

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Die besten
deutschen
Rieslinge



DON QUICHOTE IM HEILIGEN LAND

Palästinas christlichen Enklaven laufen die Menschen davon. Agnes Fazekas über eine Familie, die trotzdem an ihre Zukunft glaubt. Eine Zukunft mit Wein und Bier

TERROIR IST MEHR

Dass Terroir ein so nebulöses Wort ist, findet er toll. Deutschlands Weinphilosoph Reinhard Löwenstein erklärte uns, wie er den Modebegriff versteht

GENIALE SPÜRNASE ODER FÄLSCHER?

Elisabeth Herrmann besuchte für enos eine der umstrittensten Persönlichkeiten der deutschen Weinszene, Hardy Rodenstock

TRÄUME AUS STEIN

Spektakuläre Architektur ist im Weinbau zum unverzichtbaren Instrument des Marketings geworden. André Liebe stellt die schönsten Bauten vor und erzählt ihre Geschichten



4 198944 609802 02

Lieben Sie Wein oder trinken Sie ihn nur?



- + Über 100.000 professionell und unabhängig verkostete, beschriebene und bewertete Weine im Weinführer
- + Die 5.500 besten Erzeuger Europas
- + Alle europäischen Weinregionen ausführlich beschrieben
- + 21.000 umfangreiche Beschreibungen von Weinbegriffen im Glossar
- + 5.500 Übersetzungen von Weinbegriffen in Englisch, Italienisch und Französisch
- + 21.000 Synonyme für die Suche
- + Shopping-Datenbank mit über 190.000 Weinen mit Preisen und Bezugsmöglichkeiten
- + 7.500 Beschreibungen von Wein-Webseiten im Webkatalog, den Gelben Seiten zum Thema Wein
- + Magazin mit 1.300 Artikeln über Wein
- + Einkaufsvorteile bei ca. 100 Weinhändlern und Winzern
- + Insgesamt ein 25 Meter hoher Stapel Papier mit Weininformationen
- + Ständig aktualisiert
- + Von Fachjournalisten geschrieben, kein Social Media

Und das alles für nur
24,⁵⁰ €/Jahr
www.wein-plus.eu



Manchmal muss man einfach nur ein wenig Glück haben. Wie wir, als wir die in Israel lebende Journalistin Agnes Fazekas kennenlernten. enos gefiel ihr und so besuchte sie für uns eine christliche Palästinenserfamilie, die im Westjordanland Bier braut und Weinkeltert. **Und es gegen alle Widrigkeiten und Schikanen, von denen der Artikel erzählt, geschafft hat, ein echtes Erfolgsmodell auf die Beine zu stellen.** Inzwischen hat die Kollegin schon die zweite Geschichte für uns geschrieben – eine ebenso spannende Verknüpfung von

(politischer) Zeitgeschichte mit Schicksalen aus dem Weinbau: Sie war für uns in Südafrika.

Natürlich muss eine Wein- oder Weinkulturzeitschrift vor allem über die klassischen Weinbauländer der Erde berichten. Und dabei kulminiert unsere Arbeit hin und wieder in so ästhetischen, visuell anregenden Strecken, wie der über die moderne Architektur im Weinbau. Einer Strecke, die mit wenig Text auskommt – die Fotos sprechen für sich –, aber vielleicht gerade deshalb umso eindrucksvoller ist. Manchmal allerdings findet man die wirklich faszinierenden Geschichten auch abseits der allseit bekannten Regionen und ausgetretenen Pfade: wie etwa diesmal in Palästina oder auch in Afghanistan, dem Schauplatz eines Berichts, die Sie in unserer nächsten Ausgabe lesen können.

Asien ist im Moment ohnehin prominent bei uns vertreten. Denn auch Lirot & Schlueter schrieben uns wieder einen Kurzkrimi über ein asiatisches Land: diesmal über Indien zur Zeit der Britischen Ostindien Company. Eva Lirot ging anschließend auch noch für uns auf eine kleine Krimiwanderung im Rheingau. **Was das ist, eine Krimiwanderung?** Nun, lesen Sie einfach ihren Artikel. Vielleicht bekommen Sie dabei Lust, selbst einmal beim Marsch durch deutsche Weinberge spannenden Mordsgeschichten zu lauschen.

Was wir selbst zu hören bekommen, ist ja in der Regel durchaus positiv. Aber es gibt auch Ausnahmen: Zur ersten Ausgabe von enos hatten wir die Zuschrift eines Lesers erhalten, der unseren Cartoon als Beleidigung für jeden zivilisierten Menschen bezeichnete. **Und zur letzten Ausgabe, genauer gesagt zum Artikel über den Weinbau auf der Krim, erhielten wir eine Mail, die uns Propagandadilettantismus vorwarf.**

Was nun? Propaganda? Schlechte Propaganda? Das wäre ja eigentlich schon wieder ein Kompliment, denn dass wir gute Propagandisten wären, ließen wir uns nur ungern vorwerfen. So genau hatte sich der Herr mit dem russisch klingenden Namen das wohl nicht überlegt. Er wollte sich wohl nur den Ärger über die Tatsache von der Leber schreiben, dass die russische Besetzung der Krim im Artikel von Suzanne Plog-Bontemps nicht wirklich gut wegkam. Das könnte ihm allerdings bei der Lektüre von enos noch öfter passieren, denn ein Blatt werden wir auch in Zukunft nicht vor den Mund nehmen.

Es
Edward Berger

INHALT

ORTSTERMIN 6

Kalifornien: Wein in Flammen +++ Brouilly: Tief gestapelt +++ McLaren Vale: Whisky im Weinberg

14 TRÄUME AUS STEIN

Titel:

Seit Jahren rüstet die Weinindustrie baulich auf. Wer etwas auf sich hält und es sich leisten kann, engagiert die Crème de la Crème der internationalen Architektur

ZIMMER MIT WEIN 28

Flüssige Winde: La Coquillade

WEINKAUF IN ... ESSEN 30

Im Keller des Stahlbarons

32 MORD BEI HILDEGARD

Reise:

Realität oder Fiktion? Beim Krimispaziergang im Rheingau verschwimmen die Grenzen

40 WENN ICH WEISS, DASS ES ERNST WIRD

Das Portrait:

Er gehört zu den umstrittensten Protagonisten der deutschen Weinszene. Elisabeth Herrmann besuchte den Altwein-Guru Hardy Rodenstock

48 DON QUICHOTE IM HEILIGEN LAND

Die Reportage:

Die Christen in Palästina stehen zwischen den Fronten. Agnes Fazekas berichtet von einer Familie, die dennoch an die Zukunft glaubt. Eine Zukunft mit Bier und Wein

58 TRAUBEN UND DAMPFMASCHINEN

Hintergrund:

Wie Pfälzer Weinbauern im 19. Jahrhundert die Industrialisierung der Region vorantrieben

GRAND CRU AUS DEM MIXER 64

Thomas A. Vilgis über das Dekantieren

14



40





Die besten
deutschen
Rieslinge

65 EINE HANDVOLL ERDE
Kann ein Wein nach Schiefer
schmecken? Die Terroirdebatte

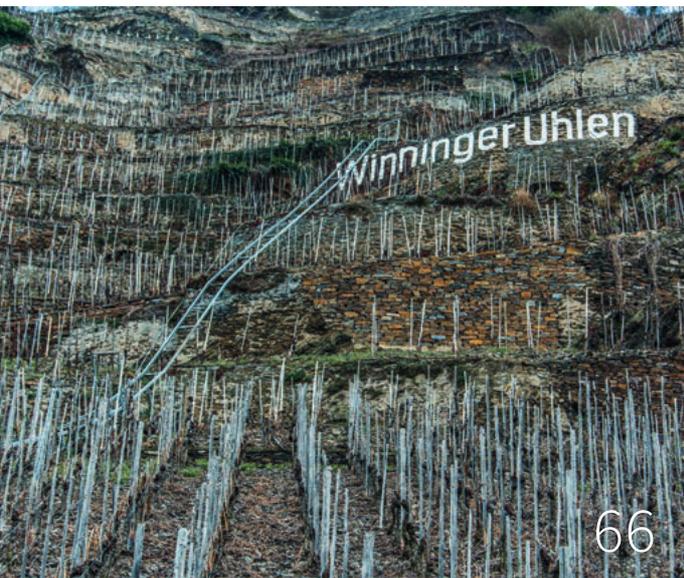
Das Interview:
TERROIR IST MEHR 66

Rheinhard Löwenstein, der Philosoph unter
Deutschlands Winzern, über ein Modewort

78 FLÜSSIGE TRÄUME
Challenge: Pinotspitzen +++
Riesling: Tolle Kollektionen +++
Toskana: Klassisches Revival

Kurzkrimi:
TÖDLICHES 84
ROLLENSPIEL

Ein Wein, ein Statthalter, ein Abgesandter der Krone
und ein Schmierkomödiant bilden im Indien der
Ostindien Kompanie eine tödliche Kombination



66

90 EINE FLASCHE
UND IHRE GESCHICHTE
„... es ist mein Lieblingswein“

92 KRIEG DER NASEN
Schriftstellerin
gegen Weinmacher

94 ANDALUSIEN
IM GLAS
mit Hans Stefan Steinheuer



94

Fotos: Steinheuers Alte Post, E. Supp, Antinori

RUBRIKEN

News 5

Produkte - Szene 12

Auf den Spuren
von Proust 77

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
Agnes Fazekas, Elisabeth Herrmann, André
Liebe, Eva Lirot, Lirot & Schlueter, Klaus
Stuttman (Illustrationen), Hans Stefan
Steinheuer, Dr. Eckhard Supp, Dr. Henning
Türk, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Bildredaktion
Sabine Stehlik (stehlik@arcor.de), Nina
Fichter (mail@ninafichter.com), Birgit
Kohne (birgit.kohne@gmx.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 Klingenberg 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
Bonifatius GmbH Druck - Buch - Verlag
Karl-Schurz-Str. 26, 33100 Paderborn
Tel: 05251-1530, E-Mail: info@bonifatius.de

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

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

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

Umschlagfoto: ddp images

Cartoon

von Klaus Stuttmann



20 000 EDEL-TROPFEN UNTER DEM HAMMER

Fast die Hälfte seiner gigantischen Weinsammlung lässt US-Milliardär Bill Koch dieser Tage über das Auktionshaus Sotheby's versteigern. Der exzentrische Sammler, in der Weinszene bestens durch seine juristischen Kreuzzüge gegen echte oder vermeintliche Weinfälschungen bekannt, hatte bereits im März bekannt gegeben, sich von 20 000 seiner insgesamt 43 000 Weine trennen zu wollen, da er realistischerweise wohl nicht mehr alle zu Lebzeiten austrinken könne.

Während Koch mit seinen Prozessen wegen der angeblich gefälschten, so genannten Jefferson-Flaschen – enos berichtete – nicht wirklich erfolgreich war, schaffte er es 2014, den 38-jährigen, gebürtigen Indonesier Rudy Kurnawian zu 10 Jahren Haft verurteilen zu lassen. Von ihm hatte Koch 211 gefälschte Flaschen im Gesamtwert von etwa zwei Millionen Dollar erworben, darunter dem Vernehmen nach sogar Weine von Weingütern, die nie existierten.

Unter den 2 700 Losen, die Koch jetzt versteigern lässt, ist unter anderem eines aus zehn Flaschen des legendären 1945er Château

Mouton-Rothschild. Ganze 80 Auktionslose beinhalteten Weine eines weiteren Bordelaiser Schwergewichts, Château Latour. Ob die alle echt sind?

KLIMALAUNEN UND DER BRITISCHE WEINBAU

Eines der beliebtesten Szenarien von Auswirkungen der globalen Erwärmung auf den Weinbau hat den Niedergang des Bordelais – dort soll es zu heiß für die aktuell kultivierten Rebsorten werden – und eine goldene Zukunft für den britischen Weinbau zum Inhalt. Eine Studie der University of East Anglia in Norwich räumt allerdings jetzt mit allzu optimistischen Hoffnungen der Briten auf. Die Forscher zeigten, dass die Auswirkungen des Klimawandels deutlich genauer betrachtet werden müssen, als dies meist der Fall ist.

Obwohl die Jahresdurchschnittstemperatur in Großbritannien seit 1960 sogar deutlicher gestiegen ist als im globalen Maßstab, war dieser Anstieg alles andere als linear. Statt dessen haben Wetterextreme wie Frost im Frühjahr, heftigere Regenfälle im Juni oder auch mangelndes Sonnenlicht im Sommer sogar zu größeren Ernterisiken geführt. So wurden von den For-



Foto: Tim Graham / Alamy Stock Photo

schern nur Jahrgänge in den letzten 20 Jahren als gut eingeschätzt, während vier als deutlich ungenügend gelten.

Für die Briten, die aus den Trauben ihrer insgesamt knapp 2 000 Hektar Rebfläche durchschnittlich nur 2 100 Liter Wein keltern – in der Champagne, die ein ähnliches Klima aufweist, sind es etwa 10 000 Liter pro Hektar – bedeuten die zunehmenden Wetterkapriolen, dass die Rentabilität der Weinberge eher noch weiter sinken könnte. Goldene Zukunft?

VDP FORDERT LÄNDERPOLITIK

Der Verband der deutschen Prädikatsweingüter hat die neuen Landesregierungen in Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg aufgefordert, durch eine Reform des Weinrechts dem deutschen Weinbau die Voraussetzungen für eine klare Markenstrategie auf der Basis funktionierender Herkunfts-

bezeichnungen an die Hand zu geben. Nach seiner Einschätzung zeigt gerade die jüngste Entwicklung des Weinexports die Notwendigkeit einer klaren Qualitätspositionierung für deutsche Weine. Während die Zahlen für das Premiumsegment im Export wie auch auf dem deutschen Markt durchgängig positiv seien, müsse das Basissegment Verluste verzeichnen und sei der Fassweinmarkt komplett eingebrochen. Im Einzelnen fordert der VDP die Einführung geographischer Angaben, die es erlaubten, als geschützte Ursprünge klassifizierte Herkunftsbezeichnungen stärker zu profilieren und durch strengere Produktionsrichtlinien noch klarer auf Qualitätskurs zu bringen. Im mittleren Qualitätssegment fordert der VDP, Bereiche und Großlagen, die in der europäischen Weinbauordnung ohnehin keinen Platz haben, durch eine neue Kategorie „Region“ zu ersetzen.

Wein in Flammen

Es muss ihm wie eine geniale Idee vorgekommen sein. So genial jedenfalls, dass Mark C. Anderson am 12. Oktober 2005 beschloss, ein Lagerhaus in Brand zu setzen. Als die Fire Brigade eintraf, war der Totalschaden nicht mehr abzuwenden: 4,5 Millionen Flaschen Wein im Wert von 200 bis 250 Millionen Dollar waren vernichtet, das Lager vollständig ausgebrannt. Nein, Anderson hatte es nicht auf Versicherungsprämien abgesehen. Vielmehr sollte der Brand dazu dienen, bereits vorher begangene Straftaten zu verschleiern.

Aber fangen wir von vorne an. Mare Island, eine der kalifornischen Stadt Vallejo vorgelagerte Halbinsel, hatte bis 1996 der US Navy als Basis gedient. Nachdem sich diese zurückgezogen hatte, sicherte sich Anderson das Haus mit der Nummer 627 als Weinlager. Die Miete war niedrig, und so verfrachtete er die Weine von Kunden – zumeist Weingüter oder Händler ohne eigene Lagerflächen –, die er zuvor im teureren Sausalito untergebracht hatte, nach Vallejo. Ohne die Kunden jedoch darüber zu informieren.

Was diese auch nicht wussten: Bereits in den Jahren zuvor hatte Anderson immer wieder kleinere und größere Mengen der ihm anvertrauten Weine auf eigene Rechnung verkauft. Sein Kalkül, dass niemand diese Verluste bemerken würde, ging so lange auf, bis im Jahr 2003 einer der Kunden beschloss, seine Weine bei Christie's versteigern zu lassen. Groß war die Überraschung, als er von 756 eingelagerten Kisten Wein nur noch 144 vorfand. Der Schwindel flog auf, weitere Kunden verlangten ihre Weine zurück. Und das Finanzamt wurde hellhörig und forderte eine Viertelmillion Dollar an Steuernachzahlungen.

Die Hoffnung, in einem abgebrannten Lagerhaus könne niemand mehr nachweisen, welche Weine dort gelagert hatten und welche nicht, war allerdings trügerisch. Anderson, der bereits zuvor wegen gestohlener Weine vor Gericht gestanden hatte, bekannte sich 2009 der Brandstiftung schuldig und wurde zu 15 Jahren Haft verurteilt. Mindestens so „genial“ wie das ursprüngliche Verbrechen und der Versuch, es zu vertuschen, war auch seine Reaktion auf das Urteil. Er zog ein Schuldanerkenntnis zurück, ein neuer Prozess folgte, und das Urteil lautete diesmal nicht mehr auf 15, sondern auf satte 27 Jahre Haft und Zahlung einer Entschädigungssumme von 70 Millionen Dollar.



Als die Fire Brigade eintraf, war der Totalschaden nicht mehr abzuwenden.



Foto: Lacy Atkins / San Francisco Chronicle / Polaris

Wo kein Meer ist, da ist zumindest ein großes Loch in der Erde - wie hier in Brouilly.

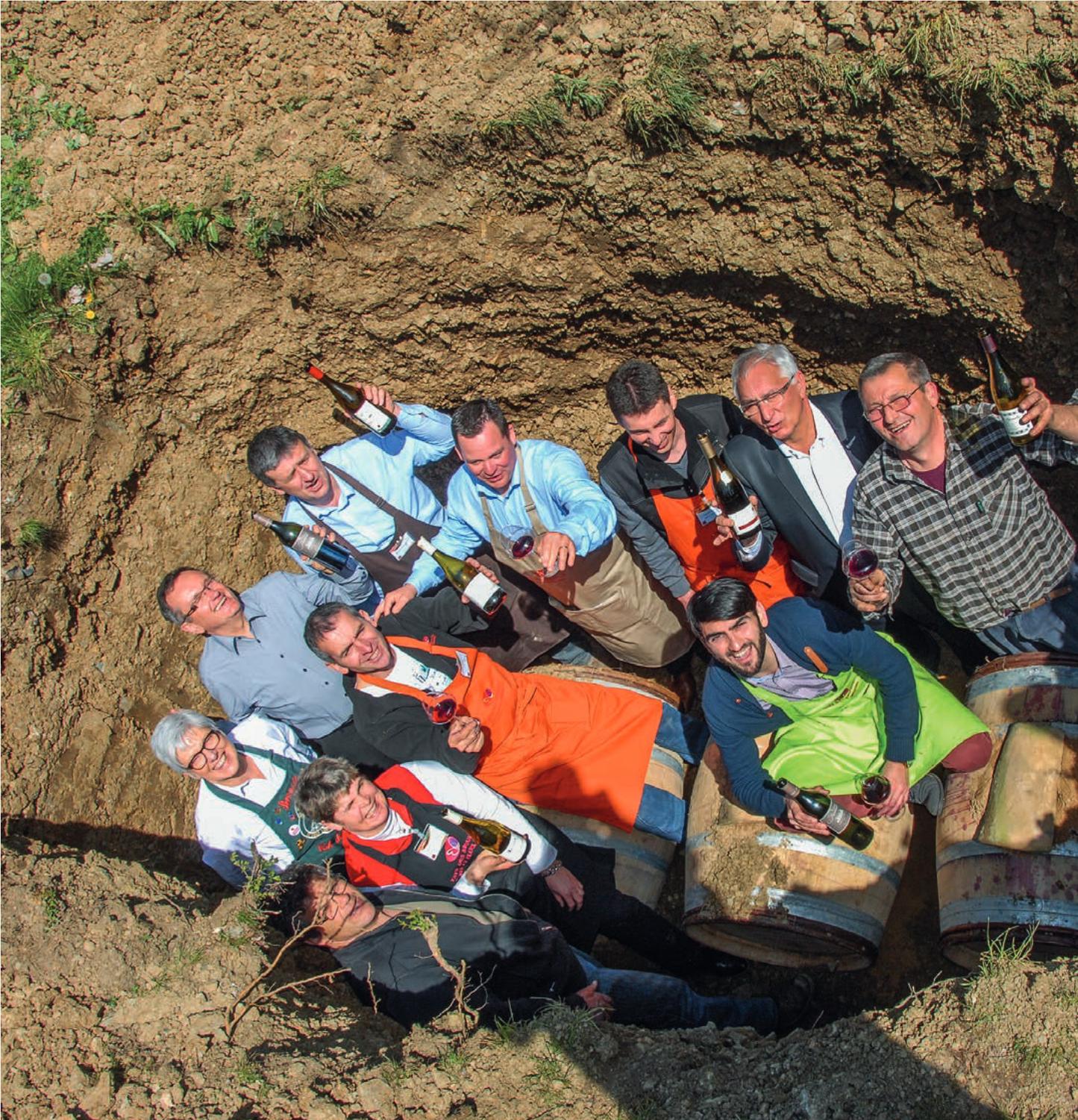


Foto: Michèle Piron-Soulat

Tief gestapelt, pardon gegraben

Dass Winzer ihre Weine gerne in ungewöhnlichem Ambiente lagern, ist seit den Zeiten bekannt, als man Portweinfässer noch um den halben Erdball schipperte, um ihn qualitativ zu verbessern. In unseren Tagen sind solch ausgedehnte „Weinreisen“ allerdings selten geworden. Dafür lagert man seine Fässer oder Flaschen dann gerne küstennäher, nur einige Meter unter dem Meeresspiegel – etwa in der Bucht von Arcachon oder in der Lagune von Venedig (enos berichtete).

Was aber macht man, wenn das nächste Meer, die nächste Lagune ein paar hundert Kilometer entfernt sind? Nun, dann gräbt man die Fässer einfach im Weinberg ein. Das jedenfalls scheinen sich einige Winzer der Beaujolais-Appellationen Brouilly und Côte-de-Brouilly gedacht zu haben. Unter viel Tamtam sowie großer Medienpräsenz vergruben sie versuchsweise drei Fässer mit Weinen verschiedener Erzeuger in einem zuvor ausgehobenen, tiefen Erdloch. Natürlich mussten die Weine erst einmal unter fachkundiger Anleitung zweier renommierter Sommeliers verkostet werden, und Gleiches will man auch in 18 Monaten wieder tun, nachdem die Fässer wieder ausgegraben wurden.

Zur Begründung dieses doch eher ungewöhnlichen Versuchs gaben die Winzer an, schon die Nomaden aus den Anfangszeiten des Weinbaus hätten ihre Weine vergraben, um sie haltbarer zu machen. Das muss nicht nur deshalb verwundern, weil der Weinbau so eng mit dem Sesshaftwerden der Menschheit verbunden ist, dass eine solche Praxis bei Nomadenvölkern zumindest unwahrscheinlich ist. Ob die zweite Begründung stichhaltiger ist, sollen Wissenschaftler beantworten. Die Winzer hoffen nämlich, dass die besonderen, bis zu 400 Millionen Jahre alten Gesteinsschichten ihrer Weinberge durch ihren Magnetismus und ihre Mineralität die Weine entscheidend verbessern können. Des Menschen Wille ist eben doch sein Himmelreich.

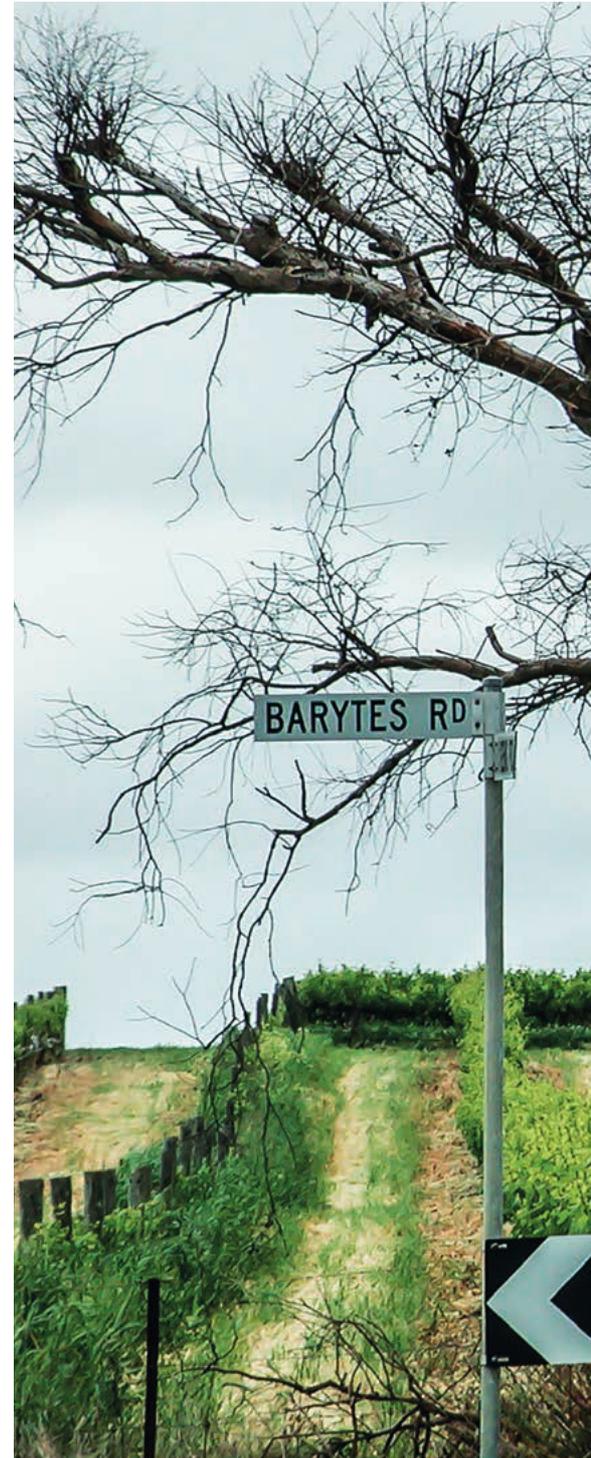


Whisky im Weinberg

Chapel Hill Road? Klar doch! Kennt jeder Weinfreund. Oder zumindest jeder Freund australischer Shiraz-Weine. Auf der letzten Hügelkette vor dem Tal des Onkaparinga Rivers, der das Weinbaugebiet des McLaren Vale von den letzten Aufblähungen der südaustralischen Hauptstadt Adelaide trennt, bildet die Straße eine Art natürlichen Abschlusses berühmter Weinbauflächen, die von hier aus sanft Richtung Süden abfallen. Chapel Hill, Rosemount, d'Arenberg oder Coriole heißen die bekanntesten Erzeuger, und ihre Roten gehören zu den besten des Kontinents.

Kennt jeder Weinfreund, wie gesagt. In Zukunft vielleicht auch jeder Whiskyfreund? Das zumindest hofft John Rochfort, früher einmal Boss der bekannten Lark Distillery auf Tasmanien. Der ließ sich vor einigen Monaten an der Chapel Hill Road nieder, um hier für die Kleinigkeit von knapp 17 Millionen Euro eine Whiskybrennerei, die McLaren Vale Distillery, in die Weinberge zu setzen. Wie verrückt einer sein muss, um in bestem Weinland Whisky zu brennen? Nun, folgt man Rochfort, dann zeugt sein Investment vielleicht von Besessenheit, ist aber in Wirklichkeit weit weniger verrückt, als es zunächst scheint. Auch wenn seine Argumente eher an Erklärungen eines Weinmachers, denn an die eines Brenners erinnern.

„Südaustralien ist die Heimat der besten Gerste der Welt“, ist Rochfort überzeugt, „und dazu kommt die Verfügbarkeit qualitativ hochwertiger Fässer aus der Weinerzeugung. Kein zweiter Ort in Australien bietet daher bessere Voraussetzung für das Destillieren außergewöhnlicher Whiskys.“ Und zählt die Parameter auf, die aus Whisky ein besonderes, individuelles Produkt machen, das eine enorme geschmackliche Bandbreite zeigen kann. Einzelfasswhiskys, so etwas wie das Äquivalent von Einzellagenweinen, sind Rochforts Spezialität. Um sie zu brennen, braucht er Gerste unterschiedlicher Böden, Mikroklimata und Jahrgänge, die mal fruchtigere, mal kaffeebetontere, rauchigere Resultate bringen. Dann muss die richtige Hefe gewählt werden, die Form und Funktionsweise der Brennblasen ist von Bedeutung, und natürlich spielen die Fässer für die Lagerung eine ganz entscheidende Rolle. Im Trend liegt Rochfort mit seiner Besessenheit wohl allemal.





Fotos: Eckhard Supp, McLaren Vale Distillery

WEIN, GESANG, LITERATUR

Nein, „Wein, Weib und Gesang“ heißt die Veranstaltungsreihe im württembergischen Remstal nicht. Stattdessen hat man sich für ein gepunktetes „Wort.Wein.Gesang“ entschieden. Dieses modisch orthografierte Motto tragen die 33. Baden-Württembergischen Literaturtage, die vom 23. September an einen Monat lang in Weinstadt im Remstal stattfinden werden.

Wie bereits im letzten Jahr, werden auch in diesem Herbst wieder vier Schriftsteller, Anna Breitenbach, José F. A. Oliver, Walle Sayer und Susanne Stephan, Arbeiten vortragen, in denen sie ihre Erfahrung aus einem Jahr Mitarbeit bei Winzern der Region schildern. Auch bei den anderen Wortkünstlern der Literaturtage steht der Wein im Mittelpunkt. So werden etwa Redewendungen um Rebe und Wein erklärt, und einer der Vorträge beschäftigt sich mit dem Thema Architektur und Wein, das auch in dieser Ausgabe von **enos** Titelthema ist. Unter dem Motto „Trollinger trifft Grünen Veltliner“ lesen Felix Huby und Alfred Komarek aus ihren Weinkrimis. Informationen gibt es unter www.literaturtage-weinstadt2016.de

DAS LICHT MACHT DEN WEIN

Sie kennen das Phänomen des Urlaubsweins? Das ist der meist nicht sehr teure Tropfen, den Sie bei Sonnenuntergang am Meer oder in den Hügeln der Toskana genießen, ihn grandios finden und sich von ihm gleich ein, zwei Kisten ins Auto packen lassen. Nur um zu Hause festzustellen, dass Sie grässliche Plörre eingekauft haben. Diese Geschmacksverirrung hat mit ihren Hormonen zu tun, mit der Urlaubseuphorie, glauben sie? Weit gefehlt, behauptet Architekt und Lichtgestalter Christoph Adlfinger-Pullmann aus Zwingenberg am Main. Es liegt am Licht. Am besonderen Licht des Urlaubsortes, das man zu Hause nur schwerlich rekonstruieren kann.

Um seine These zu beweisen, organisiert Pullmann speziell arrangierten „Lichtweinproben“, in denen er Weine bei unterschiedlicher Beleuchtung verkosten lässt. Dabei demonstriert er seine These mit getönten Lichtquellen, aber auch mit scheinbar unterschiedlos weißen LED-Leuchten, deren Licht aber durch unterschiedliches Ansteuern der LED-Chips immer anderen Wellenlängen zusammengesetzt sein kann. Auch dies soll den

geschmacklichen Eindruck der Weine unterschiedlich beeinflussen. Informationen erhalten Sie unter www.lichtgestalt-er.de.

DIE WEIN-WUNDERMASCHINE

Eine „Weinmaschine für die Küche“, so priesen vor etwa zwei Jahren – es war nicht am ersten April – zahlreiche Internetseiten, darunter die des renommierten Computermagazins Chip, eine Maschine an, mit der angeblich jedermann ohne Vorkenntnisse in der häuslichen Küche seinen eigenen Wein keltern könne. Die Metallkaraffe sollte mit „Wasser, Traubenkonzentrat, Hefe und einem fertig abgemischtem Zutatenpäckchen“ in nur drei Tagen wohlschmeckende Weine fermentieren, wobei dem Weinfreund sechs Weintypen zur Verfügung stünden. Der Preis der Zutaten sei so niedrig, dass man für nur zwei Dollar Wareneinsatz Weine im Wert von 20 Dollar abfüllen könne.

Ein Weinfreund wäre bei der Nachricht wohl ohnehin schon misstrauisch geworden, aber auch die Computerspezialisten hätten die Ente erkennen können, wenn Sie sich einfach einmal die Mühe gemacht hätten, ein wenig zu re-

cherchieren. Wie es sich herausstellte, diene die Aktion lediglich dazu, Aufmerksamkeit für ein Projekt namens „Wein zu Wasser“ zu generieren. Ein Projekt, dessen Zielsetzung die Versorgung der Bevölkerung in Dritt-Welt-Staaten mit sauberem Trinkwasser zu sichern. Immerhin ein guter Zweck.

TEURER DURST

Sie glauben, Ihr Wein sei zu teuer? Dann kennen Sie die Preise für die teuersten Biere und Spirituosen noch nicht. In einer Zusammenstellung auf www.flask.com konnte man kürzlich über astronomische Getränkepreise staunen. Dabei wirkten die 110 Dollar für ein Sixpack „Sapporo's Space Barley“ angesichts der Preise für manch eines der neuen Craftbiere hierzulande nicht einmal übermäßig teuer, wohl aber die 765 Dollar für eine 330 ml-Flasche von Brewdog's „The End of History“. Ob jedoch die ausgestopften Tiere, in denen sich diese Flaschen verstecken, nach jedermanns Geschmack sind, darf man getrost bezweifeln.

Noch teurer wird es bei den Spirituosen. Schlappe 54.000 Dollar müssen Sie für eine Flasche Rum von Wray and Nephew auf den Ladentisch le-

Foto: Firmenfoto Bresdog



gen, der 1940 gefüllt wurde und dessen älteste Bestandteile von 1915 datieren sollen. Noch nicht genug? Nun, dann finden Sie vielleicht eher Geschmack am Tequila La Ley del Diamante für 1,5 Millionen Dollar oder am Diva Premium, einem englischen Wodka für noch einmal 100 000 Dollar mehr.

Zzysh

Stellen Sie sich vor, Sie gehen in ein Geschäft und verlangen „zzysh“. Wetten, dass sich der Verkäufer überlegt, ob er sie gleich in die Psychiatrie einweisen lässt. Dabei scheint es sich doch um ein zumindest Ernst gemeintes Produkt zu handeln. „Das

zzysh-System nutzt die Technologie des Schutzatmosphären-Verpackens, die seit Jahren für Lebensmittel eingesetzt wird. Ihr Wein, Champagner oder Sekt wird mit einer natürlichen Atmosphäre aus Edelgasen hauchdünn umhüllt. In Anwendung mit ihrem Wein wird zusätzlich die schädliche Luft aus der geöffneten Flasche verdrängt“, heißt es zumindest auf der Website des Herstellers.

Für etwa 60 Euro bekommt der sparsame Weintrinker einen Plastikkorken mit Ventil, einen länglichen Zylinder und eine Gaspatrone. Der angebrochene Wein wird mit dem Korken verschlossen, und per

Knopfdruck wird anschließend aus der im Zylinder versteckten Gaspatrone das Edelgas Argon in die Flasche geleitet. Unser – billigerer – Tipp: entweder die Flasche austrinken oder wieder verkorken und in den Kühlschrank stellen. Funktioniert beides hervorragend und ganz ohne zusätzliche Kosten.

Hoch hinaus*



* Unsere Weingärten liegen auf Höhen zwischen 200 und 1.000 Metern.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige



www.suedtirolwein.com

Titel

TRÄUME AUS STEIN

■ von André Liebe

Lange war das Ambiente des (europäischen) Weinbaus von Schlössern auf der einen, bäuerlichen Gütern und Höfen auf der anderen Seite geprägt. Zu den historischen Gemäuern traten nach dem Zweiten Weltkrieg wenig ansehnliche Zweckbauten, die mehr als nur ein Weinbaugebiet verschandelten. Erst in den 1980er Jahren begann das Bild sich zu wandeln. Wer etwas auf sich hielt und es sich leisten konnte, engagierte die Crème de la Crème der internationalen Architektur und ließ sich spektakulären Neubauten in die Weinberge setzen. Einer der ersten dieser Aufsehen erregenden Bauten entstand auf Château Pichon-Longueville-Baron im Bordeauxgebiet. Funktionalität der Strukturen und antike Ornamentalistik im Dekor prägten einen Gärkeller, der einen regelrechten Boom auslöste: in der Alten wie in der Neuen Welt.





Moderne Architektur scheint im Weinbau zu einem unverzichtbaren Instrument der Verkaufsförderung und festen Bestandteil des Marketings geworden zu sein. „Außergewöhnliche Weine brauchen ein außergewöhnliches Ambiente“, lautet die Devise. Das

erkannte als einer der ersten der kalifornische Weinbaupionier Robert Mondavi. Für die von ihm gemeinsam mit Baron Philippe de Rothschild des Bordelaiser Châteaux Mouton-Rothschild im Napa Valley gegründete Opus One Winery beauftragte er Mitte der 1980er Jahre den Architekten Scott Johnson mit dem



Foto: Opus One Winery

Neubau: einer Mischung aus Elementen des alten Europa und der Neuen Welt.

Zehn Jahre später, wiederum im Rahmen einer Bordelaiser Investition im Napa Valley, ließ Christian Moueix, Eigner des legendären Château Pétrus, von den Schweizern Jacques Herzog und Pierre de Meuron, die später

auch das Pekinger Olympiastadion und die Hamburger Elbphilharmonie entwerfen sollten, die Antithese zu Opus One bauen: ein Weingut, das durch seine Schlichtheit und Geradlinigkeit den Baustil der gesamten Branche entscheidend prägen würde. Der lang gestreckte, niedrig gehaltene Bau duckt sich gleichsam

in die Landschaft und ordnet sich dieser unter. Die Fassade aus mit Basaltsteinen gefüllten Gabionen sollte dafür sorgen, dass die zum Reifen der Weine notwendigen, gleichbleibenden Temperaturen auf natürliche Weise und ganz ohne die vermeintlich unerlässliche Klimaanlage erzeugt werden konnten.



Foto: Paco Santamaría, Bodegas Ysios



Die Beispiele aus dem fernen Kalifornien ließen auch Europa aufhorchen. Hier war es die damalige Unternehmensgruppe Domecq, die für den Neubau ihrer Kellerei Ysios im Rioja-Gebiet auf spektakuläre Architektur setzte. Damit beauftragt wurde Stararchitekt Santiago Calatrava, der zur Jahrtausendwende vor der Silhouette der Sierra Cantabria ein Monument schuf. Aus der Ferne glaubt man, eine silberne Schlange wende sich durch die Weinberge, aber je näher man dem vermeintlichen Reptil kommt, desto mehr verfestigt sich der Eindruck, dass die Weine der Bodegas Ysios in einer Kathedrale reifen.

Das Haupthaus mit seinen sechs, an Kirchenschiffe erinnernden Seitenflügeln, wie auch die Aluminiumbalken, mit denen das Gebäude gedeckt ist, lassen dieses nicht nur leicht und luftig wirken, sie wirken auch, als habe der Architekt die in einem Weingut ja überflüssigen „Orgelpfeifen“ der „Kathedrale“ kurzerhand anderweitig verwendet. So spektakulär der Bau auch war – Calatrava bekam seinetwegen noch mächtigen Ärger. Die „Orgelpfeifen“ waren nämlich nicht dicht, und es regnete durchs Dach. Auf Schadenersatz verklagt, konnte Calatrava allerdings nachweisen, dass nicht Planung, sondern lediglich deren handwerkliche Ausführung fehlerhaft war.

Die Seitenflügel erinnern an Kirchenschiffe



Nur ein Jahr nach Ysios ließ das ebenfalls im spanischen Rioja-Gebiet ansässige Weingut Marqués de Riscal neben seinem Stammsitz im 1 000-Seelen-Nest Elciego den kanadischen Architekten Frank O. Gehry ein Hotel mit 43 Zimmern, zehn Suiten, einer Weinbar, einem Spa sowie einem Tagungsbereich er-

richten. Der Bau ist ein typischer Gehry: Wie das von ihm entworfene Guggenheim-Museum von Bilbao ist auch das Hotel der Marqués de Riscal mit Titan und Sahl verkleidet, wobei der Architekt allerdings in diesem Fall die Farben der Riscal-Weine wählte: Pink für die Rotweine, Gold für die Netze um die Reserva-Flaschen und Silber für die Kapseln.



Foto: Marques de Riscal

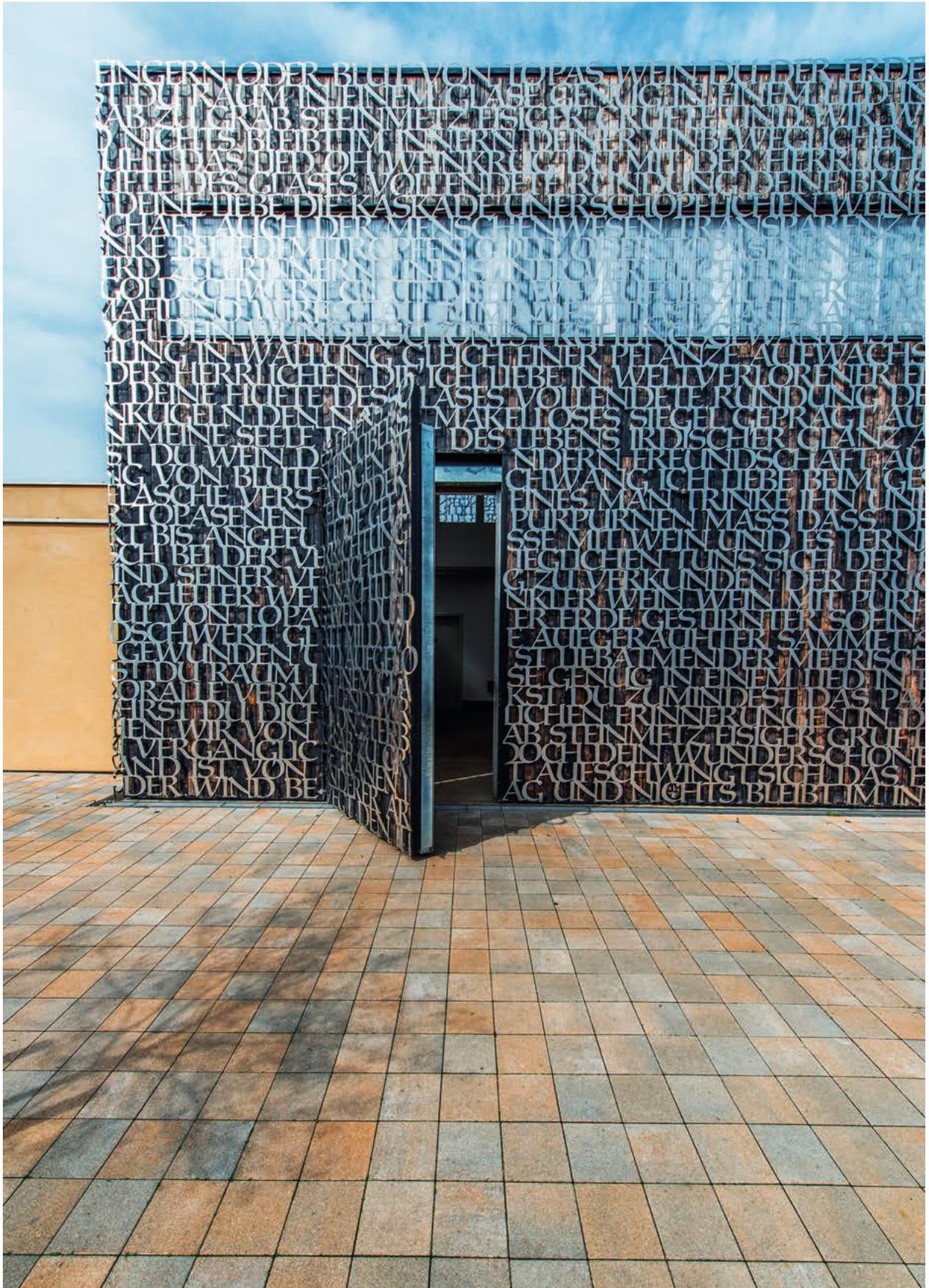


Foto: Eckhard Supp, Weingut Loimer



Quader, Türme, Kuben gehören wegen ihrer puristischen Formgebung zu den Standards der modernen Weinarchitektur. Gute Beispiele dafür sind das Weingut Loimer im österreichischen Langenlois und Heymann-Löwenstein in Winningen an der Mosel. Häufig ist die Maxime der Kellerneubauten „form follows function“, die (architektonische, ästhetische) Form folgt der Funktion, besser der Funktionalität. Am glitzernden Quader, den Reinhard Löwenstein selbst entwarf, wird aber deutlich, dass oft auch ganz andere, einige würden sagen philosophische,

andere esoterische Kriterien die Form eines Baus bestimmen können.

Löwensteins Kelterhaus im Zentrum des Anbaus, den er neben sein Gründerzeit-Gutshaus bauen ließ, ist ein quadratischer Turm mit einer Kantenlänge von neun mal neun Metern, gleichzeitig ist der Raum 8,10 Meter hoch – neun mal neun = 81. Die neun steht dabei für Wandlung, sie ist die Zahl des Übergangs in die nächste Dimension die mit der Zehn beginnt. Gleichzeitig hat der Raum an jeder Seite sieben Fenster. Vier mal sieben sind 28, die Zahl des Mondzyklus. Es sind Prinzipien des Feng Shui, die hier angewandt wurden,

und dazu gehört auch die Tatsache, dass sich das große Tor des Turms nur von innen öffnen lässt.

Aber das ist noch nicht alles, denn der Neubau, als Holzständer-Fachwerk ausgeführt, ist so konzipiert, dass er auch für einen „Plan B“ als Mehrfamilienhaus mit vier Wohnungen zu nutzen wäre. Mit wenig Aufwand könnten Fenster in die Wände geschnitten, Böden eingezogen werden. An der Außenwand des Turmes ist in metallenen Lettern die „Ode an den Wein“ Pablo Nerudas zu lesen. Auch das ein Statement: Wein ist für Löwenstein kein Natur- sondern ein Kulturprodukt.

Die Toskana war lange eine Weinbauregion der „castelli“ und „borghi“, der Schlösser und Weiler. Bis die Marchesi Antinori in der Ortschaft Bargino, direkt neben der Schnellstraße von Florenz nach Siena, 2012 dieses „Raumschiff Enterprise“ bauten. Es aber dabei so perfekt in der Landschaft versteckten, dass man beim Vorbeifahren schon sehr genau hinschauen muss, um es zu entdecken. Die wirklichen Dimensionen dieses vielleicht modernsten Kellers in Italien erlebt man erst, wenn man direkt vor dem Gebäude steht oder es schon betreten hat. „Bargino“ beherbergt heute eine perfekte Synthese aus Weinbautradition – die Marchesi Antinori betreiben seit über 600 Jahren und 26 Generationen Weinbau im Herzen der Toskana – und modernster, so funktionaler wie ästhetischer Architektur.





Foto: Marchesi Antinori



Fotos: Az, Domenico Clerico, Cécile Bourban



Viele der Weingutsbauten der letzten Jahre wurden so perfekt in die Landschaft integriert, dass ihre wahren Dimensionen erst aus der Luft sichtbar werden. Vom Boden aus gesehen wirken die teilweise riesigen Konstruktionen wie von der Landschaft verschluckt. Das gilt sowohl für den weißen, elegant geschwungenen Deckel auf dem neuen Gär- und Lagerkeller von Château Cheval Blanc im französischen Bordelais, als auch für den stark gegliederten Bau, den sich der Barolo-Winzer Domenico Clerico im Piemont unweit seines alten Hofgutes bauen ließ. Im Inneren sind all diese Bauten nach modernsten önologischen Prinzipien konstruiert.

Dazu gehört etwa die Bewegung der Trauben bzw. des Weins ausschließlich durch Schwerkraft, um den Stress durch mechanisches Pumpen zu vermeiden, perfekt klimatisierte Lagerkeller, um ideale Reifebedingungen zu schaffen, geräumige, aufgeräumte Kelterhäuser, die sauberes, präzises Arbeiten ermöglichen.



André Liebe schreibt seit vielen Jahren über Gastronomie und Wein. Für enos war er zuvor im Rheingau und auf Schloss Elmau in den bayrischen Alpen.

Flüssige Winde

Zimmer mit Wein

Coquillade, deutsch: Haubenlerche. Viel ungewöhnlicher kann ein Hotel nicht heißen, und ungewöhnlich ist an diesem Hotel La Coquillade in der französischen Provence, knapp 50 Kilometer östlich von Avignon im Tal des Flüsschens Calavon gelegen, tatsächlich fast alles. Das beginnt schon mit der Lage des weitläufigen Komplexes mitten in den Weinbergen des zugehörigen Weinguts. Dass La Coquillade gleich zwei große Pools sein Eigen nennt, mag man normal finden, aber für den Rennradler-Stützpunkt, den eine Schweizer Fahrradfirma auf dem Hotelgelände unterhält, und in dem der Radsportler alles findet, was sein Herz begehrt, gilt das mit Sicherheit nicht.

Die Schweiz-Connection ist kein Zufall, denn Schweizer waren es auch, die das Land und die mittelalterliche „bourgade“ 2006 aufkauften und mit der Sanierung der Gebäude begannen. Reben wuchsen hier damals schon, aber vieles von den alten, vernachlässigten Beständen musste runderneuert oder gleich gänzlich neu angelegt werden. Schon zum Jahreswechsel 2008/09 konnten Hotel und Weingut eröffnet werden, und bereits nach kürzester Zeit genossen nicht nur das Hotel, sondern auch seine

Gastronomie und die Weine – wie das Weingut Aureto selbst nach den Winden des französischen Südens benannt – einen hervorragenden Ruf.

Für Besucher des Hotels ist vor allem dessen Integration in die insgesamt 36 Hektar großen Weinberge reizvoll. Im Sommer frühstückt oder diniert man am Rande eines mit Reben bestockten Amphitheaters, geschlafen wird in den Appartements der alten, teilweise aus dem 11. Jahrhundert stammenden Bauernhäuser oder den großzügigen Zimmern der Neubauten – beides perfekt miteinander verzahnt. So großzügig, fast riesig die weitläufige Anlage auch wirken mag: Es gibt nur insgesamt 66 Zimmer und Suiten, was bedeutet, dass es in der Coquillade fast nie lärmig zugeht. Und das, obwohl mit Ausnahme der Außenpools die Einrichtungen auch für Tagesgäste offenstehen. Kurios wirkt in diesem schlüssigen Konzept allenfalls die Tatsache, dass die roten und weißen Aureto-Weine aus klassischen Provence-Rebsorten zwar auf dem Hotelgelände selbst gekeltert werden, interessierte Weinfreunde aber einige Kilometer in Richtung Avignon fahren müssen, wo Verkaufs- bzw. Verkostungsraum verkehrsmäßig günstig in einem modernen Neubau untergebracht sind.

Hotel La Coquillade -
Relais et Châteaux
Domaine de la Coquillade
84400 Gargas
Tel: +33 490747171
www.coquillade.fr



Im Keller des Stahlbarons

von Eckhard Supp



Wo sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts Europas modernster Fasskeller befand? Nein, an der Mosel war es nicht, auch nicht in Bordeaux, und an Italien braucht man gar nicht erst zu denken. Die richtige Antwort lautet: mitten im Ruhrgebiet. Alfred, eigentlich Alfried Krupp, der Es-

sener Stahlbaron, hatte 1880 damit begonnen, für sich und seine Familie, später dann auch für seine Mitarbeiter, einen Weinkeller aufzubauen. Wie damals üblich wurden dort nicht auf Flaschen gefüllte Preziosen, sondern Fassweine eingelagert, die erst im Moment des Abverkaufs abgefüllt wurden. Und diese Lager- und Abfüllanlagen waren zu der Zeit State of the Art.

Bereits einige Jahre zuvor hatten führende Köpfe der Essener Gesellschaft einen Club, die „Actiengesellschaft Bürgerheim“, gegründet, der rasch zu einem der beliebtesten Treffpunkte der Ruhrgebietseliten wurde. 1887 gründete der Club eine eigene Weinhandlung, die Weinhandlung Bürgerheim, welche Clubmitglieder mit ausgewählten Gewächsen versorgte.

Nach dem Ende der Kruppschen Ära und einige Jahre vor der Fusion mit dem einstigen Konkurrenten Thyssen, übernahm das Bürgerheim von Krupps Nachfahren Geschäft und Keller – nicht ohne, dass sich Letztere zuvor einige der schönsten Flaschen für den eigenen Bedarf abgezweigt hatten. Und wieder einige Jahre später wurde der Weinhandel des Bürgerheims aus dem herrschaftlichen Clubgebäude an der Essener Hohenzollernstraße in die benachbarte Remise, einst die Personalunterkunft des Clubs, verlagert, und für das allgemeine Publikum geöffnet.

2010 schließlich erwarben drei Essener Unternehmer die Weinhandlung und bauten sie zu einer der bedeutendsten des Ruhrgebiets aus. Spitzengewächse aus allen Weinbauländern der Welt kann man hier genauso finden, wie immer wieder auch alte bis uralte Jahrgänge großer Weine.

Weinhandel Bürgerheim GmbH
Hohenzollernstraße 40
45128 Essen
Tel: 0201 720036
www.agbwein.de

Hier traf sich einst die Essener Gesellschaft: das Bürgerheim mit der Remise (re), in der heute die Weinhandlung untergebracht ist.



MORD BEI HILDEGARD

■ *von Eva Lirot*

Realität und Fiktion gehen im Rheingau immer dann eine spannende Verbindung ein, wenn Wolfgang Blum und Leila Emami zur Krimiwanderung laden. Was lag da näher, als Krimiautorin Eva Lirot zu bitten, einmal eine solche Wanderung für enos zu begleiten.



Einen wunderschönen guten Nachmittag!“, ruft Wolfgang Blum der rund fünfzig Kopf starken Wanderschar zu, die sich am „Tor zum Mittelrheintal“, auch als Rüdesheimer Bahnhof bekannt, versammelt hat. Der Gästeführer strahlt mit der Sonne um die Wette. Noch! Denn dunkle Wolken pirschen sich heran. Es ist Samstag und bei „Mords-Mittelrhein“ sieht es nach Mordwetter aus.

„Mords-Mittelrhein“ ist eine Wanderung. Allerdings eine der anderen Art. Denn hier wird nicht nur spazieren gegangen, es wird auch getrunken. Wein natürlich. Und etwas für den Geist gibt es ebenfalls. Die Wahrheit! Die Wahrheit über Verbrechen, die tatsächlich stattgefunden haben. Hier in der Stadt Rüdesheim.

„Holla & Hitch – die Ringe der Hildegard“ heißt die Krimikomödie, eigens für die Tour verfasst, die von Leila Emami, Autorin und Bloggerin mit Wurzeln in Teheran, vorgetragen wird.

Los geht's, die erste Geh-Einheit wird absolviert. Distanz: rund 200 Meter. Großzügig geschätzt. Wir stoppen an der Brömserburg, direkt am Rheinufer gelegen, und Wolfgang serviert den ersten Toten. „Manni Schneider“, Wirt der Gaststätte „Logo“ starb am 24. August 1995. Durch mehrere Messerstiche. Zeugen sahen, wie ein Kroat mit dem Schneidewerkzeug herumfuchtelte, Gäste bedrohte. Schneider griff nach dem Baseballschläger, „und dann ging alles ganz, ganz schnell.“ Der Amokläufer rammte dem Wirt das Messer in den Hals, verletzte auf seiner Flucht einen Taxifahrer und verpasste einem Polizisten einen Bauchstich, bevor ihn die Beamten in Notwehr außer Gefecht schossen.

Hier wird nicht nur spaziergegangen, es wird auch getrunken. Wein natürlich. Und gemordet.



Treffpunkt ist am „Tor zum Mittelrheintal“, dem kleinen Rüdeshheimer Bahnhof.





Von Sankt Hildegard aus geht der Blick hinüber nach Bingen, der Heimat der Äbtissin, und den rheinhessischen Weinlagen.

Der Mörder wanderte dennoch nicht ins Gefängnis, sondern in die Psychiatrie. Wegen eines „akuten Schubs chronischer Schizophrenie“. Kein Trost für die Hinterbliebenen, meinte nicht nur der Oberstaatsanwalt: „Manfred Schneider ist für nichts gestorben.“ Und wir lernen: Die tragischsten Geschichten schreibt das Leben.

Nun geht es aufwärts. Auf dem Hildegardweg schlendern wir unter der Seilbahntrasse hindurch in die Weinberge und genießen nach rund 600 Metern den „Rupertsblick“. Schauen über die Dächer und engen Gassen von Rüdesheim, das Nahetal, Tor nach Rheinhessen, liegt offen vor uns. Es ist ein

Postkartenidyll: Hügel, bunte Felder, Berge, grüne Wälder und Vater Rhein. Auf der anderen Seite des Stroms sehen wir Bingerbrück – und eine Ruine, die hoch oben auf dem Rupertsberg aufragt. Es sind die Reste des Klosters, in dem Hildegard von Bingen anno 1150 mit 20 Nonnen lebte und dort einen geistlichen Mittelpunkt des Abendlandes schuf.

Wir wandern weiter, werfen kritische Blicke gen Himmel. Die Wolkendecke verdichtet sich. Nach etwa 45 Minuten erreichen wir das erste unserer drei Etappenziele. Noch immer trocken. Die bis hierhin zurückgelegte Entfernung: keine zwei Kilometer.

Über den Friedhof gelangen wir in die Wallfahrtskirche von Eibingen. Hier liegen die Gebeine der



Hildegard – Benediktinerin, Dichterin, Universalgelehrte und Kirchenlehrerin, die 2012 von Papst Benedikt heiliggesprochen wurde. Das von ihr an gleicher Stelle gegründete Kloster gilt als Keimzelle der heutigen Abtei Sankt Hildegard, wurde jedoch 1814 im Zuge der Säkularisierung geräumt und brannte 1932 aus ungeklärter Ursache bis auf die Grundmauern nieder.

Die Besichtigung der wieder aufgebauten Wallfahrtskirche gleicht einem Speed-Date. Denn nebenan wartet schon der Gewölbekeller des angeschlossenen Bischöflichen Weinguts. Ein feinherber Riesling wird serviert; Leila Emani reicht dazu einen größeren Texthappen aus ihrem eigens für den Event verfassten Vogelkrimi, welcher der erste seiner Art sein soll. Und was war mit Hitchcock? Immerhin: Bei Emanis Krimi gibt's nichts zum Gruseln, sondern es wird gelacht, und das in außergewöhnlicher Kulisse: Das historische Gewölbe ist vollgestopft mit moderner Kellertechnik. Für die Mitwanderer ein Erlebnis.

Draußen spielt das Wetter noch immer mit. Vorerst posieren die Wolken nur. Über den Klosterweg geht es in die Weinberge, wo das nächste Ziel auf uns wartet. Und der zweite wahre Kriminalfall aus Rüdesheim.

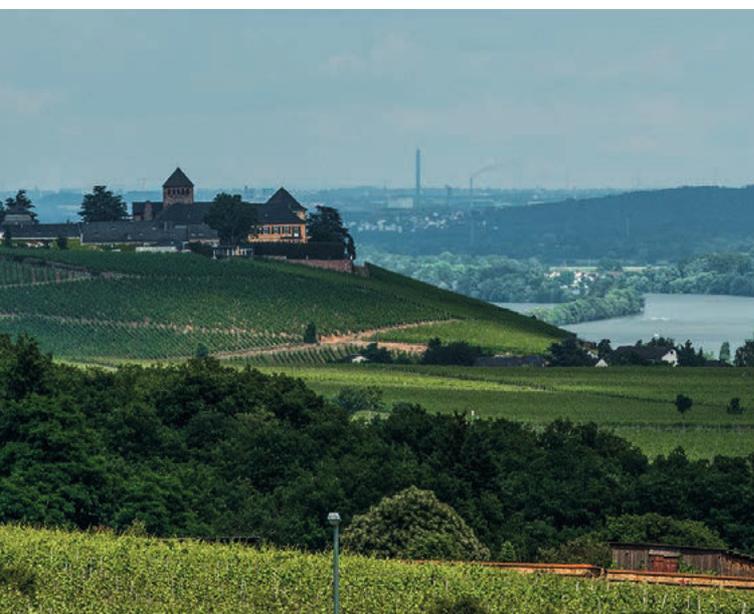
Es war der 24. November 1990, als die damals 15-jährige Patrizia vergewaltigt und ermordet wurde.

Sie hatte ihren Freund per Anhalter besuchen wollen; laut Wolfgang zu jener Zeit etwas vollkommen Normales. Sandra, die Freundin, macht

Die Besichtigung gleich einem Speed-Date. Nebenan wartet schon der Gewölbekeller des Weinguts



Schloss Johannisberg, in Sichtweise der Abtei Sankt Hildegard gelegen, ist das vermutlich bekannteste Weingut des Rheingaus.



sich bis heute Vorwürfe, dass sie Patrizia nicht davon hatte abhalten können. Die Leiche war erst 55 Tage nach dem Mord im nahen Rüdesheimer Kastanienwäldchen von einem Spaziergänger gefunden worden.

Wolfgang hatte Patrizia, „die stets nach Wärme und Nähe suchte“, persönlich gekannt. Sie wohnte im Flechter Weg, einem Barackenviertel und sozialen Brennpunkt der Stadt. Dank einer DNS-Spur, die man 18 Jahre später fand, wurde der Fall neu aufgerollt. Im Rahmen eines Massen-Gen-tests gaben tausend Rüdesheimer Männer freiwillig Speichelproben ab. Der Täter war leider nicht darunter und läuft wohl bis heute frei herum. Vielleicht sogar in Rüdesheim.

Die wenigen männlichen Teilnehmer unserer „Mords-Mittelrheintour“ ducken sich unter den Blicken der weiblichen Mitwanderer, die gerade die Miss Marple in sich entdecken. Mental verdaut wird der Fall mit noch immer offenem Ausgang dann während des knapp zwei Kilometer langen Anstiegs zur höchsten Stelle auf unserem Pilgerweg im Land der Hildegard. Der Pfad führt direkt durch die Wingerte, es geht steil bergauf. Insektengewirr, Geruch nach Weinreben, hier und da ein vernehmliches Schnaufen der Wanderer.

Die jungen Nonnen haben die Abtei eigenhändig ausgebaut. Sogar einen Kran sollen sie sich selbst auf eBay beschafft haben.

Unser zweites Etappenziel kommt näher: die 1904 erbaute Benediktinerinnenabtei Sankt Hildegard, heute auch ein Wirtschaftsbetrieb mit Café, Buchladen, Buchbinderei und Weinanbau. Nonnen von heute können mehr als beten. „Wir leben nicht von der Kirchensteuer, sondern von unserer Hände Arbeit“, erklärt Schwester Scholastika, eine der vier Nonnen, die uns den zweiten



Sankt Hildegard liefert die Kulisse für Teil zwei der Krimikomödie.

Wein der Tour servieren: wieder ein feinherber Riesling, „Pilgertrunk“ genannt.

Wir genießen den Wein und Wolfgangs Insiderwissen über die bodenständigen jungen Frauen, die die Abtei bewirtschaften und eigenhändig ausbauen. Sogar einen Kran sollen sie sich selbst beschafft haben. Über eBay. Und als sie ihn nicht mehr brauchten, haben sie ihn wieder verkauft. Wieder über eBay ... und mit Gewinn. Hut ab! Auch einen eigenen Online-Shop gibt es, und dann haben sie auch noch mit einem ihrer Weine den dritten Platz beim Wettbewerb „Best of Riesling 2015“ gemacht. Vereinzelt Regentropfen beginnen zu fallen. Dennoch spielt das Wetter noch mit und hält sich streng an den Zeitplan. Mit einer dramatisch verdichteten Wolkendecke über Abtei und Wäldern liefert es die perfekte Kulisse für Teil zwei der Krimikomödie. Leila Emami liest, wir lauschen gebannt.

Hier, ganz weit oben über der Stadt Rüdesheim, lassen wir noch einmal den Zauber des Rheintals auf uns wirken: noch mehr Burgen, Festungen, Schlösser, grüne Inseln, Felsen, rebenbesetzte Hänge, auf schmalen Uferleisten zusammengedrängte Städtchen und die Kurven des so oft besungenen Flusses. Rheinromantik pur.

Es geht weiter, diesmal aber nur wenige Schritte. Denn jetzt ist erst einmal die Teilnahmegebühr fällig. Um den Obulus erleichtert, nähern wir uns dem dritten und letzten Etappenziel. Ein leichter Abendwind kommt auf. Gestiegen wird nicht mehr, beschwingten Schrittes geht es bergab – rund anderthalb Kilometer bis zum Viadukt der ehemaligen Niederwaldbahn. Im April 1884 ging die in Betrieb. Der Massentourismus in Rüdesheim begann. Heute schweben Gondeln nach oben, der Zahnradbetrieb wurde 1939 eingestellt.

Unserer Gruppe fehlt noch Teil drei der Fiktion; wir

versammeln uns unter einer riesigen Linde zum Finale von „Holla & Hitch“. „Reliquien, oder nicht Reliquien, das ist hier die Frage ...“

Dann schließlich ist die „Mords-Mittelrheintour“ beendet. Applaus brandet auf – und das nicht nur, weil wir dieses Mal kein hinderliches Glas in der Hand halten. Bis zum Bahnhof ist es nicht mehr weit, aber noch näher liegt die berühmt-berühmte Rüdeshheimer Drosselgasse. Trotzdem zieht es das Gros der Gruppe mit Leila und Wolfgang ins Domus Torculorum, einen Gutsausschank mit Terrassenblick bis hinüber nach Rheinhessen. Es gibt Riesling, Spätburgunder und einen „Tempeltropfen“.

Vollrads für Kinder

Spannende Führungen speziell für Kinder bietet das Rheingauer Weingut Schloss Vollrads in Oestrich-Winkel an. Das noch komplett historisch eingerichtete Schloss erlaubt es Kindern im Alter von sechs bis zwölf Jahren, einen Blick in die herrschaftlichen Räume zu werfen. Sonst verschlossene Türen werden für sie geöffnet, verschlüsselte Zeichen an den Steinwänden erklärt. Gemeinsam wird die Zugbrücke geöffnet, die Zugang zum mittelalterlichen Wohnturm bietet. Er enthält unter anderem die Schatzkammer der einstigen Reichsherren. Genauere Informationen gibt es im Internet unter www.schlossvollrads.com.



„WENN ICH WEISS, DASS ES ERNST WIRD ...“

■ von *Elisabeth Herrmann*

Er gehört zu den umstrittensten Protagonisten der deutschen, vielleicht gar der internationalen Weinszene. Für die einen die geniale Spürnase, für die anderen der – wohl ebenso geniale – Fälscher, hat der Weinsammler und -händler, den alle Welt unter dem Künstlernamen Hardy Rodenstock kennt, immer wieder für heftige Kontroversen gesorgt. Angeklagt war er oft, verurteilt wurde er nie – sieht man von einem amerikanischen Versäumnisurteil wegen Nichterscheinens ab. Wer trotz aller Prozesse in der Sache nie verurteilt wurde, hat als unschuldig zu gelten, sagte sich enos-Autorin Elisabeth Herrmann und fuhr nach Kitzbühel, um sich selbst ein Bild von Deutschlands schillerndem „Wein-Impresario“ zu machen.



Immer auf der Suche nach dem besten Sprizz, die Jeunesse dorée von Kitzbühel

Es ist Frühling in Tirol. Die Sonne kitzelt den Wilden Kaiser. Auf der Streif, der weltberühmten Abfahrt droben am Hahnenkamm, tummeln sich die Skifahrer. Drunten im Tal sitzt die Jeunesse dorée bei einem Sprizz und checkt den Sitz der Frisur in der verspiegelten Sonnenbrille des Gegenübers. Man spürt die friedliche Ruhe der heilen Welt. Lüftmalerei, vergoldete Standesschilder. Nur die Geranien fehlen, nachts gefriert es noch.

In den Kutschen halten Touristen Ausschau nach den Uschis und Claudias

Kitzbühel ist klein. Wer noch nicht hier war, wundert sich. Wo sind die Benteleys? Die rassigen Russinnen mit ihren bodenlangen Zobelmänteln? Zwei wunderhübsche Straßen, die sich ein wenig prahlerisch Vorderstadt und Hinterstadt nennen, sind die Lebensadern.

Die übliche Ansammlung von alpenländisch hochgejazzten Häusern, in den Auslagen der Geschäfte liegen Turnschuhe für 800 Euro und Kaschmirpullis, deren Preis das Monatseinkommen einer mittelständischen Familie locker übersteigt. Und wenn es auf der Mini-Flaniermeile klappert, dann ist es keine Rostlaube – Downtown Kitzbühel ist Fußgängerzone –, es sind Pferdekutschen, in denen ratlose Touristen Ausschau halten nach den Pooths und Strunz´ und Uschis und Claudias, die sich aber an diesem ereignislosen Wochenende nicht blicken lassen. Oder Skiläufer, die mit ihren schweren Botten nach einem langen Tag am Hahnenkamm in ihre Hotelzimmer zurückkehren. Das Kitzbühel der Touristen, der Reichen, der Schönen. Ein Mann betritt die Tenne, das legendäre Gasthaus mit der geballten Ladung Charme, die noch nicht

Die Zirbelstube der Tenne ist Rodenstocks zweites Wohnzimmer. Man kennt sich, man schätzt sich.



mal der mannshohe, glitzernde Hirsch im Restaurant zerstören kann. Bling-Bling und Zirbelholz, Champagner und Geweih. Ein Mann, schlank, gut gekleidet, von den Angestellten aufs herzlichste begrüßt. Hardy Rodenstock wohnt in Kitzbühel und gehört zur diskreten Parallelgesellschaft der Residenten, Einwohner, Alteingesessenen, die dem Run auf das kleine Dorf in Tirol mit entspannter Freundlichkeit zusehen. Man kennt sich, schätzt sich.

Noch ist die Zirbelstube leer, die guten Geister des Hauses bereiten sich auf den Abendansturm vor. Das Hotelrestaurant ist Rodenstocks zweites Wohnzimmer. Hier sitzt er oft mit seiner Frau. Langweilig wird es nie. Man muss nicht in die Welt ziehen, die Welt kommt nach Kitzbühel. Zumindest der Teil von ihr, der in Exklusivität einen erstrebenswerten Mehrwert sieht.

Rodenstock, gerade von schwerer Krankheit genesen, ist zurück auf dem Boden der Tenne, zurück in eben jener Welt, die lange sein Spielplatz war. Das Jackett ist aus feinstem Kaschmir. Ein Schnäppchen aus Hongkong, er hat es dort von einem Schneider zum Bruchteil des Preises, den es in Europa gekostet hätte, anfertigen lassen. Das gefällt ihm. Der Mann, der mit Milliardären auf Du und Du war, der mit seinen Weinraritäten den Abend von Bill Gates

oder Abramovitsch rettete, der in der abgeschotteten Welt der Superreichen und Mächtigen ein und ausging, ist auf seine Weise bescheiden geblieben. Oder geworden. Über Privates schweigt er sich aus. Nur so viel erfährt man: Kein Haus, eine Wohnung in Kitzbühel reicht. Ein zweites Domizil in Marbella, auch keine Luxusvilla, er will am Meer sitzen und Wein trinken. Er hat sich verkleinert. Das Leben soll unangestrengt sein. Sein Geschäft hat er aufgegeben, er lebt nun sein

drittes, ach was, viertes Leben. Es scheint ihm zu gefallen. Er ist ein harter Verhandler. Dem Tod ist er zweimal von der Schippe gesprungen. Wo er seinen legendären Weinkeller hat? Irgendwo außerhalb von München, im Keller eines Bauern. Mehr ist aus ihm nicht herauszubekommen. Auch nicht, welche Schätze er dort noch gehortet hat. Da ist er verschwiegen. Eine Charaktereigenschaft, ohne die es nicht geht, wenn man als Raritätenhändler Erfolg ha-

ben will. Und Rodenstock hatte Erfolg. Das brachte ihm Freunde, aber auch Neider. Beide haben sein Leben beeinflusst.

Wenn er erzählt, dann in druckreifen Sätzen und mit wohlgesetzten Pointen. Auftauen wird er erst später, nach der zweiten Flasche Blaufränkischem. Die alte Geschichte damals mit dem „Stern“. Vor zehn Jahren wurde Rodenstock von einem US-Milliardär beschuldigt, gefälschte Jefferson-Flaschen verkauft zu haben. Punkt für Punkt seien die Anschuldigungen widerlegt. Doch mit erst einem, dann noch zwei weiteren Artikeln im „Stern“ setzte sich eine Lawine in Gang, die drohte, Rodenstock in den Abgrund zu reißen. Eine „Rufmordkampagne“, so nannte der verstorbene Weinkritiker Mario Scheuermann den Feldzug der Illustrierten gegen seinen Freund. Diffamierend im Ton, gespickt mit übler Nachrede und Halbwahrheiten.

Einen „Feldzug“, nennt Rodenstock das. Hunderttausend „D-Mark“ Prozesskosten gegen den US-Milliardär kostete das. Er hat Kopien der Unterlagen da-

Eine „Rufmordkampagne“ nannte der Weinkritiker Scheuermann den Feldzug

bei. Man merkt ihm an, dass die Geschichte Teil seines Lebenslaufes geworden ist. Er rechtfertigt sich nicht. Er handelt den „Dreck“ routiniert. Der Kläger, der angeblich betrogene, bezeichnete Rodenstock als „Nazi-Schwein“.

Was macht das aus einem Menschen? Wie lebt einer damit, dessen Wohl und Wehe von einem untadeligen Ruf abhängt? Der freundliche Hardy Roden-

stock muss gelernt haben, sein Innerstes mit einer Eisentür abzuriegeln. Eine Erklärung für die Hetzjagd hat er nicht.

Was sie in ihm ausgelöst hat? Geschichte lenkt er das Thema aufs Geschäft. „Ich habe keinen Kunden verloren, nicht einen einzigen. Und meine Chinesen hat das nicht interessiert. Die wissen, wie ein Jahrgang schmeckt. Wenn ich denen etwas untergeschoben hätte, die hätten mir die chinesische Mafia geschickt!“ Er lacht. Schüttelt den Kopf. Trinkt einen Schluck. Mehr Antwort gibt es nicht. „Die sind wirklich gut. Tolle Leute. Und sehr großzügig. Einmal haben sie mir eine Patek Philippe geschenkt. Ich weiß, was sie gerne trinken, und biete ihnen das auch als ersten an. Das wissen sie.“

Es komme vor, dass er mit acht Milliardären am Tisch sitzt. Hongkong-Chinesen, von denen er mit großer Hochachtung spricht. „Die haben ihre Frauen lieb“, betont er. Alle noch vorhandenen Flaschen des Château d’Yquem, Jahrgang 1811, wandern wohl in einen einzigen Weinkeller im Fernen Osten – weil ein Mann seiner Frau den Wein bieten will, den sie liebt. Solche Geschichten mag Rodenstock. Er ist ein Meister im Wechseln des Themas. Und fällt gerne in den Präsens, als ob der Abschied vom Suchen und Finden nur ein Provisorium wäre. Sein Spazierstock lehnt an der Bank. Er wird ignoriert.

Am besten Tisch sitzt er; ein Gentleman, der den ganzen Laden im Blick behält. Einer der letzten jener aussterbenden Gattung von Philantropen, den zugeneigten Menschenbeobachtern. Er kennt fast jeden, der

zum zweiten Mal hier einkehrt. Die Dame aus München zum Beispiel, deren junger Begleiter definitiv nicht ihr Ehemann ist. Den ergrauten Chronisten des Dorfblättchens, der so harmlos wirkt, dessen flinken Augen aber keiner der Ankommenden entgeht. Wenn München ein Dorf ist, dann ist Kitzbühel der Anger. Die Linde. Der Brunnen. Und die Tenne ist die Bank, auf die man sich abends setzt. Hier laufen sie sich alle irgendwann über den Weg. Pelz und Rolex werden so selbstverständlich getragen wie der Friesennerz im Watt. Viele Familien mit elfenhaft zarten Kindern. Peter-Pan-Söhne und Cinderella-Töchter. Die Männer sehen aus, als würden sie DAX-Unternehmen leiten. Die Frauen sehen aus, als wären sie die Gattinnen von Männern, die DAX-Unternehmen leiten. Rodenstock betrachtet den Zirkus von seinem Logenplatz aus mit wohlwollendem Lächeln. Der Junge aus dem Westerwald hat es weit gebracht. Ein Selfmade-Man, ein Seiltänzer zwischen den Welten. Westerwald, ZDF-Hitparade, Monaco, das sind seine Lebensstationen. Rodenstock legte den Grundstock dazu in den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts. Als Sohn eines Beamten hatte er da schon längst die pensionsberechtigten Karriere eines Staatsbediensteten an den Nagel gehängt. Als Musikmanager betreute er Jürgen Markus, Martin Mann und Tina York: längst verglühete Sterne, die ZDF-Hitparade war der Goldesel, die Dorfdiskotheken waren das Heu. Rodenstock verdiente prächtig am Schlagerboom. Christian Anders im vergoldeten Bentley, Ricky Shanes Frauenkonsum ...



Kitzbühel ist klein. Wo sind die Bentleys, die Russinnen mit ihren Zobelmänteln?

die Schnurren aus diesen Jahren könnten Abende füllen. Rodenstock ist ein Storyteller, einer, dem man gerne zuhört. Es sind Geschichten aus den Anfangsjahren: die Auflehnung gegen den Vater, das Suchen und Finden des eigenen Weges, dem er mehrmals eine komplett neue Richtung gegeben hat. Der erste Wein? Das Aha-Erlebnis, dass es da noch was anderes gibt außer Lambrusco aus der Korbflasche? Die Erinnerung geht zurück in die Studentenzeit, als große Weine noch erschwinglich waren. Viele seiner Schützlinge aus der Schlagerwelt verprassten ihr Geld. Rodenstock

DER SELFMADE-MAN AUS DEM WESTERWALD HAT ES WEIT GEBRACHT

kaufte Weine. Die Begegnung mit Sammlern, Winzern, Weinkellerbesitzern verschiebt den Horizont. Rodenstock ist clever. Er kauft, und verkauft. Noch ist

es nur ein Hobby, aber dann geschieht etwas, das ihn buchstäblich von den Beinen reißt. Der Bauboom im Paris der siebziger, achtziger Jahre bringt Schätze zum Vorschein. Eingemauerte Weinkeller, noch im Krieg angelegt, werden gefunden. Zwei Weinhändler in Paris bieten Rodenstock mehrere Kisten 1784er und 1787er Jahrgänge verschiedener Châteaus an. Graviert mit „Th. J.“. Noch weiß der nicht, was ihm da in die Hände gefallen ist: offenbar eine Lage der legendären Jefferson Bottles. Thomas Jefferson, später Präsident der USA, war schon in seiner Zeit als Botschafter in Paris Weinkenner und Sammler, der sich seine Schätzchen mit den eigenen Initialen gravieren ließ. Rodenstock schickt die Flaschen zur Auktion bei Christie's und rechnet mit 20 000 bis 30 000 D-Mark pro Exemplar. Was dann geschieht, erzählt er immer noch mit dem Staunen eines Jungen, der statt eines Kieselsteins

Verträumte Ecken - auch das ist Kitzbühel, wenn gerade kein VIP-Event oder Skirennen ansteht.



Fotos: Eckhard Supp

plötzlich ein großes Goldnugget in der Hand hält.

Eine junge Frau von Christie's rief an. Die Flasche habe einen Preis von 400 000 D-Mark erzielt. Ich hielt das für einen Scherz. Einer meiner Freunde wollte mich verarschen, das war mein erster Gedanke. Dann hab ich mich hingesetzt, einen 59er Lafite aus dem Keller geholt, ganz alleine, hab' die Pulle aufgemacht, mir eine schöne Zigarre genommen, und mir ausgerechnet, was ich gerade verdient hatte.“

Das war der Durchbruch. „Es hat mein Leben verändert.“ Rodenstock wird zum Impresario der alten Weine, ein Hoflieferant all jener, die nach Yachten, Villen und Preziosen nun den Wein entdecken. Seine Geschichten aus der fremden Welt der Superreichen sind kurzweilig und amüsant. Bill Gates, dessen persönlicher Assistent ihn anrief und seine Bestellung per E-Mail bestätigen wollte – Rodenstock hat bis heute kein Internet. „Das hat Bill Gates sicher beeindruckt.“

Kanzler, Könige und Konkubinen – Rodenstock kannte alle. Routiniert erzählt er, mit brillantem Gespür für die Pointe, aber auch einer intuitiven Distanz. Er weiß, dass diese Welt nicht seine ist. Er hat sich ihr angepasst in Auftritt, Habit und Umgangsformen, aber er hat

Einer meiner Freunde wollte mich verarschen, das war mein erster Gedanke

sich ihr nie zugehörig gefühlt. Nach unserem Gespräch wird er später zurückkehren in eine Vier-Zimmer-Wohnung, und auch den geheimen Keller auf dem Land bei München betritt er fast nur noch zum Privatvergnügen. Rodenstocks Kreise sind kleiner geworden.

Die Erleichterung darüber ist deutlich spürbar.

Kurz kommt das Gespräch auf einen Oldtimer-Sammler, der Motorblöcke aus Aluminium nach eigenen Konstruktionszeichnungen nachbauen lässt. Hobbys, die Rodenstock begeistert. Das Außergewöhnliche, das Eigenwillige ist es, das ihn reizt. Auch beim Wein.

„Ein 1870er Lafite-Rothschild in der Magnum, das war mein größtes Erlebnis. Der 1784er und 1987er Château d'Yquem, braun in Farbe, süß, aber immer

noch Wein, wie Jefferson ihn schon beschrieben hat.“

Und welche Flasche, welche Rarität steht noch auf seiner Wunschliste? „Sie wissen ja, bei der Hochzeit von Kanaan hat Jesus aus Wasser Wein gemacht. Und wenn irgendwo in einer Ecke noch eine Flasche davon rumsteht – die würde ich gerne trinken.“ Er lacht. Ordert noch einen Blaufränkischen. Schweigt. Schließlich: „Ich sehe das realistisch. Wenn man zweimal den gleichen Krebs hatte, ist das Scheiße. An dem Tag, an dem

ich weiß, dass es ernst wird, sauf ich noch ein paar Pullen, und dann ist das Thema beendet.“

Aber dieser Tag ist nicht heute. Und morgen auch nicht.



Die Schriftstellerin Elisabeth Herrmann ist vor allem mit ihren vom ZDF verfilmten Kriminalromanen bekannt geworden.



DON QUICHOTE IM HEILIGEN LAND

■ von Agnes Fazekas, Fotos von Jonas Opperskalski

Palästinas letzter christlicher Enklave laufen die Menschen davon. Während in Taybeh viele nur noch auf ein Wunder hoffen, glauben Nadim Khoury und seine Kinder an die Zukunft. Eine Zukunft aus eigener Kraft, mit Wein und Bier.





Nadim, der Vater, pendelt meist geschäftig zwischen Kellerei und Brauerei.

Wenn das Beten geholfen hat, opfert man wie bei den kanaaitischen Vorfahren ein Lamm.

Zwischen Jerusalem, Ramallah und Jericho, ziemlich genau im Zentrum des Westjordanlands also, thront auf einem der höchsten Hügel, umgeben von 18 muslimischen Gemeinden und drei israelischen Siedlungen, das Dorf Taybeh. Neongrün beleuchtete Minarette oder Synagogen sucht man hier vergeblich; statt dessen sorgen drei Kirchtürme dafür, dass man immer ein Kreuz im Blick hat. Sie stehen für drei Konfessionen: die römisch-katholische, die griechisch-katholische und die orthodoxe.

Konfessionen hin, Konfessionen her: Wenn es in Taybeh um die wirklich wichtigen Dinge geht, wenden sich alle an Georg, den Drachentöter und Märtyrer, der unter dem Namen Al Khader auch im Islam verehrt wird. Ihm sind in Palästina die meisten Kirchen gewidmet – so auch die byzantinische Ruine im Osten des Dorfes. Dort beten sie dann unter freiem Himmel vor einem Steinsockel, auf dem ein archaisch wirkendes Sammelsurium aufgebaut ist: Blüm-



Christen von Taybeh noch immer wie ihre kanaitischen Vorfahren. Tagelang zeugen dann blutige Handabdrücke an der Schwelle vom frischen Glück – und von der Hoffnung, dass dieser Sohn Taybehs einmal bleiben möge.

Während nämlich die muslimische Bevölkerung des Westjordanlandes explodiert, schrumpft die christliche Minderheit. Ein bis zwei Prozent der Gesamtbevölkerung sind es noch, und nirgends fällt das so auf wie in Tabeh, Palästinas letzter christlichen Enklave. Glaubt man den Geburtsurkunden, müssten hier eigentlich 12 000 Menschen leben, tatsächlich aber sind es nur noch 1 500. Die meisten sind abgewandert – nach Australien, Kanada oder in die USA –, um in der Fremde ein besseres Leben zu suchen, weit weg vom Leben unter israelischer Besatzung.

Wer vom Georg alias Al Khader aus wieder Richtung Ortsmitte geht, vorbei an einer Marienfigur, die gefährlich auf einem Häusersims balanciert, den trifft der Anblick der protzigen Fassade mit ihren spiegelnden Panoramafenstern wie eine Epiphanie. „Taybeh Golden Hotel“ steht in goldenen Lettern über dem Eingang; ein Arbeiter auf seiner Leiter wischt unermüdlich gegen den Sandsturm an, der seit Tagen wie eine fette Glucke über dem Heiligen Land brütet.

Hinter der Glasfront aber bietet sich ein gänzlich unerwarteter Anblick: polierte Hygienetanks und allerlei schimmernde Apparaturen, neueste Technik, steuerbar mit dem Smartphone. Ein junger Mann in lässiger Designerjeans und Gummistiefeln ist gerade beim Abstich. Maische pressen. Es ist Canaan: Vorne benannt nach dem Gelobten Land, hinten trägt er, wie ein Großteil der Einwohner von Taybeh, den Nachna-

chen, billiger Schmuck, ein Jesus am Kreuz mit gebrochenem Arm, ein paar faustgroße, verwiterte Babypüppchen.

Wenn das Beten geholfen hat, wenn etwa ein Kind geboren wurde – zumindest, wenn es ein Junge wurde –, opfert man ein Lamm. Das machen die



Gebetet wird vor Blümchen, dem Jesus am Kreuz und ein paar faustgroßen Püppchen.

men Khoury, Priester. Auch er war, wie so viele, für ein paar Jahre im Ausland verschwunden, ist aber zurückgekehrt, mit einem Diplom aus Harvard in der Tasche und einem Experten aus Italien an seiner Seite.

Canaan hat es eilig. Wenn er mit dem Pressen fertig ist, muss er zum Amt, den Passierschein für eine Weinverkostung in der amerikanischen Botschaft von Jerusalem beantragen. Wieder einmal. Wieder vergeblich? „Vielleicht hilft es ja, wenn ich mir den Bart abrasiere“, rätselt er. Ein müder Scherz. Terroristen tragen Bärte. Zumindest in der Vorstellung israelischer Soldaten. Am Checkpoint wird der

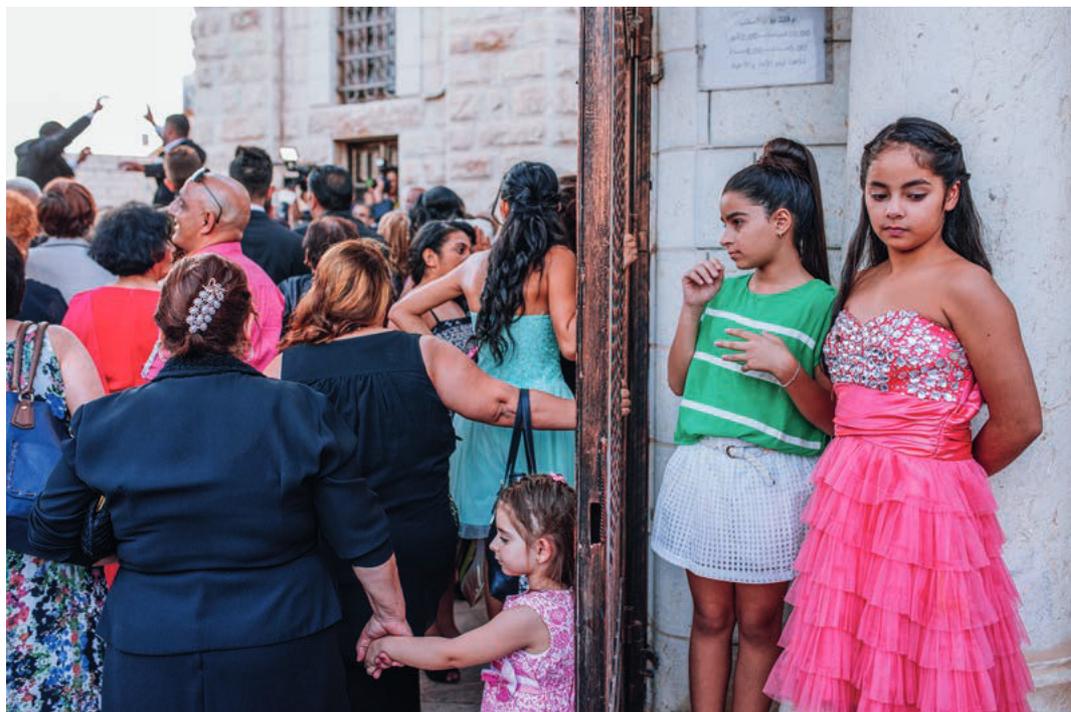
„VIELLEICHT HILFT ES, WENN ICH DEN BART ABRASIERE“

24-jährige von den israelischen Soldaten regelmäßig gefragt: Bist Du Araber oder Christ? „Die haben das immer noch nicht verstanden“, resigniert Canaan: „Sie vermischen Ethnie mit Nationalität – und beides mit Religion. Jeder Christ hier wird auf diese Frage antworten, er sei Palästinenser.“ Wahrscheinlich also wird Canaan wieder ohne Schein nach Hause kommen und die Schwester vorschicken. Frauen sind, statistisch gesehen, seltener Selbstmordattentäter. „Das ist ärgerlich, sie hat genug zu tun“, betont er. Immerhin ist Madees Khoury, die als erste Braumeisterin des Nahen Ostens von sich reden machte, mit ihrer Arbeit ausgelastet.

In den Vorstellungen israelischer Soldaten tragen alle Terroristen Bärte.



Foto: Hazem Bader / AFP / Getty Images



Feste, wie das Oktoberfest der Khourys, bilden die Höhepunkte des Lebens in Taybeh.

Palästinenser als Winzer und Brauer? Wer die ungewöhnliche Familiengeschichte der Khourys verstehen will, muss Nadim, den Vater treffen, der meist geschäftig zwischen Brauerei und Kellerei pendelt. Vielleicht erwischt man ihn in der zukünftigen Lobby, direkt neben der im geplanten Hotel untergebrachten Kellerei. Für einen kurzen Moment hat Vater Khoury sich dann in einem cremefarbenen Sessel zwischen Kronleuchtern und zeitgenössischer palästinensischer Kunst niedergelassen, träumt davon, wie sein Taybeh einmal das Aushängeschild werden könnte für einen modernen, liberalen Palästinenserstaat. Wie Touristen den Hügel hinauf strömen, reiche Pilger, wohlhabende Landsleute. Wie endlich die Tagesdecken von 80 heute noch unbenutzten Hotelbetten gezogen würden. Wie zu den vier Sternen auf dem Dach noch ein Fünfter hinzukäme, wenn der Pool erst mal da wäre – von ihm aus sähe man dann sogar das Tote Meer.

Man könnte Vater Khoury für einen Spinner halten: ein Hotel in einem Dorf, dem die Leute davonlaufen? Bier und Wein in einem Land, in dem nach altem Recht keine Werbung für Alkohol gemacht werden darf? Schon gar nicht mehr, seit die Hamas an Einfluss gewinnt. Eine Gegend, in der zwar einst Jesus Wasser zu Wein gewandelt haben soll, in der aber heute selbst das Wasser Mangelware ist? Nur

einmal in der Woche kommt es aus dem Hahn, den Rest greifen die israelischen Siedler vor der Haustüre ab.

Nadim ficht das nicht an. Sehr zum Missfallen der Dorfpfarrer sagt er gerne: „Zwei Männer haben Taybeh berühmt gemacht: vor 2000 Jahren Jesus bei seinem Besuch am Abend der Kreuzigung, vor 20 Jahren Nadim Khoury.“ Als Khoury 1994 die erste Brauerei Palästinas gründete, waren die Grenzen offen, es gab Wasser rund um die Uhr. Es war die Stimmung der Friedensverträge von Oslo, die ihn zurück in seine Heimat gelockt hatte. Obwohl er damals schon 15 Jahre in Boston gelebt und im Spirituosenhandel gutes Geld verdient hatte. Arafat selbst soll seinen Segen gegeben haben: „Mit Gottes Willen, brau dein Bier!“

Als Canaan zehn Jahre alt war, standen die Mikrobrauerei vor dem Ruin, der Traum von Palästina in Flammen. Die zweite Intifada war ausgebrochen, die Hoffnung auf Frieden gestorben. Aber Nadim gab nicht auf. Nicht, als die Bars in Tel Aviv sein Bier nicht mehr kauften, weil es von den „feindlichen“ Nachbarn stammte. Nicht, als seine Fahrer zurückkehren mussten, weil das Bier beim Warten an den neu errichteten Checkpoints schal geworden war. Heute wird das Bier der Khourys nicht nur



Canaan weist die Helfer an, beim Säubern der Presse nicht zu viel Wasser zu verschwenden.



in Palästinas liberaleren Städten wie Ramallah und Bethlehem ausgeschänkt, sondern sogar in einigen Bars von Tel Aviv getrunken und in kleinen Mengen bis nach Japan exportiert.

Aber alles ist abhängig von der Gunst Israels. Für den Hopfenanbau ist es im Nahen Osten zu trocken. Nadim muss ihn also importieren. Doch die Container hängen oft wochenlang im Hafen fest. Jüdische Feiertage bestimmen den Produktionszyklus. Jede Unruhe bringt den Handel zum Erliegen. Siedler haben letztens sein Weizenfeld abgebrannt. Und dennoch sagt Nadim immer noch: „Ich glaube daran, dass wir eines Tages einen eigenen Flughafen haben werden, und an Bord werden mein Bier und Canaans Wein serviert.“

Die Voraussetzungen für ein erfolgreiches Unternehmen hat Nadim dem Sohn vererbt. Nicht aber seinen unbedingten Optimismus. „Vielleicht hat meine Generation eine pessimistischere Sicht auf die Dinge“, meint Canaan vorsichtig, während er die Maische aus dem Tank harkt. Ihn hat eine andere Zeit geprägt – und das merkt man nicht nur daran, dass ihm die Familienvilla, die der Vater neben die Brauerei stellen ließ, ein bisschen peinlich

ist. „Viel zu groß für uns“, sagt er, während er seinen Helfer anweist, beim Säubern der Presse nicht mehr Wasser zu verwenden als nötig.

Dass sich das Hotel nach der Eröffnung vielleicht einmal als erstes „grünes“ Hotel Palästinas bezeichnen kann, ist ihm zu verdanken. Es wird von sparsamen LED-Lampen beleuchtet, das Wasser – wenn es denn fließt – wird von der Abwärme der Klimaanlage geheizt. Nachhaltigkeit hat hier politische Bedeutung. Wenn Canaan von Solarenergie spricht, vom Sammeln des Regenwassers, dann spricht er auch von der Unabhängigkeit. Denn Israel dreht nicht nur am Wasserhahn: Wenn die Palästinensische Autonomiebehörde Steuerschulden hat, und das hat sie oft, dreht man auf der anderen Seite des vom israelischen Staat errichteten Sperrwalls gern mal den Strom ab. Auch deshalb setzt Canaan auf Wein statt auf Bier: „Selbst wenn Israel die Grenzen schließt, alle Checkpoints blockt – dann kann ich immer noch meinen Wein machen.“

Auf die Saga, die der Vater für den Absatz seines Bieres nutzte, will der Winzer nicht setzen. Er will, dass der Wein für sich spricht. Auf internationalem Parkett einen Kontrapunkt zum israelischen Wein setzt, der größtenteils auf Siedlerland wächst. Auf Boden, der einmal Palästinensern gehörte.



Auf der Hauptstraße von Taybeh wirkt die Fassade wie eine Epiphanie.

Im Gegensatz zum Vater bemüht Canaan sich deshalb nicht um die Restaurants in Tel Aviv. Bier, das nach dem Reinheitsgebot gebraut wurde, sei per se kosher, brauche nur noch das richtige Etikett, beim Wein aber seien die Juden streng. Würde Canaan seinen Wein von einem Rabbi zertifizieren lassen, müsste er die Produktion aus der Hand geben. Stattdessen träumt er von einem Wein, der auch genetisch aus dem Land seiner Vorväter stammt. Kaum hatte er also die ersten Flaschen mit Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon verkorkt, wagte er sich an ein Experiment. Er suchte nach einer einheimischen Rebsorte, der er den Geschmack Palästinas abpressen konnte, mit der er sowohl die Landsleute überzeugen als auch auf internationaler Bühne bestehen konnte.

21 Sorten fand er bei seiner Recherche, manche schienen redundant, allen gleich war der hohe Säuregehalt. Schließlich entschied er sich für eine Sorte, die er nahe Hebron fand. Zeini heißt die und wächst auch in Syrien. „Grüner Apfel. Frisch und sauer. Das mögen die Leute hier im Sommer“, sagt er und wirkt das erste Mal unsicher.

MIT DEN MUSLIMISCHEN NACHBARN GAB ES NIE PROBLEME

„Betrink dich nicht“, sagt er zu seinem Mitarbeiter. Der lacht, als er den Kopf in den Tank steckt, um den letzten Rest der Maische herauszuklauben. Er ist Moslem, hat in seinem Leben noch keinen Schluck Alkohol probiert. Und das soll auch so bleiben. Canaans Kollegen kommen wie die Arbeiter in der Brauerei aus den umliegenden Dörfern, die meisten sind gläubig. „In den Dörfern hier sind sie sehr konservativ, aber meine muslimischen Freunde in Ramallah trinken alle Alkohol“, sagt Canaan: „Während des Ramadans geht unser Umsatz deshalb auch spürbar zurück.“

Nein, Probleme habe es nie gegeben mit den muslimischen Nachbarn. Jedenfalls nicht, wenn es um den Alkohol ging oder die Religion im Allgemeinen.

„Unsere Arbeiter müssen sich daheim manchmal Sprüche anhören, dass sie bei der Herstellung des verbotenen Getränks mithelfen.“ Das sei aber auch schon alles. Für Probleme Sorge dagegen immer wieder die israelische Besatzung. Kaum hatte er einen der alten Weinberge wieder bepflanzt, wurde das Land von Israel konfisziert. Warum? Aus Sicherheitsgründen. „Es ist immer das gleiche Argument“, schimpft er.

Canaan hat früh gelernt, was Diplomatie bedeutet. „Eine Familienfehde“, kanzelte sein Vater die Presse ab, als 2005 in den Nachwehen der Intifada eine Tragödie über das stille Taybeh hereinbrach, die das friedliche Zusammenleben in Frage stellte. Angeblich hatte ein Khoury eine verheiratete Frau geschwängert. Zuerst verübten die Nachbarn einen Ehrenmord an ihr, dann bestrafte sie die Khourys, indem sie 14 Häuser in Brand setzten. Ein wütender Mob war aus dem benachbarten Deir Jarir den Hügel hinaufgezogen, bewaffnet mit Molotov-Cocktails. Dass die Brauerei nicht in Flammen aufging, lag daran, dass sich Nadim mit Frau und Kindern vor das Tor stellte. Nachdem sich die

EINE FAMILIENFEHDE RISKIERTE, ALLES ZU ZERSTÖREN

Familien zusammengerauft hatten, ließ Khoury wissen, dass es gar nicht so weit gekommen wäre, hätte Israel die palästinensische Polizei nicht daran gehindert, frühzeitig einzuschreiten. Der Qualm stieg noch aus den Häusern, als Nadim das erste Oktoberfest Palästinas ausrichtete. Und die Leute kamen tatsächlich. Um zu trinken, oder um sich anzusehen, wie die anderen tranken. Das zweitägige Fest war sein Geniestrich, es lockte in den besten Zeiten 16 000 Besucher ins Dorf und nährte die Mär vom christlichen Dorf, das sich mit Bier gegen die Besatzung behauptete. So kam über die Jahre viel Geld nach Taybeh. Nadims Bruder und Geschäftspartner David legte es in seiner Amtszeit

Nur ein kleiner Teil der Trauben von palästinensischem Land dient zur Weinbereitung.



Foto: Menahem Kahana / AFP / Getty Images

als Bürgermeister in einer Polizeistation an, in Bürgersteigen und in einem Müllentsorgungssystem.

Nicht alle Einwohner Taybehs sind glücklich damit, von den Khourys aus dem Dornröschenschlaf geweckt worden zu sein. Und sei es nur einmal im Jahr. Vor zwei Jahren gab es das erste Mal Stimmen in der Gemeinde, die sich gegen das Oktoberfest, gegen den „Aufruhr“ im Dorfzentrum wehrten. Im Jahr darauf fiel es aus, diesmal um den Opfern des Gazakriegs Respekt zu zollen.

Beim nächsten Mal soll das Fest dafür umso rauschender werden: Bier, Live-Bands rund um die Uhr, und – das betonen die Khourys – Buden für die ansässigen Bauern, in denen die mehr Honig und

Olivenöl verkaufen können als im gesamten restlichen Jahr. In einem feierlichen Akt wird dann das Hotel eröffnet. Und zum ersten Mal wird es auch einen Weinstand geben, an dem Canaan seine Grande Reserva präsentiert.



Agnes Fazekas studierte in München Ethnologie und Literatur. Seit zwei Jahren lebt sie als freie Journalistin in Tel Aviv. Bevor diese Geschichte erschien, war sie schon wieder für enos in Südafrika unterwegs.



Foto: Eddie Gerald / Alamy Stock Photo



Trauben und Dampfmaschinen

■ von Henning Türk

Ludwig Andreas Jordan war überwältigt: „Mein Verstand stand stille, es war mir unmöglich zu fassen, zu begreifen, was hier der menschliche Geist so erfinderisch geschaffen hat. Man findet hier Alles im größten Maaßstabe vereinigt: Schmelzöfen, Schmieden, Steinkohlen-Gruben, und die reichhaltigsten Maschinen, die sämtlich durch Dampf in Bewegung gesetzt werden. Es ist eine kolossale Anlage, die die vollkommenste in Europa sein soll.“

Was aber hatte der 22-jährige Pfälzer Winzersohn überhaupt im belgischen Seraing in der Nähe von Lüttich zu suchen? Was hoffte er in dieser wallonischen Stahlstadt zu finden? In der zum Eisen- und Stahlimperium des belgisch-britischen Industriepioniers John Cockerill gehörenden Fabrikanlage – einer der modernsten der Welt? Warum war er nicht statt dessen lieber nach Bordeaux oder Tokaj gereist? Hatte sich von den dortigen Weinbergsanlagen, der dort praktizierten modernen Kellerwirtschaft inspirieren lassen?

Um Jordans Reisepläne zu verstehen, die ihn in die am weitesten industriell entwickelten Länder Europas, nach Belgien und England führten, muss man ein paar Jahre zurückgehen. Der junge Pfälzer stammte zwar aus dem ländlich-bäuerlichen Milieu der Vorderpfalz, war aber – wie die Kinder anderer Pfälzer Großwinzer – schon frühzeitig darauf trainiert worden, sich in Kreisen des im 19. Jahrhundert in voller Blüte stehenden städtischen Bürgertums zu bewegen. Schon im Alter von 19 Jahren war er 1830 von Deidesheim in das mit 20.000 Einwohnern deutlich größere Mannheim gezogen, um hier seine Ausbildung zu vervollkommen und auf eigenen Füßen stehen zu lernen. Der eher traditionelle Fächerkanon seiner Deidesheimer Schulzeit wurde um Englisch, Französisch, Italienisch, kaufmännische Buchhaltung, Geometrie, Architekturzeichnung und das Reiten erweitert.

Auch mit den Versuchungen der Stadt sollte Jordan sich auseinandersetzen: „Freilich gehören zu solcher Unabhängigkeit auch feste Grundsätze, um nicht von dem Pfad der Tugend abzuweichen. Diese habe ich gewonnen, und hoffe daher einst durch meinen Fleiß und mein Betragen den Beifall meiner gu-

ten Eltern zu verdienen, welchen ich allein meine unabhängige Stellung durch ihr Vertrauen zu mir verdanke und welches zu erhalten ich mich immer bestreben werde.“

Gleichzeitig nahm Jordan intensiv am Mannheimer Kulturleben teil. Besonders häufig besuchte er Opern- und Theateraufführungen im Mannheimer Nationaltheater, das einen hervorragenden Ruf genoss, sog die Atmosphäre der Opern von Mozart, Rossini und seines Lieblingskomponisten Daniel-François-Esprit Auber auf. Das hier erworbene Wissen erlaubte es ihm, an den bürgerlichen Konversationen der Zeit zu partizipieren, sich ins städtische Bürgertum zu integrieren.

Im Herbst 1831 kehrte Jordan wieder nach Deidesheim zurück und half auf dem elterlichen Weingut mit. In dieser Zeit entwickelte sich die enge Freundschaft zu seinem aus dem badischen Ettlingen stammenden Cousin und späteren Schwager Franz Peter Buhl. Dieser hatte gemeinsam mit seiner Schwester Seraphine das Weingut von Peter

Statt nach Bordeaux oder ins Burgund zog es Jordan zu Cockerill in die belgische Stahlstadt Seraing.

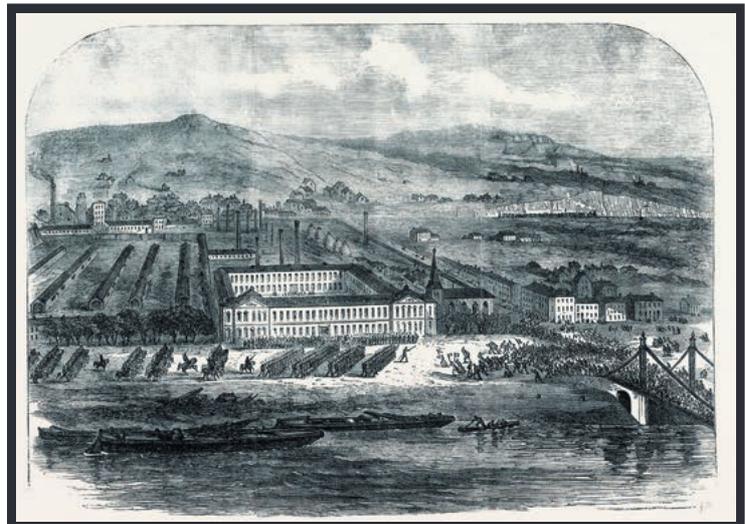


Foto: Quint & Lox / vario images

Jordan war einer jener Winzer, die technischen und wissenschaftlichen Errungenschaften zum Durchbruch verhalfen

Heinrich Jordan in Forst geerbt. 1833 wurden die beiden Freunde von ihren Eltern auf eine Reise geschickt, die sie für den Rest des Lebens prägen sollte. Mit Kutsche und Dampfschiff reisten sie über Belgien nach England, um sich die neuesten Errungenschaften der industriellen Technik anzuschauen – Cockerills belgische Fabrik gehörte zum Pflichtprogramm. In England besuchten sie Baumwollspinnereien und fuhren das erste Mal mit der Eisenbahn. Die Fahrt auf der berühmten, 1830 eingeweihten Bahnstrecke zwischen Liverpool und Manchester faszinierte die beiden jungen Männer. Überschwänglich notierte Jordan in sein Tagebuch: „Die Welt schrumpft zusammen, die Entfernungen schwinden und die Erfindung der Flügel ist nicht mehr notwendig, denn der Dampfwagen wird fast mit dem Vogel um die Wette fliegen.“ Er prognostizierte weitreichende wirtschaftliche Folgen durch die Eisenbahn – insbesondere ein rapides Absinken der Transportkosten und eine deutliche Zunahme des Handels.

Seine Sozialisation, seine Bildung und diese Erfahrungen machten aus Ludwig Andreas Jordan einen Teil jener dynamischen Gruppierung im Pfälzer Weinbau, die nicht nur bestrebt war, diesen permanent zu verbessern, sondern weit über den Weinbau hinaus den neuesten technischen und wissenschaftlichen Errungenschaften zum Durchbruch zu verhelfen. Die Pfälzer Großwinzer nahmen sich als Teil einer bürgerlichen Bewegung des Fortschritts wahr, den sie in allen Bereichen mitgestalten wollten. So rief Franz Peter Buhl in einer Rede im badi-

Der Bau einer Pfälzer Eisenbahnlinie war Ludwig Andreas Jordans wichtigstes industrielles Projekt.





Fotos: Bassermann-Jordan

Währen in den Weingütern noch weithin Handarbeit vorherrschte, halfen die Winzer dabei, die Industrialisierung voranzutreiben.

schen Landtag 1846 pathetisch aus: „Wer möchte verkennen, dass eine neue Entwicklungsperiode sich eröffnet durch den eminenten Fortschritt der Maschinenanwendung. [...] Hierüber mögen Klagen erhoben, Bedauern gefühlt werden von denen, die nicht einsehen, daß beim Fortschreiten der Zivilisation die Ausnützung der Materie zum geeigneten Zweck einen der kräftigsten Hebel bildet. Wir freuen uns darob, daß sie sich ausdehnt, die kolossale Macht der höheren Technik, Kraft und Macht gewährend, wo sie besteht, wo sie bestehen kann.“ Diese Entwicklung werde auch den Aufstieg des Bürgertums beschleunigen und diesem eine zentrale Rolle im Staat verschaffen.

Ludwig Andreas Jordan und die anderen Pfälzer „Weinbürger“ investierten vor diesem Hintergrund nicht nur in die qualitative Verbesserung des Weinbaus oder das Marketing, sondern gestalteten die Industrialisierung in der Region entscheidend mit. Voraussetzung hierfür war vor allem die verkehrstechnische Erschließung der Pfalz. Dazu gründeten Jordan, Buhl und weitere Pfälzer Investoren mit tatkräftiger Unterstützung des Regierungspräsidenten Eugen Fürst von Wrede die Bayerisch-Pfälzische Dampfschleppschiffahrtsgesellschaft, die 1841 ihren Betrieb auf dem Rhein aufnahm. Der Dampfschiffahrt kam im deutschen

Industrialisierungsprozess eine große Bedeutung zu: Bereits vor dem Durchbruch der Eisenbahn hatte sie das Transportwesen revolutioniert.

Dabei hatte die Gesellschaft in den ersten Jahren des Bestehens mehrfach kurz vor dem Bankrott gestanden. Erst nachdem Jordan 1845 in den Verwaltungsrat der Gesellschaft gewählt worden war und die Leitungsstrukturen des Unternehmens gemeinsam mit seinen Kollegen professionalisierte, ging es bergauf. 1847 konnte das Unternehmen erstmals einen Gewinn von beachtlichen 47.000 Gulden erwirtschaften. Stolz berichtete Jordan den Aktionären: „Das fast ganz gesunkene Vertrauen zu dieser patriotischen Unternehmung hat sich wieder ganz gehoben und mit Zuversicht kann jetzt den nächsten Jahren entgegen gesehen werden. Das Unternehmen ist auf festen Grund gebaut.“ Natürlich gehörte auch Jordan – neben den Eisenhüttenwerksbesitzern Ludwig von Gienanth oder den Gebrüdern Krämer aus St. Ingbert – von Beginn an zu den Investoren in den Pfälzer Eisenbahnbau, der von den 1840er Jahren an auf Aktienbasis organisiert wurde. Als erste Bahnlinie entstand die 1849 eingeweihte Ludwigsbahn, die in west-östlicher Richtung das pfälzisch-saarländische Kohler-



evier um Bexbach mit der Rheinschanze, dem späteren Ludwigshafen, verband. Wenig später wurde die Maximiliansbahn von Neustadt nach Süden ins elsässische Weißenburg gebaut.

Die Winzer vermissten allerdings eine für sie vorteilhafte Bahn von Neustadt aus am Haardttrand entlang über Dürkheim nach Frankenthal. 1856 ergriffen sie gemeinsam mit weiteren interessierten Bürgern die Initiative und bildeten ein Lokalkomitee zur Planung des Projekts. Vor allem musste die bayerische Regierung dafür gewonnen werden. Dafür setzte das Lokalkomitee alle Hebel in Bewegung. Man veröffentlichte Zeitungsartikel und druckte Prospekt-

B-J, das Signum des Weinguts Bassermann-Jordan



beilagen für die „Pfälzer Zeitung“, in denen man die Gewinnmöglichkeiten der „Herzpußader“ des pfälzischen Eisenbahnverkehrs für Investoren pries und betonte, wie wichtig die Bahn werden könne, denn die „fleißige Bevölkerung“ am Haardtgebirge habe ein Recht darauf, „vom Verkehre nicht länger abgeschnitten zu bleiben“.

Jordan und seinem Schwager Buhl kam bei ihrem Engagement zugute, dass sie zentrale Funktionen an den Schnittstellen zwischen Wirtschaft und Politik innehatten. So betonte die Pfälzische Handels- und Gewerbekammer in Ludwigshafen unter Vorsitz von Ludwig Andreas Jordan in ihren Jahresberichten regelmäßig die Dringlichkeit der Bahn und verfasste Denkschriften an die Regierung. Auch der Pfälzische Landrat, ein Beratungsgremium der Kreisregierung, in dem Jordan Mitglied war, machte sich für die Bahn stark und schickte 1861 eine Abordnung zum in Scheveningen weilenden bayerischen König Maximilian II. Franz Peter Buhl, der seit 1855 in der bayerischen Kammer der Abgeordneten saß, trommelte dort für die Bahn. Die Lobbyarbeit hatte Erfolg. Die Bahn wurde in einer kürzeren Variante von Neustadt nach Dürkheim genehmigt und am 6. Mai 1865 eingeweiht. Wichtige Produkte wie Dünger oder das Holz für die „Wingertstiefel“ konnten jetzt einfacher mit der Bahn angeliefert, der Wein schneller abtransportiert werden.

Mit der verkehrstechnischen Erschließung der Pfalz nahm die Industrialisierung der Region zu Beginn der 1860er Jahre Fahrt auf. Vor allem im Raum Mannheim-Ludwigshafen sowie in Kaiserslautern und Umgebung häuften sich die



Fotos: Bassermann-Jordan

Firmengründungen. Jordan investierte zusammen mit anderen Pfälzer Winzern in Düngemittel- und Textilfabriken, in Aktienbrauereien, die chemische Industrie und in die Gummiwarenproduktion. Auch wenn das eine oder andere Geschäft scheiterte: Die meisten der neuen Unternehmen arbeiteten mit Gewinn und erlaubten es den Winzern, ihr finanzielles Risiko zu streuen. Im Unterschied zu kleineren Erzeugerbetrieben, waren schlechte Ernten für sie nicht mehr existenzbedrohend. Der bürgerliche Fortschrittsglaube und die Suche nach lukrativen Investitionen gingen Hand in Hand. Gemeinsam mit Industriellen, Bankiers, Gutsbesitzern und engagierten Beamten bildeten die Großwinzer ein einflussreiches Netzwerk. Die Pfalz, die zunächst gegenüber dem Rheinland oder Sachsen als industrieller Nachzügler gegolten hatte, holte von 1860 an rapide auf – ohne Jordan, Buhl und andere Großwinzer wäre diese Entwicklung nicht möglich gewesen.



Henning Türk ist Privatdozent an der Universität Duisburg-Essen. Eines seiner zentralen Forschungsthemen ist die Geschichte des deutschen Weinbaus im 19. und 20. Jahrhundert. Im Herbst erscheint sein Buch über den Deidesheimer Winzer L. A. Jordan.



Ludwig
Andreas
Jordan
(1811-1883)

KLEINE JORDAN'SCHE CHRONIK

1708 wandert die Familie Jordan aus Savoyen in die Pfalz ein und lässt sich 1783 definitiv in Deidesheim nieder. 1815 erwirbt Andreas Jordan den Ketschauer Hof mit seinen hochwertigen Weinbergs-lagen. Das Weingut wird 1849 unter den drei Kindern Jordans aufgeteilt, wobei Ludwig Andreas Jordan den elterlichen Stammsitz übernimmt. Nach seinem Tod im Jahre 1883 geht das Gut an die Familie der Tochter über und wird in Bassermann-Jordan umbenannt. 2002 erwirbt der Unternehmer Achim Niederberger das Gut, später auch noch die zwei anderen Deidesheimer Traditionsbetriebe Dr. Deinhard – anschließend in von Winning umbenannt – und Reichsrat von Buhl. Das Triumvirat wird nach seinem Tode von seiner Frau Jana weitergeführt.

Grand Cru aus dem Mixer

von Thomas A. Vilgis

Nein, so brutal, wie es der Amerikaner Nathan Myhrvold, Autor des Werkes „Modernist Cuisine“ handhabt, muss man es wirklich nicht machen. Der schüttet seine Rotweine nämlich gerne in einen Standmixer, gibt Vollgas und lässt sie einige Minuten lang kräftig durchwirbeln. Bei Weinen wie Weinfreunden löst so etwas nicht selten Schnappatmung aus.

Immerhin gilt das Dekantieren bei vielen zartbesaiteten Liebhaberseelen als Nonplusultra des Weinzeremoniells. Mit viel Liebe und Hingabe füllen sie ihre Weine vor dem Servieren in wunderschön bauchig geformte, sich nach oben stark verjüngende Gefäße um. Was aber steckt dahinter, was bringt es wirklich?

Das Stichwort ist Sauerstoffkontakt. Durch das Umfüllen in die Karaffe wird die Kontaktfläche des Weins deutlich größer. Das soll durch Oxidation der Tannine des Weins diese „runder“, den Wein weicher machen und die Adstringenz, das zusammenziehende, oft trockene oder gar bittere Gefühl am Gaumen mildern, das von den Gerbstoffen vor allem junger Weine hervorgerufen wird. Durch den engen Hals sollen gleichzeitig flüchtige Duftstoffe und Alkohol am freien Abdampfen gehindert werden.

Allerdings dauert es sehr lange, bis sich die gewünschte Oxidation bemerkbar macht – das gilt bei jungen, im Barriquefass ausgebauten Weinen ganz besonders. Denn die Tannine müssen erst per Diffusion – man nennt das die Brown'sche Bewegung – an die Oberfläche gelangen, dort „Luft schnappen“, um dann mit einer gewissen Wahrscheinlichkeit zu oxidieren und wieder in den Tiefen des Weins zu verschwinden. Insofern ist die brutale Methode des Physikers Myhrvold prinzipiell nicht verkehrt. Während des Mixens werden ja unzählige kleine Luftbläschen in den Wein geschlagen, von denen jedes seine eigene Luft-Wein-Grenzfläche besitzt. Das vergrößert die gesamte Kontaktfläche des Weins mit dem Sauerstoff enorm. Anders als bei der Diffusion über die statische Weinoberfläche in der Karaffe wird permanent neue

Luft zugeführt, kommen die Phenole deutlich häufiger und schneller mit dem Sauerstoff in Berührung.

Allerdings werden gleichzeitig auch die flüchtigen Aromastoffe, die in einer normalen Karaffe nur in geringem Umfang „verdampfen“, noch flüchtiger, eventuelle Fruchtaromen verschwinden in viel größerem Umfang. Bei sehr jungen, festen, tanninbetonten Rotweinen, die mit Gewalt „gealtert“ werden sollen, bei denen die Oxidation in der Karaffe aber viel zu lange dauern würde, eignet sich dieses Verfahren deshalb vielleicht – bei allen anderen Weinen sollte man tunlichst davon absehen. Außerdem ersetzt das Mixen keinesfalls das Reifen in der Flasche, denn dabei werden die Tannine durch Polymerisation, das Aneinanderketten mehrerer Moleküle, größer und dadurch für den menschlichen Geschmack „weicher“, während gleichzeitig neue Aromakomponenten entstehen. Letztere stellen ja überhaupt erst das Faszinosum großer Rotweine dar. Bei Weinen wiederum, deren Tannine schon nach kurzer Zeit ohne größere Bewegung in der Karaffe oxidieren, kann man wahrscheinlich davon ausgehen, dass sie eine längere Reifezeit in der Flasche ohnehin nicht überstanden und deshalb solche Aromen auch nie ausgebildet hätten.

Die Frage, ob Dekantieren sinnvoll ist oder nicht, hängt also stark vom Alter des Weins ab, von seiner Vorgeschichte, der Rebsorte, dem Jahrgang, dem Terroir etc. Bei sehr alten Weinen dekantiert man häufig, um den Wein von einem eventuellen Depot, sprich Bodensatz, in der Flasche zu trennen. Aber Achtung: Alte Schätze zahlen das oft mit Fehltönen heim und verlieren schnell ihre geschmacklichen Qualitäten. Da sie, bedingt durch die lange Lagerung, keine oder kaum noch oxidierbare Tannine enthalten, oxidiert der Luftsauerstoff eben die restlichen (Aroma-)Bestandteile des Weins. Und zwar im Galopp. Solche Weine sollte man maximal eine Stunde vor dem Servieren in einem kühlen, maximal 14 bis 16 Grad warmen Raum öffnen und die Flasche dann schräg in ein Körbchen legen, damit sich das Depot an der tiefsten Stelle sammeln kann.

Eine Handvoll Erde

von Eckhard Supp

Schmecken Sie den Schiefer?“ Wohl jeder Weinfreund, der regelmäßig seinen Wein beim Winzer kauft und verkostet, wird mit dieser Frage schon einmal konfrontiert worden sein. Wobei Schiefer natürlich nach Belieben durch Muschelkalk, Granit, Keuper, Löss, Mergel, Urgestein oder Vulkanerde zu ersetzen ist. Die englische Weinkritikerin Jancis Robinson attestierte einmal einem Wein, er schmecke nach Vulkanerde, aber das dürfte für alle, die noch nie eine Handvoll von dieser Leckerei gefuttert haben, schwer nachvollziehbar gewesen sein.

Die Legende will, dass burgundische Mönche, von denen die Geschichte mit dem „Bodengeschmack“ stammen soll, einst wirklich von ihren Weinbergsböden kosteten, um herauszufinden, ob man deren Geschmack in den Weinen wiederfinden könne. Tatsache aber, und das haben in jüngster Zeit alle Studien zum Thema bewiesen, ist, dass vom Geschmack des Weinbergsbodens, wenn es diesen denn überhaupt gibt, rein gar nichts linear in den des Weines übergeht. Steine schmecken eben nicht. Terroir heißt das Zauberwort, das in diesem Zusammenhang meist fällt. Das im Burgund geboren wurde und heute aus keiner Diskussion unter Weinfreunden mehr wegzudenken ist. Nun stammt dieser Begriff aber vom lateinischen „terra“ ab, was erst einmal unsere schöne Erde meint und nur im übertragenen Sinne den Boden. Den bezeichneten die Römer eher als „solum“, woraus bei den Franzosen „sol“ wurde. Und so ist es auch nicht verwunderlich, dass Terroir ein viel weiter gefasster, kultureller Begriff ist, in dem auch viel von Heimat mitschwingt.



Ein französisches Weinmagazin hat Terroir einmal als „Summe der natürlichen und kulturellen Parameter, die die Identität eines Produkts ausmachen“ definiert. „Es beinhaltet nicht nur geografische, geologische, vegetative und klimatische Aspekte, sondern wird auch von der Art bestimmt, wie der Mensch seine Umgebung wahrnimmt, im Gedächtnis speichert und von Generation zu Generation weitergibt.“

Man könnte sogar sagen, dass Terroir ein Begriff des Marketings ist. Es bezeichnet die „unique selling proposition“, die geschmackliche Einzigartigkeit und Wiedererkennbarkeit von Weinen eines bestimmten Ortes, einer Weinbergslage. Diese Wiedererkennbarkeit hängt aber von sehr viel mehr ab, als nur von der Bodenzusammensetzung oder vielleicht noch dem Klima. Sie hängt davon ab, wie der oder die Winzer im Weinberg und im Keller arbeiten, ja sie hängt sogar davon ab, ob wir einen Wein in der Jugend oder nach vielen Jahren der Flaschenreife probieren. Wenn etwa in einer der berühmtesten Lagen des Burgund, dem Clos de Vougeot, heute jeder Wein anders schmeckt, und viele sogar ausgesprochen nichtssagend, dann liegt das vor allem daran, dass jeder Winzer arbeitet, wie es ihm gerade in den Kram passt. Dass jedem seine individuelle Handschrift

wichtiger geworden ist, als das Gemeinsame, Verbindende, Wiedererkennbare des Terroircharakters ihrer Weine.

Selbst wenn man also Terroir nicht ganz so ausladend definiert, wie es der von uns interviewte Reinhard Löwenstein in dieser Ausgabe von enos tut, so ist es doch immer noch ein zunächst kultureller und erst dann ein mit Naturphänomenen verknüpfter Begriff.



Philosophie im Steilhang

TERROIR IST MEHR

Der Moselwinzer Reinhard Löwenstein gilt vielen in der deutschen Weinszene als „enfant terrible“ – von den einen für seine ausdrucksstarken Gewächse und seine eloquent vorgebrachten weinbaupolitischen Positionen gelobt, von den anderen kritisiert, weil die Weine eben in der Regel nicht dem gängigen, „stromlinienförmigen“ Geschmacksbild entsprechen und seine Positionen gerne einmal provokant ausfallen. Mit enos sprach der 62-jährige kurz vor Beginn der diesjährigen Düsseldorfer Weinmesse „ProWein“ und kurze Zeit später noch einmal in seinem Weingut in Winnigen. Klar, dass die Diskussion schon rasch sehr lebhaft wurde und schließlich weit mehr Themen als nur das „Terroir“ berührte.

enos: Der Begriff „Terroir“ gehörte in den letzten Jahren zu den meistgebrauchten, aber auch umstrittensten der Weinszene. Während die einen darunter verstehen, dass Weine „nach dem Weinbergsboden“ schmecken, vertreten andere sehr viel weitergehende, kulturelle Konzepte, und wieder andere verweisen die gesamte Terroirdiskussion ins Reich der Mythen und Fabeln. Im Burgund, wo der Begriff entstand, zitieren Winzer gerne die geschichtliche, kulturelle Dimension des Begriffs. Wozu auch gehört, dass etwa noch bis vor 20, 30 Jahren der Erntebeginn gemeindeweise festgesetzt wurde, dass die Arbeitsschritte in Weinberg und Keller in allen Betrieben mehr oder weniger identisch waren und die gesamte Arbeit starker sozialer Kontrolle unterlag.



Erst durch dieses Gesamtpaket, so glauben manche, habe überhaupt erst so etwas wie ein einheitlicher, mit einer geographischen Lage verknüpfter Geschmackscharakter der Weine entstehen können. In der heutigen Zeit sei dieses Konzept in Gefahr, werde der Geschmack der Weine viel häufiger von individuellen Vorlieben des Weinmachers geprägt. Wie sehen Sie das hier an der Mosel?

Löwenstein: Ich würde ungern nur über die Mosel reden, weil die so heterogen ist wie die gesamte Weinwelt. Die Frage stellt sich ja an der Mosel genau wie im Burgund. Und ich hätte eine ähnliche Antwort gegeben. Richtig ist, dass die Generation unserer Großeltern weder das Wissen noch die Technologie hatte, um den Weinen einen solchen individuellen „fingerprint“ zu verleihen. Früher war der Winzer der Natur viel stärker ausgeliefert, wenn man diese Metapher benutzen wollte. Wenn ich über Terroir rede, gehe ich aber gerne noch einen Schritt zurück. Denn das Konzept, so wie es heute meist gebraucht wird, hat eine stark roman-

tische Dimension: Zurück zur guten Mutter Natur! Das ist ähnlich, wie bei der Naturweinbewegung. Ein Reflex auf die Industriegesellschaft.

Historisch gesehen, ist Wein ja das geistige Getränk par excellence. Das Getränk der Sesshaftwerdung des Menschen, genau wie die Sprachentwicklung. Es gibt Anthro-Biologen, die behaupten, der Mensch sei überhaupt nur sesshaft geworden, um einen kontrollierten Zugang zur Weinproduktion zu haben. So weit würde ich zwar nicht gehen, richtig aber ist: Wein war nie ein Naturprodukt. Sondern ein Kind der Zivilisation, der Kultur. Agri-Kultur im wahrsten Sinne des Wortes. Deshalb ist auch die Idee von Weinen, die nach dem Weinbergsboden schmecken, eigentlich obsolet, Schnee von gestern.

enos: Aber was ist Terroir dann?

Löwenstein: Ich will mal so anfangen: Liebfrauenmilch „schmeckt nach“ Rheinhessen und Jacobs Creek nach Australien. Trotzdem würden wir nicht



Bis zu 14.000 Stöcke pro Hektar hat Löwenstein am Wininginger Uhlen ausgepflanzt. Erreichbar sind die steilen Terrassen praktisch nur mit Hilfe der Monoradbahnen, die sich an manchen Stellen bis zu sechs Meter über dem Boden am Hang hinauf ziehen.

sagen, dass das Terroirweine sind. Also müssen wir anders an die Frage herangehen. Was wir heute brauchen, ist die Antithese zum Industriewein. Das ist auch ein gesellschaftliches Bedürfnis, das sich in der Naturweinromantik wiederfindet. Also: Wie definieren wir einen Wein, der nicht nur ein Resultat modernen Fooddesigns ist? Die Antwort auf diese Frage lautete eine Zeit lang „Bio“. Da war Chemie böse und Natur gut. Aber im Grunde war schon das ein Kindergartenreflex. Und historisch gesehen finden wir in der heutigen Naturweinbewegung Menschen, die dasselbe Thema wieder aufgegriffen haben, das Ende der 1970er Jahre die Ökobilanz umtrieb. Ich denke, wir müssen heute einen Schritt weiter gehen. Gefragt sind nicht mehr die Moralthologen mit ihrer Erbsünde, sondern Leute, die nicht mehr nach richtig oder falsch fragen, wohl aber nach der Sinnhaftigkeit. Und meine These ist, dass es sinnvoll ist, den Begriff des Terroirs

DER BEGRIFF TERROIR IST NE- BULÖS, ENTZIEHT SICH DER LOGIK

als Gegenpol zu dem zu nutzen, was wir modernen Industriewein nennen.

enos: Das ist aber jetzt noch nicht sehr präzise.

Löwenstein: Ich finde den Begriff gerade deshalb toll, weil er nebulös ist. Es ist ein Begriff, der sich jeglicher logisch-strukturierter Ableitung entzieht und deshalb deutlich macht, dass wir uns auf einer anderen Wirklichkeitsebene befinden. Dabei ist für mich Terroir ein Begriff aus der Welt der Kultur, der industrielle Wein ein Produkt der Lebensmitteltechnologie.

enos: Aber das ist immer noch eine sehr abstrakte Gegenüberstellung. Terroir hatte ja immer den Anspruch einer geographisch lokalisierbaren, geschmacklichen Wiedererkennbarkeit von Weinen.

Löwenstein: Das ist richtig. Aber das ist für mich nur eine der Spielarten von Terroir. Und zwar eine europäische. Aber ich komme mir immer blöde vor,

Reinhard Löwenstein gilt als der Intellektuelle unter den deutschen Winzern.



wenn ich damit etwa den Kaliforniern abspreche, Terroirweine zu machen. Und habe mir immer überlegt, was ich als kalifornischer Winzer machen würde, wenn ich einen guten, einen Terroirwein machen wollte. Die Denkweise Europas kopieren? Meine Projektion in die kalifornische Kultur ist, dass die viel bekloppter sind als wir, viel mehr funky, die wollen experimentieren. Das, was ich die kalifornischen Kultur im Weinbau nenne, finde ich zum Beispiel bei Randall Graham. Den würde ich auch als Terroirwinzer bezeichnen, weil er etwas eigenständig Kulturelles bastelt. Seinen „Cigare volant“ beispielweise, abgesehen davon, dass der richtig gut schmeckt, fand ich immer ein gutes Beispiel für hochwertigen kalifornischen Terroirwein. Der schaut, wo gibt es gutes Klima für Rhône-Rebsorten. Pflanzte die da aus. Und macht dann eine Verfremdung, indem er ein Etikett im Rhône-Stil draufmacht, dazu ein UFO und einen Beschluss des Gemeinderats von Châteauneuf-du-Pape aus dem Jahre 1954, nach dem UFO in den Weinbergen der Gemeinde nicht landen dürfen. Das ist für mich ein Ausdruck kalifornischer Kultur.

enos: Also ein weitgehend kulturelles Konzept. Und noch mehr ein Marketingkonzept, als das europäische. Der europäische Anspruch, dass ein Wein einen typischen Geschmackscharakter besitzen soll, der in einer bestimmten Lage zu verorten ist, beinhaltet ja auch ein Stück Marketing. Der Wein soll auf die Weise zur USP, zur „unique selling proposition“ werden. Wiedererkennbar und einzigartig sein. Bei Kaliforniern, Australiern, Südafrikanern können dann also noch andere kulturelle Elemente zum Tragen kommen, die mit der Verknüpfung mit einem bestimmten Weinberg nichts zu tun haben.

Löwenstein: Ich sag es noch mal. Für mich ist unser Konzept eines geographisch zu verortenden Geschmacks nur eine Spielart von Terroir. Wenn wir sagen, Terroir sei nur ein solcher „Weinbergsgeschmack“, dann sind wir uns schnell einig, dass von den 50 000 Hektar Riesling, die es auf der Welt gibt, vielleicht 3 000 Hektar überhaupt eine solche

Wiedererkennbarkeit des Weins hervorbringen können. Terroir ist Weinberg, ist aber auch Kopf. Jeder Wein besteht aus 100 Prozent Weinberg und 100 Prozent Mensch. Zu monokausale, lineare Verknüpfungen finde ich völlig am Thema vorbei. Ich will einen Begriff für einen kulturbeseelten Wein. Solche Weine naturbeseelt zu nennen, halte ich für Tralala, und es Heimatwein zu nennen, klingt mir zu sehr nach „Schwarzbraun ist die Haselnuss“.

Wenn wir jetzt aber sagen, wir wollen nicht mehr monokausal, sondern systemisch an die Sache herangehen, dann macht das natürlich richtig viel Arbeit. Wir müssen uns dann bei jedem Detail überlegen, wo die Grenze ist zwischen einer dieser „reinen Lehren“ – Bio, Biodynamik oder eine andere der Millionen Projektionen – und der reinen Geschmacksoptimierung der Weinindustrie. Ja, die Reinzuchtheft ist ein Beispiel, aber auch da wird man zu Recht sagen können, übertreib es mal nicht. Wenn wir aber dann über Reinzuchtheft plus Enzyme plus, plus, plus, plus reden ...

enos: Die Grenze zwischen Kulturwein und Industriewein ist also keine fixe, sondern fließend?

Löwenstein: Ich bin absolut gegen Schwarz-Weiß-Denken, weil das eine Unkultur ist. Eine, aus der wir mit unserer aufklärerischen Logik natürlich alle kommen. Gott sei Dank fangen wir jetzt an, systemisch zu denken und die Millionen Interdependenzen zu berücksichtigen. Es gibt Millionen valider Standpunkte, je nach Betriebsstruktur, und deshalb auch Millionen unterschiedlicher Lösungen. Ich weiß, was ich mache, aber ich würde dem Kollegen, der bio-dynamisch arbeitet, nicht absprechen, dass auch er hochwertigen Wein macht. Und dass er Terroirwein macht. Der eine beschallt den Wein mit Musik, der andere benutzt Bachblüten. Wir müssen weg von diesem gut und schlecht, hin zu etwas, was

bei uns leider sprachlich schon nicht gut klingt. Zum Kompromiss, der bei uns leider viel zu oft nur als fauler wahrgenommen wird.

enos: Im Französischen hat „terroir“ immer eine Konnotation von Heimat. „Un homme de son terroir“ ist keiner, der von seinem Kalkboden geprägt ist, sondern ein Mann seiner Scholle im weitesten Sinne, seines Kulturraums.

Löwenstein: Klar, Terroir kann auch die Idee „Heimat“, kann die Kuschelecke sein. Aber natürlich wird der Begriff im Französischen genau so „gestrickt“, wie im Deutschen. Mit genau denselben Projektionen in die Natur wie hier. Im Grunde ist Terroir wie auch Harmonie oder Schönheit ein Kulturbegriff.

enos: Wenn aber die USP, die wiedererkennbare Einzigartigkeit eines Weins gewährleistet sein soll, dann müsste es ja eigentlich vom Uhlen eine andere solche geschmackliche Einzigartigkeit geben als vom Röttgen. Wie schmeckt denn der Wein von einer

Schmeckt Löwensteins Uhlen etwa nach dem Schiefer des Uhlen mit seinen Öleinschlüssen?



Wie ein UFO wirkt Löwensteins Kellerneubau zwischen der Winninger Kirche und dem Gründerzeit-Weingut. Die Außenfassade ziert die „Ode an den Wein“ Pablo Nerudas.



Lage im Unterschied zur nächsten?

Löwenstein: Wir haben sieben Böden und acht Weine. Die sieben Böden sind die, die wir in zehn Jahren ausgewählt haben, und hier erlebe ich tatsächlich über die Jahre hinweg Wiederholbarkeit – natürlich mit gewissen Jahrgangsschwankungen – im geschmacklichen Ausdruck. Klar, es muss einen „Geschmack Röttgen“ geben. Wenn nicht, wäre der Gebrauch eines Lagennamens ja Verbraucherbetrug. Denn der Name des Weinbergs suggeriert dem Verbraucher, es handele sich um einen Wein mit wirklich singulärem Geschmack.

enos: Und wie würde man den Geschmack eines Weines vom Röttgen definieren?

Löwenstein: Röttgen ist für mich ein barockes Füllhorn der Natur, das über dem Tisch ausgeschüttet wird. Überreife Früchte, der Spaziergang über einen Obstmarkt in Italien um halb drei, wenn im Sommer die Melonen auf der Erde schon ein wenig matschig werden und anfangen zu stinken. Vielleicht nicht so ganz in der Spur für Geisenheim.

Auf der anderen Seite hat der Röttgen immer die Dimension Café brûlé, Nougat, Schokolade.

enos: Das sind die aromatischen Komponenten. Und geschmacklich, strukturell?

Löwenstein: Strukturell? Wir können nun mal über Aromen leichter reden als über Haptik. Die ist schwer zu kommunizieren, da müssten wir zwei vorher einige Sprachübungen machen. Natürlich hinterlässt der Röttgen durch seine Rauchigkeit im Abgang ein anderes Gefühl als ein Uhlen Blaufüßer Lay, der von kühlen Schiefertafeln kommt. Der ist eher so wie ein Bergkristall. Nach Wasser schmecke der, hat einmal eine Kundin gemeint. Und genau so schmeckt er: jungfräulich, präzise. Reden kann ich darüber, aber ...

enos: es ausreichend abgrenzen? Da gerät man vielleicht schnell in sehr generische Beschreibungen.

Löwenstein: Ich könnte sagen, wie er für mich schmeckt. Aber die Kunst der Kommunikation besteht ja darin, den Gegenüber abzuholen, eine ge-



meinsame Sprache zu finden. Auch bei den Aromen versuche ich meine Eindrücke immer in Bildern zu fassen, in Metaphern wie Obstmarkt etc. Nur das Aromarad durchzudeklinieren, finde ich ein wenig überkreuz. Letztlich versuchen wir bei der Weinbeschreibung ja, Nicht-Verbales zu verbalisieren. Ich habe neulich ein Buch gelesen, in dem behauptet wird, fünf Prozent unseres Genoms seien für das Schmecken und Riechen da, und dass die Zellstruktur, an der die Aromen andocken, im Grunde entwicklungs-geschichtlich seit den Reptilien gleich geblieben ist.

Das ist so, als wollte man Geschlechtsverkehr beschreiben, oder die Gefühle, wenn man eine Oper hört. Entweder man gibt sich der Oper hin ... und dann kann man nicht anfangen, über die Oper nachzudenken. Ich glaube, all die Weinanalytiker haben im Grunde nur Angst vor dem Wein. Weil sie dauern auf der Kontrollebene Zuflucht suchen, sich nicht getrauen, sich dem Wein einfach hinzugeben.

„NUR DAS AROMARAD DURCHZUDEKLINIEREN FINDE ICH ÜBERKREUZ“

Wir gehen da an Krücken, müssen etwas Nicht-Verbales, das 400 Millionen Jahre alt ist, mit unserem Vokabular von heute darstellen. Wobei noch spannender ist, dass auch der Geschmack unseres Uhlen von einer Lage aus 400 Millionen Jahre alten Meeressedimenten stammt.

enos: *Nun kommt aber der Nachbar und behauptet, bei mir schmeckt der Röttgen nach Pfirsich und Minze.*

Löwenstein: Wein ist ein guter organoleptischer Rorschachtest.

Eine Emanzipationsdroge. Diese unterschiedlichen Wahrnehmungen spiegeln ja die Realität. Auch wenn man zehn Menschen in den Don Giovanni setzt und sie hinterher fragt, was sie gefühlt haben, bekommt man zehn verschiedene Antworten.

enos: *Ok, aber wenn ein und dieselbe Person zehn Weine verschiedener Winzer vom Röttgen trinken*

Löwenstein: Na ja, dann kommt es eben darauf an,

Gleich an mehreren Stellen im Winninger Uhlen hat Löwenstein Weinbergspfirsiche ausgepflanzt. Er versteht auch das als Beitrag zur Bewahrung der Moselaner Weinkultur.

wie die im Keller arbeiten. Wobei ich es schon erstaunlich finde – und das stelle ich immer wieder fest –, dass selbst Weine, die in der Jugend grauslich waren, nach zehn, zwanzig Jahren genau so schmecken, wie ich es von einem Röttgen erwartet hätte.

enos: Aber im Idealfall würde der Nachbar vom Röttgen im Keller so arbeiten, dass sein Wein im ersten Jahr so schmeckt wie der von Heymann-Löwenstein.

Löwenstein: Ich weiß nicht, ob das mein Idealfall wäre. Mit der Marketingbrille betrachtet wäre es das wohl. Dann gäbe es einen Idealtyp Röttgen. Als Weinfreak fände ich's eher sexy, zehn Nachbarn zu haben, die alle gut sind und alle etwas unterschiedliche Interpretationen dieses Terroircharakters liefern.

enos: Dann wäre die individuelle Handschrift doch spannender als die Gemeinsamkeit des einheitlichen Terroirs?

Löwenstein: Nun, wenn einer eine klassische Oper dirigiert, dann ist doch auch seine Handschrift wichtig. Sonst muss ich nicht in die Oper gehen. Das wäre sonst langweilig. Dieses Gentlemen's Agreement des gemeinsamen Terroircharakters ist eine heiße Gratwanderung.

enos: Wie sähe denn die individuelle Handschrift aus, die zu einem Geschmacksbild „Röttgen“ von Heymann-Löwenstein führt?

Löwenstein: Das fängt im Weinberg an. Die Pflanzdichte ist wichtig. Wir streben 10 000 Pflanzen pro Hektar an, haben aber auch schon Anlagen mit 14 000 Stöcken. Und dann eine Flasche oder einen halben Liter pro Stock als Ertrag. Das so zu betrachten, ist wesentlich sinnvoller als die Angabe eines Ertrags pro Hektar. Dann kommt die Versorgung der Böden ausschließlich mit organischem Material hinzu. Nach Jahren des Verzichts auf Mineraldünger haben die Pflanzen ihre Ernährung dermaßen umgestellt, dass sich um die Wurzelhaare wieder eine Schicht Mikroben angesiedelt hat, die Aminosäuren in den Rebstock überführen.

Bewässert wird nicht. Das ist ein ganz brutaler Eingriff, den ich bei hochwertigen Terroirweinen absolut ablehne. Wenn es zu trocken ist, muss ich eben den Humusaufbau im Boden erhöhen, um keinen Trockenstress zu bekommen. Auf Botrytizide verzichten wir, denn die machen selektiv die Weinbergsflora kaputt. Im Keller wird mit den Mikroben vergoren, die aus dem Weinberg kommen. Das heißt, dass wir weder die Trauben mit Schwefel behandeln, noch einen „pied de cuve“, einen Hefeansatz machen und damit alle Weine „impfen“. Terroirvinifikation heißt, dass der Most, der aus der Kelter kommt, ins Fass gelegt wird, und dann warten wir, bis er anfängt zu gären. Basta!

Wichtig ist, dass der Wein möglichst lange auf der Hefe liegt. Das unterstützt den Terroircharakter. Wobei, ich habe gar keine Lust, immer wieder zu beweisen, dass das alles richtig ist. Klar, dass viele Leute mir gar nicht glauben, dass ich das alles so mache. Ich habe schon in Diskussionsrunden mit Professoren gesessen, die mir sagten, so kann man keine Weine machen, wir glauben Ihnen das nicht.

Was soll ich denn da noch sagen?

BEWÄSSERUNG BEI TERROIRWEINEN IST EIN BRUTALER EINGRIFF

enos: Wenn aber wieder die individuelle Handschrift zählt, dann könnte ja auch einer kommen, seine Weine mit Hefen und Enzymen pushen

und dem Verbraucher erzählen: Riecht gut, schmeckt gut, ist Röttgen. Was macht der Verbraucher?

Löwenstein: Der steht dumm da. So ist das. Aber! Wenn wir langfristig glaubhaft Einzellagen vermarkten wollen, dann brauchen wir solch ein Gentlemen's Agreement der Produzenten. Eine Basis, eine gemeinsame Richtung. Das haben wir bei uns im Dorf ja durchdekliniert und die drei Sub-Appellationen des Röttgen in Brüssel als geschützte Herkunftsbezeichnungen angemeldet.

enos: Wurden die schon anerkannt?

Löwenstein: Da hängt's noch an Formalien. Aber weil wir, wie bei jeder Appellation contrôlée, Angaben machen mussten, was die erlaubten Produktionsmethoden angeht, haben wir zum Beispiel in den Antrag geschrieben, dass die so genannten neuen önologischen Verfahren verboten sind.





Fotos: Eckhard Supp

Wenn es etwas gibt, auf das Reinhard Löwenstein noch stolzer ist als auf seine Lagen und seine Weine, dann sind es seine unzähligen Trockenmauern an Uhlen und Röttgen.

enos: *Da besteht dann Konsens in der Gemeinschaft?*

Löwenstein: Das war der Konsens der sechs „wichtigsten“ Winzer im Dorf. Und wir haben auch rein geschrieben, dass es keinen Uhlen Kabinett und keine Uhlen Spätlese geben darf.

enos: *Also, um noch einmal auf einen Punkt vom Anfang zurück zu kommen: Das Wichtige am Terroirwein gleich welcher Variante wäre dann, dass es auf keinen Fall ein Industriewein sein kann.*

Löwenstein: Klar. Wobei ich absolut nichts gegen Industriewein habe. Ich bin der Meinung, dass auch arme Leute Wein trinken sollten. Ich habe auch nichts dagegen, wenn die Weinindustrie eine Super-Cuvée macht und die für 100 Euro die Flasche verkauft. Aber sie soll für diese Weine keine Bezeichnungen verwenden dürfen, die normalerweise mit Weinkultur assoziiert werden. Und die Lage ist

das Einzige, was für mich bezeichnungsmäßig von Weinkultur noch Bestand hat. Die Rebsorte kann man vergessen. Übrigens: In meiner Familie, die seit 500 Jahren Wein macht, stand 1974 / 75 zum ersten Mal das Wort Riesling auf einem Etikett. Und das auch nur, weil es damals die Flurbereinigung gab, und die Winzer plötzlich alle möglichen Rebsorten ausgepflanzt haben. Da gab es dann Spät- und Auslesen aus Ortega und den ganzen Mist. Aber ich mache keinen Riesling, ich mache Uhlen. Und Röttgen. Wie die Franzosen. Die Welt ist voller Chardonnay, aber wenn du einen Corton Charlemagne trinken willst, trinkst du eben Corton Charlemagne.

enos

auf den Spuren von Proust...

mit dem Schauspieler Veit Stübner

Wein ist für mich ... *wie ein guter Freund*

Der erste Wein, der bleibenden Eindruck hinterließ, war ein ... *Elbling*

Am Wein schätze ich ... *das Ergänzende*

Zwischen Rot und Weiß fiele die Wahl auf ... *Winter Sommer Abends Quatschen zum Essen..... ?*

Die Weinkarte im Restaurant sollte ... *dem Lokal entsprechen*

Sommeliers sind für mich ... *Leute, die wissen sollten, was sie empfehlen*

Könnte ich in einer Weinregion leben, wäre das ... *nicht notwendig*

Mein Lieblingswinzer ist ... *ein Deutscher, ein Spanier*

Mein „Lieblingswein“ für jeden Tag ist ... *Wasser*

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

Am liebsten teilen würde ich diese mit ... *muss ich passen*

Gespräche über Wein sind ... *manchmal anstrengend*

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

Ein Leben ohne Wein wäre ... *wie ein Leben nur mit Wasser*

Foto: Agentur Velvet



Der gebürtige Berliner Veit Stübner ist einer der bekanntesten und produktivsten deutschen Film- und Fernsehschauspieler. Er wirkte in populären Fernsehserien wie „Derrick“, „Wolfs Revier“, „Der Alte“, „Der Fahner“ oder „Polizeiruf 110“ mit. 2006 übernahm er die Hauptrolle in Stefan Ruzowitzkys Film „Der Fälscher“, 2016 in „Schwarzbrot in Phuket“ von Florian Gärtner. „Die Fälscher“ wurde 2008 mit dem Oscar für den besten fremdsprachigen Film ausgezeichnet.



Pinotspitzen

Es gibt Menschen – und Weinkritiker – die glauben, dass deutsche Genossenschaften prinzipiell keinen guten Wein keltern können. Vor allem in den Redaktionen einiger Weinführer scheint diese Spezies Mensch weit verbreitet. Wer die Resultate unseres ersten Spätburgunder-Challenges genau durchliest, wird feststellen, dass unter den Top Ten gleich drei Weine aus Genossenschaftskellereien zu finden sind.

Dass dabei ein Wein aus Baden Sieger war, muss nicht unbedingt erstaunen, zumal die Ahr-Winzer bei unserem Wettbewerb durch Abwesenheit glänzten. Dort hat man wohl zu viel Angst, gegenüber der Konkurrenz blass auszusehen. Fast verblüffender war, dass auf dem zweiten Platz ein Wein von der Mosel einkam. Der Winzer selbst war, als wir ihn vom Resultat informierten, von der Nachricht einigermaßen überrascht. Andererseits wird es schon seinen Grund gehabt haben, wenn die Moselhänge bis vor wenigen Jahrhunderten noch mehrheitlich mit Pinotreben bepflanzt waren.

Auch aus Rheinhessen, aus der Pfalz, aus Franken und dem Rheingau kamen hervorragende Weine. Dass deutsche Spätburgunder längst zur Qualitätsspitze der Pinot produzierenden Länder im Weltweinbau gehören, ist ja schon seit einiger Zeit kein Geheimnis mehr. Genauso allerdings, wie die Tatsache, dass zu den besten roten Gewächsen des Burgund immer noch ein deutlicher Abstand besteht.



Die Sieger unseres Spätburgunder-Challenges

Oberkircher Winzer e. G. (Oberkirch) - Baden Spätburgunder Collection Royal 2013 QbA tr.

Hain (Piesport) - Mosel Spätburgunder No. 1 barrique 2013 Dr.

Heyden (Oppenheim) - Rheinhessen Spätburgunder Tradition *** 2013 QbA tr.

Thorsten Krieger (Rhodt u. Rietburg) - Rhodter Rosengarten Pinot noir barrique 2013 QbA tr.

Andreas Männle (Durbach) - Durbacher Bienengarten Spätburgunder Barrique 2012 Spätlese tr. und Durbacher Bienengarten Spätburgunder Edition 2012 QbA tr.

Martinshof (Dienheim) - Oppenheimer Kreuz Spätburgunder barrique 2012 QbA tr.

Sommerach eG - Der Winzerkeller (Sommerach) - Franken Spätburgunder Andererseits 2014 QbA tr. und Franken Spätburgunder Weinreich 2013 QbA tr.

August Kessler (Rüdesheim-Assmannshausen) - Rüdesheimer Berg Schlossberg Spätburgunder 2012 Großes Gewächs

Künstler Hochheimer Stein Spätburgunder GG 2013

Schwarztrauber Mussbacher Eselshaut Edition Papillon 2013 Premium und Mussbacher Eselshaut Edition Papillon 2013

Philipp Kuhn Laumersheimer Steinbuckel Pinot noir 2013

Knab Endering Engelsberg Spätburgunder Reserve *** 2012

Friedrich Kiefer Eichstetter Herrenbuck Spätburgunder Innovation 2012

Die Weinberge von Sommerach. Von hier kamen gleich zwei unserer Top-Ten-Weine. Die vollständigen Resultate der Verkostungen finden Sie wie immer unter www.enos-mag.de.



Foto: Eckhard Supp

Flüssige Träume



Vom südlichen Teil der Mittelmosel und der Saar kamen in diesem Jahr gleich zwei der besten Rieslinge Deutschlands. Die Verkoster des Riesling-Challenge waren die Gastronomin Elisabeth Füngers, der Weinhändler Eberhard Jourdan, der „beste deutsche Hobbykoch“ Andreas Allermann, der Sommelier Michael Kutej und für enos Eckhard Supp. Die vollständigen Resultate unserer Verkostungen finden Sie unter www.enos-mag.de.



Foto: Eckhard Supp

Tolle Kollektionen



Mineralität, Zitrusaromen, gelbes Steinobst und Gewürze, gute Balance zwischen Säure und Süße, lange nachklingende Aromen, knackige Strukturen, Biss und Trinkfluss zugleich – Rieslingherz, was willst du mehr? Der vierte deutsche Riesling-Challenge, zu dem enos Anfang des Jahres geladen hatte, zeigte erneut das hohe Niveau, auf dem Deutschlands Rieslingwinzer seit Jahren, wenn nicht gar seit Jahrzehnten arbeiten. Ein Niveau, welches ihre Weine, ungeachtet aller Jahrgangsschwankungen, mit schöner Regelmäßigkeit unter Beweis stellen.

Im Unterschied zur letzten Ausgabe des Challenge, bei der viele der besten Weine aus einem einzigen Weinbaugebiet, dem Rheingau, gekommen waren, geriet der diesmal verkostete Jahrgang 2014 offenbar in gleich einem halben Dutzend der deutschen Weinbaugebiete außergewöhnlich gut. Unter den Top Ten der abschließenden Jury-Verkostung, zu der die 35 besten Weine der Vorentscheidungen geladen worden waren, waren nicht weniger als die Pfalz, der Rheingau, Rheinhessen, die Mosel, Franken und auch Württemberg vertreten.

Bemerkenswert war dabei, dass eine Reihe Weingüter vor allem aus der Pfalz, nicht nur einen oder zwei Spitzenweine präsentieren konnten, sondern gleich eine ganze Phalanx hervorragender Gewächse in die „Schlacht“ geschickt hatten. Die schönsten Kollektionen des Wettbewerbs kamen von Philipp Kuhn, der auch den Siegerwein stellte, Georg Siben Erben und vom Weingut am Nil.

Die Erzeuger der besten Rieslinge 2014 und ihre Spitzenweine

Philipp Kuhn (Laumersheim) – Großkarlbacher Burgweg Im großen Garten GG, Laumersheimer Kapellenberg Alte Reben

Friedrich Fendel (Rüdesheim) – Berg Rottland Alte Reben
Müller-Catoir (Neustadt-Haardt) – Haardter Bürgergarten
Breumel in den Mauern GG

Künstler (Hochheim) – Hochheimer Kirchenstück 2016 GG,
Kostheimer Weiß Erd GG

Schloss Vollrads (Oestrich-Winkel) – Schloss Vollrads Alte Reben

Fürstlich Castell'sches Domänenamt (Castell) – Hohnart
Fritz Allendorf (Oestrich-Winkel) – Winkeler Jesuitengarten GG
Altes Schlösschen - Ludwig Schneider (Sankt Martin) – Pfalz Elegance

von Othegraven (Kanzem) – Kanzemer Altenberg GG

Rappenhof (Alsheim) – Niersteiner Pettenthal GG

Bernhard Ellwanger (Weinstadt-Großheppach) – Geradstettener Lichtenberg Oberholz

Stefan Bardorf (Randersacker) – Randersackerer Marsberg SL Spätlese tr.

Georg Siben Erben (Deidesheim) – Deidesheimer Langenmorgen GG, Deidesheimer Kalkofen

Nik Weis - St. Urbans-Hof (Leiwen) – Mehringer Alte Reben

Martinshof (Dienheim) – Oppenheimer Sackträger Spätlese tr.

Klassisches Revival

328 Weine mussten, pardon durften wir Anfang dieses Jahres verkosten, um die besten toskanischen Roten der jüngsten Jahrgänge zu ermitteln. Einen Großteil dieser Arbeit konnten wir im Rahmen der alljährlichen Präsentation der neuen Jahrgänge in der Toskana selbst durchführen; die restlichen Weine probierten wir dann wenig später in Hamburg. Durch sorgfältige Selektion der Erzeuger, von denen wir Muster erbaten, schafften wir es, praktisch alle Spitzenerzeugnisse des Weinbaus der Region zu verkosten und zu bewerten.

Natürlich könnte ein Kenner der italienischen Szene bemängeln, dass das eine oder andere Gewächs in unserer Bestenliste fehlt – etwa der legendäre Sassicaia, von dem sein Erzeuger uns nur den neuen Jahrgang schicken wollte, und der war zum Zeitpunkt unserer Proben noch nicht gefüllt. Wir werden das Resultat aber nachreichen, sobald uns die Muster zur Verfügung stehen. Bei den wenigen anderen, vermeintlich „großen Namen“ gilt, wie immer im Leben: Wer nicht mitmacht, hat schon verloren.

Besonders erfreulich war das Bild, das der junge Jahrgang 2014 im Gebiet des Chianti Classico bot. Hier scheint man die Exzesse mit stark von Cabernet oder Merlot geprägten Aromaprofilen tatsächlich hinter sich zu haben. Konzentration auf den großen Sangiovese heißt hier die Parole. Das neue Mantra, gepaart mit inzwischen enormer Erfahrung bei der Arbeit in Weinbau und Keller, sorgte dafür, dass trotz des nicht unbedingt glücklichen Witterungsverlaufs der Jahrgang viele angenehme, elegante und feine Weine hervorbrachte. Trinkbarkeit in der Jugend und Reife-fähigkeit der besten Gewächse waren der Lohn. Auch die noch junge Kategorie der „Gran Selezione“-Weine – eine Stufe höher als die „Riserva“ angesiedelt, konnte qualitativ überzeugen.



Die Spitzenerzeuger der Toskana und ihre besten Weine

Fontodi (Panzano) – Chianti Classico Vigna del Sorbo 2012 GS, Flaccianello 2012, Dino 2013
Santa Restituta Gaja (Montalcino) – Brunello Sugarille 2011, Brunello Rennina 2011
Poliziano (Montepulciano) – Vino Nobile Asinone 2012
Fattoria Selvapiana (Pontassieve) – Chianti Rufina Bucerchiale 2012 Riserva
Marchesi Antinori (Firenze) – Solaia 2012, Brunello Vigna Ferrovia 2012 Riserva, Syrah Bramasole 2010
Cerbaiola Salvioni (Montalcino) – Brunello 2011

La Massa (Panzano) – Giorgio I 2011
Castello di Ama (Gaiole) – Haiku 2013
Fattoria di Felsina (Castelnuovo Berardenga) – Chianti Classico Vigneto Rancia 2012
Querciabella (Greve) – Camartina 2013
Fanti San Filippo (Montalcino) – Brunello Vallochio 2011
San Felice Campogiovanni (Montalcino) – Brunello 2010 Riserva
Val di Suga (Montalcino) – Brunello Vigna Spuntali 2010 Riserva



Foto: Eckhard Supp

तद्विचरु रवीन्द्रपाटी

■ von Lirot & Schlueter

Von 1600 bis 1858 prägte die Britische Ostindien-Kompanie den Handel der Krone mit den Kolonien. Sie genoss enorme Privilegien, durfte Münzen prägen, ihre eigenen Truppen aufstellen, und sie verwaltete die riesigen Gebiete von Bengalen, Madras und Bombay. Mit dem indischen Mogulkaiser Jahangir unterhielt die Kompanie in den ersten Jahren ihres Bestehens eine enge Beziehung, die ihr Handelsfreiheit nach Belieben garantierte – im Austausch gegen Luxuswaren für den Palast, wo Wein besonders geschätzt war. Die Kooperation war so erfolgreich, dass die Kompanie ein Monopol errichten konnte. Jahangir dagegen verstarb am 28. Oktober 1627 an den Folgen seines Alkoholkonsums.

Surat am Golf von Khambat an einem Sonntagnachmittag



h, allmächtige Liebe,
die auf gewisse Weise
das Vieh zum Menschen
macht und auf and're den
Menschen zum Vieh!“
Henry Wren verdrehte
die Augen und fiel auf die
Knie. Das Hirschgeweih,
das er auf seinem Kopf
trug, rutschte ihm ins Ge-

sicht. Er schnitt ein paar Fratzen und fächerte sich mit der linken Hand etwas Luft zu. Eine Überbrückungsgeste, bis ihm wieder einfiel, welche Rolle er hier spielte. Oder wenigstens, wie das Theaterstück überhaupt hieß, bei dem er gerade mitwirkte. Wren genehmigte sich einen weiteren kräftigen Schluck und genoss den Schwindel, der ihn umfing. Der Wein in seinem Becher war kein Bühnenwein. Sondern echt. Der Süße aus Andalusien mundete ihm sehr und war zum Glück dank des hohen Alkoholgehalts problemlos bis in die letzte Provinz verschiffbar. Gutes Vergorenes war hier nämlich selten. In Indien. Seltsames Land. Aber Wren war offen für vieles. Vielleicht konnte er diesen Hindi ein wenig britische Kultur näherbringen. Oder eine von diesen schönen dunklen Frauen bekommen, die einem Mann noch Respekt zollten. Wenn es nur nicht überall so schmutzig wäre. Was taten sie sonst, diese Menschen, wenn sie nicht dem Theater lauschten? Ziegen aufschlitzen? Wren nahm einen weiteren Schluck Wein und taumelte auf einen Kollegen zu, der nichts sagen durfte und seiner Frauenrolle gemäß mit den Hüften wackelte. Wren rutschte aus und knallte der Länge nach in den Dreck. Es staubte, die wenigen Zuschauer glucksten.

Walter Bredon Cavendish fasste sich an den Kopf und wollte vor Scham im Boden versinken. Dieser englische Dichter war gut. Dieser Schauspieler nicht. Als Statthalter der Britisch Ostindien Kompanie im Handelskontor Surat hätte Cavendish sich von einem Landsmann einen würdevolleren Auftritt gewünscht. Er sah dem Trauerspiel des Dilettanten noch eine Weile zu, während seine Gedanken bei einem anderen Landsmann weilten, um dessen Würde er sich weniger sorgte. Es waren dessen Absichten, die ihn beunruhigten. Die wahren Absichten des Sir Thomas Roe, seines Zeichens Gesandter des Königs. Und das bedeutete, wenn Cavendish nicht nur seine Privilegien, sondern auch sein Leben lieb war, musste er Roe bedingungslos unterstützen. Auch, wenn er sich damit selbst schadete.

Am Folgetag, ebenfalls nachmittags

Cavendish und seine Delegation bahnten sich einen Weg durch das bunte Treiben am Seehafen von Surat, wobei die schmucken Uniformen der Soldaten wie kleine Leuchttürme aus dem Wust der schmutzstarrten Männer ragten, die die Seefracht säckeweise an Land hievt. Es war ein klarer sonniger Tag, der Wind wehte nur leicht, die Möwen kreisten über den wertvollen Waren. Gewürze, Opium, Stoffe und Tee wurden unter viel Geschrei und Gejohle zum Weitertransport auf Schubkarren und Pferdedroschken verladen. Cavendish rümpfte die Nase. Zum einen wegen der Geruchswolke, durch die er und seine Leute schreiten mussten – eine penetrante Mischung aus Männerschweiß und eigentümlichen Duftnoten, die die verschiedenen Gewürze und Teeblätter verströmten. Zum anderen widerstrebte ihm der Blick auf die „Red Dragon“.



Wobei es weniger das britische Schiff der Kompanie selbst war, das Cavendish die Stimmung trübte, als vielmehr einer der sich an Bord befindlichen Passagiere.

Für Thomas Roe, der Gesandte des Königs, verließ die „Red Dragon“, als wäre er der Herrscher höchstselbst. Huldvoll neigte er sein mit einer gewaltigen Perücke gekröntes Haupt, als er den Statthalter entdeckte, und ignorierte die anderen Männer der Delegation mit wahrhaft royaler Arroganz. Cavendish biss die Zahnstummel zusammen – in seinem Alter konnte er froh sein, überhaupt noch Kaurudimente im Mund zu haben –, diente vor Roe, hieß ihn mit allem offiziellen Gehabe willkommen und geleitete den Gepuderten

zur bereitstehenden Kutsche. Erst mal die Etikette wahren und die ranghöheren Laffen in Sicherheit wiegen. Mit der Strategie war Cavendish all die Jahre im Dienste der britischen Krone perfekt gefahren. Angeblich war Roe nur deshalb nach Indien gereist, um als Botschafter am Hofe des Moguls Handelsverträge abzuschließen. Wer's glaubt ... Als Roe ihm den Rücken zuwandte, musterte Cavendish ihn wie ein lästiges Insekt. Er würde nichts dem Zufall überlassen und gleich zu Beginn dafür Sorge tragen, dass sich niemand an seiner statt hier breit machen würde.

Cavendish lächelte zufrieden in sich hinein und ließ des Königs Gesandten plappern, dessen Mundwerk auf der Fahrt ins Handelskontor nicht eine Sekunde still stand. Für die Stadt Surat, die Sir Thomas Roe zum ersten Mal in seinem Leben besuchte, hatte



dieser keinen Blick übrig. Fasziniert vom eigenen Monolog über seine Beziehungen zum Königshaus, merkte er nicht einmal, dass die Kutsche kehrt gemacht hatte, und sie wieder Richtung Hafenviertel zurückfahren. Cavendish grinste noch breiter, gewährte freien Blick auf seine Zahnruinen, was Sir Thomas Roe als Entzücken darüber interpretierte, dass er selbst Prinzessin Elisabeth Stuart auf ihrer Brautfahrt nach Heidelberg begleiten durfte. Cavendish tat beeindruckt, während er sich insgeheim fragte, ob die Braut nach dieser Reise wohl noch in der Lage gewesen war, dem Winterkönig von Böhmen das Ja-Wort zu geben, oder ob Roe sie ins Koma parliert hatte. In einer dunklen und menschenleeren Sackgasse zwischen zwei Lagerhütten stoppte die Kutsche, was Roe in seinem Redefluss ebenfalls nicht wahrnahm.

Zwei Wochen später ...

Der Mann vor dem Spiegel zupfte seine schwere Perücke zurecht. Ein Sir Thomas Roe durfte sich keinen Toilettenfehler erlauben, war ihm eingeschränkt worden. Sie war Henry Wren verrutscht, als er zu dem Balkon heraufgeschaut hatte, an dem eine lange Kette baumelte. Aus Gold! Und mit Glöckchen versehen. Schönes Souvenir, war Wren durch den Kopf gegangen. Aber da würde der indische Mogul wohl nicht mit sich reden lassen, handelte es sich doch um die berühmte Kette der Gerechtigkeit.

Fratthalter Cavendish hatte den abgehalfterten Schauspieler genauestens auf seine Rolle vorbereitet. Andernfalls hätte Wren noch nicht einmal geahnt, dass dieses Schmuckstück tatsächlich eine Funktion hatte. Sie hing an dem Balkon, auf dem sich der Großvater des derzeitigen Herrschers jeden Morgen bei Sonnenaufgang gezeigt hatte, um jedem Untertan Gelegenheit zur Klage zu geben. Zu Ohren gekommen war ihm aber so gut wie nie etwas, da es zu den asiatischen Traditionen gehörte, höher Gestellten nur Angenehmes mitzuteilen. Und seit dem Beginn der Herrschaft Jahangirs, des selbst ernannten „Eroberers der Welt“, läutete ohnehin nur ein Lebensmüder an dieser Kette. Der drogensüchtige Asthmatiker litt unter enormen Stimmungsschwankungen. Ein falsches Wort zur falschen Zeit konnte da schnell das letzte sein. Henry Wren alias Sir Thomas Roe würde sich also an den Rat des Statthalters halten und seine Gaben sprechen lassen. Zufrieden blickte er auf die beiden Bediensteten zu seiner Linken, die unter

der Last des Sacks mit Opium und der großen Kiste, mit dem süßen Wein aus Andalusien gefüllt, nur noch gebeugt stehen konnten. Wren zwang sich, im Geiste noch einmal seine Mission durchzugehen. Was gar nicht so einfach war. Nervös fuhr er sich durch die frisch gepuderte Perücke und strich sich die staubweißen Hände am Beinkleid ab, während er wieder und wieder an die Belohnung dachte, die ihm winkte, wenn er in seiner Rolle brillierte. Eine Haremsdame. Oder auch zwei. Wenn der Herrscher zufrieden war, würde er sich da nicht lumpen lassen, hatte Cavendish ihm zugesichert.

Sechs Monate später

Cavendish saß in seinem Kontor in Surat. Der starke Wind von der See her pfiff durch die Ritzen der Holzwand. Er fing gerade noch so einige Schriftstücke ab, die von seinem Schreibtisch herunterwehen wollten. Seine Laune konnte nicht besser sein. Er nahm einen Stift und fuhr mit der Erstellung seines Jahresberichtes für die Ostindien-Kompanie fort, listete auf, welche Waren im Austausch gegen welche Rechte an den indischen Palast geflossen waren. Alles in allem hatte er einen Riesenerfolg für das britische Empire zu verzeichnen, dessen Einfluss auf dem Kontinent und in der Welt mehr und mehr wuchs. Sorry, ihr Holländer!

Cavendish hielt inne, schaute verträumt in die Zukunft, sah das britische Herrenhaus vor sich, in das er demnächst umsiedeln würde, um von dort aus seine Geschäfte als Statthalter weiterzuführen. Er rieb sich die Hände und lachte. Ja, er hatte alles perfekt eingefädelt. „Sir Thomas Roe“ spielte seine Rolle großartig und hatte weder die Zeit noch Lust, sich in die Führung seines Kontors einzumischen.

Das hätte ihm auch gerade noch gefehlt, dass ihm ein Gepuderter, der keinen blassen Schimmer hatte, wie man sich am besten an der britischen Krone vorbei bereicherte, in seine Geschäfte hineinregierte. Nein, da war ihm weiß Gott keine Wahl geblieben, als sofort zu handeln.

„Sahib?“

Cavendish fuhr erschrocken zusammen, er fasste sich aber gleich wieder beim Anblick des schwächlichen Turbanträgers, der ihm ein Schriftstück entgegenhielt, das mit der staatlichen Brieftaubenpost eingeflogen worden sein musste. Neues zum Handelskrieg mit den Niederländern, mutmaßte Cavendish. Falsch, die Nachricht stammte von George Edward Wickermore, seines Zeichens Vorsitzender im East India House, London. Und bevollmächtigt, die Beschlüsse der Krone nicht zu verkünden, sondern auch umzusetzen. Cavendish legte die hohe Stirn in tiefe Falten und rollte das Papier aus. „Oha ...“ Seine Gesichtsfarbe wechselte von einem vornehmen Britenweiß ins Totenblasse.

Etwa eine Woche zuvor in Agra, Sitz des Mogulhofes

„Britishmann hier. Viel beliebt bei Mogul und Frauen!“ George Edward Wickermore, der Bevollmächtigte der Krone, staunte nicht schlecht, als der mit edlem Tuch livrierte Diener ihm die mit Intarsien und Edelsteinen verzierte Tür zum Hauptsalon des Palastes öffnete. Opiumschwaden waberten ihm entgegen. Nach wenigen Schritten wurde ihm schummerig. Außerdem klebte er ständig in den nur mäßig getrockneten Rotweinlachen fest.



„Heaven give you many, many merry days!“, grölte ihm ein Mann mit europäischem Teint und dreckiger Perücke entgegen, umringt von barbusigen Schönheiten, die ihre olivfarbenen Körper im Takt der orientalischen Klänge schwingen. Hoch oben auf einem Kissenberg lag eine weitere Alkoholleiche. Wickermore schluckte, als er am Siegelring, der an der herabhängenden linken Hand des starren Körpers prangte, Kaiser Jahangir erkannte. Über dem Reglosen hing eine zum Schneiden dicke Opiumwolke. Wickermore schaltete schnell und stürzte auf seinen Landsmann zu. Wenn der Herrscher Indiens sich tatsächlich zu Tode gesoffen haben sollte, wäre es unklug, als erster in unmittelbarer Nähe des kaiserlichen Leichnams entdeckt zu werden. Wickermore packte seinen betrunkenen Landsmann, schaute ihm ins Gesicht und rief: „For God’s Sake! Wer sind Sie denn?“

Auf einer notdürftig zusammengeschusterten Nusschale segelte Walter Bredon Cavendish, der ehemalige Statthalter der British Ostindien-Kompanie, der Abendsonne entgegen, die langsam im

Meer versank. Ein kleines Öllämpchen spendete ihm Licht, so dass er auf seinen Kompass starren konnte, der ihn ins Exil führen sollte. Ihn, eine Kiste mit dem köstlichen Wein aus Andalusien und seine Gedanken an die Reste des Leichnams von Sir Thomas Roe, der in einer Lagerhütte im Hafenviertel unter dem rostigen Messer von Ashraf, dem Ziegenschlitzer, ein routiniertes Ende gefunden hatte. Das Risiko, dass Henry Wren, der Schauspieler, den Rollentausch mit Roe unter der Folter gestehen würde, hatte Cavendish nicht eingehen können. Dazu war die Liebe King James’ zu Hinrichtungen auf dem Scheiterhaufen entschieden zu groß.



Lirot & Schlueter produzieren seit 2012 mit dem Hessischen Rundfunk den Online-Krimi („Der Mörder darf kein Finne sein“) und hat sich auf Kriminalstorys („Mit Schirm, Charme und Pistole“) spezialisiert.

„... ES IST MEIN LIEBLINGSWEIN“

von Eckhard Supp

Die Szene hatte etwas von Urlaub: Sonne und Meer, die roten Ziegeldächer der Stadt, Segelboote und Badende am Strand. Hoch über der Stadt und dem Hafen von Funchal, der Hauptstadt der portugiesischen Insel Madeira, war der Tisch für eine kleine Gruppe Journalisten aus ganz Europa gedeckt. Die Tour durch Kelterhaus und Lagerkeller war absolviert, das verlockende Buffet stand bereit, die Flaschen waren geöffnet. Und was für Flaschen! Malvasia 1834, Boal 1863, Sercial 1910, Verdelho 1929 ... Außergewöhnlicher Stoff für einen Sommerlunch. Die Besucher in Madeiras bekannter Kellerei Barbeito jedenfalls kamen aus dem Staunen nicht mehr heraus.

Auch zum Dessert wurde Besonderes gereicht. „Ich hoffe, er schmeckt ihnen“, beugte sich die betagte Mutter der beiden Barbeito-Besitzer zu ihrem Tischnachbarn hinüber. „Den Wein habe ich nämlich servieren lassen; es ist mein Lieblingswein.“ Lieblingswein? Ein Terrantez aus dem Jahre 1795? So als ob man Weine dieses Kalibers mal eben zum nachmittäglichen Tee mit den Freundinnen öffnete?

Und ja, der Wein musste direkt aus dem Schlaraffenland stammen. Es war, wie sich herausstellte, einer der berühmtesten alten Madeiras überhaupt, von denen noch Flaschen existieren. Ein Wein aus der Zeit der Regentschaft Marias I., der Frommen, der ersten Frau auf dem portugiesischen Thron. Aus einer Zeit, in der die französische Revolution in ihre dritte, letzte Phase eintrat – Danton und Robespierre waren gerade erst unter der Guillotine gelandet –, und in der ein gewisser Napoléon Bonaparte in Paris den Aufstand der Thermidorianer zusammenschießen ließ. Ein Wein von großartiger Dichte, mit feinen, nussigen Aromen im Duft.

Klar, wie immer bei alten Madeiras, waren die Fässer, in denen der Wein die Jahrhunderte überdauert hatte, wieder



und wieder aufgefüllt worden, um den Schwund auszugleichen. Und ja, der Wein war auch gar nicht von der Familie gekeltert worden. Er hatte der Familie William Hintons, eines Zucker- und Rumproduzenten der Insel, gehört und ging erst später in den Besitz von Mario Barbeito über, der 1946 seine heute noch operierende Kellerei in Funchal gründete.

Barbeito füllte das wertvolle Nass von 1795 erst einmal aus den großen Bauchflaschen, in denen es zwischenzeit-

lich gelagert worden war, wieder in Holzfässer zurück, zog es erst später auf Flaschen und verkaufte es in den darauffolgenden Jahrzehnten in homöopathischen Dosen. Zur Jahrtausendwende sollen noch etwa 50 Flaschen im Handel zu finden gewesen sein, zuletzt nur noch sieben, die zum stolzen Preis von mehr als 1200 Euro angeboten wurden. In privaten Sammlungen dagegen, berichten Kenner der Szene, sollen noch größere Bestände des Weins existieren.



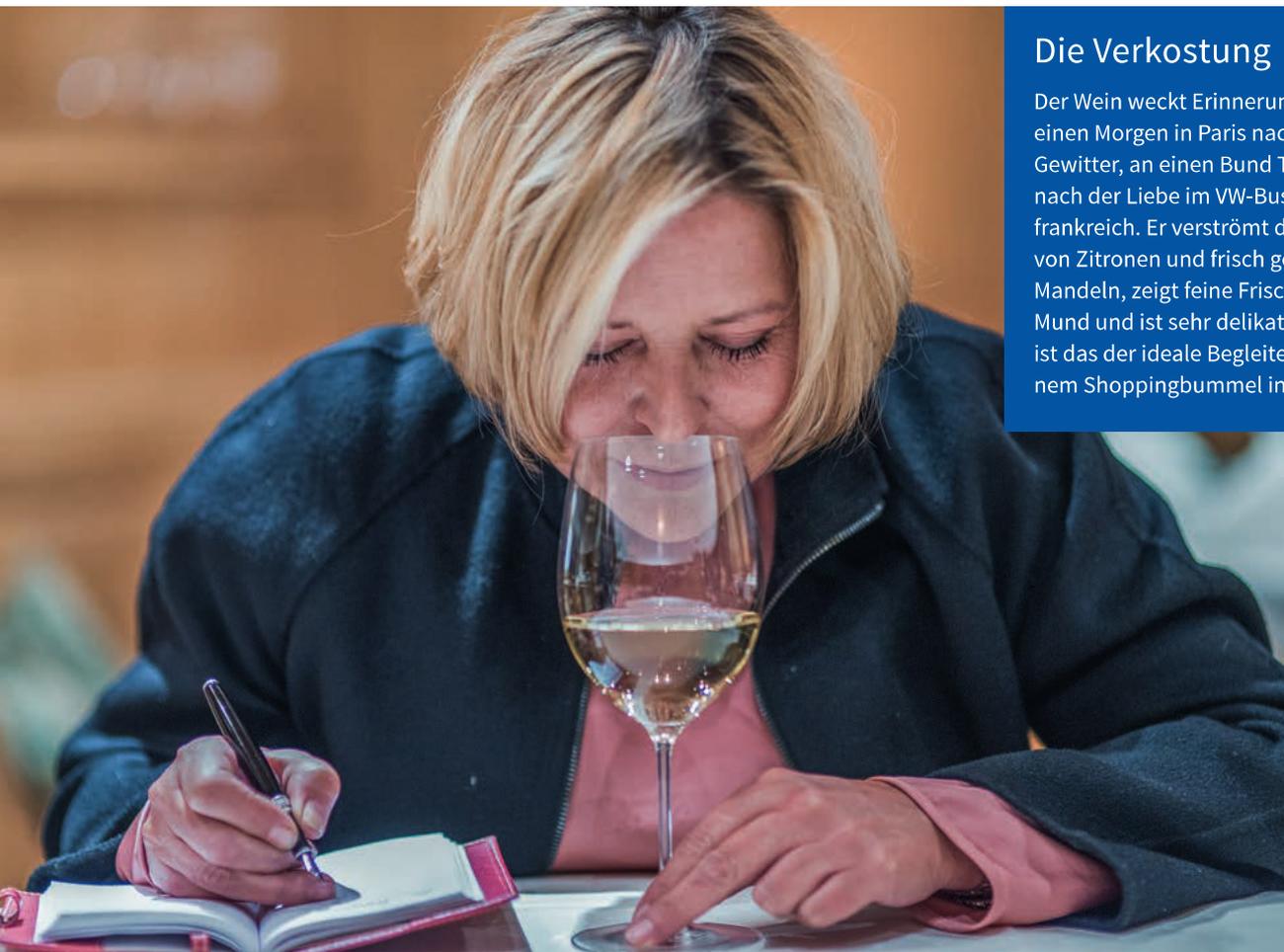
Fotos: Eckhard Supp, Firmenfoto

Krieg der Nasen

Es sind zwei Welten, die gegensätzlicher nicht sein könnten: die der Schriftstellerin Elisabeth Herrmann und die des Weinmachers Dirk Würtz. Die eine, für die Wein ausschließlich eine Sache des Genusses ist, der andere, für den er im Zentrum der tagtäglichen Arbeit als Betriebsleiter eines Weinguts und als Weinkommunikator steht. Und wie es nicht anders sein konnte, unterscheiden sich die Beschreibungen der beiden wie in keinem der „Nasenkriege“ bisher. Obwohl beide



Einen guten Riecher hatte Dirk Würtz, als er den Wein als deutschen Riesling identifizierte. Dennoch hätte er es sich nicht träumen lassen, dass der Wein von seinen rheinhessischen Nachbarn, dem Alsheimer Rappenhof stammte. Mit seiner Spätlese trocken vom Niersteiner Petenthal schaffte es der immerhin bis in die Endausscheidung unseres Riesling-Challenge. Der Wein wurde von der Jury wie folgt beschrieben: silbriges Grünstroh, mit feinem, leicht gelbfruchtigen Duft, die Restsüße markant, aber gut eingebunden. Der Wein besitzt Dichte und gute aromatische Länge.



Die Verkostung

Der Wein weckt Erinnerungen an einen Morgen in Paris nach einem Gewitter, an einen Bund Trauben, nach der Liebe im VW-Bus in Südfrankreich. Er verströmt den Duft von Zitronen und frisch geernteten Mandeln, zeigt feine Frische im Mund und ist sehr delikat. Vielleicht ist das der ideale Begleiter zu einem Shoppingbummel in Mailand.

Fotos: Eckhard Supp

es – wie immer bei unserem Spiel – mit ein und demselben Wein zu tun hatten und obwohl beide diesen Wein wieder „blind“ verkosteten, das heißt ohne zu wissen, was in der mit Alufolie umwickelten Flasche wirklich steckte.

Die aus Marburg stammende, aber schon lange in Berlin lebende Elisabeth Herrmann begann ihre Berufslaufbahn als Bauzeichnerin, holte dann aber das Abitur auf dem Abendgymnasium nach und studierte anschließend Theaterwissenschaften und Germanistik. Nach

einigen Jahren als Journalistin startete sie ihre schriftstellerische Karriere und schaffte es 2006 gleich mit ihrem ersten Kriminalroman „Das Kindermädchen“ an die Spitze der Krimi-Bestsellerliste. Einem breiteren Publikum wurde Herrmann durch die ZDF-Verfilmungen ihrer Vernau-Krimis mit Jan Josef Liefers in der Hauptrolle bekannt.

Dirk Würtz kam nach dem Studium der Betriebswirtschaft, der Politologie und der Philosophie zum Wein. Im renommierten Rheingauer Weingut Robert Weil arbeitete er

als Kellermeister und machte sich anschließend mit seinem kleinen Weingut Königsmühle im rheinhesischen Gau-Odernheim selbständig. Seit 2009 arbeitet Würtz – anfangs als Berater, später dann als Betriebsleiter – im Hattenheimer Weingut Balthasar Ress. Würtz gilt darüber hinaus als einer der aktivsten Weinkommunikatoren des Landes. Mit seinem Blog, mit Artikeln und Videos für „Der Stern“, mit seinen Interventionen in den sozialen Medien wurde er weit über die Grenzen der Weinszene hinaus bekannt.

Die Verkostung

Im kräftigen, leicht flüchtigen Geruch ist ein Hauch Bitterorange wahrzunehmen. Am Gaumen wirkt der Wein leicht süßlich, wird aber auch von moderner Säure geprägt. Auf eine gewisse Maischestandzeit deutet der phenolische Charakter hin; die Phenole legen sich sogar auf die Zähne. Der Wein liegt an der Obergrenze der Geschmacksstufe „trocken“ und gewinnt durch den Alkohol viel Kraft. Es ist ein fester, dichter, sehr guter Riesling mit mittlerer Länge, vermutlich aus Deutschland.





Fotos: Eckhard Supp / Steinheuers Alte Post

Kochportrait

ANDALUSIEN IM GLAS

mit Hans Stefan Steinheuer

Am problematischsten ist die Süße.“ Hans Stefan Steinheuer, Chef im bekanntesten und besten Restaurant der Ahr, der doppelt besternten Alten Post in Bad Neuenahr-Heppingen, kennt die Schwierigkeiten beim Auswählen der richtigen Weine für Desserts. Am ehesten, so seine Erfahrung, lassen sich geschmacklich passende Kombinationen kreieren, wenn die Weine zusätzlich zu ihrer Zuckerladung auch mit hohem Alkoholgehalt und üppigen Extraktwerten glänzen können. Hochwertige Rieslinge gehören für ihn deshalb eher zu den Problemfällen: Sie haben zu wenig Alkohol. Eher passt da noch Rosé-Champagner.

Steinheuer, einst einer der Jüngsten, die vom Gault-Millau als „Koch des Jahres“ ausgezeichnet wurden, hat sein Handwerk bei den Besten gelernt. 1976 trat er seine Lehrzeit im Stolberger Gut Schwarzenbruch an, arbeitete anschließend im Ettlinger Erbprinz und avancierte dann zum Stellvertreter des großen Dieter Müller, der damals noch in den Schweizer Stuben in Wertheim am Herd stand. 1985 übernahm Steinheuer zusammen mit seiner Frau das elterliche Gasthaus in Heppingen, das er

im Laufe der Jahre zu einem echten Gourmetempel mit angeschlossenem Hotel ausbaute.

Was aber, so seine Frage, wenn ich im Dessert Nougat, Schokolade, getrocknete Früchte oder Nüsse, und Mandeln verwenden will? Steinheuers Lösung heißt „PX“, Pedro Ximénez. Es ist die Rebsorte der üppig süßen Sherry-Varianten, in deren Aromen sich genau diese Zutaten wiederfinden: Nüsse, Früchte, Nougat. Die den nötigen Alkoholgehalt aufweisen, viel Kraft, Fülle, Üppigkeit mitbringen. Dass der Pedro Ximénez dann auch für das Überzugsgelée im Steinheuer'schen Dessertrezept Verwendung findet, liegt auf der Hand.

Abgesehen von solch exotischen Ausflügen in die weite Welt der Kulinarik ist Steinheuer bei der Auswahl seiner Produkte eher bodenständig, orientiert sich am Angebot der Region. Und schafft es, damit in den beiden Restaurants der Alten Post – neben dem Gourmetrestaurant gibt es noch die Poststuben – zwei klar eigenständige Linien zu „fahren“. Den Unterschied machen nicht die Produkte, sondern vor allem deren Verarbeitung: Natürlicher, ursprünglicher und damit auch feiner sollen die Gerichte im Sternerrestaurant sein.



Montelimarmousse in der Pedro-Ximénez- Geléehülle mit Aprikosen und Rosmarineis

Eingelegte Aprikosen

200 g ganz belassene, geschälte Aprikosen
100 g Zucker
0,15 l Orangensaft
0,2 l Apfelsaft
1 Vanilleschote
2 Kardamomkapseln
4 Aprikosen
2 cl Läuterzucker
Zitronensäure

Den Zucker karamellisieren, mit den Säften ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Anschließend mit den Aromaten verfeinern und mit den Aprikosen fest in einen Vakuumbbeutel schweißen. Die eingeschweißten Aprikosen in einem Wasserbad bei 80°C etwa 10 Minuten garen (je nach Reifegrad der Früchte). Dann sofort kühlen, um ein Nachgaren zu verhindern, und am besten über Nacht ziehen lassen. Am Tag der Zubereitung die Aprikosen entsteinen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, dann

einige Scheiben rund ausstechen für den Mousseturm und den anderen Teil in rechteckige Sockel für das Rosmarineis schneiden. Für die Aprikosenchips, die Aprikosen mit der Schale in dünne Scheiben von 1 mm Dicke aufschneiden (auf der Aufschnittmaschine). Kurz in einer Mischung aus Läuterzucker und Zitronensäure wenden und auf einer Silpatmatte auslegen. 24 Stunden trocknen in einem 40°C warmen Trockenraum, dann wenden und nochmals 12 Stunden trocknen.

Aprikosen-Crumble

1 El Aprikosenkernöl
2 El Malto (von Texturas, Malto-dextrose aus Tapiokastärke)

Kernöl und Malto verrühren, bis sich ein grober Streusel bildet. Die Streusel in einer Pfanne goldbraun anrösten.

Mandelnougat- mousse

1 Eigelb
1 Ei
10 g Zucker
Mark einer ½ Vanilleschote
1 Blatt Gelatine
100 g Mandelnougat
75 g geschlagene Sahne
1 cl Amaretto
75 g Montelimarnougat

Ei, Eigelb und Zucker im Wasserbad aufschlagen und mit Vanillemark auf 85°C erhitzen. Das Mandelnougat grob zerkleinern und mit der eingeweichten Gelatine im Eischaum auflösen. Die Masse kühlen, mit Amaretto verfeinern und die geschlagene Sahne unterheben. Fein gewürfeltes Montelimarnougat einrühren, die Masse umfüllen und kaltstellen.



So unterschiedlich wie die Gerichte in den beiden Restaurants der Steinheuers, so unterschiedliche auch das Ambiente: Eleganz und Finesse stehen gegen Rustikalität und Bodenständigkeit.

Pedro-Ximénez-Gelée

0,1 l Pedro-Ximénez-Sherry
7 cl Läuterzucker
5 cl Weißwein
2 cl 25 jähriger PX Balsamico
4 Blatt Gelatine

Läuterzucker und Weißwein aufkochen und von der Flamme nehmen. Die Gelatine einweichen, gut ausdrücken und im Wein auflösen. Zuletzt PX-Sherry und Balsamicoessig hinzufügen und abkühlen lassen.

Für den Gelée-Dôme einige Kuppelformen in ein Wasserbad mit vielen Eiswürfeln stellen. Die Kuppeln komplett mit Gelée füllen und nach 15-20 Sekunden wieder ausgießen. Der Gelée-Rand sollte dann 1-2 mm dünn sein. In diesen Rand die Nougatmousse füllen, anziehen lassen und mit Gelée dünn abschließen.

Ein wenig Gelée auf einem flachen Blech extrem dünn auf glatter Klarsichtfolie ausgießen und kühlen, dann vier Ringe à 8 cm Durchmesser ausstechen. Das restliche Gelée in einem geschlossenen Gefäß gelieren lassen, um später die kleinen Würfel davon schneiden zu können.

Rosmarineis

0,12 l Sahne
0,12 l Milch
50 g Honig
15 Glukosesirup
15 g Zucker
6 Eigelbe
2 cl Bärenfang Honiglikör
½ El fein gehackter Rosmarin

Sahne, Milch, Glukosesirup und Honig aufkochen. Eigelb und Zucker in einem Schlagkessel über Wasserbad schaumig schlagen. Die heiße Honigmilch dazugeben und mit einem Spatel zur Rose abziehen. Die Masse passieren, mit dem Rosmarin und dem Honiglikör parfümieren, drei Stunden ziehen lassen und in der Eismaschine frieren.

Kakaohippen

20 g Kakaopulver
10 g Glukosesirup
4 cl Läuterzucker
4 spitze Ecken Montélimarnougat

Alle Zutaten auf kleiner Stufe in einer Sauteuse lauwarm glatt rühren. Leicht abkühlen lassen und die Masse mit Hilfe einer Spritztüte in Linien auf Backmatten spritzen. Bei 170°C etwa 5 Minuten backen. Die Hippen lassen sich unmittelbar nach dem Backen noch kurz verformen. Kühl und trocken lagern.

Die Nougatmousse mit Aprikosen geschichtet mit Gelée-Hülle anrichten, daneben viertel oder halbe Gelee-Dômes mit frittierten, gepuderten Rosmarinspitzen und getrockneten Aprikosenecken anrichten. Außerdem das Rosmarineis und die Gelée-Würfel mit Aprikosenmalto-Crumble platzieren.



Im nächsten enos ...

... berichtet Agnes Fazekas aus **Südafrika, wo Wein zu einem Symbol geworden ist** - für den Wohlstand der einen und die Unterdrückung der anderen. Sklaverei, Kolonialzeit und Apartheid, so erfuhr sie, haben einen bitteren Geschmack hinterlassen, der sich nicht so schnell hinunterspülen lässt.

Dass auch an den entlegensten Orten der Welt Reben kultiviert und Weine gekeltert werden, hat Johannes von Dohnanyi für uns recherchiert. Er weiß auch, dass das **Weinmachen in Afghanistan** eine nicht ganz ungefährliche Angelegenheit ist.

Gaither Stewart, der schon den faszinierenden Bericht über das Reiseziel Toskana zur ersten Ausgabe von enos beisteuerte, war für uns in **Sardinien, im Land der Nuraghi**. Es sind jene typischen prähistorischen Rundbauten, die einer ganzen Kulturepoche ihren Namen verliehen - der Nuraghenkultur, welche sich bereits ab 1600 vor Christus entwickelte.

Eine der emblematischsten Persönlichkeiten des italienischen Weinbaus hat André Liebe für uns besucht. Wie kaum ein zweiter verkörpert **Luis Raifer Tradition und Moderne** und gilt zu Recht als einer der **Väter des Südtiroler Qualitätsweinbaus**.

Dass **Amphoren die derzeit trendigsten Gärgefäße in der Weinbereitung** sind, hat sich herumgesprachen. Auf der Tenuta Fontodi im toskanischen Panzano aber nutzt man die tönernen Krüge nicht nur, weil es gerade Mode ist. Sondern vor allem, weil man damit an eine alte Familientradition anknüpfen kann.

Das nächste enos erhalten Sie ab 26. August in Bahnhofs- und Flughafenbuchhandlungen oder per E-Mail unter enos@interabo.de. Abonnieren können Sie enos ganz bequem online unter www.enos-mag.de/abo.

