton ließ die Reben dennoch setzen und war schon bei der ersten Lese vom Ergebnis begeistert. Auch in Deutschland, wohin man den Wein exportieren wollte, fand dieser auf Anhieb Gefallen. 1999 erfolgte die erste Lieferung an die Filialen von Jacques' Wein-Depot, was bei deren Konkurrenten aber offenbar heftige Magenschmerzen auslöste. Noch im September desselben Jahres musste der Hamburger Zoll einer

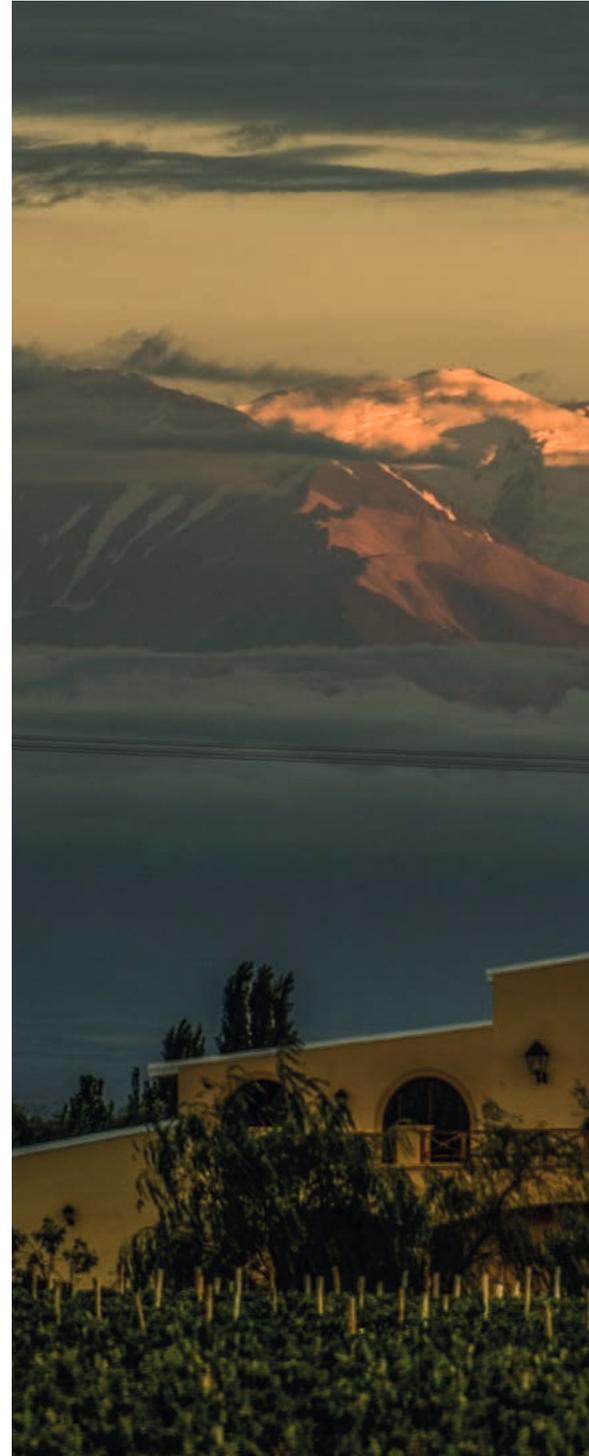
In Argentinien gibt es gar keinen Pinot gris ... behauptete der deutsche Zoll

anonymen Neid-Anzeige stattgeben und gleich einen ganzen Container des argentinischen Weißen blockieren. In Argentinien gebe es laut Weinbauregister gar keinen Pinot

gris, so die Begründung. Und was nicht sein dürfe, das könne nun mal auch nicht sein.

Es dauerte ein ganzes Jahr – Lurton musste seinen Wein derweil ohne Rebsortenangabe als einfachen Tafelwein, als „vino blanco“ verkaufen –, bevor die von ihm alarmierten argentinischen Weinbaubehörden schließlich auch offiziell feststellten, dass es die Sorte sehr wohl gab. Und zwar auch in Argentinien. Die Deutschen hatten Lurton zu diesem Zeitpunkt bereits bis zu 60.000 Flaschen im Jahr abgenommen.

Mit gut 43 Hektar Pinot gris im Ertrag ist François Lurton heute nicht nur Argentiniens größter Anbieter der Sorte, sondern auch einer der ersten, die den jeweils neuen Jahrgang auf den Markt bringen können, da die Trauben in der Regel schon sehr früh, im Februar, gelesen werden.



Im Schatten der Anden liegt das Weingut Piedra Negra von Francois Lurton, wo der angeblich nicht existente Pinot gris wächst.



Foto: Firmenfoto

Es ist nicht der nördlichste Weinberg Deutschlands, wohl aber einer der skurrilsten: der Hamburger Stintfang



Foto: Eckhard Supp

Steillage Landungsbrücken



Nein, Deutschlands nördlichster Weinberg ist es nicht. Und war es auch nicht, als die Süddeutsche Zeitung dies vor fünf Jahren behauptete. Außergewöhnlich aber sind die wenigen Rebzeilen am Elbhang von St. Pauli schon. Eingekeilt zwischen U-Bahn-Station Landungsbrücken und Jugendherberge am Stintfang, sind sie ein echtes Kuriosum – mit Blick auf Elbe, Hafen, Landungsbrücken und Elbphilharmonie.

Gepflanzt wurden die Stöcke der pilzresistenten Sorten Regent und Phönix, eine Rot- und eine Weißweinsorte, schon 1995. Sie waren ein Geschenk der Organisatoren des inzwischen seit 30 Jahren jeweils zum Sommeranfang auf dem Hamburger Rathausmarkt stattfindenden „Stuttgarter Weindorfs“ – in dessen zwölf Lauben ungeachtet des Namens immer Weine aus ganz Württemberg und sogar aus dem den Württembergern nicht eben freundlich gesonnenen Baden ausgeschenkt werden. 50 Pflanzen waren es anfangs, später kamen weitere 25 dazu. Aus ihnen wird, so der Wettergott denn gnädig ist, ein Wein gekeltert – ein rot-weißer Verschnitt –, den nur ganz wenige je getrunken haben. Gerade mal 50 Flaschen, von Spöttern gern „Hanse-Primeur“ genannt, umfasst die Jahresproduktion. Sie sind nicht käuflich zu erwerben und werden nur an ausgewählte Hamburger und Gäste der Stadt verschenkt.

Wohl ist die Hamburger Bürgerschaft, das Parlament der Hansestadt, Eignerin des Weinbergs wie auch der fertigen Weine. Nach der Lese aber werden die Trauben in den Süden verschickt und von einer Winzerfamilie in Baden-Württemberg verarbeitet. Erst der fertig in Flaschen gefüllte Wein tritt anschließend wieder die Reise nach Norden an.

Aus den Trauben, die an den Landungsbrücken in Hamburg reifen, werden 50 Flaschen Wein im Jahr gekeltert

Titel

LAUFGELAGE

■ von Uli Kreikebaum





16 verschiedene Rotweine, Weißwein und Bier trinken, Austern schlürfen und Schweinefilet füttern – das klingt nach Trunkenheit und kulinarischen Exzessen. Ist es aber nicht, wenn das Ganze in sechs Stunden und fünf Minuten im Rahmen des „Marathon du Médoc“ stattfindet. Eines Marathons, der durch einige der weltbesten Weinberge führt, dessen Verpflegungsstationen in den renommiertesten Weingütern der Welt untergebracht sind. **enos**-Autor Uli Kreikebaum lief, trank und aß – und taumelte am Ende ins Ziel. Vor Glück, nicht vor Trunkenheit.

Ist schon pervers, dass sich ausgerechnet vier Mediziner vor 31 Jahren diesen Weinmarathon ausdachten. Und zeitgleich – quasi als Ausgleich zur alkoholischen Orgie – einen großen sportmedizinischen Kongress veranstalteten. Werben sie deshalb, um sich zu rechtfertigen damit, es gebe keinen Marathon mit mehr ärztlichen Versorgungsstationen und Massagezelten? Die es allerdings auch geben muss, wenn auf 42,195 Kilometern Laufstrecke 16 Rotweine, zwei Weißweine und dazu noch Fassbier ausgeschenkt werden.

Der Vorbehalt entpuppt sich als wirklich sehr deutsch, wenn man sich am Vorabend des Laufs bei der Pastaparty auf Château Sényilhat mit dem Mediziner und Médoc-Marathon-Mitgründer Michel Moure unterhält. Bei erlesenen Roten natürlich. 17 Weine werden dort serviert, und als Aperitif gab es auf dem frisch gemähten Rasen des Anwesens bereits einen goldenen, eiskalten Sauternes.

Es gehe darum, Menschen aus aller Welt eine Freude zu bereiten, sagt Moure. „Wir wollen zusammen das Leben feiern.“ Deswegen die Musikkapellen entlang der Strecke, deswegen die Aufforderung an die Läufer, sich zu verkleiden, die

Feinkoststände, deswegen auch: der Wein. Der Médoc-Marathon will keinen Leidenskult betreiben, bei dem die Athleten so schnell rennen, wie sie können. Es geht hier nicht um Leistung. Der „längste Marathon der Welt“, wie die Macher ihre Idee nennen, will kein „wortloses Glück“ sein,

wie der japanische Schriftsteller und Marathonmann Haruki Murakami den Langstreckenlauf beschreibt. Médoc ist laut. Médoc ist Anarchie.

Médoc ist Bauch, ist Savoir vivre, ist drei Tage Party mit Weinproben und Tänzchen. Und eben dem sportmedizinischen Kongress, auf dem auch die Fitnesswerte der Weinmarathonläufer diskutiert werden. Weil es so schön, so irre und paradox ist, ist der Médoc-Marathon auch noch eine grandiose Werbung für die Region.

LAUFEN UND TRINKEN PASSEN ZUSAMMEN, SAGT MOURE, ES TRINKE JA KEINER VIEL

Horden von Läufern hüpfen bei der Nudelparty hinter Moure zu Live-Musik, deren Lautstärke in deutschen Konzerthallen nur Death-Metal-Bands erreichen. Das aber auch nur, wenn die Beamten des städtischen Ordnungsamts geschlossen im Sommerurlaub sind. Klar trinke auch er während des Marathons ein paar Schlucke, bekennt Moure. Wie Laufen und Trinken für ihn als Arzt zusammenpassten?

„Gut. Es trinkt ja keiner viel.“ Ob es Kritiker gebe? „Vielleicht gibt es die“, meint der 70-jährige. „Kann sein, dass es ein paar gibt.“

Erst einmal gibt es dann aber ein großes Feuerwerk, und – natürlich – sehr guten Wein. Von dem manch einer dann doch zu viel genießt. An der Eiche vor dem Château übergeben sich der erste der Läufer. Siehste, würde der bierernste Deutsche jetzt sagen und um 21:30 Uhr stocknüchtern zu



Viele der Teilnehmer kommen als Gruppen in einheitlicher Kostümierung, den anderen wird vor Ort geholfen.



Fotos: U. Kreikebaum, Cottureau/MAXPPP/dpa/picture alliance



Rotwein, Weißwein, Bier, Austern und Schweinefilet: Das alles klingt mehr nach kulinarischen Exzessen als nach Marathon.

Bett gehen. Die spinnen, die Franzosen! Aber wir ahnen bereits, dass hier der Ernste der Dumme ist.

Kilometer 0, PAUILLAC, 9 UHR

Eine halbe Stunde vor dem Start sieht es bereits nach Trinkgelage aus – zumindest, wenn man sehr selektiv auf die Hauptstraße äugt. Drei Jünglinge mit nacktem Oberkörper trinken Bier und rauchen. Im Café sitzen wie Weißwürste in Anzüge gepresste Engländer beim Rotwein. Zwei Halbnackte lassen ihren Tanga runter und pinkeln in die Gironde. Es riecht wie bei jedem Marathon, nach dem

Es geht vor allem um die richtige Rotweintaktik: Die Mehrheit lässt keinen aus

Hauptsache Spaß! Die gelaufene Zeit ist egal.



Fotos: U. Kreikebaum, imago/PanoramioC, Getty Images, Yves Mainguy

süßlich-muffigen Talg, den sich die Sportler auf Brustwarzen und Oberschenkel reiben, um sich nicht wund zu laufen, und nach muffigen Laufschuhen.

Was mehr auffällt, ist das, was fehlt: Man sieht fast niemanden, der sich warm macht. Keine Tunnelblicke beim Dehnen der Muskulatur, kein Gefiepe von Pulsuhren. Niemand rennt mit nervösem Wettkampfmagen ständig zum Dixi-WC. Keiner unterhält sich über Trainingskilometer und Zwischenzeiten.

Es geht vor allem um die richtige Rotweintaktik: Grob gesagt gibt es die, die erst ab dem Erreichen der Halbmarathondistanz mit dem Trinken beginnen wollen, und die, die an jeder der 16 Verpflegungs-, pardon Degustierstationen einen edlen Tropfen zu sich nehmen möchten – einer kleinen Stichprobe zufolge deutlich die Mehrheit.

Neugierige Blicke und sehr viele Handys zielen auf die besten Kostüme, wie die der Plüsch-Teletubbies Martin, Gerhard, Thomas und Sascha aus Berlin, die für den Lauf extrem trainiert haben. „Eine Flasche Rotwein auf zehn Kilometer, ein-einhalb auf 15, bei 30 Grad, in Plüschanzügen“, sagt Gerhard. Das ist vermutlich Quatsch. Denn die vier sind ernsthafte, asketische Läufer. Eigentlich.

Kilometer 3. CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

Eine Quartett blondperückter Muskelpakete uriniert auf die im Schnitt fast 50 Jahre alten, weltberühmten Reben von Château Mouton Rothschild. Das ehrwürdige Lebenswerk von Philippe de Rothschild wird feixend vollgestrullt und niemanden juckt's. Vor der Degustierstation drängeln die Läufer wie am Krabbeltisch bei Kaufhof.

Hinter uns noch hunderte Trinker. Warum eigentlich eine Karenzzeit?

Als gebe es hier ein Gläschen des legendären 1945ers mit dem Victoire-Label des Künstlers Philippe Julian, von dem eine – gern gefälschte – Flasche inzwischen bis zu 10 000 Euro kostet. Oder einen 1989er mit dem Mauerfalleticket von Georg Baselitz. Nichts da, ausgeschenkt wird so etwas wie ein Drittwein, der „im Geschäft vielleicht zehn oder 20 Euro kostet“, wie eine der Schankfrauen schätzt. Aus dem Plastikbecher. Wenn das der verstorbene Baron Philippe wüsste! Kumpel Henno aus Köln, eigentlich eher Kölschtrinker, kommentiert mutig: „Lecker. Fruchtig und trocken.“

Kilometer 11, CHÂTEAU PHÉLAN SEGUR

Der Andrang an den Weinausschänken lässt ein bisschen nach. Obwohl die auf Mouton Lafite Rothschild folgenden Châteaux Kenner nicht weniger mit der Zunge schnalzen lassen: Cos d'Estournel (Kilometer vier), Le Crock (Kilometer sechs), Pomys, La Haye (Kilometer sieben und acht). Hennos Urteil: „Gut. Bisschen trocken. Nicht so. Ok.“ Für die vier Kilometer brauchen wir 45 Minuten. Müssen aufpassen, dass wir die Karenzzeit von sechseinhalb Stunden einhalten. Es ist hier immer noch ein Marathon. Aber es sind noch Hunderte Trinker hinter uns. Warum eigentlich eine Karenzzeit?

Die kostümierte Herde lärmt jetzt durch Saint-Estèphe, den nördlichsten Bereich des Haut-Médoc, eine liebliche, auf die Dauer bisschen eintönige Gegend, die sich durch ihren lehmigen Boden auszeichnet, der kräftigere und erdigere Weine hervorbringt als das angrenzende Pauillac. Über den fast schwarzen 2009er vom Château Tronquoy Lalande urteilt Henno: „Einer der besten bislang.“ Er kann auf diesem Niveau prima mit Kristina und Sabrina aus Leipzig fachsimpeln. Sabrina hat sich ebenfalls vorgenommen, keinen Weinstand auszulassen und lässt sich auf Phélan Segur (Kilometer elf) gut nachschenken. Hier gibt es den Roten erstmals aus richtigen Gläsern. „Sehr lecker“, urteilen Henno und Sab-



Gemächlich schiebt sich die Masse der Teilnehmer durch die Parks einiger der berühmtesten Weingüter der Welt, wie hier auf Château Lagrange.



Foto: Yves Mainguy

rina, die beide Triathleten sind. Sabrina war früher in der Nationalmannschaft. Als sie aufhörte, verlegte sie sich auf Läufe wie die 333 Kilometer von Prag nach Leipzig. Oder etwa auf den Gigathlon in der Schweiz, in einer Woche knapp 1500 Kilometer Laufen, Skaten, Schwimmen und Radfahren. Vor einigen Jahren verunglückte sie, weil völlig dehydriert, bei einem Radrennen. Schwer verletzt und blutüberströmt am Boden liegend, rief sie: „Helft mir aufs Fahrrad. Ich muss doch weiterfahren.“ Für Sabrina ist der Médoc-Lauf eigentlich nicht krass genug. Vielleicht deswegen

hat sie sich für heute vorgenommen, ein bisschen mehr zu trinken. Ihre Freundin Kristina, die ihren ersten „und letzten“ Marathon läuft, sagt dazu nichts.

Das Château Phélan Segur ist als Cru Bourgeois Exceptionnel eingestuft – sein Ruf ist fast noch besser als die Bewertung. „Es ist nett, dass wir hier direkt über die Wiese des Châteaus laufen dürfen“, finden Dieter und Helga Keul aus Nürnberg, die mit Helga und Eckard Schneider in Dirndl und

Lafite? Lafite? Ob's da wohl was Leckeres zu trinken gibt?



Lederhosen gekleidet sind. Der Rasen sieht aus wie frisch gepflügt. Vor der Blaskapelle wird wild getanzt. „Is' scho' sehr edel hier“, findet Dieter Keul. „Aber oan Lauf is des eigentlich net.“ Warum net? „Ja mei. Man läuft ja net richtig. Prost.“

Kilometer 14, CHÂTEAU MONTROSE

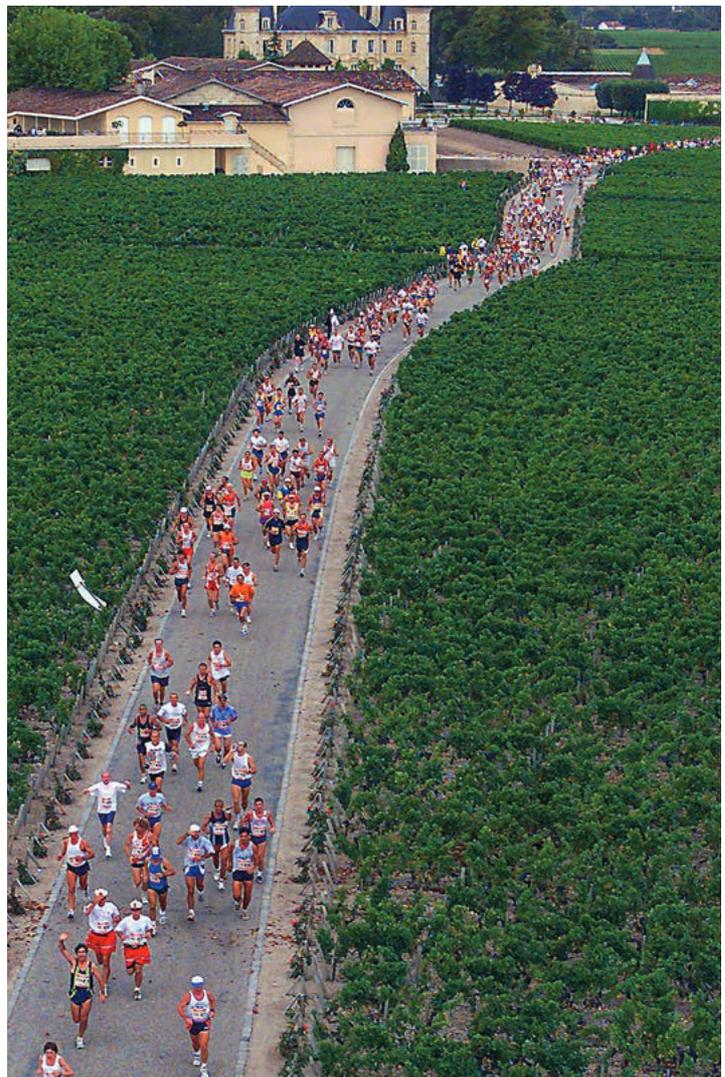
Fleischspieße und Jazz-Kapelle. Zumindest die Musik passt zu den erstklassigen Tropfen des Weinguts Montrose, die mit Preisen von 40 bis 50 Euro pro Flasche deutlich günstiger sind als jene der Rothschilds. Heute wird ein 2009er ausgeschenkt. Vermutlich eher zweite oder dritte Wahl, denn sonst wäre es einer der besten Weinen, die das Château je hervorgebracht hat: Der 2009er Montrose wird mit 100 Parker-Punkten geführt. Hennos Urteil fällt eher vernichtend aus: „Deutlich zu trocken. Schade, dass die Fleischspieße noch nicht fertig sind, dann könnte er vielleicht was sein.“

Kilometer 15 bis 19, Laufen

Die Gironde ist erreicht. Das Wasser des Ästuars fließt sehr gemächlich Richtung Meer, und so bewegen sich die schrillen Fabelwesen. Das anarchische Beben der ersten Kilometer weicht dem ruhigen Schritt. Der Alkohol hat anfangs euphorisiert, jetzt macht er Kopf und Beine schwer. Eine Japanerin ist so rot im Gesicht wie der Kreis der Flagge auf ihrem Laufshirt. Einige schauen besorgt auf die Stoppuhr. Viele gehen. Wo ist der Besenwagen, der die zu Langsamem einsammelt? Ein Rettungswagen jagt uns entgegen. Die erste Weinleiche?

Jetzt wird das ein richtiger Marathonlauf: Wortlos den Schritten lauschen. Irgendwie den Laufrhythmus finden. Kaum einer redet mehr, kaum einer nimmt kurz nach dem Blaulichtflirren das Angebot der Camper auf einen Ricard mit Eis und Orangensaft an. Alle laufen gegen die Fließrichtung des Stroms, viele tun das so langsam, als müssten sie dagegen an-

Tschüs Pauillac, Saint-Julien, wir kommen. Bei Château Pichon-Longueville-Baron schwenkt der Tross nach Süden



Fotos: Getty images, Michel Gagne/AFP/Getty Images



Die letzten Kilometer können nicht langsam genug gelaufen werden.

schwimmen. Auch dem 71-jährige Kanju aus Japan ist nicht nach Reden zumute. Er sagt, gequält lächelnd: „The wine was okay. But I can't talk.“ Bernard, der seinem T-Shirt zufolge jeden der 31 Marathons hier mitgelaufen ist, winkt auch gleich ab: Der Gesichtsfarbe zufolge – das Weiß mischt sich mit gelblichen und grünlichen Noten – könnte es sein letzter Médoc sein heute. Henno

leicht gelangweilt: „Wann gibt es endlich wieder einen Premier Cru?“

Kilometer 23, CHÂTEAU GRAND PUY LACOSTE

Vor dem Schloss dehnt sich ein Franzose in Zylinder und Tanga. Bei der Frau mit grüner Federboa neben ihm entscheidet sich gerade, ob ihr Magen den Wein okay findet oder nicht. Tendenz: Nein. Es regnet stark. Es ist kalt. Henno zuckt beim Zweitwein des Grand Puy Lacoste mit den Schultern: „Sonne wär gut.“ „Hä? Für den Wein?“ „Lass mich in Ruhe.“

Kilometer 33, CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Laufanfängerin Kristina läuft jetzt deutlich leichtfüßiger als die ehemalige Triathlonspitzenathletin Sabrina. Die zwei werden – wie Henno und ich – immer wieder von einer Geherin überholt. Auch von der gut Sechzigjährigen, vollschlanken Französin, die sich wie ihre Freundin als Kuh verkleidet hat, können wir uns nicht recht absetzen. Aber die Zeit interessiert keinen, es sei denn, die Athle-





Fotos: U. Kreikebaum, Cottereau/MAXPPP/dpa/picture alliance

ten, die um den Hauptpreis rennen: das eigene Körpergewicht aufgewogen in edelsten Crus.

Kilometer 38, CHÂTEAU FONBADET

Der Bussard, der über einem abgeernteten Feld kreist, hat keine Zeit, sich um die vom Matsch gesprenkelte, irre Meute zu kümmern. Er rüttelt. Henno schüttelt zum Wein den Kopf und sagt: „Ich möchte jetzt endlich Austern essen. Ich dachte, auf den letzten Kilometern gäbe es mehr edlen Käse und so. Ich bin etwas enttäuscht.“ Die Austern kommen kurz vor Kilometer 39. 7000 Edelmuscheln werden hier für die Läufer bereitgehalten. Mit Zitrone, dazu ein Schluck Weißwein. „Sehr erfrischend, das entschädigt für manches“, findet Henno. Ähnlich wie Manfred (56), der die 42 Kilometer sonst in dreieinhalb Stunden läuft. „Heute werden wir die sechs Stunden wohl nicht schaffen.“ Seine Frau Bärbel, die ihren ersten Marathon läuft, sagt nichts mehr. Aber sie lacht noch ein bisschen. Gequält.

Kilometer 39 bis 42,195, CHÂTEAU CROIZET-BAGES

Vor den Grills muss man fünf Minuten warten, um schließlich eine Handvoll des erlesenen Rindfleischs zu ergattern. Das Entrecôte ist exzellent. Saftig, zart, perfekt „saignant“, das heißt ganz

leicht blutig. Henno stellt sich dreimal an. „Aber wo ist der Wein?“

Die letzten Kilometer können nicht langsam genug gelaufen werden. Der Straßenrand von Pauillac ist gesäumt mit jubelnden Menschen, die den schlendernden und trinkenden Clowns und Prinzessinnen ein „Allez!“, „Bien!“ „Fantastique!“ „Extraordinaire!“ entgegenbrüllen. Wir halten vor einer Blaskapelle zu einem Tänzchen. Bekommen ein Vanilleeis mit Schokoüberzug gereicht. Werden von einer netten älteren Dame geschminkt, die uns Bisous auf die Wangen drückt. Machen Fotos mit zwei Alten, die uns zahnlos entgegenlachen. Fragen einen Jungen, der seine Freundin trägt, ob wir helfen können. Glückstaumeln ins Ziel. Betrunkene sind wir nicht. Wir haben ja immer nur ein Pfützchen probiert. Wenn die Zeit egal ist, geht das ohne Probleme. Ein extraordinäres Gelage war es trotzdem. Aber nicht pervers. Eher ziemlich perfekt.



Uli Kreikebaum ist Reporter beim Kölner Stadt-Anzeiger und schreibt freiberuflich für Die Zeit, die Süddeutsche Zeitung und den Feinschmecker. Für diesen Bericht begann er eigens wieder mit dem Lauftraining, um zumindest die Karenzzeit zu schaffen.



Fotos: Eckhard Supp

DIE VIELEN LEBEN DES BARONS B.

Sintra ist anders. Die einstige Sommerresidenz der portugiesischen Könige liegt zwar nur wenige Kilometer von Lissabon entfernt, aber hier, in den Bergen, wirkt Portugal verzaubert. Kühle Winde tragen Nebelschwaden und Wolken vom Atlantik herüber. Wasser gibt es im Überfluss. Nadelhölzer und übermannshohe Gräser prägen das Bild. Hier lebt Baron Bodo von Bruemmer, ein Mann mit vielen Leben. Einige Male schon war er so gut wie tot. Jedenfalls sagten das seine Ärzte. Doch Baron Bodo von Bruemmer sprang dem Tod immer wieder von der Schippe. **enos** besuchte ihn jetzt auf seinem Gut in den Bergen von Sintra.

■ *von Andrea Jeska*

Neulich hatte Bodo von Bruemmer wieder Besuch aus dem Ausland. Zwei Amerikaner standen vor seiner Tür. Wie sie hießen, weiß der Baron nicht mehr genau. Nur, dass sie Nachfahren eines seiner ehemaligen Arbeitgeber waren, der Familie Arnhold. Sie waren auf einer Reise durch Portugal und wollten den Herrn sehen, dessen

Name im Hause Arnhold Legende, dessen Alter ein Wunder ist. 104 Jahre!

Die Beziehung zwischen von Bruemmer und den Arnholds, jüdischen Bankiers, entstand in den 20er Jahren in Deutschland. 1937 wurde das Bankhaus arisiert. Nach dem Zweiten Weltkrieg vertrat von Bruemmer die Arnhold Privatbank als Präsident in Zürich und war in den 80er Jahren auch in ihrer US-Fi-

liale tätig.

Schön war es, sagt der Baron über den Besuch. Er habe von damals erzählt, die Gäste seinen Wein probiert und gelobt. Oft komme es ja nicht mehr vor, dass jemand ihn besuche, geschweige denn einfach spontan vorbeikomme. Die meisten seien tot. Manche seit einigen Jahren, andere schon Jahrzehnte. Mit ein wenig zittrigen Händen greift er zum Stapel auf dem Tisch vor



Das Herrschaftshaus in Colares beherbergt seit knapp 20 Jahren auch das Weingut von Bruemmer.

ihm. Ein Bild, irgendwo müsse doch ein Bild sein. Aber dann gibt er auf. Seit einigen Jahren schon hat er kaum noch Augenlicht, seine sichtbare Welt besteht nur noch aus Schemen. Doch die Welt in seinem Kopf: klar und deutlich. Vor allem dann, wenn es um Erinnerungen geht, um ein ganzes Jahrhundert voller Erinnerungen.

Das Leben des Barons umspannt Zaren und Kaiser, Epochen, Kriege und Länder. Umspannt Berufe, Ideen, Untergänge, Neuanfänge. Von Bruemmer war schon Bankier, Berater, Pferde-, Rinder- und Rosenzüchter, Rechtsanwalt, Ziegenhirte. Seit seinem 96. Lebensjahr ist er außerdem noch

**Die Welt in seinem Kopf:
klar und deutlich. Vor
allem, wenn es um
Erinnerungen geht.**

Winzer, Herr über 30.000 Weinstöcke.

Auf seinem Gut empfängt Bodo von Bruemmer stets standesgemäß. Das sonnengelbe Gutshaus, weiße Fensterläden, eine große Empfangsdiele, eine herrschaftliche Treppe, rechter Hand die Bibliothek, daneben das, was man in seinen Kreisen wohl eher als Salon denn als Wohnzimmer bezeichnet, geradeaus ein Speisesaal und mittendrin ein fragiler, alter Herr, im Dreiteiler mit Einstecktuch, aufrecht in der Haltung, wenn auch ein wenig schwach auf den Stock gestützt. „Willkommen auf Casal Santa Maria“, sagt der Herr und bittet in den Salon. Fotos mehrerer Generationen auf den Tischen und an den Wänden. Irgendwo auf einem Stuhl abgelegt ein Buch wie ein Augenzwinkern: „Der Hun-

In Sintra, der alten Sommerresidenz portugiesischer Könige, ist Portugal anders. Ganz in der Nähe startete Baron Bodo von Bruemmer sein Weingut.

dertjährige, der aus dem Fenster stieg und verschwand.“

Von Bruemmer kaufte Casal Santa Maria in den 70er Jahren. Ohne daran zu denken, dort jemals Wein anzubauen. Damals war er zum zweiten Mal verheiratet, lebte in Zürich und, wie es sich mehrfach in seinem Leben ereignete, diagnostizierten ihn Ärzte als todkrank und sagten ihm den baldigen Tod voraus.

Wie genau er von Zürich nach Portugal kam, das ist eine Geschichte, die in den Tentakeln der Erinnerung vielleicht ein wenig verloren ging, mal so, mal so lautet. Von Bruemmer wollte seine Frau Marietta Rosario Gisela Gräfin von Berckheim nach seinem Tod an einem Ort wissen, an dem sie ihrem Stand angemessen leben konnte. Zürich war dafür zu teuer. Mär oder Wahrheit: Casal Santa Maria fand er durch Zufall auf einer Portugalreise: am Hang des Monte Sintra gelegen, im alten Weinbaugebiet der Region Colares. Was er sah, waren heruntergekommene Gebäude, ein umgekippter Traktor, Pinienhaine und schließlich die blaue Linie des Meers, so erinnert sich der Baron. Und doch war es wohl so etwas wie Liebe auf den ersten Blick.

Seit Jahrzehnten war auf dem Gut nichts mehr angebaut worden, der Besitzer wollte das

Grundstück gerne los sein. „Ich kaufte alles am anderen Tag für einen Appel und ein Ei.“ Der Baron starb nicht, seine Frau wurde nicht Witwe.

Von nun an pendelte das Ehepaar zwischen Zürich und Colares, zwischen urbanem und bäuerlichem Leben. Hartem bäuerlichem Leben, denn die Häuser des Guts mussten saniert, der Boden wieder fruchtbar ge-

macht werden. Erst nach Jahren, nachdem er eine Luftaufnahme hatte machen lassen, entdeckte Baron Bruemmer auf seinem Grundstück eine Kapelle – sie war überwuchert wie ein Dornröschenschloss.

Nach und nach erblühte das Gut und der Baron züchtete erst Rinder, dann Araber, übernahm einmal eine riesige Ziegenherde von einem Freund. „Vieles, was



Ausflüge in seinen wunderschönen Park macht Bodo von Bruemmer nur noch selten.



„Die Flucht, das ist meine früheste Erinnerung. Wir waren immer unterwegs.“

wir schufen, zerrann uns wieder. Erst haben wir 100 Liter Milch am Tag produziert, dann kam die Revolution. Dann haben wir Araber gezüchtet, bis jemand die Pferdepest nach Portugal einschleppte.“

Klingt nicht nach Adelsschmonzette und ewigem Glück in den Weinbergen. Eher nach einem Leben mit Loopings, Aufwinden und Talfahrten. Und nach viel Disziplin.

Bodo von Bruemmer wurde 1911 in Klauenstein im heutigen südlichen Lettland als Spross einer livländischen Adelsfamilie geboren, mitten in den Wirren einer Zeit, in der Großmächte um die Herrschaft über das heutige Lettland rangen. Die Eltern trennten sich 1917 und flohen, jeder für sich, vor den Bolschewiken. Die Mutter, Anna von Bruemmer, geborene von Kahlen, landete mit den Kindern in Stettin, dann in Königsberg. Der Vater, Leon Charles von Bruemmer, floh auf einem englischen Schiff. Der Großvater wurde von den Bolschewiken erschossen. „Die Flucht, das ist meine früheste Erinnerung, aber sie ist prägend. Denn so ist es geblieben, wir waren immer nur unterwegs. Mein Leben war von Anfang an große Verwirrung und so ist es geblieben.“

Und natürlich war mit dieser Flucht das herrschaftliche Leben vorbei. Die Mutter schlug sich durch, Bodo von Bruemmer überführte Autos von Leipzig nach Ostpreußen. 300



Reichsmark bekam er für eine Fahrt. Wenn er das, was danach kam, im Zeitraffer erzählt, dann nicht aus Mangel an Erinnerung, sondern weil seither so viel geschehen ist, dass kaum Zeit bleibt, die tiefste Vergangenheit noch hell zu erleuchten. Studium der Rechtswissenschaft, dann das Bankhaus Bleichröder, die Aufmärsche der Nazis. Die Familie war untergekröchen bei einer Frau, deren Namen dem Baron noch heute mit Wärme über die Lippen kommt: Ella Wolfheim. „Sie hat zu uns gesagt, jetzt wohnt ihr bei mir, aber wenn ich älter werde, möchte ich gerne bei euch wohnen. Und so geschah es auch.“ Es war eine Schuldeinlösung unter schwierigen Umständen. Denn Ella Wolfheim war Jüdin. Vier Jahre gelang es dem

Baron und seiner Mutter, sie vor der Deportation zu schützen. 1944 wurde die Mitbewohnerin mit dem letzten Transport nach Auschwitz gebracht und dort ermordet.

Vieles, was der Baron erlebte, mag für mehrere Leben reichen. Das Überleben von Krankheiten, an denen man statistisch gesehen stirbt, das Weiterleben, auch wenn der eigene schickliche Todeszeitpunkt längst überschritten ist, die Abschiede von allen, die einem lieb und nahe waren. Es hat seinen Preis. Die Gräfin starb 1994. Von Bruemmer ließ ihr zur Erinnerung auf Casal Santa Maria 5000 Rosenstöcke pflanzen. Doch es wurde einsam um ihn. „Es ist

schwierig, wenn der Wald lichter wird, und man denkt, man ist der einzige noch stehende Baum.“ 2007 eine weitere schwere Krankheit: Der Baron wurde operiert, erwachte aus einer Narkose und war sich sicher: „Ich muss Wein machen.“ „Wein?“, sagte der Doktor, „Guter Mann, Sie werden wahrscheinlich sterben.“ „Das haben schon andere behauptet“, antwortete von Bruemmer, ließ sich von seinem Chauffeur abholen, nach Colares auf sein Gut bringen und begann am anderen Tage, Weinstöcke zu pflanzen. „Wissen Sie, wenn man alt ist, dann braucht man Heimat. Ich liebe diesen Ort und dieses Haus, wie ich früher eine Frau geliebt habe.“ Möglich, dass von Bruemmer einen Schutzengel hat. Einen, der



viel Humor hat, einiges verträgt und sich das Kopfschütteln verneigt. Einen, der die Bibel kennt und weiß, dass auch Noah, kaum der Sintflut entronnen, Winzer wurde. „Noah aber, der Ackermann, pflanzte als erstes einen Weinberg“, so steht es im Ersten Buch Moses. Nun ist Colares nicht das gelobte Land, aber auch nicht irgendeine Gegend, sondern seit dem 12. Jahrhundert bekannt für Weinanbau.

„Es gibt mehr Dinge zwischen Himmel und Erde, als wir begreifen können“, sagt er und holt ein Pendel hervor

Die wenigen noch ansässigen alten Winzer von Colares nahmen es sportlich, dass der alte Baron ihnen nun Konkurrenz machte. Sie nennen ihn „Senhor Barão“, wie auch seine Angestellten. Im vergangenen Jahr – und an dieser Stelle seiner Erzählung

sucht von Bruemmer wieder in den Papieren auf dem Tisch vor ihm, diesmal mit Erfolg – verlieh ihm der Bürgermeister eine Ehrenurkunde für seine Verdienste um die Region.

Von Bruemmers Erzählungen vom Leben sind auch immer Erzählungen vom Sterben. Wer 104 Jahre alt wird, den begleitet der Tod in jeder Stunde. Bereit für seinen ist er jedoch noch nicht. Und überzeugt, dass er noch einige Jahre vor sich hat. Wie das? Baron von Bruemmer zieht einen kleinen Seidenbeutel aus seiner Hosentasche und holt ein Lot an einem Band heraus. Ein Pendel. Damit sagt er, und schaut ein wenig stolz, ein wenig verschämt, bestimme er seine Entscheidungen und bis-

Bei den Touren auf seinem weitläufigen Gut nutzt von Bruemmer gerne sein Golfcart. Die Hunde sind immer dabei.





weilen auch seine Zukunft. Ja, er wisse, das fänden manche Menschen seltsam, „weil sie den alten Satz nicht verstehen, dass es mehr Dinge zwischen Himmel und Erde gibt, als wir begreifen können“, aber das einfache Lot habe ihm schon gute Dienste erwiesen. Auch den Wein pendle er damit aus. Zunächst habe sein Weinmacher ob dieser Methode mit den Augen gerollt, aber immer habe er recht gehabt. Einmal habe das Pendel wie wild geschlagen und siehe da, der Wein im Fass war verdorben. „Naja“, seufzt der Baron, „jeder von uns hat einen Glauben. Der an Gott fällt mir schwer, aber der an Sachen, die sich unserer Vernunft entziehen nicht. Nach so einem langen Leben ...“

Wuch wenn von Bruemmer einen Vollzeit-Weinmacher angestellt hat, die Geschäfte überwacht er noch täglich selber. „Wie“, so fragt er, „kann man mit den modernen Methoden des Marketings seine Weine bekannter machen?“ 70 000 Flaschen produziert das Gut heute pro Jahr, die meisten bleiben in Portugal. Der Baron würde diese Zahl gerne erhöhen und den Exportradius erweitern. „Nun, Herr Baron, Sie selber sind doch die beste Marketingstrategie. Ihre Geschichte, Ihr Leben.“ Da schüttelt der Baron energisch den Kopf: „Man will doch nicht eingebildet sein, ich bin doch kein Sonderexemplar der Gattung Mensch.“



Die Wolff-Preisträgerin Andrea Jeska berichtete für enos bereits von der Mosel und aus Georgien. Baron von Bruemmer traf sie auf seinem Weingut in Portugal.

...und die 40 Räuber

von Eckhard Supp

Nicht nur der Name klingt wie ein Räubermärchen, auch der Blick auf die deutsche Version der 1999 gegründeten Internetplattform alibaba.com hinterlässt beim Betrachter vor allem riesengroße Fragezeichen. Gelegentlich wird Alibaba mit Amazon verglichen, aber der Vergleich hinkt. Während Amazon ja ein klassischer (Online-)Einzelhändler ist, wurde Alibaba als reine Großhandelsplattform gegründet. Außerdem verkauft die im chinesischen Hangzhou ansässige Gruppe keine Waren, sondern bringt lediglich Käufer und Verkäufer zusammen, ist also eher eine Art Großhandels-Ebay als ein richtiger Webshop.

Neben dem englischsprachigen Auftritt bietet Alibaba auch Seiten in zahlreichen anderen Sprachen an: Derzeit sind das Arabisch, natürlich Chinesisch, Deutsch, Französisch, Holländisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Persisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch und Türkisch. Richtet sich also, so sollte man meinen, auch an das einschlägige Fachpublikum in Ländern, in denen diese Sprache verbreitet sind.

Wer dann mutig auf dem deutschsprachigen german.alibaba.com nach dem Stichwort Wein sucht, muss sich allerdings auf Überraschungen gefasst machen. Da stößt er nämlich erst einmal gar nicht auf Weinangebote, sondern auf Korkenzieher oder so interessante Waren wie „neues design mattlaminierung 1 flasche wein pack“ und „schnelle Lieferung vlies wein tasche“.

Auch wer die Suche weiter verfeinert und auf die Unterkategorie „Flasche“ klickt, dem werden zwar immerhin 195.495 Artikel vorgeschlagen, nicht aber etwa – wie man hätte vermuten können – Wein in Flaschen. Statt dessen leere Flaschen. In China, wo Weinfälschungen vor allem berühmter Etiketten an der Tagesordnung sind, ist das sicher ein interessantes und heiß begehrtes Angebot. Aber dass die Nachfrage nach „Neue kunststoff flasche wein für förderung, bpa free“ oder „Haustier dunkelblaue

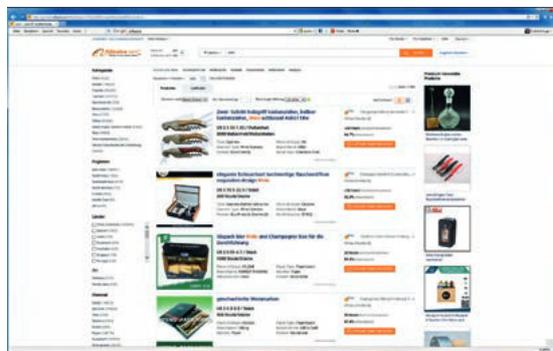
flasche, 150ml Wein form blaue farbe flasche für saft“ im deutschen Sprachraum wirklich groß sein soll, vermag sich der geneigte Leser dann eher nicht vorzustellen.

Erst wer bei den Suchergebnissen zu „Wein“ die Unterkategorie „Wein“ aufruft, gelangt tatsächlich zu den angebotenen Weinen. Richtigen Weinen ... fast jedenfalls. Da darf es dann etwa ein „Weinberge Santa Catalina chilenischen Wein produzenten US \$ 2-10 / Liter 6000 Liter/Liter“ sein. Oder ein „Rotwein Chianti classico Riserva bonacchi (Euro 7,00) Sammlung italienischer wein“. Wer jetzt glaubt, so etwas könne niemand, der bei klarem Verstand ist, zur Grundlage seiner Geschäftsbeziehungen machen, der täuscht sich. Immerhin weist Alibaba stolz „47% Käufer gefunden Wein und kontaktiert die folgenden Lieferer in den früheren 6 Monaten“ aus.

Unter den aufgeführten Kreszenzen fällt eine „Beerenauslese“ auf, „nur produziert in ausgewählten Jahrgängen wenn die Bedingungen erlauben die Trauben erreichen die geforderte Reife (in diesem Fall, mindestens 125 u. Grad; oechsle). Unsere ba estate-Flaschen und ausschließlich aus dem huxelrebe Rebsorte, die produziert elegante, langlebte, Dessertweine. Dieser Wein ist eine mehrjährige Gewinner des hochgeschätzten Goldmedaille ausgestellt von der Deutsch Landwirtschafts-

ministerium. Verpackt im eleganten breganza flasche, mit kork Oberfläche und wachssiegel, und verpackt in ein Laie- um sechs flasche karten“.

Ganz erstaunlich ist auch der angebotene Barbaresco-Rotwein: „Grape Type: Cabernet, Chardonnay, Gewurztraminer, Merlot, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Syrah ... Type: Rose Wine“. Und wer die Einteilung des Angebots in Geschmackskategorien bei der Suche zu Hilfe nimmt, dem verspricht Alibaba „trocken“, „besonders trocken“, „mitteltrocken“, „mittlerer Bonbon“, „süß“ und „anderes“. Die Bezeichnung „Rosen-Wein“ für Rosés hat da schon fast literarische Qualität.



Phönix aus der Asche

von Imtiaz Alikhan

Zimmer mit Wein

Fenix, auf deutsch Phönix, heißt eines der vielen Restaurants des Hotels Oberoi in der indischen Metropole Mumbai. Ein stimmigerer Name für das Lokal, in dem bunt gemischte internationale Küche serviert wird, ist kaum denkbar. Wie Phönix aus der Asche war das Restaurant nämlich aus den Trümmern einer der schlimmsten Terror-Attacken der letzten Jahrzehnte auf dem asiatischen Kontinent wiedererstanden. Am 26. November 2008 hatte eine Gruppe in Pakistan ausgebildeter Terroristen das Oberoi, das nahegelegene Taj Mahal Hotel und weitere Ziele mit hohem Symbolcharakter mit Schnellfeuerwaffen, Handgranaten und Sprengstoff überfallen, Gäste und Personal als Geiseln genommen und ein Blutbad angerichtet: 174 Tote und mindestens 239 Verletzte waren die Bilanz der vier schrecklichen Tage, die vergingen, bevor die Behörden das Taj Palace Hotel als letzten Anschlagort wieder als sicher bezeichnen konnten.

Vom Schrecken jener Tage ist heute nichts mehr zu sehen und zu spüren. Ganz anders war das zum Jahresende 2008, als ich im Leopold Cafe gegenüber des Taj Mahal saß, das erst seit wenigen Tagen wieder geöffnet hatte. In den Wänden des für die Öffentlichkeit nicht zugänglichen Ser-

vicebereichs des Hotels waren noch Einschusslöcher zu sehen. Später erzählte mir der Barman, wie er nur deshalb überleben konnte, weil er sich im Schnapsschrank hinter der Bar versteckt hatte. Als er sich wieder ins Freie traute, waren die Sicherheitskräfte bereits dabei, Tote und Verletzte abzutransportieren.

Wer dieser Tage das Glück hat, als VIP-Gast vom hoteleigenen Rolls-Royce mit weiß-livriertem Fahrer am Flughafen abgeholt – Champagner natürlich inklusive – und im Oberoi untergebracht zu werden, der spürt von dieser Vergangenheit nichts mehr. Das Hotel wurde, wie der persönliche Butler dem privilegierten Gast mit unverhohlenem Stolz erzählen darf, in den siebzehn Monaten nach dem Anschlag in jeder Beziehung ins 21. Jahrhundert gebeamt. Fünfundvierzig Millionen Dollar soll der Spaß gekostet haben, aber er hat sich wohl gelohnt: Nicht ganz zufällig und ungeachtet der gruseligen Geschichte wurde das Oberoi 2014 vom britischen Finanzmagazin „The Institutional Investor“ zum „Best Hotel of the World“ gewählt. Selbstverständlich, dass in den Restaurants eines solchen Palasts nur die besten Weine der Welt kredenzt werden. Geld spielt hier mit Sicherheit nur eine untergeordnete Rolle.





Fotos: Firmenfoto, Imtiaz Alikhan



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

WARUM IST ES AM RHEIN SO SCHÖN...?

■ von André Liebe, Fotos von Andreas Reeg



Bis Eltville fließt der Verkehr noch gut. Auch in Hattenheim kommt man durch. Kurz vor Rüdesheim heißt es dann aber: Stau! Dicke Busse mit holländischen, belgischen oder deutschen Nummernschildern rangieren vor und zurück, um sich in die erstbeste freie Parklücke zu zwängen – dazwischen unzählige PKW – auf den ersten Blick aus der Region, aber genaueres Hinsehen verrät: Es sind Leihwagen mit meist ausländischen Insassen.



Rüdesheim, die kleine Stadt am Rhein mit ihren gerade mal 10 000 Einwohnern, ist, so muss man diese tägliche Invasion interpretieren, ein Muss für Menschen aus aller Herren Länder, die deutsche Fröhlichkeit erleben wollen. Zumindest die Art von Fröhlichkeit, unter der man im Land der Dichter und Denker vor allem das Schunkeln versteht – von vielen gesucht, zugleich aber auch verspottet, von all jenen, die den Deutschen nachsagen, sie müssten erst schön tief ins Glas schauen, bevor sie lustig sein können. Ab besten und am häufigsten geschunkelt wird in Rüdesheim. Dafür gibt es die Drosselgasse, das Epizentrum deutscher Schunkelei. Hundertvierzig Meter lang, im Schnitt etwa zwei Meter breit, dreihundert Quadratmeter deutschen Wesens, an dem die Welt genesen kann. Drei Millionen Besucher zählt Rüdesheim jedes Jahr, unwahrscheinlich, dass auch nur einer von ihnen diese dreihundert Quadratmeter auslässt. „Aber da geht doch kein Rüdesheimer hin“, protestiert Friederike Nägler. Sie muss es wissen. Schließlich hört die Winzertochter auf den Titel

MAN SAGT, DIE DEUTSCHEN MÜSSEN TIEF INS GLAS SCHAUEN, UM LUSTIG ZU SEIN

einer Rüdesheimer Weinprinzessin, eigentlich die direkte Vorstufe zur Rüdesheimer Weinkönigin. Nein, winkt sie ab, „Königin geht gar nicht“, denn erst einmal will die 17-Jährige für ein Jahr nach Afrika verschwinden. Gutes tun, ein freiwilliges soziales Jahr.

Friederike muss schon sehr laut sprechen, damit man sie versteht. Dabei ist es an diesem schwülen Sommerabend in der Drosselgasse vergleichsweise ruhig. Die üblichen Massen älterer Deutscher, Holländer, Belgier, Chinesen oder Japaner, die sich Stunden zuvor um die Parkplätze gerauft haben, sind längst in ihren Betten versunken oder verzweifelt, weil sie wankenden Schrittes nicht mehr

wissen, wo ihr Bus parkte. Dafür tobt jetzt das Rüdesheimer Weinfest auf dem nahen Marktplatz. Hier stept der Bär, und Friederike ist mittendrin. Zwar

immer noch, ihrem Amt entsprechend, sittsam und traditionsbewusst in Schürze und weißer Bluse, das Krönchen noch im Haar. Wie eine, die jetzt auf Schunkelmodus schaltet, wirkt sie dennoch nicht. Es wäre auch vergebene Liebesmühe, nicht nur, weil ein paar Halbstarke nicht eher von ihrer Sei-



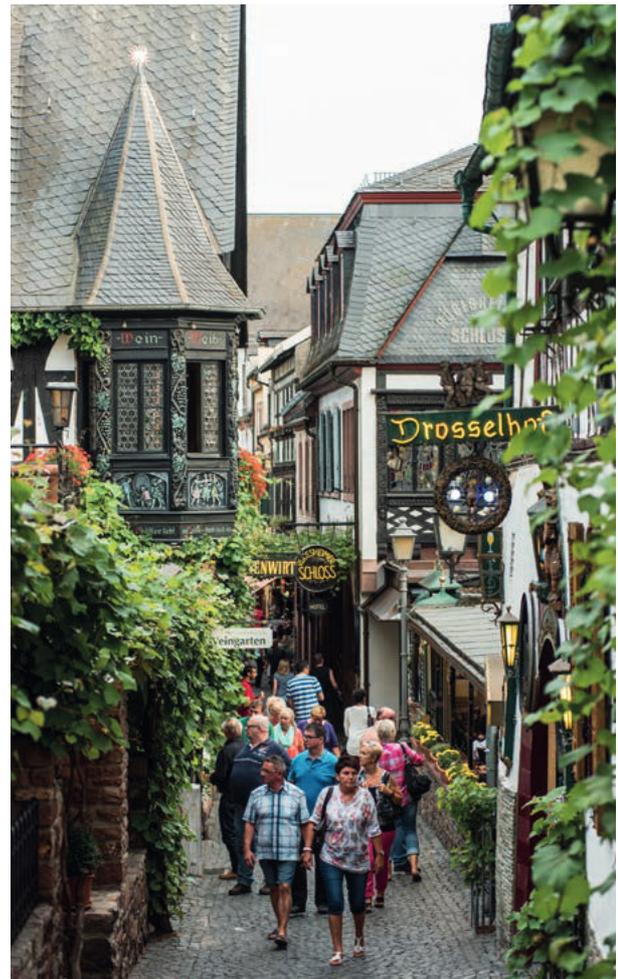
Königliche Hoheiten im Dirndl, das Krönchen im Haar. Nicht aber im Schunkelmodus.

Während auf dem Markt-
platz der Bär steppt, ist
es in der vielbesungenen
Drosselgasse vergleichs-
weise ruhig.



te weichen, ehe sie mit beiden Armen geherzt und einem Küsschen in die Nacht entlassen werden, die bis zum nächsten Morgen dauern soll.

Auch Susanne Breuer ist so eine typische Rheingauerin: großes Herz und große Schnauze. Sie stammt aus der Breuer-Dynastie deren bekanntester Repräsentant bis zu seinem viel zu frühen Tode 2004 Bernhard Breuer war, einer der besten und innovativsten deutschen Winzer. „Mein lieber Freund“, sagt sie und rückt das modische Gestell ihrer Brille zurecht. „Mein lieber Freund, was wissen Sie schon über Rüdesheim und die Drosselgasse?“ Ihr Ton verheißt nichts Gutes. Nun ja, ist man geneigt zu sagen, Ihr Breuers seid ja vielleicht eine löbliche Ausnahme, aber ansonsten ist diese Drosselgas-





Wo es Gutes zu essen und zu trinken gibt, ist an diesem Tag die Bude voll.

se doch ziemlich ... Ist peinlich das richtige Wort? Vielleicht sagt man am besten gar nichts, denn nun folgt eine historische Abhandlung über das Wesen der Drosselgasse, der Stadt Rüdesheim, ihres Weinfestes und all jener, die dieses Weinfest von klein auf besuchen. So, als gäbe es keine Busse, keine Mietwagen, keine knappen Parkplätze und keine Schunkelei.

Dass Rüdesheim so ist, wie es ist, erklärt Susanne Breuer, hat damit zu tun, dass der Mittelrhein, der flussabwärts gleich hinter der Stadtgrenze beginnt, ein ziemlich ruppiger Geselle ist. Waren die Schiffer stromaufwärts der Loreley entronnen, wartete immer noch viel gefährliche Strömung auf sie, bevor sie in Rüdesheim ruhigeres Fahrwasser fanden. „Nach der Plackerei waren sie in der Regel hungrig und durstig, und das erklärt, warum es in Rüdesheim schon immer viele Stätten zur Einkehr gab. Weil Schiffer auch immer ihr Schifferklavier dabei hatten, gab es auch überall Musik, und daran hat sich bis heute nichts geändert.“ Als dann 1883 direkt über dem Rüdesheimer Berg das mo-

WAS WISSEN SIE SCHON ÜBER DIE DROSSELGASSE?

numentale Niederwalddenkmal in Erinnerung an die Einigung Deutschlands errichtet wurde, kamen auch immer mehr Besucher von auswärts. Es war der Startschuss für die Drosselgasse, und die Geselligkeitshypnose nahm ihren Lauf. „Was wollen Sie“, raunzt Susanne Breuer über den Tisch, „Busse fahren auch nach Venedig. Die Menschen wollen halt da hin, wo es schön ist.“ Diskussion beendet.

Bei Susanne Breuer ist die Bude voll. Das gilt an diesem Tag allerdings nicht für alle und alles in der Drosselgasse. Etwa für die dralle Schöne, die einem aus dem geöffneten Fenster ihrer Gaststube ein Mikrofon entgegenhält. „Heute ist Schlagerparty. Haste Lust?“ Einige Stunden später hängt sie noch immer aus dem Fenster. Drinnen herrscht gährende Leere. Noch dramatischer ist es bei „Hannelore“ und ihrem „Sauerkrautspektakel“, wo sich „Kristof und Alexandra“, zwei Asiaten, nach Kräften mühen, etwas über den Rhein zu singen. Bloß gut, dass nur ein Tisch zuhört.

Susanne Breuers Schloss Rüdesheim ist zwar kein Schloss, sondern ein Vier-Sterne-Hotel in historischem Gemäuer direkt an der Drosselgasse, dessen Zimmer sehr wohl mit der Brille der Frau Wirtin mithalten

Der Marktplatz mit seinen Kastanien erinnert deutlich mehr an Frankreich, als an die nahe Drosselgasse.





können: geradlinig, modern und überhaupt nicht schwülstig. Die Kombo im Innenhof fällt da ein wenig aus dem Rahmen. Sie spielt schon seit Jahren für die Breuers, auch wenn es etwas seltsam klingt, wenn jemand, der vom Balkan stammt, die „Nordseeküste“ besingt und „Lili Marleen“ aus der Klammottenkiste hervorholt.

Auf dem Marktplatz haben sich inzwischen „Les Patrons“ warmgespielt. Die prächtigen Kastanien, unter denen Tische und Bänke aufgereiht sind, erinnern deutlich mehr an Frankreich als an die nahe Drosselgasse mit ihren Zinnkrügen und Weinrömern, von denen man geglaubt hatte, sie seien schon längst der Geschmackszensur zum Opfer gefallen. Die Weinprinzessin hat ihre pubertierenden Freunden inzwischen die obligatorischen Küsschen zuteil werden lassen und sich dann wieder züchtig in die Entourage des Bürgermeisters eingereiht. Es wird gelacht und gebabbelt. Zwölf Rüdeshheimer Weinbaubetriebe haben ihre Stände hier aufgebaut; jedes Jahr wird ein wenig durchgewechselt, damit alle einmal ihre Chance bekommen. Für sie ist das viertägige Weinfest ein Riesengeschäft, einige hundert Flaschen gehen da leicht über den Tresen. Denn Trinken ist Pflicht! Oder, wie es Susanne Breuer formuliert hatte: „Beim Weinfest, da kannst du doch nicht nüchtern sein.“

„Les Patrons“ haben sich gerade entschuldigt, dass sie zwar bei einem Weinfest aufspielen, aber kein einziges, typisch deutsches Weinlied im Repertoire haben. Der „Rheinmarsch“ für die Honoratioren musste wohl sein, danach aber ist Herbert Grönemeyer schon das Schnulzigste, was es zu hören gibt. Immerhin lassen sie dann wenigstens Nancy Sinatra und Lee Hazlewoods „Summer Wine“ aus den 1960ern hören.

Da war Eva Störzel wie viele der Jungen auf dem Weinfest noch lange nicht geboren. Die Rüdeshheimer Weinkönigin, zarte 17 Jahre alt, hat ein sonniges Gemüt und natürlich ein Krönchen im Haar. Nachdem Bürgermeister, Landtagsabgeordnete und alle sonstigen wichtigen Menschen ihre Unwichtigkeiten losgeworden sind, ist sie an der Reihe. Strahlend, kurz und knapp, meint sie, man solle sich jetzt einfach den Wein „schmecke lasse“. Danach wird sie erst einmal nicht mehr gesehen, und

Unter dem Gejohle der jüngeren Besucher zeigen die T*stars, was man in Rüdesheim unter einem Weinfest versteht.



als sie wieder auftaucht, trägt sie nicht mehr das züchtige Dirndl, sondern hautenge Pants und ein ebensolches Oberteil, ganz wie die anderen Mitglieder der Hip-Hop-Gruppe „T*stars“. Unter viel Gejohle des jungen Volks beweisen sie, dass man es in Rüdesheim versteht, aus einem Weinfest eine riesige Party zu machen.

Irgendwann, „Les Patrons“ haben gerade einen Klassiker der Pink Floyd, „Another Brick in the Wall“, in ihre Mikrofone geröhrt und der Marktplatz ist noch immer so dicht bevölkert wie Stunden zuvor, lässt sich Bürgermeister Mosler noch einmal Riesling nachschenken. „Ich habe den schönsten Job der Welt“, strahlt er. Nur gut, dass er nicht Landrat ist und sich in dieser Funktion mit den Breuers aus-

SIE WOLLEN EINE SCHULE SCHLIESSEN? WAS WOLLEN SIE DANN VON MIR?

einandersetzen muss. Etwa mit Maresa, Susannes Tochter, die als Weinprinzessin von Landrat Albers einst gefragt wurde, ob sie nicht Weinkönigin werden wolle. Maresa, großes Herz und noch größere Schnauze als die Mutter, meinte: „Sie wollen doch in Rüdesheim eine Schule schließen, oder? Und

jetzt wollen sie was von mir?“ Maresa wurde Weinkönigin, die Schule gibt es immer noch.

Auch das sind Geschichten, die in der Drosselgasse geschrieben werden. Und diese Geschichten sagen viel mehr über die Rüdesheimer und ihre Beziehung zum Wein aus, als es der Schunkelwahnsinn auf den knapp dreihundert Quadratmetern geballter deutscher Fröhlichkeit vermag. Über all dem thront das Weinfest,

diese über 80 Jahre alte Institution, der selbst die Nationalsozialisten nichts anhaben konnten, „weil jeder Verein für den Umzug seinen eigenen Wagen gebaut hat, obwohl das damals eigentlich verboten worden war“, wie der Bürgermeister sagt. Den Umzug gibt es nicht mehr, dafür aber den Weinfest-Montag. An dem wird es sogar in der Drosselgasse leise. „Da sperre mir eher zu“, hatte Susanne Breuer gemeint, die dann schon zum Frühschoppen auf dem Marktplatz ist. Anschließend marschiert sie die wenigen Meter zur Drosselgasse zurück, hält ein kleines Nickerchen, um sich schließlich wieder um die Gäste mit Halbpension zu kümmern.

Und wie ist das jetzt mit Rüdesheim und der deutschen Fröhlichkeit? Bürgermeister Mosler will sich zu später Stunde auf keine Diskussion mehr einlassen. Stattdessen bemüht er den Volksmund, der für die Aussage, dass die Rheingauer mit ihren Eigenschaften nicht nur protzen, sondern davon auch reichlich zur Verfügung haben, den knappen Spruch bearethält: „Mir strunze net, mir hun!“



André Liebe schreibt seit vielen Jahren über Wein, Essen und Reisen. Für enos berichtete er bisher von Schloss Elmau, dem Ort des letzten G7-Gipfels, und wagte sich dann unerschrocken in die berühmt-berüchtigte Rüdesheimer Drosselgasse.



Essen & Schlafen

BREUERS RÜDESHEIMER SCHLOSS

Steingasse 10, 65385 Rüdesheim,
Tel: 06722-90500
ruedesheimer-schloss.com

KRONE ASSMANNSHAUSEN

Rheinuferstraße 10, 65385 Rüdesheim-Assmannshausen,
Tel: 06722-4030, hotel-krone.com

Wein kaufen

WEINGUT GEORG BREUER

Grabenstraße 8, 65385 Rüdesheim,
Tel: 06722-1027,
georg-breuer.com

WEINGUT GRAF VON KANITZ

Rheinstrasse 49, 65391 Lorch,
Tel: 06726-346, weingut-kanitz.de

WEINGUT MOHR

Rheinstrasse 21, 65391 Lorch,
Tel: 06726-9484, weingut-mohr.de

WEINGUT AUGUST KESSELER

Lorcher Strasse 16, 65385 Rüdesheim-Assmannshausen,
Tel: 06722-2513, august-kessler.de

SCHLOSS JOHANNISBERG

Lorcher Strasse 16,
65366 Geisenheim-Johannisberg,
Tel: 06722-70090,
schloss-johannisberg.de

Zurück ins wirkliche Leben

von Eckhard Supp

Anfangs gab es TVino nur virtuell, pardon online – gegründet als Videoblog mit dem bekannten Hamburger Sommelier Hendrik Thoma als Galionsfigur. Dass der Weinhandels-gigant Hawesko aus Tornesch bei Hamburg hinter der Operation steckte, verstand nur, wer sehr genau hinschaute oder nachfragte.

Gedacht war TVino als Versuch, nicht mehr nur den klassischen, in der Regel männlichen, älteren Weinfreund zu erreichen, sondern auch jüngeres Publikum anzusprechen. TVino sollte ein Testlabor für Hawesko werden. Hier wollte man verstehen, wie der Kunde der Zukunft tickt. Aber das Online-Geschäft ist kein einfaches. Das weiß man heute. Und Hendrik Thoma war offenbar doch weniger der Typ „junges Publikum“, als man gehofft hatte. Nach zwei Jahren wurde die Zusammenarbeit eingestellt.

Den Webshop gibt es immer noch. Natürlich. Und er adressiert nach wie vor das junge Publikum, wie schon der Untertitel der Seite „Wein ohne Dresscode“ verrät. Auch „Gau-mensex“, „sexy Rotwein vom Mann mit Hut“ verspricht eines der Angebote. Und, ganz klassisch, heißt es dann: „Die Preise purzeln.“ Aber man verstand bei Hawesko, dass das anvisierte Publikum anders an-

gesprochen werden musste. Nicht mehr nur virtuell, sondern auch ganz real.

So entstand die Idee eines Weinladens, einer kleinen Weinbar, in Hamburgs Szene-und-Sünden-Stadtteil St. Pauli. Eingeklemmt zwischen Reeperbahn und Schanze, zwischen Rotlichtviertel und Autonomenhochburg. „Früher gab es hier nur Puffs“ sagt die Chefin des Ladens, die Sommelière Stefanie Döring, die einst im Hamburger Nobelhotel Louis C. Jacob den Beruf einer Hotelfachfrau lernte. TVino war und ist ihr Baby. Und so ist es nur logisch, dass die neuen Weine im Angebot heute von ihr präsentiert werden. Vierzehntägig auf TVino. Virtuell.

Was im Regal steht – virtuell wie real – sucht sie höchstpersönlich aus. Natürlich! Und erklärt ihre Linie: „Die Weine, die wir verkaufen, müssen uns selbst schmecken. Dabei muss vor allem die Qualität stimmen. Die 20- und 30-Jährigen von heute wissen, was gut ist. Und sind dann auch bereit, Geld auszugeben. Zweifundneunzig-Weine wollen die nicht.“ Kleine Snacks gibt es auch dazu. Und Kaffee. Natürlich!

Eröffnet wurde der Laden im Dezember 2014, und fragt man Stephanie Döring, ob er erfolgreich ist, antwortet sie: „Hawesko hat uns erlaubt, bei Erfolg das Personal des Ladens aufzustocken. Anfangs war ich alleine, heute sind wir im La-

den schon zu viert.“ Natürlich weiß Döring, dass der Laden an dieser Stelle erst durch die Gentrifizierung des Viertels möglich wurde. Und sieht auch die Gefahr, dass das zu sehr versnobt. „Dann wäre das TVino-Konzept hier nicht mehr möglich.“

Im Regal steht alles, was der Markt an skurrilen Etiketten hergibt. „Puro“, „Little Eagle“, „der ehrliche Liter“, „Boom Boom“, „Pop“, „in Pork we trust“, „A Summer’s Table“, „der silvaner“ oder „Popeo – flying white pig“ heißen die Weine. Aber auch die Spitze des deutschen Weinbaus ist vertreten: Von Winning, Balthasar Röss, Franzen, Rebholz, Koehler-Rupprecht, Wageck-Pfaffmann, Maximin Grünhaus liest sich die Liste des Gothas.

Geschenkt ist auch bei TVino nichts, vor allem nicht der Erfolg. Und ein Laden für jüngeres Publikum lebt vom Wandel. Wo klassische Weinläden vor allem auf ihre Treue zum etablierten Sortiment schwören, weiß Stephanie Döring: „Wir müssen jeden Monat mindestens zwei neue Weine anbieten. Sonst werden uns die Kunden untreu.“

TVino Weinladen & Bar
Paul-Roosen-Straße 29
22767 Hamburg
Tel: 040-370 29728
www.tvino.de
weinladen@tvino.de





Foto: Eckhard Supp

Stephanie Döring ist Mitgründerin und Chefin der Weinbar von TVino

Unser Angebot für Sie! 2 Ausgaben **mare** kostenlos und unverbindlich testen

„Es gibt wenige Produkte auf dem Hochglanzmarkt, die auf ähnlich hohem Niveau über nun schon Jahre hin Journalismus pur bieten.“
Süddeutsche Zeitung



Jetzt bestellen unter:
+49 40 3007 3536
oder per E-Mail an:
service@abo.mare.de

Sie erhalten die zurzeit im Handel erhältliche mare plus die nächste aktuelle Ausgabe frei Haus zugeschickt. Sollten Sie 2 Wochen nach Erhalt des zweiten Heftes mare regelmäßig beziehen wollen, so müssen Sie nichts weiter tun, Ansonsten lassen Sie uns bitte eine kurze Nachricht unter den oben angegebenen Kontaktdaten zukommen.

Der STURZ

Zunächst hatte es ausgesehen, als hätten Ferdinandos Probleme mit dem Riss der beiden Menisken begonnen. Den hatte er sich zugezogen, als er – zumindest behauptete er das – beim Versuch, sein geliebtes Kätzchen vor einem wild gewordenen Hund zu retten, von einer meterhohen Steinmauer in seinem Garten sprang. Ich wusste, dass der Hund mehr Angst vor der Katze hatte als umgekehrt, aber mein Nachbar litt wohl an einem übertriebenen Beschützerinstinkt und fürchtete offenbar, der Hund könne sein Knuddelkätzchen in Stücke reißen.

■ von Gaither Stewart

Was sich seinerzeit dagegen wirklich abgespielt hatte, unterschied sich dabei deutlich von seiner ständig wiederholten Darstellung. Zum Zeitpunkt seines „Sprungs“ von der Mauer war ich nämlich ganz in der Nähe – nur durch einen Drahtzaun von ihm getrennt – und sah die gesamte Abfolge der Ereignisse. Und ich schwöre, er sprang nicht, sondern er fiel. Und zwar hart. Wie gewöhnlich war Ferdinando bereits ein wenig von seiner ersten Flasche Brunello des Tages beschwipst, und übergewichtig war er sowieso – das Resultat von zu vielen Tagen, zu vielen Wochen, Monaten oder sogar Jahren zu vieler Flaschen

Wein, was dazu geführt hatte, dass sein Bauch weit über den Gürtel heraushing. Das Wort Mäßigung existierte in seinem Sprachschatz nicht. Tatsache ist, dass wir an jenem Tag in eine Unterhaltung vertieft waren – wie so oft in jenen Zeiten: ich am Zaun und er auf der Mauer. Ferdinando war, wie es seinem Naturell entsprach, von seinen eigenen Worten abgelenkt. Er hatte gerade erst einen seiner kernigen Aphorismen von sich gegeben, die ich gewöhnlich aufschrieb, um mich später auf sie berufen zu können: „Obwohl wir es kaum bemerken, steht immer ein Schatten unser selbst hinter uns, ganz wie die Noten eines Musikstücks, das noch in der Luft schwebt, Stunden, nachdem die Musik schon verklungen ist ...“



Auf meine Frage durch den Drahtzaun, welche Rolle sein Schatten denn für ihn spiele, meinte Ferdinando, er sei die treibende Kraft in seinem Leben. Genau in diesem Augenblick – er fuchtelte mit den Armen herum, um die Bedeutung seiner Aussage zu unterstreichen – verlor er das Gleichgewicht, strauchelte und fiel von der Mauer, wild mit den Armen sowie seinen langen, dünnen Beinen um sich schlagend und tretend. Mit dem Dröhnen eines stampfenden Elefants landete auf seinen Füßen, direkt neben dem erschreckten, aber immer noch kläffenden Hund und dem kreischenden Kätzchen. Mit dem Kätzchen im Arm und nach dem Hund tretend, schaute er mich anschließend hinter dem Drahtzaun an, als hätte es den Sturz nie gegeben

und brachte seinen Aphorismus zu Ende: „... so, wie der Atem des Lebens noch einige Minuten nach dem Tode über dem leblosen, sich entleerenden Körper schwebt.“

Das war Ferdinando. Genie oder Clown blieb immer unklar. Nach dem Fall kam er in normalem Schritt zum Drahtzaun, der uns trennte, und den wir beide hassten, und sagte: „Zum Glück bin ich nicht auf den Kopf gefallen“, und reichte mir das Kätzchen über den Zaun. „Halte Dolcezza einen Moment, bis ich diesen bössartigen Köter losgeworden bin. Eigentlich ist es ja ein lieber, kleiner Hund, aber er dreht durch, sobald er eine Katze sieht.“

Ferdinando war einer jener Menschen, die oberflächliches Wissen über eine Unmenge von Themen

besitzen. Da ich eine Zeit lang in Amsterdam gelebt hatte, liebte er es, mir Geschichten über die Stadt als Heimat des Liberalismus zu erzählen. „Die Anti-Hobbesianische Stadt“ nannte er sie, eine Stadt die versuchte, all jene ökonomischen Probleme zu lösen, die „das Leben der Menschen einsam, arm, böse, brutal und kurz“ machen. So wie es in Thomas Hobbes Klassiker „Leviathan“ beschrieben ist. Eine Welt, die Hobbes durch eine ersetzen wollte, in der nichts mehr virtuell, alles reell war.

Er berichtete, an der Mailänder Bocconi Universität einmal ein Papier über den großen Schüler des Liberalismus von Baruch de Spinoza, Johan de Witt, geschrieben zu haben. Der war „Stadholder“, Gouverneur der Stadt Amsterdam und der gesamten holländischen Provinz. Für den sei der „gottlose“ Einfluss Spinozas tödlich gewesen, da sich im Schicksalsjahr 1672 die Konkurrenten Hollands, England und Frankreich, zusammenschlossen hatten, um gegen ihn und die damals reichste Stadt der Welt ins Feld zu ziehen.

Nachdem sich über der englischen Invasion der Reichtum der holländischen Aktionäre an der Amsterdamer Warenbörse verflüchtigt hatte, erhoben diese sich gegen de Witt; erstachen, hängten, vierteilten und verbrannten ihn.

Ferdinando wusste, dass er – ganz wie de Witt vor seinem Fall – an einem Wendepunkt seiner Karriere stand. Deshalb, und weil er wohl das Bedürfnis verspürte, sich jemandem anzuvertrauen, erzählte er mir, dass er in seinem Job als Nachwuchs-

manager des Investmentzweiges einer großen nationalen Versicherungsgesellschaft – die natürlich an der Londoner Börse notiert war, wie er beiläufig einfließen ließ – mehr Geld verdient hatte, als er

sich je erträumt hätte. Und das, wie er mit einem vordergründig schuldbewussten Kichern zugab, ohne wirklich je etwas von Versicherungsmathematik verstanden oder an seinem Job Freunde gefunden zu haben.

Einmal – das war vor seinem Sturz von der Mauer – hatte er mich und Giulia zu einer Dinnerparty mit zwei Managern der Versicherung eingeladen. Bei Kaffee und Cognac – Martini Cocktails, sardischer Weißwein und natürlich Brunello waren da schon in Strömen geflossen – flüsterte mir einer der beiden laut hörbar zu, dass die Bosse der Firma nicht so richtig wussten, was sie von meinem Freund Ferdinando halten sollten. Sollten sie ihn in den kleinen Zirkel der Entscheider befördern ... oder ihn feuern? Er respektierte keinerlei Firmenregel, kam ins Büro, wann immer es ihm passte, arbeitete aber dann wieder ganze Nächte durch und schaffte es wunderbarerweise immer wieder, die Firma aus einer Investmentkatastrophe nach der anderen zu retten.

Während mir der eine der rotgesichtigen Manager mit heiserer Stimme ins Ohr flüsterte, hörte ich Ferdinando, wie der dem anderen seine Lebensphilosophie erklärte, wobei der mehr daran interessiert schien, meiner Frau Giulia in den Ausschnitt zu starren. „Das Leben wird nicht etwa durch Wendepunkte strukturiert, sondern durch einen Prozess

ER RESPEKTIERTE KEINE FIRMENREGEL, KAM INS BÜRO, WANN IMMER ES IHM PASSTE, ARBEITETE ABER DANN WIEDER GANZE NÄCHTE DURCH

allmählicher Zersetzung durch permanente Schläge. Ähnlich denen, mit denen ein Boxer sich seinen Gegner systematisch für den unvermeidlichen, fatalen Schlag zurechtlegt, an den sich die Leute dann als Knock-out-Schlag erinnern. Es ist jener

Schlag auf den wir vorbereitet sein müssen, den wir dann aber auch später für alle Niederlagen verantwortlich machen können.“ Ich musste an mich halten, um ihn nicht zu unterbrechen, denn ich hat-

te verstanden, dass er gerade eine Äußerung Scott Fitzgeralds ein wenig verdrehte, um sie für seinen eigenen Fall passender zu machen.

Nach diesem Dinner und nach seinem Sturz veränderte sich mein Freund Ferdinando. Einige Tage, vielleicht eine Woche lang schien er noch völlig normal zu gehen und abends spielte er mit seinem zehnjährigen Sohn Dario auf den Feldern gegenüber unserer Häuser Fußball. Aber dann, langsam aber stetig, als litte er immer mehr un-

ter den Schlägen seines imaginären Boxgegners, begann er zu humpeln und beklagte sich über Schmerzen in den Knien, die er sowohl auf die Buckel und Löcher im Fußballfeld, als auch auf seinen mythischen Sprung zur Rettung des Kätzchens schob. Die Schmerzen wurden so stark, dass Antonia, seine Frau, ihn überreden konnte, trotz einer panischen Angst vor Ärzten und Spritzen einen Orthopäden aufzusuchen, der ihm Kortison spritzte. Wieder zu Hause, spielte Ferdinando Fußball wie früher, rannte auf dem Feld herum und erklärt mir, dass dieser Sturz entgegen dem Anschein wohl doch kein Knock-out-Schlag gewesen war. Die Dinge schienen wieder ihren normalen Gang zu gehen. Zwei Monate später aber humpelte er wieder, die Schmerzen waren wieder da, und der Doktor gab ihm eine zweite Spritze. Ferdinando entschied, dass dies die letzte gewesen sein sollte. Wir saßen zusammen und hatten die zweite Flasche schon fast geleert, als ich Tränen in seinen Augen bemerkte. Er klagte, dass „der normale Zustand des empfindsamen Erwachsenen tendenziell einer der Unzufriedenheit“ sei. „Spinoza?“, fragte ich, der Schriftsteller, ihn. „F. Scott Fitzgerald“, antwortete er, mit triumphierendem Unterton trotz der Tränen.

Wie jeder weiß, schneit es in Rom sehr selten. Deshalb kam dieser Schnee für alle, auch die Meteorologen, vollkommen unerwartet. Es war der heftigste Schneefall seit Menschengedenken, und

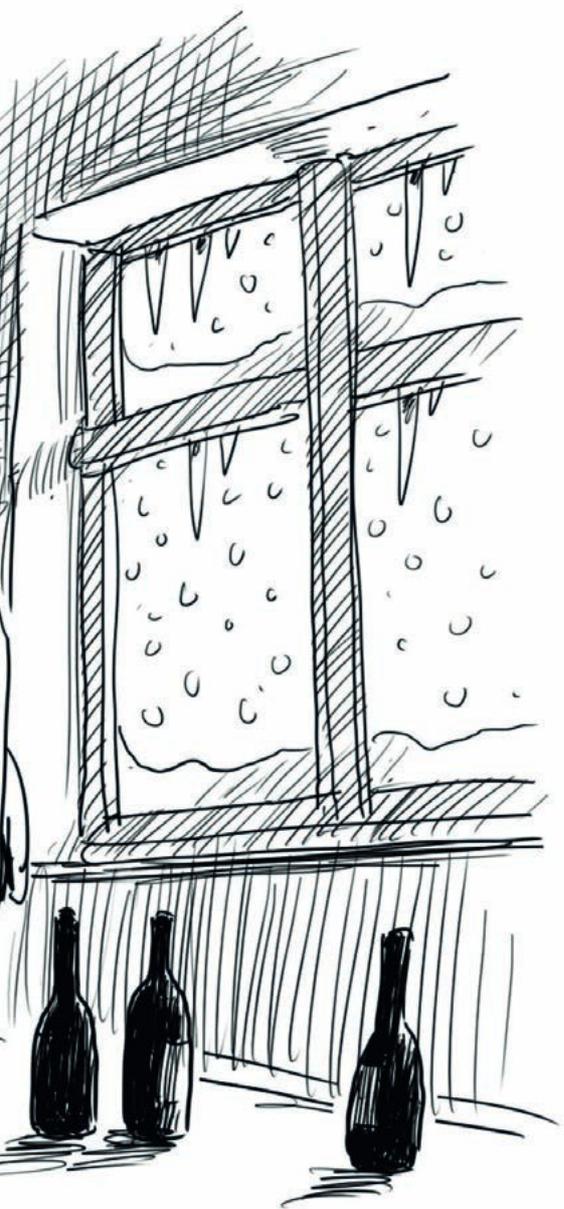
ZWEI MONATE SPÄTER HUMPELTE ER WIEDER

auch der späteste im Jahr. Die Flocken begannen in der ersten Aprilwoche, eine Woche vor Palmsonntag, zu fallen, als der normale Ostertourismus schon anließ. Als ihre Größe und Geschwindigkeit zunahm, wurde das, was Rom da traf, zu einem ausgewachsenen Schneesturm. In unserem Vorort lag der Schnee fast fünfzig Zentimeter hoch, und es sah so aus, als würde er über die gesamte Osterzeit liegen bleiben.

Der öffentliche Nahverkehr wurde eingestellt, Lebensmittel waren knapp, kurz: das normale Leben kam zum Stillstand. Während dieser Krise brachte Antonia häufig ihre Kinder in unser Haus, wo sie und Giulia die Zeit totschlügen. Ferdinando und ich saßen derweil in seinem Büro und tranken seine Rotweine. Während er im Büro herumhumpelte und in der Küche nach Käse suchte, stapfte ich die Kellertreppe rauf und runter, um trinkbaren Nachschub zu besorgen. Er machte sich nichts aus dem Schneesturm, und hätte Antonia sich nicht immer beklagt, wäre er mit der Situation ziemlich glücklich gewesen. Er machte Feuer im Kamin, und wir zogen unsere Stühle näher. Während wir die Gläser leerten, begann Ferdinando zu reden, wie er nie zuvor geredet hatte; ohne Hemmungen kehrte er sein innerstes Selbst nach außen.

Wie melancholisch, nicht“ sagte er mit zufriedennem Ausdruck in den Augen. „Wie eine Art nostalgischen Gefühls, das man selbst für Orte empfindet, an denen man noch nie war oder die man nie im Leben sehen wird. Wenn unser Vorortzug nachts um die Kurve bei La Storta fährt, mit seinen Scheinwerfern, die sich majestätisch um die Biegung tasten, dann bleibt mir immer fast das Herz stehen. Und ich werde beim Anblick der gelben Lichter des Dorfes auf dem Hügel traurig. Meine Gedanken scheinen





so weit entfernt von dem, was andere Menschen denken. Manchmal fühle ich mich ganz seltsam, so, als wüsste ich Dinge, die andere nicht wissen und manchmal so, als kennte ich keinen anderen Menschen auf der Erde. Meine Isolation ist die einer Person, die Raum und Zeit mit anderen teilt, die ihrerseits ebenfalls alleine sind, wobei ein Teil von dir die anderen immer noch erkennen kann.

„Vielleicht wünscht sich jeder diese herrliche Isolation, diese totale Entfremdung“, unterbrach ich seine Träumerei ... „Vielleicht ist es das, was wirklichen Reichtum ausmacht. Vielleicht erfährt jeder von Zeit zu Zeit diese Entfremdung von anderen ... und von sich selbst.“

Ferdinando ignorierte meinen Einwand und starrte verträumt ins Feuer. „Wie ich sagte, du musst dich anstrengen, um dein Leben zu gestalten. Vielleicht träumst du ja nur von einem Leben. Wie die Geschichte, hat auch das Leben seine eigenen Rhythmen, sein eigenes mysteriöses Maß. Es stellt seine eigenen Anforderungen, verlockende wie enttäuschende. Auch der Schein ist eine Art von Leben. Und meine Träume.

„Mein ganzes Leben lang hatte ich ein reiches Traumleben. Ich kann von einem Traum zum nächsten übergehen oder ihn auf später verschieben oder einen besonders schönen Traum wiederholen. Ich kann meine Träume manipulieren, so dass sie zu echten Bestandteilen meines Lebens werden. Du wirst dich fragen, warum all diese Träume, all dieser Schein? Als ich ein Junge war, waren Träume und Schein mein Sicherheitsnetz. Mein Zufluchtsort. Überleg mal, wie das bei dir war. Glaubst du nicht, jeder müsste eine solche Fluchtroute haben? „Ich lebte immer wie auf einem Drahtseil über dem Abgrund. Auf Messers Schneide. Das verlangt Courage. Oder Naivität. Immer nahe dran, außergewöhnlich zu werden. Ja, außergewöhnlich. Bis ich

dann, aus Angst, den letzten Schritt zu tun, immer in die Reihen des Normalen zurückgekehrt bin. Und mich ... niedergelassen habe. Ja, das ist das Wort, das ich gesucht habe. Die Enttäuschung danach war dann immer umso größer, als ich ja wusste, dass ich außergewöhnlich bin.

„Wer würde sich selbst nicht insgeheim als außergewöhnlich betrachten? Du musst zugeben, dass auch du in der Tiefe deines Herzens glaubst, außergewöhnlich zu sein. Wenn nicht, warum lebstest du sonst? Ich glaube, dass jeder von uns einzigartig ist. Das ist jedenfalls das, was ich im Innersten meiner Welt des Scheins weiß. In meinen Träumen.“

Unser kurzer Abstecher ins Paradies der Träume endete jäh, als es zu tauen begann, die Züge wieder fuhren, und die Lage sich normalisierte. Antonia brachte die Kinder für eine Impfung nach Norditalien, und am folgenden Tag war Ferdinando wieder in der Lage, zur Arbeit zu gehen. Allerdings nur, um zu erfahren, dass er in der Zwischenzeit „zurückgetreten“ worden war.

Seine Reaktion auf die Kündigung kam mir seltsam vor. Er war weder verärgert, noch glücklich, nur verwirrt. Es war sein erster und einziger Job gewesen, und er hatte nicht die Spur einer Ahnung gehabt, dass er in die Schusslinie geraten war. Für unentbehrlich hatte er sich gehalten, und das, obwohl er ja zugab, keine Ahnung von Versicherungsmathematik zu haben.

Mit einer großzügigen Abfindung, seinen Aktienoptionen sowie der einen oder anderen Vergünstigung, war er jetzt immerhin ein ziemlich wohlhabender Mann. Was ihn störte, war denn auch eher die eigene Fehleinschätzung seiner Position in der Firma. Ganz der Philosoph, beschrieb er das mit

einem Sprichwort: „Il gioco è bello se dura poco“, das Spiel ist schön, wenn es kurz ist. Und fasste seine runderneuerte Lebensphilosophie mit einem anderen Fitzgerald-Zitat zusammen: „Ein Mann erholt sich nicht nur von solchen Schlägen – er wird durch sie zu einer anderen Person, und letztlich

findet diese neue Person auch neue Aufgaben.“

Ich sagte ihm zwar nicht auf den Kopf zu, dass er schwandelte, sah aber, dass er spürte, was ich von seinen Sprüchen hielt. Schnee und Eis verschwanden Ende April,

der Mairegen spülte die letzten Reste des Schneesturms hinweg, im Juni füllte eine Hitzewelle die Strände der Stadt mit fröhlichen Römern. Die kosmische Ordnung war wiederhergestellt.

Nur Ferdinandos Leben war jetzt vollständig aus dem Ruder gelaufen. Er musste zum Gehen einen dicken sardischen Hirtenstock benutzen, und nachdem eine Untersuchung ernsthafte Verletzungen und die beiden gerissenen Menisken zum Vorschein gebracht hatten, stimmte er einer Operation zu. Hinzu kam, dass Antonia mit den Kindern nicht zurückkam, sondern den Sommer im Norden verbringen wollten.

An den Abenden, wenn er mit seinem Wein zu uns zum Essen kam, war es für Giulia und mich offensichtlich, dass er versuchte, gute Miene zum bösen Spiel zu machen. Er vermisste seine Familie, seinen Job und das Fußballspielen mit den Kids auf dem Stoppelacker. Seinen Plan, in der Nähe eine große Villa mit Blick aufs Meer zu kaufen, gab er auf, jetzt, da seine Karrierepläne bei der Versicherung gescheitert waren. Gleichzeitig hörte er von Antonia, dass sie mit den Kindern das gesamte nächste Schuljahr im Norden bleiben wollte, da sie angeblich die von beiden lange gesuchte, ausgezeichnete englische Privatschule gefunden hatte.

Ferdinando wusste schlicht nicht mehr, was er mit

FERDINANDOS LEBEN WAR AUS DEM RUDER GELAUFEN. ER MUSSTE ZUM GEHEN EINEN DICKEN HIRTENSTOCK BENUTZEN

seiner Zeit anfangen sollte. Sein Haus schien ihm größer und größer zu werden, die Gärten zu teuer im Unterhalt. Und sein Weinvorrat schrumpfte mit dramatischer Geschwindigkeit, weil er seine gesamte Freizeit in Gesellschaft seiner Rotweine verbrachte.

Eines Abends trödelten wir wieder bei einer Flasche. Das Dinner war von langen Schweigeminuten gezeichnet gewesen, in denen wir alle unseren Gedanken nachgingen. Nachdem Giulia sich zurückgezogen hatte, bestand Ferdinando darauf, dass wir eine Flasche Brunello öffnen sollten, von der ich wusste, dass es seine letzte war. Der Septemberregen schlug gegen die Fenster des dunkler werdenden Esszimmers. Giulia hatte eine kleine Kerze angezündet, die jetzt fast abgebrannt war. Dolcezza schlief zusammengerollt auf Ferdinandos Schoß.

„Sie sieht aus, als wäre sie im Himmel“, merkte ich an. „Katzenhimmel“, antwortete Ferdinando, „sie hofft nur, dass niemand ihre Ruhe stört.“ „Nichts ist dunkler und intimer als ein regnerischer Septemberabend“, sagte ich, „wenn die große Hitze vorbei ist, aber die Kälte noch nicht angekommen. Ich glaube, es ist die plötzliche, intensive Dunkelheit, die einen glauben lässt, es sei schon mitten in der Nacht.“

In einer wirklich dunklen Nacht der Seele ist es immer drei Uhr morgens“, murmelte Ferdinando, „F. Scott Fitzgerald.“ „Was meinst du damit?“ „Ich meine, dass alles so grell und blendend ist, dass wir nur Dunkelheit sehen. Ich verstehe jetzt, wie blind ich früher war.“ „Früher, wann?“ „Vor meinem Sprung von der Mauer.“ „Du meinst deinen Sturz von der Mauer ...“ „Meinen Sprung von der Mauer, um Dolcezza zu retten“, erwiderte er und streichelte das Kätzchen sanft zwischen den Ohren. „Und vor dem Schnee.“ „Du meinst den Schneesturm.“ „Ich meine den Schneefall und den

Sprung! Giacomo, hör endlich auf mit deiner Haarspalterei. Trink deinen Wein und hör mir zu!“ „Ok, ist ja dein Wein. Leg los!“

Es gibt zwei Arten menschlichen Verhaltens, mein Freund. Da ist zunächst die weit verbreitete, gewollte Blindheit gegenüber der Realität, bei der du die offensichtlichen Fakten einfach ignorierst ... so wie ich in meiner Firma. Es sind Tatsachen, die deine Behaglichkeit und Ruhe stören. Ich zum Beispiel wollte nicht sehen, dass mein Verhältnis zu denen auf wackligen Füßen stand, dass ich verwundbar war.

Dann gibt es noch das Konformitätsgesetz, das von dir verlangt, jemand anderes zu sein, um von deinem sozialen Milieu akzeptiert zu werden. Dass dein Denken im Einklang mit dem der anderen steht. Es ist diese Haltung, die ich so erschreckend finde. Zusammen prägen diese beiden Verhaltensweisen aber die große Mehrheit der Menschen. Wenn das aber so ist, wie kann dann deine eigene Individualität noch zum Vorschein kommen? Sag mir's!“

Wie ein Chemiker schenkte ich die letzten Tropfen Brunello, den Wein, mit dem Ferdinando einst so sorglos umzugehen pflegte, zu exakt gleichen Teilen in unsere beiden Gläser, schob Ferdinand seines zu und erhob meines um anzustoßen. „Jetzt aber, Giacomo“, sagte er und stieß sein Glas mit einem lauten, fast freudigen „Kling!“ gegen meines, „habe ich das Gefühl, das alles hinter mir gelassen zu haben.“



Nach dem Essay über die Toskana der Rebellen und Briganten schickte der in Rom lebende amerikanische Schriftsteller Gaither Stewart uns jetzt eine Novelle über die Wein- und Lebenskrise seines Freundes Ferdinando.

A GLASS IS A GLASS IS A GLASS

Eine Vision, nicht mehr und nicht weniger, steckt hinter der neuen Gläserserie, die kürzlich von der Zieher KG aus dem oberfränkischen Himmelkron und dem Sommelier Silvio Nitzsche, Betreiber der Wein.Kultur.Bar in Dresden, vorgestellt wurde. Es ist die Vision einer gänzlich anderen Herangehensweise an das Thema „Welches Glas für welchen Wein?“.

Im Unterschied zu klassischen Gläserserien, die für einen bestimmten Weintyp ein besonders geeignetes Glas zur Verfügung stellen – das reicht von der einfachen „Weißwein-Rotwein-Schaumwein“-Serie bis hin zu ausgefeilten Differenzierungen, die noch für den jungen und für den alten Bordeaux unterschiedliche Formen anbieten – setzen Zieher und Nitzsche auf die individuellen Geschmackspräferenzen des Konsumenten. Im Prinzip, so bestätigte uns die Firma auf Anfrage, soll jedes Glas für sämtliche Weine geeignet sein. Die Gläser heißen deshalb auch nicht „Chardonnay“ oder „Syrah“, sondern „Fresh“, „Straight“ oder „Balanced“, und der Weinfreund wählt jeweils das Glas, das die gewünschte Geschmackskomponente im Wein am besten unterstreicht: Frische,

Geradlinigkeit, Intensität, Balance oder Kraft.

Eine interessante Vision! Wir ließen uns die Gläser für eine Probe mit vier verschiedenen Weinen schicken. Schon der erste Blick auf die Kartons sorgte dann aber für Ernüchterung. Was in den Weinnamen noch sorgsam vermieden wurde, nämlich die Zuordnung der einzelnen Gläser zu bestimmten Weintypen, tauchte schon in den Kurzbeschreibungen wieder auf: Das „Balanced“ beispielsweise wird als Glas „für weiße und rote Burgunder, große Piemonteser, sehr opulente Roséweine, alte Jahrgangschampagner“ gepriesen. Klingt irgendwie sehr klassisch!

Bei der Probe schmeckten die Weine in den einzelnen Gläsern tatsächlich unterschiedlich – allerdings nicht so, wie man es den Weinnamen nach erwartet hätte. Unser Weißwein, ein junger Sortenverschnitt, zeigte sich im „Fresh“-Glas aromatisch und mit herber Säure, wie es der Glasname erwarten ließ. Allerdings zeigte sich die Säure im „Balanced“-Glas noch grüner und herber, während das „Intense“ viel Saft und eine deutlich größere Ausgewogenheit brachte. Am aromatischsten und in der Nase wie am Gaumen überdurchschnittlich fruchtbetont zeigte er sich dann im „Rich“-Glas. Hätte man das erwarten sollen?



Fotos: Eckhard Supp, Firmenfoto

Ähnlich verwirrend waren die Ergebnisse bei den anderen verkosteten Weinen. Ein kräftiger portugiesischer Roter zeigte im „Fresh“ Noten von Rumtopf und bitterer Lakritze in der Nase, etwas zu trockene Tannine am Gaumen. Auch er war nicht etwa im „Balanced“, sondern im „Straight“ und im „Intense“ am harmonischsten, präsentierte sich dagegen ausgerechnet im „Balanced“ mit markanten, wenn auch leicht sandigen Tanninen.

Noch verwirrender ist das Bild, wenn man sich die Zuordnung in der täglichen Praxis vorzustellen versucht. Soll man beim Eindecken des Tisches – immerhin sind diese Gläser angeblich vor allem für die Gastronomie bestimmt – immer erst den Gast fragen, welchen Geschmackscharakter er bei seiner Flasche Pétrus, Charlemagne oder Braunerberger Juffer besonders betont haben möchte? Oder muss der arme Sommelier erst sämtliche Weine in allen angebotenen Glästypen

verkostet haben, bevor er weiß, welches Glas er welchem Gast zu welchem Wein empfehlen sollte?

Klar! Elegant und außergewöhnlich sehen die Gläser mit ihrem flachen Glasboden und dem darin eingearbeiteten Wulst, der beim Schwenken für zusätzliche Verwirbelung und damit Oxidation des Weines sorgen soll, wirklich aus. Das leichte Material sorgt zusätzlich für einen noblen Touch. Polieren allerdings möchte man diese Gläser nicht, denn das setzt nicht nur Fingerfertigkeit, sondern auch Zeit und Muße voraus. Ob man die im Gastronomiebetrieb immer hat?

SCHWARZ SCHLÄGT ORANGE

Orange Weine möchten Sie? Ohne Schwefel, möglichst naturbelassen? Alles in Zukunft kein Problem, glaubt man James Kornacki, einem Absolventen der chemischen Fakultät von Chicagos



Northwestern University. Der versucht gerade, per Crowdfunding ein Startup zu finanzieren, das im kommenden Februar mit einem, wie es bescheiden heißt, „revolutionären Accessoire den Weinkonsum auf eine völlig neue Grundlage“ stellen soll.

Üllo heißt das schwarze Teil mit der Form eines halben Hühnereis. Wie es funktioniert, wird auf der Website leider nur in sehr knappen Worten angedeutet: Im oberen Teil des Eis soll ein Filter aus Polymeren – das sind große Moleküle wie etwa Zellulose, Polyethylen oder PVC – aus dem Wein die Schwe-

felmoleküle herausfiltern, ohne andere Weinbestandteile zu verändern. Im unteren durchsichtigen Teil des Eis sorgt eine Art zuschaltbarer Spirale dafür, dass der Wein auf Wunsch zusätzlich „gelüftet“ wird.

Angeblich ist das Verfahren als Patent angemeldet, haben bereits 1.423 Interessenten 157.000 Dollar eingezahlt und ist das Projekt damit bereits jetzt überfinanziert. Genügend Käufer, die in die miraculösen Fähigkeiten von Üllo glauben, gibt es also. Bleibt nur zu hoffen, dass das geköpfte schwarze Ei nicht, wie in der Werbung ange-

kündigt, Weine auf ihren Naturzustand zurückführt. Das wäre dann nämlich mit Sicherheit nicht im Sinne des Weinfreunds.

FALSCHER MARKE?

Am Anfang war alles noch richtig. In „Liebesgrüße aus Moskau“, dem 1963 mit Sean Connery in der Hauptrolle gedrehten zweiten Bond-Film, öffnet der Held eine Flasche Champagner jener Marke, die er in Ian Flemings Romanen trinkt: Taittinger. Erst sechs Filmfolgen später, in „Leben und Sterben“ lassen, greift 007 dann

zu der Champagnermarke, die ihn bis heute begleitet: Bollinger. Waren die flüssigen Protagonisten der Filme bisher gängige Bollinger-Füllungen wie der „R.D.“ oder die „Grande Année“, so hat die Firma aus Ay zur neuesten Folge, die Anfang November unter dem Titel „Spectre“ in die Kinos kam, eigens eine 007-Cuvée kreiert. Sie hört auf den Namen des Films und wird in einer Metallbox vertrieben, die den Wein nach Herstellerangaben zwei Stunden gekühlt halten soll. Angeboten wird der Grand-Cru-Brut derzeit zu Online-Preisen um die 150 Euro.

MOSEL

FASZINATION WEIN

HOCH HINAUS

Eine Fahrt auf der Monorackbahn bietet deutlich mehr Abenteuer als jeder Freizeitpark und die steilen Schieferlagen sind das größte Freiluft-Fitness-Studio der Welt.

www.weinland-mosel.de

REVOLUTION MIT HOPFEN UND MALZ

■ von Gabriella Gallozzi

Die Zahlen sind noch unbedeutend, eher mickrig, die Qualität aber ist groß. Noch größer sind investierte Leidenschaft, Herzblut, Enthusiasmus, Kreativität und die Lust am Experimentieren. Die Rede ist von einer Revolution. Einer, die Italien, dem klassischen Weinland, dem Land mit dem geringsten Bierkonsum in Europa, einem Land ohne jegliche Brautradition, nicht nur zu einem einschneidenden und nachhaltigen Wandel seiner Tischgewohnheiten, sondern sogar zu einem ganz neuen Exportprodukt verhalf.



Wein und Bier vertragen sich in vielen der Gaststätten mit eigener Mikrobrauerei ohne Probleme.



Fotos: Eckhard Supp

Es ist im Falle der italienischen Craft-Biere nicht übertrieben, von einer regelrechten „Bewegung“ zu sprechen. Einer Bewegung, der heute zwischen 400 und 500 über das gesamte Land verstreute Kleinstbrauereien angehören und die in wenigen Jahren immerhin gut zwei Prozent des nationalen Biermarktes erobert hat. Einer kulturellen Bewegung, die es geschafft hat, sogar die fest in der Tradition verankerte Weinbranche des Landes herauszufordern. Denn zwischen Mailand und Palermo sind heute nicht nur Pubs und Kneipen mit vorwiegend jungem Publikum fest in der Hand der neuen Biere – auch aus der Sternegastronomie sind sie nicht mehr wegzudenken.

Es ist eine Bewegung, die weit über die Grenzen der Gastronomie hinaus Wurzeln geschlagen hat: in der bildenden Kunst, in der Musik, ja sogar in der Resozialisierung von Kriminellen, wie im Falle der Marke „Vale la pena“ – auf deutsch wahlweise „es ist die Mühe wert“ oder „es ist die Strafe wert“ –, die von Insassen der römischen Haftanstalt Rebibbia kreiert wurde. Eine Bewegung, die aus den Schicksalen unzähliger Menschen und ihrer Geschichten gestrickt ist.

Und schließlich ist es auch kein Zufall, dass der unumstrittene „Führer“ dieser Bewegung, der Erste im Lande, der es wagte, eine Kleinstbrauerei zu gründen, für sein Produkt den französischen Namen „Baladin“ wählte. Baladin, der Geschichte-

Es ist eine Bewegung, die weit über die Gastronomie hinaus Wurzeln geschlagen hat

Häufig sind die Brauräume für jeden einsehbar und können auch besichtigt werden.



Sogar der Slogan über der Theke des Boja Fauss wurde aus dem Weinbau „entlehnt“.

Die Produkte des Bodens sind die Grundlage für gutes Bier – ganz wie beim Wein

nerzähler. Die Rede ist von Theo Musso. In einem ausgedienten Hühnerstall seiner Familie in Piozzo, unweit der heiligen Hänge von Barolo und Barbaresco, braute der bereits vor 28 Jahren sein erstes Bier, ohne sich je vorstellen zu können, dass das Produkt seiner Bemühungen dereinst nicht nur in allen größeren Städten Italiens, sondern sogar im Herzen Manhattans getrunken werden würde. Mussos Motto lautet „Geschmack im Wandel“, und das wiederholt er, gleich einem Mantra, auf seiner Homepage, wo er für Heimbrauer die Rezepte seiner „Open Source“-Biere veröffentlicht, wo er „Pilgerfahrten“ zu seinem Stammlokal „Casa Baladin“ in Piozzo organisiert, wo er Musikevents initiiert und Gelder zugunsten einer Schule für Behinderte sammelt.

Hopfen aus Alba

„Meine Leidenschaft für Bier hat ihren Ursprung in den Konflikten, die ich als Heranwachsender mit meinem weinbauenden Vater austrug“, erzählt Musso. „Anfangs war es nicht leicht, die Menschen davon zu überzeugen, dass die Minestrone, die da in meinem Kessel kochte, trinkbar sein sollte. Aber schließlich konnte ich selbst überzeugte Weintrinker für mein Getränk begeistern, indem ich ein neues Bierkonzept entwickelte, eines, das bei den Produkten des Bodens begann. Genau wie beim Wein. Erst wird gesät, dann geerntet.“ Heute ist Musso so weit, dass er 85 Prozent der Zutaten für seine Biere selbst erzeugt und das erste zu 100 Prozent italienische Bier auf den Markt gebracht hat. Möglich wurde das, als er selbst seinen Hopfen aus der unmittelbaren Nachbarschaft, von den Rebhängen rund um die Weinstadt Alba beziehen konnte, wo die hoch kletternde Hanfpflanze seit einigen Jahren in direkter Nachbarschaft mit den wertvollen Nebbiolo-Trauben des Barolo kultiviert wird. Leonardo di Vincenzo, Römer und Freund Mussos, sekundiert ihm aus der Entfernung. Der Gründer





Statt Kaffee und Kuchen gibt es frisch gebranntes Bier und einen deftigen Snack.

der „Birra del borgo“ teilt mit dem Pionier des „Baladin“ nicht nur die Leidenschaft für den Gerstensaft, sondern auch die Tatsache, dass die beiden zusammen das erste Craft-Bier-Lokal im Herzen der italienischen Hauptstadt eröffneten. Darüber hinaus waren sie auch die ersten, die mit ihren Bieren die USA eroberten, unterstützt durch „Eataly“, die Feinkostkette Oscar Farinettis. Dem eng mit der Slow-Food-Bewegung verbundenen Piemonteser Unternehmer gehört heute – neben einigen Weingütern und der größten Barolo-Kel-

ITALIENISCHE BIERE EROBERN SEIT EINIGER ZEIT AUCH MANHATTAN

lerei, Fontanafredda – auch die Marke „Baladin“. Di Vincenzo wurde während seines Studiums der Biochemie mit dem Biervirus infiziert. Nach einigen Reisen zu den großen belgischen, deutschen und englischen Brauereien war er dann endgültig davon überzeugt, im Brauen seine Lebensaufgabe gefunden zu haben. Die Eröffnung einer Mikrobrauerei in Borgorose in der Nähe von Rom war der erste Schritt. „Das erste Bier, das ich braute“, erzählt er, „war das Re Ale. Die ersten, denen ich es zum Probieren gab, meinten: gut, aber zu bitter! Davon verkauft

du keine einzige Flasche.“ Das war 2005. Heute ist das Re Ale eines der meistgefragten Craft-Biere Italiens und 35 Prozent der Produktion werden exportiert. „Was sich verändert hat“, erklärt Di Vincenzo, „ist vor allem die Idee, dass Bier nur zur Pizza passt und basta. Unsere Biere werden heute auf den Weinkarten guter Restaurants gelistet und zu anspruchsvollen Speisen serviert. Was auch damit zu tun hat, dass die neue Bewegung vor allem in der gehobenen Gastronomie entstanden ist.“ Qualität, das ist die Trumpfkarte der neuen Kultbiere Italiens. Das erklärt auch Luca Di Bartolomei, dem eine der jüngsten Mikrobrauereien, die 2014 gegründete „Sud“ – gemeint ist der Süden, nicht das deutsche Sud – in San Marco Castelabate am malerischen Strand des Cilento gehört. Schon vor Jahren war der gebürtige Römer in die Heimat seiner Vorfahren zurückgekehrt – in krassem Widerspruch zum Zeitgeist, der nur eine Richtung kannte: Norden. Damals gab es hier nichts. Nicht einmal Strom. Nach zaghaften Gehversuchen in der Gastronomie zusammen mit seinem Bruder Giammarco, hatte Luca schließlich die Idee mit dem Bier und den heute hochgelobten Sorten, die auf die Namen der Winde Mistral, Sciroc (Schirokko) und Ghibli (Gibli) hören.

Im Meer gereift

Eine der jüngsten Spezialitäten von „Sud“ reift gar am Grund des Meeres von San Marco, frei nach dem Vorbild berühmter Portweine oder Champagner. „Unsere Brauerei ist nur 700 Meter vom Strand entfernt. Warum sollten wir von dieser Tatsache nicht profitieren“, meint Di Bartolomei. Gesagt, getan! Und so ließ man sich große Gitterboxen mit GPS-Modul anfertigen, in denen das Bier zwei Jahre unter Wasser lagern kann. Danach sind die Flaschen fast vollständig von Muscheln und anderen Ablagerungen bedeckt, aber „die rühren wir nicht an, damit sie ihr unverwechselbares Aussehen nicht verlieren.“ Insgesamt, so der Brauer, „füllen wir 120.000 Flaschen im Jahr, und

„In diesem Lokal werden Kurse für Abstinenzler organisiert.“







Wo Weinbars selten oder zu elitär sind, trifft sich die Jugend gerne in den Lokalen der Mikrobrauereien.

dabei bleibt es auch, um die Qualität garantieren zu können.“ Eine Exportquote von 40 Prozent mit Abnehmerländern wie China, Deutschland und die USA sagt alles, über den Erfolg Di Bartolomeis.

Viele der Mikrobrauer Italiens wollen allerdings gar nicht exportieren. Sie sehen sich vielmehr als „Untergrund“brauer, deren Alleinstellungsmerkmal gerade in der Regionalität ihrer Produktion wie auch ihres Absatzmarktes liegt. Das gilt auch für „La Dama“, die vor einigen Jahren im römischen Viertel Tufello aufmachte, einem der alten Arbeiterviertel der Hauptstadt, in dem einst Vittorio de Sica „Ladri di biciclette“ (Fahrraddiebe) drehte.

Sozialwohnungen, Arbeitslosigkeit und jugendliche Perspektivlosigkeit gehören zu dem Szenario, in dem Davide Cormaci und Manolo Macrì arbeiten, beide in den Dreißigern, Freunde seit frühester Kindheit, der eine gelernter Designer, der andere Sozialarbeiter mit behinderten Jugendlichen. Einmal entschlossen, sich aufs Brauen zu verlegen, kamen sie zunächst in den Räumen der Pfarrei ihres Viertels unter, wo

sie probieren und experimentieren konnten. Von dort zogen sie ins örtliche Kulturzentrum, wo sie noch heute arbeiten und unter anderem Kurse für Hobbybrauer geben. „La Dama“, erklären die beiden, „ist nicht nur eine Brauerei, sondern eine Art sozialer Integrationswerkstatt.“

Flüssige Tomographie

„Gut trinken heißt wenig trinken“, nehmen Davide und Manolo der Befürchtung den Wind aus den Segeln, bei ihnen werde Alkoholmissbrauch und Komasaufen Tür und Tor geöffnet. „Gerade die handwerklich hergestellten Biere erziehen die Jugendlichen unseres Zentrums dazu, mit dem Alkoholgenuss verantwortungsvoll umzugehen“, erklärt Davide.

„Bier“, so ergänzt Francesco Trimani, Erbe einer römischen Weinhändlerdynastie, „stellt in der Tat auch in Italien für viele Jugendliche den ersten Kontakt mit Alkohol dar. Der Wein kommt später, im Erwachsenenalter.“ Gerade die Craft-Biere



seien ideal, um bei Jugendlichen den Sinn für geschmackliche Vielfalt zu schärfen. Der Übergang zu genussvollem Weintrinken erfolge dann fast automatisch. Zwischen „Craft-Bieren und gutem Wein gibt es keine Konkurrenz, Craft-Bier-Trinker sind auch Weintrinker“, so Trimani. Sagt's und serviert in seiner weit über Rom hinaus bekannten Weinbar unweit des Hauptbahnhofes auch zahlreiche Biersorten, „Baladin“ und „Birra del borgo“ inklusive. Natürlich bieten umgekehrt auch viele der Bierkneipen völlig ohne Scheu die besten Weine der lokalen oder regionalen Produktion an, so das noch junge „Boia Fauss Pensavo Peggio“ in der piemontesischen Weinhauptstadt Alba.

Kastanienbier, Trüffelbier, Pfefferbier, Buchweizenbier ... die Variationsmöglichkeiten sind unendlich, wie auch die Etiketten, auf denen mit den bizzarsten Namen gespielt wird. „Casa di cura“ (Pflegeheim) heißt eine der Marken, die 2014 in Crognaleto in den Abruzzen lanciert wurde. Ihre Biere Namen tragen Namen wie „Tac“ (Craniale Computertomographie), „Flebo“ (Tropfinfusion) oder „TSO“ (Psychiatrische Maßregelbehandlung). Für jeden Geschmack etwas!

Italiens beste Mikrobrauereien im Internet

www.valelapena.it

www.baladin.it

www.birradelborgo.it

www.sudbirra.it

www.birrificiolacasadicura.it

www.defrag.it

www.bojafauss.com



Die Römerin Gabriella Gallozzi war 25 Jahre lang Redakteurin der italienischen Tageszeitung *Unità* und verantwortlich für die Filmkritiken. Seit der Einstellung der Zeitung gibt sie das Online-Magazin *Bookciakmagazine* heraus.

Zwischen Leber und Milz

von Thomas A. Vilgis

Bier hat nicht das beste Image. Nicht nur, weil es als Getränk grölender Massen – „Zwischen Leber und Milz, passt immer noch ein Pils“ –, betrunkenen Fußballfans oder auch politischer Aschermittwochsredner gilt, sondern vor allem wegen seiner geschmacklichen Eintönigkeit: Pils oder Export, glattgebügelt zwischen mehr oder minder ausgeprägten Bitternoten und – mit Ausnahme vielleicht von Weizenbier – ohne wahrnehmbare Aromen. Bier als Essensbegleiter außerhalb der gutbürgerlichen oder Systemgastronomie? Nein Danke!

Das hat sich, Gott sei Dank, geändert und Bier wird, als Folge des aktuellen Craft-Bier-Booms langsam wieder hoffähig. Dabei gab es in anderen Ländern wie etwa Belgien schon immer geschmacklich außergewöhnliche Biere. Die wurden zwar traditionell von deutschen Brauern und Biertrinkern gleichermaßen verspottet, passten sich aber ausgezeichnet selbst in anspruchsvolle Menüs ein. Populärster Kanon der deutschen Spötter: das Reinheitsgebot von 1516, ein Geschmacks- und Aromaverhinderer erster Klasse. Das betraf allerdings, was meist vergessen wird, vor allem das zum Brauen benutzte Wasser, das nicht verunreinigt sein sollte – im 16. Jahrhundert keine Selbstverständlichkeit.

Während beim Wein Böden und Trauben ein großes Spektrum an Primäraromen liefern, die Kellertechnik dann Sekundär- und die Reife Tertiäraromen, musste sich der deutsche Brauer die längste Zeit mit Hopfen, Malz, Wasser und Hefe begnügen. Durch den Hopfen ist Bier immer mehr oder weniger bitter, während beim Wein Säure, Süße und Aromatik trickreich austariert werden können. Erst seit „Aromahopfen“ in zahlreichen Duftvarianten gezüchtet, seit Malze verschiedener Röststufen eingesetzt werden und, last but not least, seit Hefen bei Brauern wie Winzern Ver-

wendung finden, die mit ihren Aromaprofilen neue Möglichkeiten eröffnen, ist auch das Bier nach dem Reinheitsgebot wieder spannend geworden.

Dass Bier nicht immer nur in einer einzigen Grundgeschmacksrichtung gebraut werden muss, haben traditionelle belgische Brauereien schon seit langem demonstriert. So etwa Rodenbach in Roeselare, wo in einem mehrstufigen Fermentations- und Brauprozess proteinarmer Mais zum Einsatz kommt. Während der anschließenden, zweijährigen Holzfasslagerung wird der Geschmack durch Milch- und Essigsäurebakterien weiter entwickelt, und schließlich tun auch in den Fässern und Kellern siedelnde wilde Hefen ihr Werk, wie sie bei Lambic- oder Gueuzebieren bekannt sind. Das Resultat ist ein frisch anmutendes Bier mit einem pH-Wert um 3,4, dessen Fruchtaromen, vanille- und rauchartige Holznoten sowie die perfekt ausbalancierte Säure und Bitterkeit im Zusammenspiel mit Speisen manchen Wein ersetzen können.

Ja, es ist sogar möglich, die Geschmackswelten von Bier und Wein zu verknüpfen: Den Mikroorganismen der Hefen ist es schließlich gleich, woher die Zucker kommen, von denen sie sich ernähren – ob aus der Stärke des enzymreichen Malzes oder aus der Zuckermelange der Trauben. Sie pfeifen dann auf das Reinheitsgebot, produzieren Alkohol und – gemäß ihrem genetischen Profil – jede Menge Aromen. Was dem Winzer recht ist, kann dem Brauer nur billig sein. Eine Straßburger Mikrobrauerei hat das in einem neuen Produkt – im deutschen Gesetzessprech kein Bier, sondern ein bierähnliches Getränk, da es das Reinheitsgebot verletzt – auf den Punkt gebracht: Hopfen, Malz, Hefe und die Maische von Elsässer Trauben werden zusammen vergoren. Das Resultat vereint die regionaltypischen Aromen des Weins mit dem frischen Bittergeschmack des Bieres. Bier und Wein? Alles fein!



Im Reich der Hörner

■ von *Thomas C. Golenia*

Mal ehrlich! Was erwarten Sie, wenn sich Ihnen jemand mit einem Namen wie Dr. König vorstellt? Den netten Filialleiter einer Kreissparkasse vielleicht? Einen Versicherungsvertreter mit dem Unterhaltungswert einer Büroklammer? Wohl kaum aber den asketischen Naturmenschen in T-Shirt und Jesusschlappen, braungebrannt, von drahtiger Statur, der da vor seinem Büro steht und sichtbar Zweifel hat, einem Fachfremden den Sinn seiner Arbeit erklären zu können.

Uli Johannes König ist Chef des Darmstädter Forschungsrings für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V., eines Vereins, der die Methoden der biodynamischen Landwirtschaft erforscht und verbreitet. Dazu gehört im Grunde alles, was mit Landwirtschaft, Weinbau, Tierhaltung, Bodenbearbeitung, aber auch mit Textilien und Ernährung zu tun hat. Seinen Sitz hat der Verein im Grünen, zehn Kilometer außerhalb Darmstadts, auf einer landwirtschaftlichen Scholle, abgeschottet vom Rest der Welt. Wer die Deutschlandzentrale der Biodynamiker besuchen will, muss vorbei an Feldern, knorrigen Eichen und Kiefernwäldern. Ländliche Wohnhäuser wechseln ab mit Zweckbauten aus den Neunzigern, daneben Gärtnereien und Hofläden. Eine Heile-Welt-Idylle, wie entsprungen aus einem Buch von Astrid Lindgren. Auch Demeter, der Marken-

verband, der die Einhaltung der biodynamischen Prinzipien seiner Mitgliedsbetriebe kontrolliert, hat hier seinen Deutschlandsitz – eine sicher nicht zufällige Nähe, dank derer Forschung und Anwendung zwar arbeitsteilig getrennt, aber auch gleichzeitig eng verwoben sind.

„Die düngen mit Kuhhörnern“, ist wahrscheinlich alles, was Otto Normalleser über die Biodynamie zu wissen glaubt. Ganz unrecht hat er damit nicht, und das Bild vom Kuhhorn bringt die Klischees über die Biodynamie für Außenstehende flott auf den Punkt. Aber natürlich ist das Thema Biodynamie weitaus komplexer.

König dämpft übertriebene Erwartungen an den Besuch. Es gebe Menschen, die das Anliegen der Biodynamie selbst nach Jahren noch nicht begriffen hätten. Das Ganze sei eben kein Zack-Zack, kein Mal-Eben, kein Fast-Konsum, nicht geeignet zum Schnellverstehen. Wichtig sei vor allem Beständig-



Kuhhörner sind zu Symbolen des biodynamischen Weinbaus geworden.

Fotos: Thomas Golenia, Getty images

Mithilfe von Kuhhörnern werden einige der Präparate der Biodynamiker hergestellt.



Über mangelnden Zulauf kann Demeter sich nicht beklagen, sagt Dr. König

keit, das nachhaltige Verstehenwollen des Zusammenspiels von kosmischer Energie und natürlichen Kreisläufen.

Im Gegensatz zu anderen Ansätzen des biologischen Landbaus hat der biodynamische eine deutlich spirituelle Ausrichtung. Er geht zurück auf eine Reihe von Vorträgen, die der österreichische Publizist Rudolf Steiner 1924 unter dem Titel „Landwirtschaftlicher

Kurs“ auf Gut Koberwitz in der Nähe von Breslau hielt: so etwas wie der Urknall des modernen ökologischen Landwirtschaftens. Sein Anspruch einer ganzheitlichen Sicht des Menschen und seiner Welt wirkt bis heute nach – neunzig Jahre nach seinem Tode. Lebensmittelskandale, Finanzkrisen, Globalisierung und schwindende Traditionen lassen ihn aktueller erscheinen denn je.

Ja, über mangelnden Zulauf könne Demeter sich nicht beklagen, sagt König voller Genugtuung, die Zuwachszahlen seien zweistellig. Junge, begeisterungsfähige Landwirte und Weinbauern stehen parat. Ihr Antrieb ist es, Konventionen zu brechen, um daraus neue zu formen, ihre Welt soll eine bessere werden. König selbst ist seit Ende der 1980er Jahre dabei. Ein halbes Leben mit Rudolf Steiner, wird man da nicht zwangsläufig betriebsblind? Nein, eher nicht, meint König und lächelt doch.

Steiners Lehren geben Halt. Biodynamisch ausgerichtete Bauern haben heute deutlich weniger mit Glaubwürdigkeitsproblemen zu kämpfen als konventionell arbeitende Betriebe. Vielleicht liegt das daran, dass sich Steiners Anthroposophie nicht über wissenschaftliche Beweise definiert, sondern auf überlieferten Beobachtungen basiert, die ihren Ursprung im vorletzten Jahrhundert haben – in einer Zeit vor und jenseits von blindem Fortschrittsglauben und Technologiehörigkeit. Steiners Jünger nehmen heute bis zu dreißig Prozent Mehrarbeit in Kauf, um auf Pestizide und Kunstdünger zu verzichten. Der Mehraufwand rechnet sich meist; biodynamisch arbeitende Erzeuger können höhere Preise



Fotos: Thomas Golenia

Der Herr der Hörner: Dr. König zeigt seine Schätze.

erzielen als ihre konventionell erzeugenden Konkurrenten. Der Konsument zahlt die gerne, für ihn zählt unterm Strich das Gefühl, beim Kauf eine gute Sache unterstützt zu haben.

Was genau aber macht die biodynamische Arbeitsweise aus? Eines ihrer Hauptmerkmale ist die Verwendung bestimmter Präparate, die beispielsweise mit den eingangs erwähnten Hörnern hergestellt werden. Auf die Pflanzen gesprüht, sollen sie ausgleichende Wirkung haben. Sie dienen also nicht zum Düngen im klassischen Sinne, sondern sollen den Pflanzen geben, was ihnen fehlt, nehmen, wovon sie im Überfluss haben. In langjährigen Studien wurde der Einfluss dieser Präparate auf Boden und Pflanze auch nachgewiesen, wiewohl die Wissenschaft diesen Einfluss gleichzeitig noch nicht erklären kann. Der empirische Nachweis der Wirksamkeit ihrer Präparate ist denn auch das argumentative Ass im Ärmel der Biodynamiker bei den Ausein-

MIT DEN PRÄPARATEN WIRD NICHT GEDÜNGT. SIE DIENEN DER HARMONISIERUNG

dersetzungen mit ihren Kritiker.

Im Hinterhof will König anschaulich machen, wie sein Institut solche Präparate erzeugt. Bauwagen, seit Jahren nicht bewegt, stehen auf einer Wiese. Einen dieser Peter-Lustig-Wagen öffnet König; es ist der „Showroom“ für Gäste. Hörbar kramt er in Kisten und Regalen, bis er mit einer Handvoll Hörnern wieder herauskommt; sie sind mit einer gipsartigen, harten Masse gefüllt. Wer über die Oberfläche streicht, bekommt schnell weiße Finger. Fein zermahlener Quarz sei das, so König, den man als Brei in die Hörner fülle und dann aushärten lasse. Die Hörner vergrabe man den Sommer über im Erdreich, wo sie Energie speicherten. Danach werde aus dem Quarz das Präparat 501 erzeugt, eines der wichtigsten in der biodynamischen Landwirtschaft; es solle die Aromabildung und die Lagerfähigkeit von Obst

und Gemüse verbessern.

König zeigt auf eine andere Stelle: Brühbraunes Wasser plätschert durch einen Schlammgraben. Ein giftgrüner Frosch sonnt sich reglos zwischen Was-



Fotos: Zimmiker Farm, Pierre Gleizes/REA/laif

Im Boden vergraben, reifen die in Hörner gefüllten Präparate, bevor sie im Weinberg versprüht werden.

sergräsern. Oben das Leben – unten im Schlammgraben der Tod. Denn dort wurde irgendwo der abgetrennte Kopf eines Schlachttiers eingegraben, um damit das Präparat Nummer 505 herzustellen, ein Eichenrindenpräparat. Getrocknete Rinde wird in den abgetrennten Kopf dieses Tiers gefüllt und durch einen Wasserkreislauf aus Kaskadenbrunnen und Pumpen schlammig gehalten. Die offizielle Empfehlung lautet: Vorher das Hirn entfernen und den Schädel in Wasser einweichen, bitte! König weiß genau, wie merkwürdig dieses Prozedere auf Außenstehende wirken muss. Immerhin hat er Erfahrung darin, Interessierte vom Sinn seiner Präparate zu überzeugen – oder auch nicht –, und das seit fast dreißig Jahren. Dennoch neigt er dazu, der unübersehbaren Befremdlichkeit weiter – im Wortsinn – Nahrung zu geben: Er holt einen riesigen, weißen Kuhschädel aus dem alten Bauwagen und zeigt auf das Loch im Hinterkopf, das der

ANDÄCHTIG ÖFFNET DR. KÖNIG IM NEBENGEBÄUDE EINE ART EINGEMAUERTER TRUHE

Schöpfer für das Rückenmark vorgesehen hatte. „Durch diese Öffnung füllt man den Kopf“, erklärt er und mustert dabei aufmerksam seinen Zuhörer. Auch dieses Präparat 505 sei natürlich wirksam, versichert er, sonst würde man es ja nicht so mühevoll herstellen.

Und weiter geht es auf dem überwucherten Areal des Forschungsrings. Das Wichtigste zuletzt: die Schatzkammer. Sie liegt versteckt, abseits an einem verlassen Hof, im Keller eines Nebengebäudes, das keine passende Verwendung mehr gefunden hatte. Noch vor einiger Zeit hatten hier osteuropäische Landarbeit auf engstem Raum gewohnt; jetzt steht das Gebäude leer und verfällt. Dennoch lagert hier das wohl berühmteste Präparat der Biodynamie: Nummer 500, das mit dem Kuhdung in den Hörnern.



Nicht alles ist im biodynamischen Weinbau pure Romantik. Und ob solche Maschinen dem Weinbergsboden gut tun, darf man auch bezweifeln.

Man nehme einen Kuhfladen, stopfe ihn in das Horn und vergrabe dies im Frühjahr. Dadurch bildet der Kuhfladen nach anthroposophischer Ansicht eine Einheit aus kosmischen Kräften und den tierischen Hörnern. Wird dieses Horn nach der Ruhezeit im Herbst wieder ausgegraben, ist aus dem Kuhfladen eine undefinierbare dunkle Masse geworden, die weder stinkt, noch an den Fingern klebt. Sie hat die eher angenehme Konsistenz von Knetmasse und verströmt in der Hand wohlige Wärme. Dieses ehemalige Stückchen Kuhdung möchte man nicht mehr aus der Hand geben, auch weil es so gar keine Ähnlichkeit mit dem hat, was Lebewesen normalerweise ausscheiden. Es hat sich zersetzt und Humus gebildet, zusätzlich aufgeladen mit „Äther- und Astralkräften“, wie Rudolf Steiner es einst bedeutungsschwanger formulierte.

Andächtig öffnet Dr. König im Keller des Nebengebäudes eine Art eingemauerte Truhe. Im Inneren finden sich durch Kokoswolle isolierte, kleine Kammern,

die ihrerseits Gläser und Tontöpfe mit den unterschiedlichsten Präparaten beherbergen – so ein Hornmistpräparat aus dem Jahr 2006, dunkel gelagert und dadurch veredelt wie Wein. Auch andere Jahrgänge des Präparats kommen zum Vorschein, darunter auch ein jüngeres Präparat vom letzten Herbst. Es sieht noch grünlich aus, deutlich anders als die älteren. Ein rosa Würmchen suhlt sich in ihm. „Das soll eigentlich nicht sein“, murmelt König und schaut skeptisch drein. Noch! Aber das werde schon – alles hier sei eine Frage der Zeit. Und von der hat man beim Forschungsring ganz offensichtlich mehr als genug.



Wein, Bier und (fast) alles Essbare bilden die Welt des Journalisten und Fotografen Thomas C. Golenia. Sein Herz schlägt für Kuriosa: Derzeit versucht sich der Vegetarier am Nachbacken von hochkomplexen Brotrezepten aus der ehemaligen Sowjetunion.

Moderne Rebanlagen mit alten, autochtonen Rebsorten: So könnte die Zukunft des griechischen Weinbaus aussehen.



Fotos: Firmenfoto, Imtiaz Alikhan

Alter Schwede, pardon Grieche!

Es ist ein Drama, ein klassisches griechisches Drama. Da machen die Griechen seit Jahren hervorragende Weine, und kaum einer weiß es, keiner kauft sie, keiner spricht über sie. Warum das so ist – das hat Markus Stolz bereits in der zweiten Ausgabe von **enos** analysiert. Derselbe Markus Stolz war uns dann auch dabei behilflich, eine Verkostung zu organisieren, bei der wir die Erzeuger der besten Rotweine des Landes einluden, die Qualität ihrer Gewächse unter Beweis zu stellen. Und alle, alle kamen ...

Gingen noch vor wenigen Jahren in der Regel Weine aus französischen Rebsorten – Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot allen voran – als Sieger aus solchen Vergleichsproben hervor, so bot sich diesmal ein deutlich anderes Bild. Offenbar haben die Griechen damit begonnen, ihren enormen Schatz einheimischer Rebsorten ins rechte Licht zu rücken, sprich: die aus ihnen gekelterten Weine so zu vinifizieren, dass sie international wirklich konkurrenzfähig sind. Agiorgitiko, Mavrotragano und Xinomavro heißen diese Sorten, die zu den ältesten Europas gehören – und deren Namen sollte man sich merken.

Auch was die Herkunftsbezeichnungen betrifft, ist der Wandel in der Wiege des europäischen Weinbaus unübersehbar. Sie kennen Naoussa? Haben schon von Nemea gehört? Dann sollten Sie sich schleunigst auch die Namen Kreta, Imathia, Drama, Epanomi, Pangeon oder Kyklades merken. Denn aus diesen Weinbaugebieten kommen inzwischen großartige Gewächse, die sogar jedem Sternerestaurant zur Ehre gereichen würden. Bleibt nur abzuwarten, wie viele Sternerestaurants hierzulande auch den Mut haben, diese Weine auf ihre Karte zu setzen.

Griechische Top-Erzeuger und ihre besten Rotweine

Ktima Kir-Yianni (Naoussa),
Imathia Blue Fox 2012 & Naoussa Ramnista 2011

Ktima Biblia Chora (Kavala),
Pangeon Ovilos 2009 & Pangeon Areti 2009

Domaine Sigalas (Santorini),
Kyklades Mavrotragano 2013

Ktima Manousakis (Vatolakkos),
Kreta Nostos Syrah 2013

Domaine Costa Lazaridis (Adriani),
Drama Amethystos 2007





Wein der Könige

Wein der Könige und König der Weine, so nennen sie im Piemont den Barolo, den wohl bedeutensten Rotwein weltweit, der aus der Nobel-Rebsorte Nebbiolo gekeltert wird. Und so muss es nicht erstaunen, dass die alljährlichen Verkostungen in der Piemonteser Weinhauptstadt Alba, in deren Zentrum



der Barolo sowie seine Geschwister Barbaresco und Roero stehen, zu den fixen Terminen in den Kalendern von Weinkritikern aus aller Herren Länder gehören. In diesem Jahr standen vor allem die Weine aus 2011 und 2012 auf dem Prüfstand. Ergänzt wurden die Ergebnisse durch Muster, die wir in der Redaktion verkosten konnten.

Nein, es war wohl nicht alles Gold, was in diesen Jahrgängen glänzte. So zumindest das Verdikt der einschlägigen italienischen Publikationen. Die hatten den 2012er Jahrgang zwar als gut, den 2011er dagegen nur als mittelpfächtig eingestuft. Umso erstaunlicher war es, was die besten Winzer wieder einmal

in die Flasche zauberten. Natürlich waren unter den Erzeugern der besten Weine viele der altbekannten Namen: Gaja, Altare, Paitin, Massolino oder Parusso. Aber – und das beweist einmal mehr, wie lebendig die Weinszene im Piemont immer noch ist – auf den Etiketten der besten Weine tauchten auch Namen von Produzenten auf, die in der Vergangenheit eher im verborgenen gearbeitet hatten, wie etwa Silvia Rivella, Sorelle De Nicola, Amalia, Broccardo, Franco Ceste oder Réva. Ihre volle Reife dürften die besten Weine in zehn, vielleicht auch erst fünfzehn Jahren erreichen, aber schon jetzt garantieren die meisten von ihnen großen Trinkspaß.

Die besten Erzeuger des Piemont und ihre aktuellen Weine

Elio Altare (La Morra) - Barolo Unoperuno 2011 & Barolo Cerretta 2009

Paitin (Neive) - Barbaresco Colle del Gelso 2012

Sant'Agata (Scurzolengo) - Barolo Bussia Cavallero 2011

Gaja (Barbaresco) - Langhe rosso Sorì San Lorenzo 2011

Ugo Lequio (Neive) - Barbaresco Gallina 2012 & 2010

Vigin (Treiso) - Barbaresco Nonn Orlando 2012

F.lli Massolino (Serralunga d'Alba) - Barolo Parussi 2011 & Barolo Margheria 2011

Armando Parusso (Monforte) - Barolo Mariondino 2011

Fabrizio Battaglino (Veza d'Alba) - Roero Sergentin 2012

Dante Rivetti (Neive) - Barbaresco Bricco di Neive 2010

Trotz des weltweiten Renommees und Glamours ihrer Weine bieten die Dörfer der Champagne bis heute ein sehr bodenständiges Bild.



Fotos: Eckhard Supp

Champagne Superstar: Die glorreichen Zwölf



Zugegeben, es gibt viele Schaumweine. Auch viele gute Schaumweine. Aber es gibt nur eine Champagne – jene Region im Nordosten Frankreichs, die der Welt traditionsreichste und renommierteste Prickler hervorbringt. Die mit dem höchsten Glamour-Faktor. Klar, nicht jeder Champagner ist ein Meisterwerk, und wer seine Flasche für zehn, fünfzehn Euro beim Discounter kauft, wird ernsthaft kein Spitzenprodukt erwarten können. Aber wer sind nun die Besten der besten Champagner? Wer ist „die Schönste im ganzen Land“?

Um das herauszufinden, selektierte enos aus eigenen Verkostungen und aus den Publikationen von Kollegen in Frankreich und England die insgesamt fünf- unddreißig bestbewerteten Produkte und unterzog diese einem direkten Vergleich: Eine Jury aus insgesamt sieben Sommeliers, Journalisten und Weinhändlern verkostete die Weine „blind“, das heißt, ohne die Etiketten zu sehen, und war begeistert über die schier unglaubliche und vor allem gleichmäßige Qualität der angestellten Weine.

Unglaublich schon die Liste der teilnehmenden Erzeuger. Von Bollinger über Gosset, Lanson, Krug, Salon, Laurent-Perrier und Taittinger war der gesamte Champagner-Adel mit seinen besten Produkten vertreten. Zwar fehlten zwei oder drei Produkte im Preisbereich zwischen 500 und 1000 Euro – pro Flasche, versteht sich. Aber ansonsten reichte die beachtliche Preisspanne der best bewerteten Produkte von 40 bis weit über 400 Euro.

Erstaunlich: Unter den Siegern unserer Verkostung waren sowohl super-trockene „Extra-brut“-Weine, als auch die, wie der Fachmann sagt „höher dosierten“, also mit mehr unvergorenem Zucker gefüllten „Bruts“ und, last but not least, auch eine kleine Zahl Rosé-Champagner. Letztlich lagen die Bewertungen unserer fünfunddreißig Wettbewerber so dicht beieinander, dass man wirklich guten Gewissens sagen kann: Jeder nach seinem Geschmack und seinem Budget. Falsch machen kann man beim Griff nach einem unserer Testsieger tatsächlich nichts mehr. ►

Die zwölf besten Erzeuger und ihre Spitzenprodukte

Champagne Krug (Reims): Millésimé brut 2000 & Grande Cuvée brut & Rosé brut

Champagne Alfred Gratien (Épernay): Blanc de blancs brut millésimé 2007

Champagne Deutz (Ay): Rosé brut & Cuvée William Deutz brut millésimé 2002

Moët & Chandon (Épernay): MC III 001.14 brut

Champagne Lanson (Reims): Rosé label brut & Extra Âge Blanc de blancs brut

Bollinger (Ay): R.D. Extra brut millésimé 2002 & La grande année brut millésimé 2005

Champagne Gosset (Épernay): Célébris Extra brut millésimé 2002

Champagne Taittinger (Reims): Brut Réserve

Champagne André Roger (Ay): Grand Cru Brut millésimé 2008

Champagne Laurent-Perrier (Tours-sur-Marne): Grand Siècle brut

Champagne Legras (Chouilly): Cuvée Saint-Vincent Blanc de blancs brut millésimé 2000

Champagne Salon (Mesnil-sur-Oger): Blanc de blancs brut millésimé 2002

Die vollständigen Resultate unserer Probe finden Sie unter www.enos-mag.de. Mitglieder der Jury waren Boris Maskow, Elisabeth Füngers, Eberhard Jourdan, Imtiaz Alikhan, Thomas Sommer, Anton Viehhauser – und für enos Eckhard Supp. Die Weine wurden in Gläsern der Serie „Sommelier Restaurant“ verkostet, die uns freundlicherweise von der Firma Riedel zur Verfügung gestellt wurden.





Fotos: Eckhard Supp

Winzer Jauch

SOGAR DAS WETTER IST BESSER GEWORDEN

Ein Ahnungsloser, ein Hobbywinzer, einer der zahllosen Promis, die sich ein Weingut zulegen, weil das gerade in ist – die aber im Grunde einen Rotwein nicht vom Weißen unterscheiden können. So oder so ähnlich wird Deutschlands prominentester Weingutsbesitzer in der Presse gerne portraitiert: Günther Jauch, als Millionärs-Moderator und Talkmaster einer der bekanntesten Deutschen, hat vor fünf Jahren das traditionsreiche Saar-Weingut von Othegraven gekauft und so erfolgreich saniert, dass es heute wieder zu den besten der Region gehört. Beim Interview mit enos im Salon des Jauch'schen Kanzeimer Weinguts von Othegraven entpuppte sich der „Fernsehprominente“ (Jauch über Jauch) nicht nur als aufgeschlossener und humorvoller Gesprächspartner, sondern auch als einer, der recht genau weiß, was er will. Ein zielstrebig, umsichtiger Geschäftsmann und einer, der sich in Sachen Wein kein X für ein U vormachen lässt.

enos: Herr Jauch, wie fühlt man sich, wenn einen das „Hamburger Abendblatt“ als Hobbywinzer tituliert? Oder finden Sie die Bezeichnung „erfolgreicher Winzer“ des Berliner „Tagesspiegels“ passender?

Jauch: Ich habe ein Problem mit der Berufsbezeich-

nung Winzer, weil das ein Ausbildungsberuf ist. Das sollte man gelernt haben oder zumindest mit der Muttermilch beziehungsweise dem Geist des Vaters aufgesogen haben. Manche schlagen auch „Weingutsbesitzer“ vor, und einer Ihrer österreichischen Kollegen meinte mal (imitiert den Dialekt): „Können wir sagen, wenn wir das Gelände hier so sehen, dass Sie als Latifundist tätig sind?“

enos: Wie sehen Sie sich denn selbst?

Jauch: Also, ich bin ein Quereinsteiger und habe ja noch meinen kleinen Nebenberuf beim Fernsehen. Da kann ich in die Materie gar nicht so tief eintauchen, wie das vielleicht wünschenswert wäre. Ich versuche natürlich, langsam zu lernen. Die Betonung liegt auf langsam. Meine Frau ist da deutlich weiter als ich.

enos: Wie kamen Sie denn überhaupt zu diesem Weingut? Sie hatten ja wohl Kindheitserinnerungen daran und dann stand es plötzlich zum Verkauf. Das haben Sie sicher nicht in der Zeitung gelesen.

Jauch: Nein, das war absoluter Zufall. Ja, ich war bis zum zwölften Lebensjahr öfter auf dem Gut. Jedenfalls so lange mein Großonkel Max hier lebte, der 1968 starb. Bei Tante Maria, die Sie hinter sich in dem kleinen Rahmen sehen, war es dann so, dass



Beim Abendessen mit einer Verwandten erfuhr Günther Jauch ganz zufällig vom geplanten Verkauf des Weinguts von Othegraven.

wir Kinder, wenn wir zu Besuch kamen, erst mal einen Besen in die Hand gedrückt bekamen. Terrasse fegen und so was. Da ist der Kontakt dann eingeschlafen. Tante Maria starb 1995 und hatte vor ihrem Tod eine Nichte aus ihrer Familie adoptiert. Das war Frau Dr. Kegel, eine Ärztin, die zuvor auch nichts mit Wein zu tun gehabt hatte.

enos: Ok, aber wann kamen Sie ins Spiel?

Jauch: Ich saß bei einem Abendessen in Berlin neben einer Dame – man weiß da ja so gar nicht, woher man sprechen soll. Woher kommen Sie denn?, und so ... Aus Neuss ... Ja, Neuss, Neuss, Neuss ... Da hatte ich doch auch mal Verwandtschaft, in der Erftstraße ... Ach ja, da haben wir auch Verwandtschaft ... wieder Pause ... also, es dauerte ziemlich lange, bis wir feststellen, dass wir über viele Ecken verwandt waren. Und dann waren wir blitzschnell hier bei Kanzem. Sie meinte: „Ja, das Gut soll doch jetzt verkauft werden.“ Und dann habe ich mich am nächsten Morgen hingesetzt und einen Brief an Frau Dr. Kegel geschrieben: Ich bäte um Nachsicht, ich hätte das als Gerücht gehört, und es könne ja sein, dass da gar nichts sei. Dann solle sie den Brief einfach in den Papierkorb werfen.

enos: Und es war tatsächlich etwas dran, an dem Gerücht ...

Jauch: Ja. Wir wurden dann sehr nett eingeladen und haben uns langsam rangetastet. Bis es zum Verkauf kam, hat es aber Jahre gedauert. Frau Dr. Kegel konnte sich nur schwer von dem Gut trennen, und ich war ja mit dem Fernsehen noch voll dabei, hatte gerade den Sonntagabend vor der Brust. Und so kam es dann eben erst vor fünf Jahren zum Verkauf.

enos: Nochmal einen Schritt zurück! Wenn man jemanden trifft, der erzählt, dass in der Familie etwas verkauft wird, motiviert das ja nicht automatisch dazu, solch einen Brief zu schreiben. Da muss noch mehr an Motivation existieren. Oder war es nur, dass Sie wie alle guten Promis, von Mehdorn bis

Sting und Angelina Jolie, auch ein Weingut wollten.

Jauch: Niemals! Also diese Vorstellung ... Das hängt natürlich auch mit meiner alkoholischen Sozialisierung zusammen. Ich hab ja bis dreißig überhaupt keinen Alkohol getrunken. Dann wurde ich in Bayern mit Hefeweizen sozialisiert. Mit Anfang vierzig habe ich die klassische schwere Übersee-Rotweinkarriere begonnen und so Mitte der Vierziger kam noch Weißwein dazu. Die Kindheitserinnerungen haben eine Rolle gespielt, auch die Tatsache der langen Geschichte des Gutes – da drüben sehen Sie meine Ur-Ur-Großeltern – aber man denkt dann auch: Vielleicht kauft das mal jemand aus der Familie und man kommt dann gelegentlich vorbei und kauft sechs Flaschen. Dann war da auch Neugierde, weil ich ja lange, ewige Zeiten nicht mehr hier war.

Das hat sich dann langsam verdichtet. Ich habe auch bei meiner Frau, die mit Landwirtschaft bis dahin überhaupt nichts zu tun hatte, eine große Freude gespürt ...

enos: Also war das nicht nur familiäres Pflichtbewusstsein, wie das in dem einen oder anderen Artikel ...

Jauch: Das spielte schon eine Rolle. Wenn das nicht aus der Familie gekommen wäre, hätte ich mir nie ein Weingut gekauft. Da wäre ich völlig immun gewesen. Und auf der anderen Seite, wenn es eine Schrauben- oder Sockenfabrik gewesen wäre, weiß ich nicht, ob ich das dann so erotisch gefunden hätte. Was ich aber überhaupt nicht hatte, war der Drang, als Fernsehprominenter, so Depardieu-mäßig ...

enos: 14 Flaschen am Tag zu trinken ...

Jauch: Ja, liegt mir auch fern ... Also, vereinfacht gesagt, kamen da verschiedene Dinge zusammen. „Das kennst du noch von früher“, „das war doch immer in der Familie“, „es trägt den Namen deiner Großmutter“. „Immerhin! Was wird denn jetzt daraus?“. Das zweite: „Och guck mal, eigentlich schön hier“. Und das dritte: „Deiner Frau gefällt's auch“. Dann: „Wenn das verkauft wird, wird's wahrscheinlich

BEI TANTE MARIA HIESS ES IMMER TERRASSE FEGEN UND SO WAS

klassisch in die Einzelteile zerlegt.“ Und das fünfte: „Das wird vermutlich nie ein Betrieb sein, der, wie soll ich sagen, ein zweites Apple wird“ und „traust du dir zu, das ökonomisch durchzustehen?“ Dass es schwierig werden würde, wusste ich. Dann kam dazu: „Na ja, du bist jetzt fünfundfünfzig. Bist du in irgendeiner Krise? Die ARD will deine Verträge verlängern“. Da wäre ich dann dreiundsechzig gewesen, also musste ich mir um meine Zukunft keine Sorgen machen. „Aber ich habe jetzt vierzig Jahre Radio und Fernsehen auf dem Buckel und kann mir vorstellen, dass ich die Schwerpunkte jetzt mal anders setze.“

Was ich interessant fand, war die völlig andere Welt. Da von außen reinzukommen, mit völlig anderen Problemen als in diesem journalistischen Fernsehbetrieb, der immer auf die extreme Kurzstrecke hin funktioniert: nächster Sonntag, nächste Sendung, nächste Aufzeichnung, nächste Live-Sendung ... Das hier ist ein vollkommen anderer Lebensrhythmus. Der einen aber trotzdem täglich fordert.

enos: Wobei Sie in dieser neuen Lebenswirklichkeit ja auch ziemlich erfolgreich sind.

Jauch: Na ja, dass wir Erfolg haben da ist einmal die Tatsache – da kann man ja nichts für, dass das hier einfach großartige Lagen sind. Ein Weingut, in dem jede Traube, die gelesen wird, aus einer großen Lage stammt. Dann haben wir die Mannschaft übernommen und damit die, die im Keller und im Büro für den Erfolg verantwortlich sind. Die haben auch den notwendigen Strukturwandel mitgetragen. Denn wir mussten tatsächlich viele Dinge so radikal restrukturieren, dass es ein gewaltiger Einschnitt war.

enos: Können Sie diesen Strukturwandel ein wenig präzisieren?

Jauch: Das Gut wurde ja privat bewohnt, und man gewann zeitweilig den Eindruck, dass es schön

war, wenn auch mal was verkauft wurde, dass das aber nicht der eigentliche Zweck war. Das brachte es dann mit sich, dass das Gut in keiner Hinsicht mehr zeitgemäß war. Ich habe das Ganze dann auch wirtschaftlich prüfen lassen, und die Prüfer fragten mich: „Wissen Sie, aus welcher Zeit das Gut ist?“ Ich meinte, achtziger, siebziger Jahre, und die antworteten: „In jeder Beziehung fünfziger Jahre“. Das Gutshaus ist zu einer Zeit gebaut worden, als der Liter Heizöl drei Pfennig kostete. Da habe ich gemerkt, dass ich richtig restrukturieren muss, alles dem Betrieb unterordnen.

Wir mussten eine neue Flaschenhalle für 400.000 Flaschen bauen, und die Saisonarbeiter, die vorher immer auf Pensionen verteilt waren, im Gutshaus unterbringen. Das alles im Rahmen des Denkmalschutzes. Mit dem Verkauf des Gutes bestand ja die

große Gefahr, dass der jahrhundertalte Dreiklang aus Weinbergen, denkmalgeschütztem Gutshaus inklusive Park und Weinbaubetrieb, nicht mehr fortgesetzt werden konnte.

Ich hatte woanders schlechte Erfahrungen mit Denkmalschützern gemacht, die wiederum mit irgendwelchen Bauherren. Wir haben uns dann geeinigt, dass wir uns erst mal sagen, wovor wir gegenseitig Angst hatten. Ich fing an: „Ich habe keine Lust auf Schikanen, dass mir vorgegeben wird, wie ich im Keller hinter einer Verschalung noch irgendein Mäuerchen wieder aufrichten soll,

obwohl das kein Mensch mehr sehen kann“, und der vom Denkmalschutz meinte: „Unsere Angst ist, dass Sie aus dem Gut ein Wellnesshotel machen; mit Tiefgarage, Jacuzzi-Pools, entsprechendem Restaurant. Die Angst konnte ich ihm dann aber schnell nehmen.

enos: Mussten so aufwändige Arbeiten denn überhaupt sein?

Jauch: Die Flaschenhalle brauchten wir, weil der Keller aus allen Nähten platzte. Und ich habe fest-





gestellt, dass das Gut mit zehn Hektar nicht überlebensfähig war. Ich muss mich an die ideale Größe noch rantasten. Vielleicht sind es siebzehn Hektar, vielleicht auch nur zwölf. Mehr geht nicht, weil wir dann nicht mehr genügend Platz für Tanks und Fässer im Keller haben; weniger nicht, weil das nicht überlebensfähig ist. Wir haben dann alte Lagen in Wawern, die bis Mitte des 19. Jahrhunderts schon mal zum Betrieb gehört hatten, wieder zurückgekauft, sodass wir jetzt bei fünfzehn Hektar sind.

enos: Also, ein Mal bei Herrn Jauch die Millionenfrage zu beantworten, hätte finanziell wohl nicht gereicht.

Jauch: Das ist deutlich erkennbar (schmunzelt). Das ist einfach so und auch kein Grund zum Jammern. Ich habe mal überlegt, ob ich nicht analog zum Hollywood-Schriftzug in Los Angeles ein „Danke RTL“ in den Berg setze, aber auch das wäre denkmaltechnisch nicht möglich gewesen. Aber na-

türlich muss das hier operativ aus sich selbst heraus funktionieren. Wenn Sie an solch einen Betrieb rein mäzenatisch herangehen – oder Eberbach-mäßig ... der Staat, der Steuerzahler zahlt's schon – dann wird das insgesamt nicht erfolgreich, und es motiviert auch die Menschen nicht, macht einfach keinen richtigen Spaß.

DIE MILLIONENFRAGE BEI JAUCH HÄTTE NICHT GEREICHT

enos: Und Sie haben ja in einem Interview auch mal gesagt, dass Sie mit den Weinen in der Ersten Liga mitspielen wollen.

Jauch: Ja, das geben ja die Lagen im Grunde schon vor. Wir haben Europas längste, zusammenhängende Steillage, die Sie nicht maschinell bearbeiten können. Wir müssen alles in Handarbeit machen. Das führt zu enormen Kosten, die sich natürlich auch entsprechend niederschlagen müssen. Zum Glück haben wir die entsprechenden Lagen und zum Glück kann man auch sagen, dass Sie diese Saarwein-Typizität nicht in Kalifornien und nicht in Neuseeland kopieren können. Da gibt's



deshalb auch entsprechende Möglichkeiten, sich auf dem Markt zu behaupten.

Insbesondere diese vorsichtige Renaissance der Prädikatsweine, die ich festzustellen glaube, hilft uns. Wir trommeln immer für den Kabinett und merken, dass so am Ende eines Abends, wenn die Leute nicht mehr einfach immer „trocken, trocken, trocken“ schreiben, alle vom Kabinett nachgeschenkt haben wollen. Vom letzten Jahr zu diesem haben wir die Zahl unserer Kabinett-Füllungen verdoppelt und waren mit zwei Lagen schon nach vier Wochen ausverkauft. Das ist zum Beispiel so etwas, das woanders gar nicht kopierbar ist.

enos: Wenn man Ihnen zuhört, hat man den Eindruck, dass Sie der unbeleckte Fernsehmann wirklich nicht mehr sind, der zufällig mal auf seinem Weingut zu Besuch ist.

Jauch: Gut, völlig unbeleckt bin ich nicht, aber wenn Sie mich in eine Kellerdiskussion verwickeln,

und wir die Vor- und Nachteile der Spontangärung diskutieren ... da wird's bei mir eng.

enos: Aber wir würden Ihnen schon unterstellen, dass Sie lernfähiger sind als viele Gäste Ihrer Talkshow.

Jauch: (lacht) Einverstanden.

BEI DISKUSSIONEN ÜBER DIE SPONTANGÄRUNG WIRD'S ENG

enos: Die wirken ja manchmal ziemlich unerträglich, entweder bornierte Betonköpfe oder Menschen, die montags nicht mehr wissen, was sie sonntags abends geschwätzt haben. Wie schaffen Sie es, da immer ruhig sitzen zu bleiben? Das ist doch eine ganz andere

Emotionalität, ein ganz anderes Leben als das, was Sie hier im Weinbau haben.

Jauch: Jaaaa, also ... so ganz vernichtend fällt mein Urteil nicht aus (schmunzelt). Das war eine Sendung, die ich schon immer machen wollte, weil ich den politischen Diskurs am Sonntagabend faszinierend fand. Und ich habe da im Schnitt immer fast

Um sein Ziel zu erreichen, mit seinen Weinen in der ersten Liga mitspielen zu können, musste Jauch massiv in seinen neuen Besitz investieren.

fünf Millionen Menschen versammeln können. Die Sendung war nie so erfolgreich, wie in den letzten vier Jahren. Wenn ich jetzt gesagt habe „Unter den Umständen möchte ich meinen Vertrag nicht verlängern“, dann hat das mit den Gästen oder dem Sendepplatz nichts zu tun. Aber ich bin ja ab Januar nicht aus dem Fernsehen raus. Ich habe ja auch weiterhin die Produktionsfirma mit 150 Menschen. Es ist wirklich nicht so, dass ich dann arbeitslos auf dem Balkon sitze.

enos: Wo würden Sie sich denn unter den Winzern hier im Anbaugebiet einsortieren? Bei den VDP-Granden, bei den PR-Talenten oder bei den Querköpfen, die ihren eigenen Weg gehen?

Jauch: Ja! (zögert) Schwierig. Ich bin natürlich eine seltene Mischform. Das Gut gehört als Gründungsmitglied des Großen Rings zu den Alteingesessenen. Das ist die eine Linie. Die zweite Linie ist, dass das hier schon immer besondere Lagen waren. Was dann wieder völlig aus der Art schlägt, ist dieser Quereinstieg mit der Besonderheit „Den kennt jeder“. Dazu kommt, dass mit Andreas Barth einer bei uns den Wein macht, der eine sehr eigene Handschrift hat, der nicht mainstreammäßig unterwegs ist. Ich habe den Eindruck, dass er in der Szene deshalb auch sehr anerkannt ist. So gesehen, mischen sich die drei Typen eigentlich in diesem Weingut.

enos: Und wie kommen Sie mit den anderen Winzerkollegen klar?

Jauch: Also, der Prozentsatz der unangenehmen Menschen ist in der Weinwelt für meine Begriffe deutlich unterdurchschnittlich. Und wenn ich an die Kollegen hier an der Saar denke, wie die zusammenhalten, sich nichts neiden und sich sogar über den Erfolg der anderen freuen ... Das finde ich schon bemerkenswert. Wenn Notsituationen auftreten, wenn dann auf einmal in der Eisweinlese eine Presse verreckt und man nicht schnell genug Ersatz da ist, dann ist sofort ein Kollege da, zu dem sie Ihre Trauben fahren können. Der freut sich nicht, dass Ihnen gerade der Eiswein verreckt.

Wobei hier an der Saar, die sich ja als ganz eigenen Stoßtrupp versteht, im Nebensatz immer darauf

verwiesen wird, dass es an der Mosel anders sei. Aber wer oder was da gemeint ist, weiß ich nicht. Dazu bin ich noch nicht lange genug dabei.

enos: Ihr Einfluss an der Saar muss ja schon gewaltig sein. Glaubt man dem „Spiegel“, soll seit Ihrem Einstieg sogar das Wetter besser geworden sein.

Jauch: Sehr schön! Woll'n wir's mal glauben! (lacht)

enos: Wie viele Weinbücher lesen Sie denn im Schnitt in der Woche?

Jauch: (lacht) Ich muss mich momentan noch mehr um den Zustand der Koalition in Berlin kümmern ...

enos: ... und wie würden Sie bei „Wer wird Millionär“ abschneiden?

Jauch: Na, für den 16-, 32-Tausender-Bereich wäre ich sicher immer gut. Ich merke das, wenn ich da sitze und mir sage: „Ach, heute wärst du bei 8000 rausgeflogen“. Oder ich bin dann auch mal im 125-Tausender-Bereich.

enos: Wie hoch würden Sie denn die Frage ausloben, aus welchen Rebsorten Cabernet Sauvignon entstanden ist? Wobei die richtige Antwort schon ziemlich gemein wäre, weil sich da jeder sagen würde, Cabernet (franc) und Sauvignon (blanc), das kann nicht sein, das ist zu banal.

Jauch: Tja, das wäre schon im hohen fünfstelligen Bereich. Wobei das eine der Fragen ist, die so nicht vorkommen. Die führen zur Frustration, weil man den Eindruck hat, die Kandidaten sollten reingelegt werden. Wir haben mal die 500.000-Euro-Frage gehabt, welches der am meisten verbreitete Baum in deutschen Wäldern ist. Kiefer, Tanne, Eiche oder Buche. Da fangen die Leute zu überlegen an: „Ja, wo kommen denn all die Weihnachtsbäume her? Und sind das Kiefern? Oder Fichten? Nee, Quatsch, das sind Tannen. Es heißt doch ‚Oh Tannenbaum‘“. Das ist interessant, da können Sie Funken draus schlagen. Aber Ihre Cabernet-Sauvignon-Frage würde rausfliegen.

enos: Herr Jauch, wir danken Ihnen für das anregende Gespräch.

Der Spätburgunder Barrique 2011 von der Sasbacher Roten Halde hat nicht nur unsere beiden Kontrahenten überzeugt, sondern zwei Jahre zuvor auch die Redaktion in einer Vergleichsverkostung deutscher Spätburgunder. Er zeigt saubere Beerenfrucht mit einer Spur Minze, ist am Gaumen dicht und kräftig. Vielleicht ist der Alkohol noch ein wenig zu dominant, und der Wein braucht sicherlich Zeit zum Reifen, die feine Aromatik und Länge im Abgang zeugen aber davon, dass deutsche Genossenschaften heute auf wirklich sehr hohem Niveau arbeiten können.



Sie sind befreundet, könnten aber unterschiedlicher kaum sein. Ingo Holland, der Praktiker, der auf eine Karriere in den Küchen der besten Häusern Deutschlands zurückblicken kann, und Thomas A. Vilgis, der Theoretiker, der sich nach Stationen in Cambridge, London und Straßburg heute der Polymerforschung und den „weichen Materien“ widmet, sich aber – unter anderem als enos-Autor – auch gerne im Bereich der Kulinaristik tummelt. Streng wissenschaftlich, versteht sich. Ingo Holland begann seine Ausbildung zum Koch im Hotel Frankfurter Hof und absolvierte anschlie-



Die Verkostung

Für Ingo Holland öffnen sich sofort rote Beeren, Walderdbeeren etwa. Der Wein zeigt frappierende Nähe zu einem Pinot. Am Gaumen präsentiert er elegante Fruchtaromen und eine komplexe Struktur. Dennoch ist er nicht zu alkoholbetont und besitzt feine Fruchtsüße. Der Duft öffnet sich mit Noten von Zimt, Mandeln, Vanille und Gewürznelken. Der Wein wird mit der Reife wohl sehr gut werden und passt zu Geflügel und leichtem Wildgeflügel wie Fasan, Rebhuhn, aber auch zu einer großen Poularde mit schwarzen Trüffeln oder sogar zu Schmorgereichten aus Rotwild. Meines Erachtens kann man den Wein sehr gut über die Temperatur steuern. Deswegen passt er leicht gekühlt auch zur Terrine aus Wildschwein, Reh oder Fasan. Alles in allem ist es ein sehr eleganter Wein mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten von der Vesper bis zum großen Menü. Gut spürbar ist das Tannin, das spät auftritt und dem Wein zusätzlich Charakter verleiht.

ßend unter anderem Stationen im Züricher Baur au Lac, im Essener Schloss Hugenpoet und in den Bayersbronner Schwarzwaldstuben. In

würzhandel in seinem Klingenberg Alten Gewürzamt, wo er heute auch eine Kochschule betreibt. Thomas A. Vilgis studierte Physik an

von Proteinen, molekularer Biophysik sowie der Physik und Chemie von Lebensmitteln befasst.

So unterschiedlich die Lebensläufe, so verschieden auch die Verkostungsnotizen unserer beiden „Nasenkrieger“: Während Ingo Holland rote Beeren sowie allerlei Gewürze wahrnimmt und der Frage „Zu welchem Gericht passt der Wein?“ großen Raum einräumt, analysiert Thomas Vilgis wissenschaftlich korrekt Terpene und Pyrazine. Beiden gemeinsam war die Überraschung, als sie sahen, was sie da in blinder Verkostung im Glas gehabt hatten.

Krieg der Nasen

Klingenberg am Main machte er sich mit seinem Winzerstübchen selbstständig und erkochte sich unter anderem einen Michelin-Stern. Mit dem neuen Jahrtausend zog er sich aus der Gastronomie zurück und konzentrierte sich ganz auf den Ge-

der Universität Ulm und wurde in den 1990er Jahren an der Mainzer Universität in Theoretischer Physik habilitiert. Vilgis arbeitet heute am Mainzer Max-Planck-Institut für Polymerforschung, wo er sich insbesondere mit der statistischen Physik

Die Verkostung

Ungeschwenkt, so konstatiert Thomas Vilgis verströmt der Wein sehr feinen Duft, zeigt sich zurückhaltend. Dann öffnen sich fruchtige und blütenartige Terpene (Linaloole), aber auch Noten von gekochten Pflaumen und eine leichte Schwefelspur. Unverkennbar ist der leichte Einfluss des Holzbaus. Später treten sehr würzige Noten zu Tage. Am Gaumen spürt man leichte, samtige Adstringenz sowie sehr schöne Weinlaktone und erdige Pyrazin-Noten. Das Muster ist ein toller, leichter Rotwein für nicht zu stark gewürzte Teller sowie für Hartkäse ohne eigene Adstringenz. Wärmender Alkohol ist in der Nase und im Abgang präsent. Ist das ein deutscher Wein? Oder vielleicht eine Syrah? Ein gewisser Touch Neue Welt ist unverkennbar.





Fotos: Eckhard Supp

Burrata und Tomate

SARDINIEN AUF SYLT

■ mit *Alexandro Pape*

Von einem Weinerlebnis zu einer Geschmacks-idee und von dort zu einem Gericht? Alexandro Pape schaut erst verblüfft, dann poltert der gebürtige Rheinländer: „Absolut unmöglich, ich halte das für Unsinn.“ Der sympathische Sternekoch aus dem Fährhaus im Sylter Ortsteil Munkmarsch kann mit der Fragestellung überhaupt nichts anfangen. „Ich koche praktisch nie ein Gericht zu einem Wein. Genauso wenig, wie Winzer Weine zu einem Gericht konzipieren und entsprechend vinifizieren. Ein Wein, vor allem ein großer Wein, steht für sich. Er braucht keine Legitimation durch ein Gericht.“ Ja, es gebe viele andere Dinge, Erlebnisse, aus denen er Inspirationen für seine Gerichte ziehe. Die Heimat des Vaters, Sardinien, zum Beispiel. „Wenn ich an Sardinien denke, denke ich beispielsweise an Mozzarella. Und das beeinflusst natürlich meine Gerichte, weil ich mich der Insel sehr verbunden fühle.“ Es klingt erst einmal paradox, Tatsache aber ist, dass Pape in seinem Sylter Fährhaus mit Blick auf das norddeutsche Wattenmeer ein ganzes Menü anbietet, das von sardischen Eindrücken, sardischen Zutaten und sardischen Zubereitungen inspiriert ist. Natürlich sind die Zubereitungen verfeinert, aber die Grundideen stammen von Papes Reisen nach Sardinien.

Auch umgekehrt, wird laut Pape aus der viel beschworenen „Vermählung“ zwischen Weinen und Speisen kein Schuh. Den perfekten Wein zu bestimmten Gerichten gibt es für ihn schlichtweg nicht. Dazu ist die Machart der Gerichte von Koch zu Koch viel zu unterschiedlich, dazu ist das Geschmacksbild selbst von Weinen einer Rebsorte, ei-

ner Herkunft viel zu wenig einheitlich. Ein Gericht, zu dem ein Chianti passt? Welcher Chianti soll es denn sein, bitte schön? Der im Barrique oder der im großen Fass ausgebaute? Der mit einem Anteil Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah? Oder doch lieber der reinsortige Sangiovese, vielleicht auch der mit einem Anteil Canaiolo? Und zu dieser Vielfalt der Möglichkeiten gesellt sich als völlig unvorhersehbarer Faktor noch der individuelle Geschmack des Gastes. Wie empfindet er Säure und Tannine, nimmt er bestimmte Aromen überhaupt wahr oder hat er beim Duft ganz andere Assoziationen, als der Koch beziehungsweise sein Sommelier sie hatten. Das Einzige, sagt Pape, was wirklich verlässlich ist, sind die Kombinationen, die auf keinen Fall funktionieren. Wie die von Olivenöl mit trockenen Weiß- oder Rotweinen. Spricht's, und verschwindet in der Küche, um mit seiner „Burrata und Tomate“ voll sardischer Aromen zurückzukommen.





Zutaten und Zubereitung

Tomaten-Gel

1,5 l Tomatensaft
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Basilikum
13 g Agar

Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Den Tomatensaft dazugeben und um 1/3 reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren. Die Tomatenreduktion mit Agar mischen und den Lorbeer dazugeben. Ein Mal aufkochen, dann Rosmarin und Basilikum fünf Minuten darin ziehen lassen. Sobald es abgekühlt ist, mixen.

Burrata Crème

1 Stück Burrata (italienischer Frischkäse)

Burrata mit Salz und Pfeffer mixen. Danach mit Kaltsaftbinder zu einer standfesten Crème mixen.

Basilikumcrème

100 g Basilikummatte
50 g Geflügelfond
30 g Olivenöl
½ Sechs-Minuten-Ei
1 Teelöffel Pinienkerne
1 Teelöffel geriebener Parmesan

Alle Zutaten zusammenmixen und mit etwas Kaltsaftbinder abbinden.

Cherrytomaten

500 ml Wasser
Cherrytomaten
35 g vegetarische Gelatine
100 g Basilikummatte
Basilikum

Für den Mantel aus Wasser und Basilikumstielen einen starken Tee kochen. Basilikummatte dazu geben und alles durch ein Tuch passieren. Mit der vegetarischen Gelatine aufkochen. Die Tomate am Strunk abschneiden. Das Fleisch vorsichtig rundherum entfernen. Tomate auf einen Zahnstocher stecken und in den Mantel tunken.

Blue Beauty Indigo

Cherrytomaten
Basilikum
Olivenöl
Tomami (Tomatenkonzentrat)
Pfeffer, Salz

Tomaten blanchieren. Die Haut abziehen. Am Strunk halbieren. Einen Streifen herausschneiden und die einzelnen Segmente von den Kernen lösen. Mit Basilikum, Olivenöl, Tomami, Pfeffer und Salz marinieren.

Gebackene Burrata

1 Stück Burrata
Pinienkerne
Petersilie
Basilikum
Pankomehl
Pfeffer, Salz

Die Burrata fein mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Gehackte Pinienkerne und Basilikumjulienne dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Halbkugeln aus Silikon füllen und einfrieren. Jeweils zwei Hälften zusammensetzen und wieder einfrieren. Aus Petersilie, Basilikum und Pankomehl eine grüne Panade herstellen. Die Kugel zwei Mal darin panieren. Frittieren und zwei Minuten bei 175°C backen.

Tomaten-Macaron

140 g Tomatensaft
10 g Tomami
20,5 g Albumin

Alle Zutaten gut mixen. Zwei Stunden quellen lassen. Danach wie eine Baisermasse aufschlagen. Aufdressieren und für mindestens acht Stunden im Excalibur trocknen.

Burrata-Eiscreme

1 kg Burrata
800 ml fettarme Milch
80 g Trimoline (Invertzucker)
20 g Dextrose
15 g Salz

Die Dextrose mit dem Stabilisator mischen. Danach alles zusammen im Thermomix auf 80°C mixen. Abschmecken, kaltrühren und im Paco-Becher einfrieren.



WIKINGER MIT GESCHMACK

von Angelika Franz

As gibt viele Arten, sich bestatten zu lassen: als Asche auf See verstreut, ins All geschossen, zum Diamanten gepresst, im Friedwald vergraben ... und ganz klassisch im Sarg oder in der Urne auf dem Friedhof beigesetzt. Oder aber man nimmt einen Weinkrug. Einen solchen erkor sich nämlich ein Weinfreund aus der dänischen Stadt Ribe zur letzten Behausung.

Archäologen der Universität Aarhus und des Sydvestjyske Museums jedenfalls fanden auf dem ältesten Friedhof der Stadt ein etwa teekannengroßes Gefäß, das unzweifelhaft einmal als Weinkrug gedient haben musste und dann – genau so unzweifelhaft – als Bestattungsgefäß zweckentfremdet worden war.

Was die Forscher gefunden hatten, war kein gewöhnlicher Weinkrug dänischer Herkunft. „Als er ans Licht kam, sahen wir sofort, dass er etwas Besonderes war“, erzählt der Archäologe Søren M. Sindbæk. „Dänische Keramik ist immer schwarz-braun oder rötlich. Aufgrund des hellen Tons dieses Kruges wussten wir deshalb, dass er nicht von hier stammen konnte.“ Sindbæk befragte Kollegen, und schnell schien festzustehen, dass das kleine Weingefäß aus Belgien oder Frankreich importiert worden sein musste. Gefertigt wurde es wohl vor weit über tausend Jahren, etwa zu Beginn des achten Jahrhunderts, von einem spätmerowingischen Töpfer. Und die Forscher folgerten weiter: In Ribe trank man also offenbar nicht nur Met, sondern genoß auch edle Tropfen aus dem fernen Frankenreich.

Wie aber kam der kleine Krug bis nach Ribe? Hatten Wikinger ihn von einem Raubzug mitgebracht? Wohl kaum. Denn die Überfälle der Wikinger liefen immer nach dem gleichen Muster ab: Überraschungsangriff, Plünderung, schneller Rückzug. Mitgenommen wurde dabei nur, was wertvoll und leicht zu tragen war: Schmuck oder Waffen. Mit Weinkrügen hätte sich kein Wikinger abgeschleppt. Austrinken und zerschlagen, ja. Mitnehmen, undenkbar. Tatsache ist, dass die Stadt Ribe sich im frühen achten Jahrhundert zu einem wichtigen Marktplatz entwickelte,



dem ersten des entstehenden Wikingerreiches. Hierher brachten die Menschen aus dem Norden ihre Waren wie etwa Rentierfelle und tauschten sie gegen Kostbarkeiten aus anderen Regionen Europas. Das hatte offenbar auch einen merowingischen Weinhändler dazu bewogen, sich mit einer Ladung Wein aus dem Reich der Franken auf den Weg nach Norden zu machen.

Und wer war nun der Tote, dessen Asche in dem Krug beigesetzt wurde? Ein unter Heimweh leidender Merowinger? Oder ein Bewohner Ribes mit erlesenem Weingeschmack? Das soll sich, glaubt man den Forschern, spätestens dann zeigen, wenn der Inhalt des Kruges einer Analyse im Labor unterzogen worden ist.



enos

auf den Spuren von Proust...

mit dem Glaspionier Georg Riedel

Wein ist für mich ... **Freude**

Der erste Wein, der bleibenden Eindruck hinterließ, war ein ... **1961er Château Palmer**

Am Wein schätze ich ... **dass er Menschen zusammenbringt**

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

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

Sommeliers sind für mich ... **wichtig**

Könnte ich in einer Weinregion leben, wäre es ... **das Napa Valley**

Mein Lieblingswinzer ist ... **Angelo Gaja**

Mein „Lieblingswein“ für jeden Tag ist ... **roter Burgunder**

Die einsame Insel wäre nur erträglich mit einer Flasche ... **Lafite**

Am liebsten teilen würde ich diese mit ... **Menschen, die ich liebe**

Gespräche über Wein sind ... **anregend**

Ein Lebenspartner, der keinen Wein mag, ist ... **keiner**

Ein Leben ohne Wein wäre ... **fad**



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 Georg Riedel gebeten, ihn auszufüllen. Der 1949 in Innsbruck geborene Riedel stieg bereits im Alter von 24 Jahren in die väterliche Glashütte in Kufstein ein. 1986 brachte er die Gläserserie „Vinum“ auf den Markt, die zur erfolgreichsten der Firma werden sollte. Riedel ist ein passionierter Weinfreund, Marathonläufer und Bergwanderer. 1996 wählte das britische Weinmagazin „Decanter“ den erfahrenen Verkoster zum „Man of the Year“.

Schenken Sie Freunden ein Stück Weinkultur!

Schenken Sie ein Jahresabo enos!



enos

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

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

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

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

Name:

Straße:

Postleitzahl: Land:

Ort:

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

Kreditinstitut / BIC IBAN (DExxxxx oder ATxxxxx)

||||| |||||

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

Abonnement online: www.enos-mag.de/abo, Abos und Einzelhefte auch per Fax 030-611052619 oder Mail: enos@interabo.de

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

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

enos 2015

Name:

Straße:

Postleitzahl: Land:

Ort:

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

Datum:

Unterschrift:

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




GOSSET
CHAMPAGNE
BRUT
GRANDE RÉSERVE

Jede Flasche GOSSET ist ein Versprechen an die Qualität!

Das älteste Weinhaus der Champagne: Äy 1584

www.champagne-gosset.com

430 ANS
YEARS