

# enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Südafrikas  
Weine der  
Hoffnung



## KOMMT EIN VOGEL... DEUTSCHLANDS WEINBAU VON OBEN

Er kennt Deutschland wie kein zweiter. Aus der Luft. Für enos stellte Luftbildfotograf Gerhard Launer seine schönsten Aufnahmen zusammen

## SIGNORE CON GUSTO

Er fühlt sich unwiderstehlich, unbezwingbar ... bis er Clara und Laura trifft, zwei Winzerinnen der Colli Euganei. Der enos-Kurz-krimi von Fenna Williams

## DAVID, GOLIATH UND DER PRESSKORK

Es ist ein ungleicher Kampf, den Rolf Cordes gegen einen der größten Hersteller von Presskorken führt – die er für fehlerhaft hält

## GOTTES TRAUBEN, TEUFELS WERK

Auch in Afghanistan wachsen Reben. Doch der Koran verbietet den Alkoholgenuss. Wer das göttliche Gesetz ignoriert, riskiert sein Leben. Es sei denn...





BADISCHER WEIN

# *Von der Sonne verwöhnt.*

---

[www.badischerwein.de](http://www.badischerwein.de)

---





**W**enn man von den Problemen der Weinpublizistik spricht und dabei das Wörtchen „Korruption“ fallen lässt, erntet man in der Regel erst einmal Unverständnis. Oft sogar Feindseligkeit. Nur selten bekommt man die Beweise dafür schwarz auf weiß geliefert. Da wollte eine PR-Agentur mich jüngst überreden, von ihrem Kunden, einem süddeutschen Weingut, zu berichten. „Gegebenenfalls wäre auch die Kombination mit einer Anzeige denkbar“, schrieb sie.

**Meinem Hinweis, das könne man als Korruptionsversuch werten, entgegnete die Agentur recht unverblümt:** „Dennoch ist wohl nicht von der Hand zu weisen, dass bei der Mehrheit Ihrer Kollegen ein gewisses Schema verfolgt wird. Somit müssen wir als ‚Kunden‘ uns diesem Prozedere anpassen...“ Zum Glück ist das mit der „Mehrheit“ wohl übertrieben und in diesem Fall eher eine Schutz- als eine Tatsachenbehauptung.

Dennoch sind mir Reaktionen wie die eines der dienstältesten und renommiertesten deutschen Journalistenkollegen deutlich lieber. Der schrieb kürzlich: „Sie fertigen ein vorzügliches Magazin, in dem ich immer wieder viele Stunden zubringe. Voll Spaß ob der guten Texte, die auf herrliche Weise bemerkenswertes Wissen vermitteln.“

Ihm dieses Vergnügen zu sichern, war auch in diesem Heft wieder mein Anliegen. Mit der Reportage über die gefährliche Kunst des Weinmachens in Afghanistan etwa, oder mit dem Portrait der Tochter eines mexikanischen Wanderarbeiters, die in Kalifornien als eine der ersten Frauen, bestimmt aber als erste Latina ihr eigenes Weingut zum Erfolg führte. Manchmal muss man einfach auch Glück haben. **So stieß ich per Zufall beim Zappen auf einen Bericht über den Luftbildfotografen Gerhard Lauener. Der kramte für uns in seinen Archiven und brachte so viele herausragende Fotos der deutschen Weinbaugebiete ans Tageslicht, dass man ein Buch mit ihnen hätte füllen können.** Die schönsten finden Sie in dieser Ausgabe von enos.

Last but not least eine Bemerkung in eigener Sache. Wie bereits in den sozialen Medien, möchten wir unseren Lesern und Freunden auch an dieser Stelle unser Treueangebot machen. **Wer bis spätestens 31.12. einen neuen Abonnenten wirbt oder ein Abonnement verschenkt, bekommt sein eigenes Abo um jeweils zwei Ausgaben verlängert.** Das gilt auch für Leser, die enos bis jetzt noch nicht abonniert hatten: Wer das bis Ende Dezember nachholt und gleichzeitig wirbt oder schenkt, derhält auch das eigene Abonnement für jedes geworbene oder verschenkte ein halbes Jahr länger. Voraussetzung ist, dass die erworbenen Abonnements unter [www.enos-mag.de/abo](http://www.enos-mag.de/abo) online bestellt werden und Sie uns den Namen des Geworbenen in einer separaten E-Mail mitteilen.

Ich würde mich natürlich sehr freuen, wenn Sie möglichst viele Ihrer Freunde von enos begeistern können. Zunächst einmal aber wünsche ich Ihnen auch mit dieser, der mittlerweile achten Ausgabe von enos viel Spaß und ein paar besinnliche Stunden.

KS  
Erhard Berger

# INHALT

ORTSTERMIN 6

Etikettenflut an der Loire +++ Grand Cru Ap  
Lei Chau +++ Dünne Luft

**12** **GOTTES TRAUBEN UND  
TEUFELS WERK**

**Titel:**

Auch in Afghanistan wachsen Reben. Doch der Koran verbietet den Alkoholgenuss und damit das Keltern von Wein. Wer sich über das göttliche Verbot hinwegsetzt, riskiert sein Leben. Es sei denn ...

**Das Portrait:**

**22** **STOLZ UND BEHARRLICHKEIT**

Heute sind sie unerwünscht, einst waren sie hochbegehrt – mexikanische Migranten in den USA. Amelia Ceja stammt aus einer solchen Migrantenfamilie und hat im Napa Valley eine bemerkenswerte, typisch amerikanische Karriere gemacht.

WEINKAUF IN ... NEW YORK **32**  
Außen pfui, innen hui

ZIMMER MIT WEIN **34**  
Historischer Genuss im Kloster

**36** **GROSSMUTTERS GRUSEL-  
KABINETT HAT AUSGEDIENT**

**Reise:**

Krimiautorin Elisabeth Herrmann reiste an die Mosel und entdeckte erstaunt, dass es dort ganz andere, modernere Weine gibt als die süffigen Tröpfchen, die sie von ihrer Großmutter kannte.

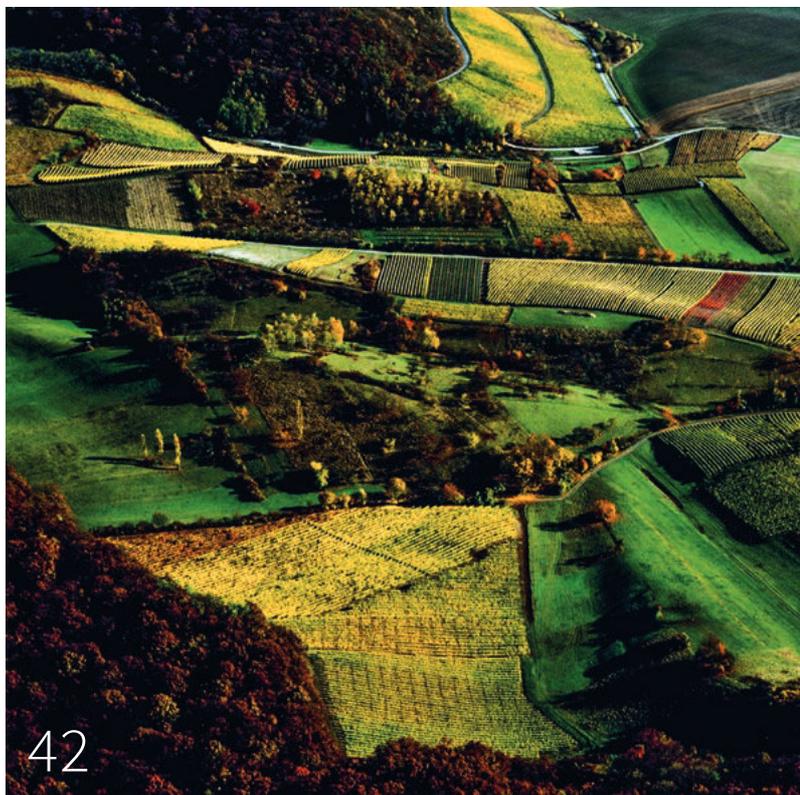
**42** **KOMMT EIN VOGEL ...**

**Die Bildreportage:**

Deutschlands Weinberge gehören zu den schönsten der Welt. Am schönsten sind sie aus der Vogelperspektive, wie Gerhard Launer weiß, einer der besten deutschen Luftbildfotografen.



12



42



Fotos: Gerhard Launer, AFP Photo / Tony Karumba, Eckhard Supp

## Kurzkrimi:

### SIGNORE CON GUSTO 62

Er stirbt ... er stirbt nicht ... er stirbt ... er stirbt nicht.  
Wird Fenna Williams es verraten?

### 68 TELLER TRIFFT KELLER

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

### 69 NOMEN EST CONFUSIO

Eckhard Supp über Rebsortennamen, die  
viel verraten oder auch nur verwirren

## Das Interview:

### DAVID, GOLIATH UND 72 DER PRESSKORK

Gaither Stewart reiste nach Sardinien, sah die  
Nuraghe und begann, die Sarden zu verstehen

### 80 PRICKELNDES ERBE

Bei Bollinger schickte man einen Lehr-  
ling zum Putzen und Aufräumen. Doch  
der fand mehr als nur Dreck und Unrat

### 82 DAS ETWAS ANDERE ANGEBOT

Der Louvre hat es nicht, der Prado auch  
nicht, die MoMas schon gar nicht:  
Wein im Museum

## Südafrikas Weine der Hoffnung

### 84 FLÜSSIGE TRÄUME

Südafrika: Weine der Hoffnung +++  
Rueda: Verdejo schlägt Sauvignon +++  
Franciacorta: Prickelnde Klasse +++  
Burgenland: Süßes vom See

### 90 RAHMSUPPE IM GUSSHAUS

Nach Stationen in einigen der besten Gour-  
mettempel Österreichs, kocht Christian Petz  
jetzt nur noch, was ihm Spaß macht. So auch  
die Rahmsuppe seiner Kindheit



## RUBRIKEN

Cartoon 4

Produkte 5

News 71/72

Auf den Spuren  
von Proust 95

# 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

Johannes von Dohnanyi, Elisabeth  
Herrmann, Gerhard Launer, André Liebe,  
Christian Petz, Carsten M. Stammen, Dr.  
Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis,  
Fenna Williams

## Bildredaktion

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 02, gültig ab 1.1.2016

## Vertrieb Handelsauflage

VU Verlagsunion KG  
Am Klängenweg 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-Straße 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 persön-  
lichen und sonstigen eigenen Gebrauch  
dürfen nur von einzelnen Beiträgern als  
Einzelkopie hergestellt werden.

Umschlagfoto: dpa / Sayed Mustafa

# Der Cartoon

von Klaus Stuttmann



Naturweinverkostung ...

## LUXUSKÜHLER

Jeder kennt sie, die nur mäßig ästhetischen Acryl- oder Edelstahltöpfe, in denen Wein auch im Sommer bei Tisch eine Weile lang angenehm kühl gehalten werden kann. Auch die in der angelsächsischen Welt zunehmend verbreiteten, elektrisch betriebenen Töpfe, mit denen der Wein auch aktiv gekühlt werden kann, sind trotz ihres Preises und recht klobigen Aussehens inzwischen auf dem deutschen Markt angekommen, wobei das hiesige Angebot noch weit von der Vielfalt in England oder den USA entfernt scheint.

Eine ganz besonders noble Variante dieses Gerätetyps hat jetzt die Londoner Firma Kaelo, eine Tochter des gleichfalls britischen Luxusgüterkonzerns Kaezen, auf den Markt gebracht. Das in Oxford in Handar-

beit hergestellte Einbaugerät wurde vor allem für die Häuser, Yachten und Jets wohlhabender Weinfreunde konzipiert und erlaubt nicht nur die Einstellung der perfekten Trinktemperatur, sondern auch, diese über jeden gewünschten Zeitraum zu halten und das wertvolle Nass anschließend ohne das lästige Tröpfeln von schmelzendem Eis zu servieren.

Das Geheimnis hinter dem Luxusgerät ist ein Kühlverfahren, das sich ein New Yorker Tüftler schon vor Jahren unter dem Namen Kryolux patentieren ließ. Es arbeitet mit Kaltluft, die über ein eingebautes Aggregat erzeugt wird. Der Preis des stylischen Stücks? Wollen Sie gar nicht wissen! Oder doch? Nun, 1.890 britische Pfund, mehr als 2.000 € müssen sie mindestens mitbringen, wobei nach oben die Freiheit wohl grenzenlos ist.

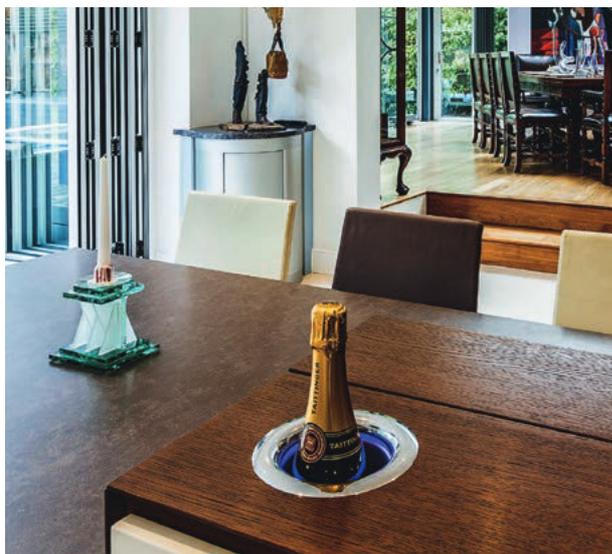


## WER IST DER BESTE ...

... im ganzen Land? Diese Frage treibt Weinfreunde schon seit Jahren um. Auswahl gibt es genug: den klassischen Kork, den Schraubverschluss aus Aluminium, den Glasstopfen, den Plastik- und den Presskork oder auch den Kronkorken, der ja schon lange bei der zweiten Gärung von Schaumweinen zum Einsatz kommt. Bei Naturkork kennt jeder die Probleme, über Presskork wird heftig gestritten – so auch in dieser Ausgabe von enos –, der Schrauber scheint unaufhaltsam auf dem Vormarsch, und auch der Glasstopfen hat seine Liebhaber gefunden.

Klar, dass jeder der beste sein will, jeder Hersteller zumindest ein oder zwei Studien renommierter Forschungsanstalten in diesem Sinn vorlegen kann. Und klar auch, dass jede dieser Alternativen in der Winzerschaft auf zahlreiche Bedenkenträger stößt.

Bei Precisoa, dem tschechischen Hersteller des populären Glasstopfens Vinolok, macht man sich derweil Gedanken um das Aussehen des Produkts, das in der Vergangenheit offenbar nicht genügend potenzielle Kunden überzeugt hat. Jedenfalls hat die Firma jetzt einen Vinolok „Woody“ auf den Markt gebracht, dessen unterer, in die Flasche reichender Teil wie bisher aus Glas gefertigt ist, während über dem Flaschenrand eine Holzscheibe thront. Die Produktqualitäten des Stopfens sollen mit dem aus Vollglas identisch sein, für die Dichtigkeit sorgt auch hier ein kleiner Silikonring. Um sich beim Transport nicht von alleine zu öffnen, wird auch der neue Verschluss wohl wieder mit einer zusätzlichen Kapsel geschützt werden müssen. Ob das edle Holzteil dann vor dem Öffnen der Flasche überhaupt noch für den Verbraucher sichtbar ist, wird sich zeigen.



Fotos: Firmenfotos

## Etikettenflut an der Loire

**S**ie gehören zum vielleicht Überraschendsten, was europäische Weingüter und Kellereien an Inventar vorzuzeigen haben. Fast zwei Dutzend der hohen, mit unzähligen Klappfächern ausgestatteten Schränke beherbergt die alte Kelterhalle der Kellerei Bouvet-Ladubay im Loire-Städtchen Saumur. Ihr Inhalt: Tausende, wenn nicht gar Zehntausende Etiketten: vom einfachen, sparsam beschrifteten Papierrechteck bis hin zum kinoplakatähnlichen, bunten Druckwerk, auf dem dann schon mal das Konterfei des Kultregisseurs Alfred Hitchcock aufscheinen kann.

Es sind Zeugnisse einer erfolgreichen Vergangenheit des Weinbaus an der Loire. Sieben Millionen Flaschen Schaumwein – das war damals immerhin gut die Hälfte der Produktion der gesamten Champagne – füllte die Kellerei Anfang des letzten Jahrhunderts ab. Der Loire-Weinbau boomte. Aber der Erfolg hatte einen Pferdefuß. Um die Mengen absetzen zu können, füllte Bouvet einen Großteil seiner Produktion unter Handelsmarken. Jedes Restaurant, jeder Weinhandel und jedes Kaufhaus bekam sein eigenes Etikett ... auf dem der Name Bouvet nur in den seltensten Fällen zu finden war. Hinzu kam, dass die Prickler, wie mehr oder weniger alles, was an der Loire gekeltert wurde, fast ausschließlich im nahen Paris konsumiert wurden. Internationales Renommee war so nicht zu gewinnen, die Kellerei geriet in Vergessenheit, andere machten das Geschäft.

**Tausende Etiketten von ebenso vielen Handelsmarken zeugen vom Glanz und vom Niedergang Bouvets**

Heute, nach zwei Jahrzehnten erfolgreichen Relaunches der Marke, mit Rückenwind durch inzwischen solide etablierte Herkunftsbezeichnungen wie Saumur und Crémant de Loire, füllt Bouvet-Ladubay dank guter Qualitäten und einem vorteilhaften Preis-Leistungs-Verhältnis wieder mehr als sechs Millionen seiner auch international anerkannten Schaumweine.





Foto: Eckhard Supp

Wer genau hinschaut, kann auf dem Bild einen Teil der Ausrüstung der 8th Estate Winery entdecken. Es liegt und steht im Zentrum der rechten, unteren Terrasse des mittleren der drei vorderen Gebäude; der Rest des Betriebes versteckt sich im Keller.



Foto: Firmenfoto

## Grand Cru Ap Lei Chau



Ein Weinberg sucht man hier vergeblich, obwohl die höchste Erhebung der Insel stolze 196 Meter erreicht. Dafür aber ist das Hongkong vorgelagerte Ap Lei Chau – der Name bedeutet Entenzunge – mit fast 62.000 Menschen pro Quadratkilometer die Insel mit der zweithöchsten Bevölkerungsdichte weltweit. Und das, obwohl das ursprünglich von wenigen Fischern bewohnte Eiland erst in den letzten Jahrzehnten, nach dem Bau eines Kraftwerks und einer Brücke, systematisch besiedelt werden konnte.

Dennoch: Ein Weingut gibt – oder besser gab – es hier. Es hörte auf den Namen 8th Estate Winery und war in einem der so ungemein romantischen Plattenbauten untergebracht, die den Charme vieler Wohnviertel Hongkongs ausmachen. Gründerin und Chefin der Winery war die im kanadischen Vancouver geborene Marketingexpertin Lysanne Tusar. Während ihrer Arbeit für die nordamerikanische Getränkeindustrie war sie auf die Möglichkeit gestoßen, Weintrauben in wenigen Minuten schockzufrieren. „Das würde es ja erlauben, Wein überall auf der Welt zu keltern“, war ihr Gedanke. „Und wo würdest du das machen?“, kam die Rückfrage von Freunden und Verwandten.

Der wachsende asiatische Weinmarkt, die bedeutende Rolle Hongkongs auf dem Weinmarkt gingen Tusar durch den Kopf, ein Flug nach Asien, zum Sondieren der Lage, war schnell gebucht. 2007 gründete sie ihr Weingut, im Jahr darauf kam der erste jemals in Hongkong gekelterte Wein auf den Markt. Der Erfolg stellte sich ebenso rasch ein. Mit den aus Australien, Frankreich, Italien und den USA importierten, gefrorenen Trauben schaffte es Tusar, selbst bei renommierten Weinwettbewerben zu punkten.

Das Glück allerdings war nicht von Dauer. Am Ende waren es die fulminant gestiegenen Mieten Hongkongs, die jede Wirtschaftlichkeitsrechnung Makulatur werden ließen. Schon 2014 war klar, dass Tusar schließen musste; seit vergangenem Jahr sucht sie nach einem alternativen Standort. Wie gesagt: weltweit. Schließlich gibt es ja die Möglichkeit, schockgefrostete Trauben um die halbe Welt zu schippern, um sie schließlich zu Wein zu keltern.

## Dünne Luft

**Z**um Keller? Da müssen Sie ganz nach oben, auf 3 048 Meter über dem Meeresspiegel, um genau zu sein. Nein, der höchstgelegene Weinkeller der Welt ist der des Söldner IceQ damit nicht. Diesen Titel reklamieren zu Recht zwei nepalesische Häuser am Fuße des Mount Everest, die auf rund 4 000 Höhenmetern ihre Luxuskunden verwöhnen. Auch in Europa gibt es höhergelegene Restaurants oder Hütten, aber Ansprüche von Gourmets erfüllen die eher nicht.

Surreal wirkt das Bild, das sich beim Ausstieg aus der letzten der beiden Gondeln bietet, mit denen Wanderer, Biker und Skifahrer, aber auch hungrige und durstige Feinschmecker in wenigen Minuten vom Tal aus nach oben zur Bergstation gehievt werden. Fast ausschließlich aus Glas und Stein gebaut, fügt sich der ultramoderne Kubus des IceQ dennoch gut in sein Ambiente aus Felsen und Eis. Bäume gibt es in dieser Höhe ja nicht mehr, und eine romantische Holzhütte hätte an dieser Stelle deshalb nur lächerlich gewirkt. Wem das Gebilde bekannt vorkommt, ohne je hier gewesen zu sein, der unterliegt keiner Täuschung: Das neuerbaute Bergrestaurant war Schauplatz einiger Szenen des letzten James-Bond-Films *Spectre*. Aber

### In ungewöhnlicher Höhe reift ein Pinot aus drei Ländern

damit nicht genug der Besonderheiten. Denn neben der ausgesprochen feinen Gourmetküche, neben der mit viel Sachverstand zusammengestellten Weinkarte – beides keine Selbstverständlichkeiten, denn hier oben schmeckt nicht nur alles anders, es muss in der dünnen Luft auch ganz anders gekocht werden – wartet ein weiteres Schmankerl auf die Besucher: Gleich neben der Eingangstür des IceQ reift ein Spätburgunder-Rotwein im einsamen Barriquefass.

Er ist das Produkt einer Zusammenarbeit zwischen je einem deutschen und österreichischen Weingut (Dr. Heger und Paul Achs) sowie der Südtiroler Kellerei Sankt Pauls. Das Besondere: Alle Beteiligten geben den Wein ihrer besten Lagen für das Fass her, und der Rote reift aufgrund des niedrigen Luftdrucks und geringen Sauerstoffgehalts langsamer als im Tal, wird dadurch ungewöhnlich finessenreich und elegant.





Foto: Eckhard Supp



Auch in Afghanistan wachsen Reben. Doch der Koran verbietet den Alkoholgenuss und damit das Keltern von Wein. Wer sich über das göttliche Verbot hinwegsetzt, riskiert sein Leben. Es sei denn...

Titel

# GOTTES TRAUBEN UND TEUFELS WERK

■ von Johannes von Dohnanyi





Große Teile des Rebenbestands in Afghanistan sind nach Jahren des Krieges und der Talibanherrschaft in schlechtem Zustand.



Foto: ddp images / Michael Kappeler, dpa / Alex Treadway



Noch vor zehn Jahren wurde Afghanistan vom Weltweibüro mit gut 55 000 Hektar Rebfläche auf dem 29. Platz aller traubenerzeugenden Länder geföhrt.

Die Rote Armee der Sowjetunion, lokale und regionale Kriegsherren, die Mujaheddin und schließlich die Taliban: alle haben sie in Faryab Tretminen hinterlassen. Und jede Schneeschmelze spült die teuflischen Sprengsätze nach oben. Reißt sie mit sich und deponiert sie willkürlich an neuen, unbekanntem Orten. Ab und an rollt der dumpfe Donner einer Detonation durch die Luft. Dann hoffen die Menschen, dass es nicht einen ihrer Angehörigen traf, der jetzt auf seinem Acker verblutet.

**G**etreide bauen sie an, auf den Feldern von Faryab. Ein wenig Obst und Gemüse. Und seit jeher auch Weintrauben. Nein, nicht den „Brautfinger“, die wegen der länglichen Form und der Süße unter den Afghanen besonders geschätzten Tafeltraube. Aber immerhin: Von den etwa 150 im Land beheimateten Rebsorten wachsen hier Kishmeshi, Hosainy, Roya Khaki und noch einige andere: „Ein göttliches Geschenk“, befindet Qari Abdurrab, der sich als Schüler der islamischen Religion mit deren vielen Verboten auskennt. Frische Früchte sind demnach halal, erlaubt. Genauso die Rosinen, für die Afghanistan weit über seine Grenzen hinweg berühmt ist. Alles andere jedoch, zitiert der Talib, der Schüler, den afghanischen Islamgelehrten Maulawi Seddiqullah Bayani, „ist des Teufels und muss deshalb hart bestraft werden.“

Das wusste natürlich auch der Mann, den sie in Maymana nur unter dem Namen „Ali der Fahrer“ kannten. Sehr arm sei Ali immer gewesen, heißt es. Einen kleinen Weinberg am Stadtrand habe er besessen. Aber weil die umgerechnet etwa 18 Cent, die man in Maymana für ein Kilo Weintrauben bekommt, die Produktionskosten genauso wenig decken wie die rund 60 Cent für ein Kilo Rosinen, und weil frischer Traubensaft ohne chemische Zusätze innerhalb weniger Tage der Vergärung anheimfällt, habe sich Ali auf den Pakt mit Scheitan, dem Teufel eingelassen.

Um der Wahrheit willen: Zuerst ließ sich Ali mit einem gewissen Jawid ein, der dringend nach einer

**W**enn der Schnee in der Fröhlingssonne schmilzt und schroffe Berghänge wie sanfte Hügel vom ersten Grün überzogen werden, erwacht Faryab aus dem Winterschlaf. Dann rücken in der nordwestlichen Provinz Afghanistans die Reparaturtrüpps aus, um die uralte Handelsstraße zwischen Herat und der Grenze mit Turkmenistan wieder in Stand zu setzen. In der Provinzhauptstadt Maymana, einst die wohl bedeutendste jüdische Siedlung Afghanistans, werden bunte, klapprige Lastwagen für die heißen und staubigen Sommermonate vorbereitet. Und in den weiten Tälern beginnen die Bauern mit der gefährlichen Arbeit auf ihren Feldern.

### Über Qualität und Geschmack der berausenden Flüssigkeiten, die Ali und Jawid abfüllen, ist nichts bekannt

profitablen Nutzung seiner leer stehenden Halle suchte. Die beiden Habenichtse weiheten schließlich den lokalen „Geldmann“ Hakim German in ihre Pläne ein. Hakim verdankt seinen Beinamen seinen blauen Augen und den blonden Haaren. Es wird behauptet, dass es „der Deutsche“ war, der Ali und Jawid das Geld für ein paar Fässer, Plastikbottiche, Schläuche und andere Utensilien gab.

Im Schutz der Halle zertrampelten Ali und Jawid die in die Bottiche gekippten Trauben. Den Gärungsprozess, so heißt es in den Akten, sollen Getreide und Brotreste beschleunigt haben, bevor das Gebräu in die Fässer gefiltert wurde. Immerhin schon 500 Liter Alkohol im Monat produzierte das „teuflische Duo“, als die von einem Islamgelehrten angeführten Polizisten die kleine Fabrik nach fünfzehn Monaten entdeckten.

Über Qualität und Geschmack der berausenden Flüssigkeit, die Ali und Jawid aus ihren Fässern in Coca Cola Flaschen oder Plastikbeutel abfüllten und, je nach Bestellung, als Wein oder als Brandy verhöckerten, ist nichts bekannt. Sicher ist nur, dass es die Fuselunternehmer, als die Polizei auftauchte, zu beachtlichem Wohlstand gebracht hatten. Wie es kommen konnte, dass Jawid und Hakim „der Deutsche“ Wind von der Razzia bekamen und im letzten Augenblick Fersengeld gaben, kann der lokale Volksratspräsident Haji Mir Alam Qaisary sich beim besten Willen nicht erklären. Die Flucht der beiden Übeltäter habe mit Korruption ganz sicher nichts zu tun gehabt. Und der Talib Qari Abdurrah hofft für Ali auf die heilenden Kräfte der Scharia: „Bei einigen Menschen braucht es eben Gewalt, um sie zu guten Gläubigen zu machen. Allahu Akhbar - Gott ist groß.“

Alkohol hat im afghanischen Alltag nie eine wichtige Rolle gespielt. Aber es gab Zeiten, in denen sich die Afghanen vom lockeren Leben im benachbarten



Persien durchaus beeinflussen ließen. Islamische Regeln hin oder her: Angesteckt auch von dem berühmten persischen Dichter Hafiz Shiraz, der einige seiner schönsten Verse dem Wein widmete, wurde das Getränk fester Bestandteil etwa des auch in Afghanistan gefeierten Frühlingsfestes Newroz. Als sich die Kommunisten am 27. April 1978 in Kabul an die Macht putschten, wollten sie die multiethnische und von mächtigen Clanführern beherrschte Gesellschaft in eine neue Zeit führen. Und deshalb durfte nicht nur die Afghan Klim Enterprise weiterhin alkoholische Getränke herstellen. Den neuen Machthabern war es auch egal, ob die Afghanen trinken wollten oder nicht. „Schon vor der Revolution wurden bei Empfängen im Außenministerium alkoholische Getränke serviert“, erinnert sich etwa Shah Aga, der Erste Sekretär der gestürzten Regierung. „Aber unter den Kommunisten, von denen viele ja in Moskau ausgebildet worden waren, stiegen die Produktion und der Import von Wodka, Whisky und Wein schnell an.“

Auch Shrosh Khan, der die Revolution als Student erlebte, denkt gerne an die feuchtfröhlichen Restaurantbesuche mit seinen Kommilitonen zurück:

„Es ging nicht darum, sich zu besaufen. Der Konsens war, immer darauf zu achten, andere Gäste mit unserem Verhalten nicht vor den Kopf zu stoßen. Aber für uns gehörte Wein zu einem guten Essen einfach dazu. Und ich muss sagen: der Spaß war einmalig. Die Menschen waren frei. Keinen kümmerte es, was der andere machte.“

**D**ie anschließenden Kapitel der afghanischen Geschichte sind bekannt. Für ihren Kampf gegen die sowjetischen Besatzer wurden die islamistischen Mujaheddin von Saudi Arabien finanziert und von den USA bewaffnet. Doch nach dem schmachvollen Abzug der Roten Armee brachen die alten Stammesfehden wieder auf. Warlords trieben das Land in einen verheerenden Bürgerkrieg, den die vom pakistanischen Geheimdienst gegründeten, finanzierten und bewaffneten Taliban schließlich für sich entschieden. Unter ihrem am saudischen Wahabismus orientierten Regime war es mit dem „einmaligen Spaß“ des Studenten Shrosh Khan über Nacht vorbei. Es war, glaubt der Islamgelehrte Maulawi Seddiqilah Bayani bis heute, der Beginn einer „gu-

ten Zeit“. Denn schließlich habe Allah durch seinen Propheten „alles verboten, was den Geist benebelt oder betäubt“.

Dass die Taliban zwar auf Alkoholsünder Jagd machten, selbst aber den ebenso gottlosen Handel mit Opium und Heroin wieder ankurbelten - darüber will Maulawi nicht sprechen. Gott, sagt er nur, habe es so gewollt.

Es kam der 11. September 2001 und mit ihm die Anschläge auf das World Trade Center in New York und das Pentagon. Hätte Mullah Omar, der einäugige Führer der Taliban, dem Drängen der USA stattgegeben und Osama bin Laden und seine al Qaeda an Washington ausgeliefert – seiner blutigen Herrschaft über die Afghanen wäre vermutlich nichts

geschehen. Doch den Paschtunen, aus deren Volk der inzwischen verstorbene Mullah stammte, ist die Gastfreundschaft heilig. Bin Laden auszustoßen, kam für Omar nie in Frage. Als die USA und ihre Verbündeten Afghanistan im November 2001 angriffen, dauerte es nur wenige Wochen bis zum Ende des Regimes der Taliban.

**N**och einmal, für einige Jahre, hofften die Afghanen auf eine bessere Zukunft. Zwar verboten auch die Gesetze des neuen Präsidenten Hamid Karzai den Genuss von Alkohol. Tatsächlich aber wurden Verstöße nur selten geahndet. „Wir hatten wirklich Wichtigeres zu tun“, sagt ein ehemaliger Minister

Foto: AFP / Getty images / Farshad Usyan, Reuters / Ahmad Masood



Wann immer die Behörden den illegalen Weinmachern oder Brennern auf die Spur kommen, werden deren Alkoholvorräte publikumswirksam verbrannt.



von Karzai, der seinen Namen nicht gedruckt sehen möchte. „Eine Schande“, findet ein seinem radikalen Glauben treu gebliebener Talib, der wegen seiner „politischen Verfolgung“ Asyl in Österreich erhielt: „Wenn der Staat den vom Koran verbotenen Alkoholkonsum nicht unterbindet, wird Afghanistan ein Land nicht nur der Drogen-, sondern auch der Alkoholsüchtigen werden.“

**D**och auch er hat keine Lösung für das Grundproblem. Da sind überall im Land die Rebstöcke, die viel mehr frische Trauben hergeben, als alle Afghanen zusammen jemals verzehren könnten. Da sind die kellertiefen Preise für Trauben, Rosinen und frische Säfte, an deren Export nicht zu denken ist, weil es keine Sicherheit auf den Straßen und damit auch keine nennenswerten Außenhandelsbeziehungen zwischen Afghanistan und seinen Nachbarländern gibt. Und vor allem gibt es kein Rezept gegen den Fermentierungsteufel, der das „göttliche Geschenk“ der Trauben verdirbt und auch gottesfürchtigen Muslimen den Verstand vernebelt. Und deshalb, gibt Ahmad Shah Khaky von den Sicherheitsbehörden der Provinz Tachar zu, waren Fuselpanscher Ali und seine Komplizen „leider“ kein Einzelfall. Immer wieder müsste die Polizei ausrücken, um unerlaubte „Alkoholfabriken“

**Die Rebstöcke geben mehr frische Trauben her, als alle Afghanen zusammen verzehren könnten – an Export ist nicht zu denken**

auszuheben. Aber auch er beklagt in einem ebenso leisen wie nachdenklichen Nachsatz die tiefen Preise, die den Bauern ja fast keine andere Wahl ließen: „Überall in Afghanistan wird illegal gekeltert und schwarz gebrannt.“

Dabei wüsste der Herr Khaky eine elegante Lösung für dieses „nationale Problem“: Eine mit internationalen Hilfsgeldern finanzierte, staatliche Brennerei müsse her, in der die Überschüsse der afghanischen Traubenernte in reinen und nur für medizinische Zwecke bestimmten Alkohol verwandelt werden könnten. „Damit könnten wir den Weltmarkt beliefern und gleichzeitig unsere Bevölkerung vom Trinken abhalten.“

**E**in frommer Wunsch. Denn es ist in Kabul und dem Rest des Landes ein offenes Geheimnis, dass viele mächtige Stammesführer und Regierungsmitglieder am illegalen Wein- und Brandymarkt mitverdienen. Mehr noch, sagt ein Beamter in der Hauptstadt, der aus verständlichen Gründen anonym bleiben möchte, „feuern sie den Schwarzmarkt durch den eigenen Konsum auch noch an.“

Man solle sich doch einmal zu einer Hochzeitsfeier eines Regierungsmitglieds einladen lassen, schlägt der Mann vor. „Da werden Sie dann in separate Räume geleitet, in denen Parlamentarier, Minister, Staatsanwälte und höhere Beamte Coca Cola- und Mineralwasserflaschen kreisen lassen. Und mit jeder neuen Runde werden alle Anwesenden vergnügt.“

Für nichts anderes als solch „gottlosen“ Spaß sorgte auch „Ali der Fahrer“. Nur war der eben kein Minister oder Staatsanwalt. Deswegen soll er von einem islamischen Gericht in Mayama zum Tode verurteilt werden.



*Johannes von Dohnanyi hat 30 Jahre lang als politischer Korrespondent für deutsche und Schweizer Publikationen gearbeitet. Die islamische Welt gehörte dabei zu seinen Schwerpunktthemen. Für enos schrieb von Dohnanyi unter anderem den Bericht über das Wiener Freunde-schützen-Haus.*



Krieg und Frieden? Krieg oder Frieden? Die offizielle Lesart dieses Fotos will, dass der ISAF-Soldat am Tag nach einer nächtlichen Talibanattacke Trauben mit den Kindern des nahegelegenen Dorfes teilte.



Foto: AFP Photo / Tony Karumba



# STOLZ UND BEHARRLICHKEIT

## Eine amerikanische Karriere

■ von Eckhard Supp

Donald Trump, der designierte Präsident der USA, würde am liebsten eine hohe, unüberwindbare Mauer bauen. Eine Mauer gegen Mexikaner. Eine, die sie daran hindern soll, in die USA einzureisen, um dort zu arbeiten. Klar, einen Zaun gibt es bereits; auch kontrolliert wird intensiv und aufwändig. Aber das verhindert nicht, dass Tag für Tag, Woche für Woche Arbeitssuchende illegal nach Kalifornien, Arizona, Texas oder New Mexico einwandern. Heute unerwünscht, einst hoch begehrt – das ist die Geschichte von Amelia Ceja, die vor Jahrzehnten mit Eltern und Schwester aus Mexiko nach „El Norte“ kam. Dort nicht nur Arbeit fand, sondern ihr eigenes, erfolgreiches Weingut gründete und sich als Food-Bloggerin einen Namen machte.

**K**lein, aber oho! Amelia Morán Ceja reicht kaum über den Rand des Kochtopfs hinaus, in dem sie schon seit einer ganzen Weile hingebungsvoll rührt und mir ihre Lebensgeschichte erzählt. Fast scheint die große, offene Küche der wichtigste Raum des alten Steinhauses am südlichen

Rand des Carneros-Gebiets, die Füße fast schon im Wasser der Mündung des Napa Rivers in die San Pablo Bay, dem nördlichsten Zipfel der San Francisco Bay. Trotz ihrer zierlichen Statur füllt Amelia den Raum; immer wieder lässt sie Kochtopf Kochtopf sein, stolziert auf und ab, die Stimme ein Spiegel der Emotionen, wenn sie von ihrer ungewöhn-

lichen Geschichte erzählt. Einer mexikanischen Geschichte, die irgendwie doch die einer typisch amerikanischen Karriere ist. Obwohl sie anfänglich nach allem, aber nicht nach Karriere aussah. Geboren wurde Amelia in Santa Cruz de las Flores, einem kleinen Dorf in der zentralmexikanischen Pazifikprovinz Jalisco – eine Hauptstraße, eine Handvoll



Chardonnay und Pinot noir dominieren die Weinberge rund um das Gut der Cejas im Carneros-Gebiet zwischen Napa und Sonoma.

**Undokumentiert war Vater Felice Morán, nicht illegal, betont die stolze Amelia**

Seitenstraßen, ohne Strom oder fließendes Wasser. Der Vater, als Halbweise aufgewachsen, keine Schule, keine Ausbildung, hatte das Dorf als 21-Jähriger schon bald nach seiner Heirat in Richtung „El Norte“, dem gelobten Land jenseits der Grenze verlassen. Nicht, dass es im Dorf zu wenig zu essen gegeben hätte, betont Amelia gleich zweimal. Aber die Möglichkeiten waren begrenzt, die Verlockung eines besseren Lebens in den USA groß. Die Verlockung von etwas Größerem, Besserem.

Anders als heute waren Mexikaner bei ihren Nachbarn damals noch über die Maßen begehrte und gesuchte Arbeitskräfte. Schon während des Weltkriegs

hatte die Großmacht, deren Männer in Übersee kämpften, mit Mexico ein Farmarbeiterabkommen geschlossen, das Bracero-Programm, dank dessen bis in die 1970er Jahre Millionen Mexikaner als Arbeitskräfte nach Norden zogen. Ziehen konnten.

**A**nfang der 1950er Jahre tat das auch Felice Morán, Amelias Vater, der allerdings auf den offiziellen Weg verzichtete. Nein, nicht illegal war er, empört sich Amelia fast, denn kein Mensch sei illegal. Aber doch ohne Papiere. „Undocumented“ sei er gewesen, einer der vielen mexikanischen Wanderarbeiter, als er zunächst in Grenznähe, in Palm Springs, bei der Gemüseernte half. Später ging es dann



Chefin des Familienweinguts und begeisterte Food-Bloggerin:  
Am liebsten steht Amelia Ceja am heimatischen Herd.



ins Central Valley, nach Napa, Oregon und schließlich bis nach Washington State ganz im Norden, um dann die Wintermonate wieder zu Hause, bei der Familie, zu verbringen. Dieser Zyklus wiederholte sich Jahr für Jahr, Saison für Saison.

Mit dem Beginn des Aufschwungs der Weinindustrie in Napa und Sonoma in den 1960er Jahre – nach langen Jahren der Prohibition und des Krieges – boten sich auch für Felice neue Möglichkeiten. Ins Napa Valley hatte er sich schon früher verliebt und war hier quasi sesshaft geworden. Als Weinbergsarbeiter in Oakville avancierte er zum Vorarbeiter, lernte English und wollte schließlich auch die Familie nachholen. Man schrieb das Jahr 1966, das Jahr, in dem Ro-

bert Mondavi sein eigenes Weingut gründete – das Jahr, in dem der neue, der moderne, international konkurrenzfähige kalifornische Wein geboren wurde. Mondavi war es dann auch, der Vater Ceja eine feste Anstellung bescheinigte, was dessen Status legalisierte und es ihm erlaubte, die begehrte „Green Card“ für die Familie zu beantragen.

**D**er Stolz darüber steht Amelia noch heute ins Gesicht geschrieben. „Mein Vater ist eine der schlauesten Persönlichkeiten, die ich kenne“, schwärmt sie, und dieses Schwärmen blitzt immer wieder auf: bei den Erzählungen von der Familie, vom späteren Ehemann, von der eigenen Karriere und von der Ent-

wicklung des Weingutes, das sie viele Jahre später gründen wird. Wir sind aus der Küche in den Empfangs- und Verkostungsraum des winzigen Weingutsgebäudes umgezogen. Nein, mit den architektonischen Monumenten des Napa Valley kann Ceja Vineyards nicht mithalten, hier geht es auch Jahrzehnte nach der Gründung noch wirklich bescheiden zu. Eine kleine Theke, eine Sitzgruppe, im Vorraum zur Küche der große Esstisch, an dem Amelia später das Resultat des langen Rührens servieren wird. Vor der Verandatüre ein paar Holzbänke, eine Pergola und eine kleine, mexikanisch wirkende Kapelle. Nein, eine richtige Kirche sei das nicht, stellt Amelia klar. Sie hätte zwar gerne in dieser, einst von mexi-

kanischen Mönchen kultivierten Gegend ein gewidmetes Gotteshaus errichtet, dafür aber war keine Genehmigung zu bekommen. So ließ sie denn einfach ein Lager in Kirchenform bauen:

**N**ie um eine Lösung verlegen die gesetzten Ziele beharrlich verfolgen, das war schon das Lebensmotto der kleinen Amelia. Als ihre Green Card eintrifft, ist sie gerade zwölf geworden. Mit Abschluss der Sechsten war die Schulkarriere in Santa Cruz beendet; mehr Möglichkeiten bot das Dorf nicht, und der Umzug zu Verwandten in der nächstgelegenen Stadt war deshalb auch schon geplant. Die regelmäßigen Briefe

des Vaters hatten ihre Neugierde geweckt und so freute sie sich auf den Umzug.

Sieben Uhr abends war es, am 11. September 1967, erinnert sie sich, als die Familie in Napa eintraf. Der Vater hatte ein kleines Haus in Rutherford gemie-

tet, die Tochter auf der Schule eingeschrieben. Spanisch sprach hier zwar niemand, und auch das Essen der Schule war meilenweit vom Standard der großelterlichen Farm entfernt. Aufgeben aber kam nicht in Frage. Ganz im Gegenteil.

Bereits am zweiten Tag in der neuen Heimat fragt sie der Vater, ob sie seine Arbeit im Weinberg kennenlernen wolle. Natürlich, kommt die überzeugte Antwort, „denn ich wollte arbeiten und Geld verdienen. Vater arbeitete damals auf To Kalon, einem der berühmtesten Weinberge Napas. Dort trafen wir einen Freund und Kollegen, der just in der Woche zuvor seine eigene Familie aus Mexiko hatte nachkommen lassen. Sie kamen im Camper zum Weinberg, und dann sah ich diese sieben Kinder aussteigen. Eines der sieben hieß Pedro.“ Es war Amelias späterer Mann.

„Statt der großen 50-Pfund-Bütte gab mir mein Vater einen kleinen Eimer, denn ich war damals wirklich noch klein.“ Ob sich ihr Lachen auf die noch heute schwächliche Statur bezieht? „Und statt der üblichen 50 Cent für die Bütte bekam ich nur 15 Cent pro Eimer. Trotzdem schaffte ich es, gleich am ersten Tag vier Dollar zu verdienen. Das war für mich eine Riesensumme, ich war reich.“

**Z**u der Zeit gab es nicht genügend Arbeitskräfte in der Gegend, und die Winzer mussten jeden Tag Arbeiter in Bussen aus San Francisco anfahren lassen. Das Interessante: Diese Leute arbeiteten nur, bis ihr Tageslohn dem entsprach, was sie sich vorgenommen hatten. Danach stiegen

**Früher mit der Arbeit aufhören, kam nicht in Frage – ich wollte Geld verdienen**



sie wieder in den Bus und warteten auf die Abfahrt. Bei uns war das anders: Wir wollten so viel verdienen wie möglich und arbeiteten, bis es nicht mehr ging.“ Schon damals ist Amelia sich sicher, dass sie einmal eigene Weinberge besitzen wird. „Natürlich wirst du das“, antwortet der Vater, aber klar ist auch, dass sie zunächst einmal ihre Schulausbildung beenden will und soll. Zwei Jahre vergehen, Amelia ist 14, als die Eltern sie fragen, ob sie nicht Lust auf ein

Internat in Mexiko habe. „Meine Eltern waren schlau. Sie wussten genau, was ich brauchte. Dass ich meine Wurzeln finden und kennenlernen musste. Und so ging ich in Mexiko auf ein Eliteinternat, auf dem ich die einzige Tochter von Farmarbeitern war. Die anderen kamen aus den besseren Familien des Landes.“ Ihrem Selbstvertrauen tut das keinen Abbruch. „Die Mädchen wurden meine Freundinnen, ich verbrachte viele Wochenenden bei ihnen zu Hause und in den

Küchen ihrer Elternhäuser. Dabei lernte ich viel von der mexikanischen Kultur kennen, von der ich in meinem Dorf ja noch nicht viel gesehen hatte. Auch bei den Nonnen, die das Internat betrieben, arbeitete ich in der Küche. Lernte ihre Rezepte und ihre unglaublich guten Zutaten kennen. Das hat meine Liebe zum Kochen und zur mexikanischen Küche geprägt.“ Eine Liebe, von der Amelia auch heute noch zehrt. Den eigenen Foodblog lässt sie dort filmen, wo

Kirche, Kirchturm und Friedhof auf dem Weingut der Cejas sind Fakes. Da Amelia Ceja keine Kirche errichten durfte, ließ sie sich das Lagerhaus im Stil einer mexikanischen Kapelle bauen.





Ein bescheidener Raum für Weinverkostungen, eine Sitzecke, Bäume, Blumen – das Weingut der Cejas ist weit entfernt vom üblichen Prunk in Napa und Sonoma.

**Zweifel, dass sie das schaffen würde? Zweifel lässt und ließ Amelia Ceja für sich nicht zu.**

noch immer ihr Eintopf köchelt, und auch in TV-Kochshows ist sie schon aufgetreten.

Wir sitzen inzwischen am großen Esstisch: „Die meisten Menschen hier in Kalifornien glauben, dass die mexikanische Küche nur scharf und würzig ist. Aber das ist Tex-Mex, hat mit Mexiko nichts zu tun. Die authentische Küche ist viel delikater, hat vielschichtige Aromen.“ Was zu beweisen war, denke ich, als ich mich zum zweiten Mal aus dem großen Topf bediene.

**A**ls ich mit 16 wieder nach Napa zu meinen Eltern kam, wusste ich auch, was ich nach der Schulzeit machen wollte. An der Uni von San Diego lehrte damals einer der besten Professoren für lateinamerikanische Literatur und Geschichte, bei dem wollte

ich studieren.“ Zweifel, dass sie das schaffen würde? Inzwischen ertappe ich mich dabei, dass auch ich, was Amelia erzählt, für selbstverständlich halte: das Selbstvertrauen, die Zuversicht, die Beharrlichkeit. Darüber zu staunen habe ich schon vor einer Weile aufgehört. Denn Zweifel lässt Amelia auch für sich selbst nicht zu. Auch nicht, als sie dann endlich daran geht, ihren Traum vom eigenen Weingut zu verwirklichen.

Derweils ist die Erzählung beim Stakkato, bei Stichworten angekommen, die keine Zeitschiene mehr zu kennen scheinen. Die Etappen der Schulzeit, die Ausbildung, das Studium, über das ich nicht wirklich viel erfahre, die Arbeit in Napa: Das alles scheint Teil eines großen Kontinuums, in dem Vergangenheit und Gegenwart eins sind. Mit Pedro bleibt Amelia befreundet, trotz nur spärlicher Kontakte.



In der geräumigen Küche dreht Amalia auch die Videos für ihren Foodblog.



Bis sie eines Tages – nach der Schule bediente sie inzwischen in einem italienischen Restaurant – drei Jungs auf der Straße joggen sieht. Unter ihnen Pedro und sein Bruder Armando, die sie einladen, am Tag darauf am Lake Beryessa baden zu gehen. Im Restaurant gibt man ihr frei, und so nimmt die Geschichte ihren Lauf. Bis zur Hochzeit 1980 ist es dann aber doch noch eine Weile hin, und erst einmal verschlägt es die drei wieder in alle vier Winde.

Amelia studiert in San Diego und arbeitet anschließend in Palm Springs, wo sie in einer Klinik für reiche und prominente Drogenabhängige die Patientenmenüs entwirft. Pedro wird Maschinenbauingenieur, und sein jüngerer Bruder Armando, ein späterer Partner im Weingut, wird nach dem Studium an einer der weltweit renommiertesten Wein-Unis Weinmacher. Amalia und Pedro haben inzwischen geheiratet und es dauert nicht einmal zwei Jahre, da kaufen die vier –

inzwischen ist auch Armandos Frau Martha mit von der Partie – ihr erstes Stück Land in Carneros. Wie geplant, ist man versucht zu denken.

Aber dann läuft doch nicht alles, wie geplant. „Zum Glück hatten wir am Anfang keinen Geschäftsplan“, kann Amelia im Nachhinein lachen, „denn sonst hätten wir das Land nie gekauft. Inflation und Zinsraten waren zu der Zeit auf irrwitzig hohem Niveau, und es gab da kein Wasser und keinen Strom, nicht einmal Reben. Nur Kühe. Die Freunde lachten uns aus, und wo Carneros war, wusste erst recht keiner.“ Ein paar zusätzliche Schicksalsschläge kamen hinzu, und so mussten die vier nach nicht einmal einem Jahr versuchen, das Land wieder zu verkaufen. Was sie nicht schafften, denn inzwischen war die allgemeine Finanzsituation noch schwieriger. Wieder siegt die Hartnäckigkeit. Man zieht aus komfortablen Häusern in ein winziges Studio, vier Erwachsene und inzwischen drei Kinder, verkauft alles,

was nicht niet- und nagelfest ist, schafft es zu überleben. 1986 werden schließlich erste Reben gesetzt, 1988 der erste Jahrgang gekeltert, und schon im Jahr darauf, wieder unter erheblichen Opfern, kaufen Ceja & Co. die heutige Weinfarm.

Amelia hat das Glück der Tüchtigen. Sie besucht ein Business-Seminar in Napa und darf, zusammen mit einem Weinmacher, einem Finanzberater, einem Kellermeister und einem Weinbergsmanger sowie einigen Weinfreunden in ihrer Arbeits-

gruppe einen echten Geschäftsplan für ihr noch junges Weingut entwerfen. 2011 ist endlich auch das eigene Label marktreif.

**V**on da an ist der Erfolg nicht mehr aufzuhalten: Amelia, von ihrer Familie – inzwischen sind auch ihre Kinder im Betrieb aktiv – als eine der ersten Frauen in Napa, vor allem aber als erste Latina, zur Chefin des Weinguts gewählt, 2004 von einem Wirtschaftsmagazin zur Unternehmerin des Jahres ge-

kürt, wird 2006 Frau des Jahres der hispano-kalifornischen Handelskammer von San Francisco, ist mit ihren Weinen bei Obamas Amtsantritt vertreten, gewinnt Weinwettbewerbe, einmal sogar Anerkennung als Weingut des Jahres. Zahlreiche Ehrungen folgen, mehr als genug, um stolz zu sein und das auch zu zeigen. Eine Tellerwäscherkarriere hätte man das Leben der Tochter des Wanderarbeiters Morán früher genannt. Nur dass Amelia wahrscheinlich nie Teller wusch. Sie hatte Besseres zu tun.

Das Weingut der Cejas liegt am südlichen Rand des Carneros-Gebiets, unweit des Gebiets, in dem sich der Napa River in die San Pablo Bay verliert.



Foto

# Außen pfui, innen hui

von Eckhard Supp

**D**ie meisten Wein-  
freunde würden an  
diesem Geschäft  
mitten in Tribeca  
wohl achtlos vor-  
beigehen: im Schaufenster nur  
einige, überaltert wirkende und  
verstaubte Flaschen, dahinter  
tiefstes Dunkel. Eher schon  
fühlte man sich vom benachbar-  
ten „Zuckers“ angezogen, wo es  
nicht nur für die Eigenwerbung  
„the best bagels in town“ gibt.  
Aber Frühstück war schon, und  
da ist auch noch dieses Banner,  
das über dem Laden der New  
Yorker Chambers Street Num-  
mer 148 flattert und in bunten  
Farben ankündigt, dass es hier  
Wein gibt.



Insider allerdings wissen, was  
sich hinter der eher tristen Fas-  
sade verbirgt, pilgern aus ganz  
New York hierher. „Leute aus  
dem Viertel und Eingeweihte“,  
beantworten denn auch die net-  
ten jungen Männer, die so früh  
am Morgen den eher schmuck-  
losen Laden aufräumen, die  
entsprechende Frage des neu-  
gierigen Besuchers, den sie he-  
reingelassen haben, obwohl die  
Ladenöffnung noch eine ganze  
Weile hin ist.

Vor allem nach Weinen aus Euro-  
pa suchen New Yorks Weinfreunde  
hier. Für sie ist das Chambers  
Street Wines ein wahres Paradies  
für Entdeckungen. Das hat  
mit der erklärten Einkaufspolitik  
der Jungs hinter dem Tresen  
zu tun. Die lehnen es nämlich  
weitgehend ab, große Marken  
oder Weine von Großkellereien  
zu kaufen, suchen eher nach  
handwerklich gemachten Ge-  
wächsen aus kleinen und kleinsten  
Weingütern, gerne auch von  
biologisch oder biodynamisch  
arbeitenden Betrieben.

So wird der Durstige im Cham-  
pagnerregal vergeblich nach  
Moët, Veuve Clicquot oder Tait-  
tinger suchen, findet dafür aber  
eine fast unüberschaubare Zahl  
von Winzerchampagnern. Klar,  
dass direkt beim Erzeuger ohne  
den Umweg über Importeure  
eingekauft wird: Selten ist  
Trumpf, der Mainstream bleibt  
außen vor.



Chambers Street Wines  
148 Chambers St.  
New York, NY 10007  
Tel: 212-227-1434  
[www.chambersstwines.com](http://www.chambersstwines.com)



Fotos: Eckhard Supp

# Historischer Genuss im Kloster

## Zimmer mit Wein

**D**ie Zeiten, in denen Mönche und Nonnen des einstigen Klosters von Fontevraud, unweit Saumur in den Hügeln oberhalb der Loire gelegen, noch Wein erzeugten, sind definitiv vorbei. Und das, obwohl in der Kirche dieses größten europäischen Klosterbaus eine der für den Weinbau der Grande Nation wichtigsten Persönlichkeiten begraben liegt. Es ist Eleonore von Aquitanien, die im 12. Jahrhundert durch ihre Heirat mit dem späteren englischen König Heinrich II. dem südwestfranzösischen Weinbau zu seinem historisch entscheidenden Durchbruch auf dem englischen Markt verhalf.

Heute wird auf Fontevraud nicht mehr gekeltert, dafür aber umso mehr genossen. Das Kloster ist bereits seit der Französischen Revolution keines mehr; statt dessen diente der imposante Bau noch bis 1963 als Gefängnis. Vor zwei Jahren schließlich wurden die Gebäude mit enormem Kapitaleinsatz restauriert und modernisiert und beherbergen heute ein luxuriöses Hotel sowie eines der besten Restaurants der Region.

Küchenchef Thibaut Ruggeri hat seine Kochkunst dem austeren

klösterlichen Ambiente angepasst. Das impliziert den vollständigen Verzicht auf Überflüssiges oder rein Dekoratives; statt dessen zeigen die Gerichte ein fast schon extremes Spiel der Aromen. Der Gast sitzt im Kreuzgang des Priorats Saint-Lazare am Süden des ausgedehnten Geländes und schaut vom Tisch aus auf den Innenhof, wo in einem Kräuter- und Gemüsebeet die Zutaten für Ruggeris Gerichte gezogen werden.

Auch an Kinder, die im Menü als „kleine Genießer in kurzen Hosen“ apostrophiert werden, hat man gedacht. Und dass das Fontevraud sein eigenes Mineralwasser aus einem der alten Brunnen füllt, passt genauso zum Konzept, wie die auf den ersten Blick klösterlich karg wirkenden, behutsam möblierten Zimmer. Schließlich verrät aber auch deren Einrichtung in Materialwahl und moderner Detailgestaltung die stilsichere Hand, die das gesamte Projekt geprägt hat.

**Fontevraud L'Hôtel,  
38 Rue Saint Jean de L'Habit,  
Le Prieure Saint-Lazare,  
49590 Fontevraud-l'Abbaye,  
[www.hotel-fontevraud.com](http://www.hotel-fontevraud.com)**







# GROSSMUTTERS GRUSELKABINETT HAT AUSGEDIENT

■ von Elisabeth Herrmann



Die Arbeit in den Steillagen der Mosel ist mühselig. Wo die Winzer sich der Herausforderung mit Hingabe stellen, sind herrliche Weine der Lohn, die mit dem Gruselkabinett von Großmutter süffigen Tröpfchen nichts mehr gemein haben.



**D**er Kröver Nacktarsch. Man kommt nicht an ihm vorbei. Dort, wo die Mosel am lieblichsten ist, stehen die weißen Buchstaben am Hang, groß wie in Hollywood, und erinnern mich an den Beginn- und Tiefpunkt dessen, was man als meine Weinsozialisierung bezeichnen könnte. In Kröv treten die bildschönen Bürgerhäuser beschämt vom Ufer zurück, um dem Krawallmacher unter den Weinbergslagen Platz zu machen. Eine Figur aus Pappmaché reckt den nackten Hintern in die Höhe, die Parkplätze sind groß genug für die Reisebusse. Entlang der Promenade reihen sich Wohnmobile. Ehepaare im Liegestuhl schauen den Ausflugsdampfern hinterher.

Die letzten Kilometer auf dem Weg nach Traben-Trarbach gelten der Verdrängungsarbeit. Das ist nicht einfach, wenn man wie ich eine Großmutter hatte, die in ihrer Gelsenkirchener Barockvitrine Souvenirs von der Mosel sammelte: Fingerhüte, Silberlöffel, giftgrüne Weinkelche, Wurzelholzkorkenzieher, nackte heidnische Götter, wohlbeleibt, trunken auf Zehenspitzen tanzend, eine Weintraube erhoben. Es ist das Gruselkabinett der süffigen Tröpfchen, die man schon als Kind nur mit zwei vorgeschobenen Weinbrandbohnen ertrug. Wer wie ich in den sechziger Jahren groß wurde, der bekam nach dem opulenten Sonntagsbraten immer auch das gleiche „kleine Likörchen“

wie Tante Rose. Der trank mit vierzehn bei Tisch eben Kröver Nacktarsch, und das Thema Wein war für lange Zeit eines, dem er sich zugunsten von Bier und Asbach-Cola nicht mehr nähern musste. Die Mosel also. Jene Gegend, die vor dreißig Jahren in der Folge des Glykolsskandals den Niedergang des süßen Weines einläutete. Und die durch harte Arbeit im Weinberg, im Keller und in den PR-Büros wieder zu einer der ersten Adressen des deutschen Weinbaus aufstieg. Deren Steillagenrieslinge dabei aber auf der Strecke blieben. Rund um den Bremmer Calmont etwa ging der Weinbau um zwei Drittel zurück. Zweitausend Jahre Weingeschichte, die Arbeit von fünfzig Winzergenerationen lagen brach.

**E**s ist Enthusiasten wie Jürgen Franzen zu verdanken, dass vor zehn Jahren vier „Verrückte“ mit Haumessern auf den Berg stiegen und anfangen zu roden. Dreitausend neue Rebstöcke wurden gesetzt, der steilste Weinberg Europas zurückerobert.

Die Monorackbahn arbeitet sich die fast senkrechten Wände hoch, die Fahrt ist atemberaubend und definitiv nur etwas für Schwindelfreie. Dann aber entschädigen nicht nur der Ausblick, sondern auch ein kühler 2015er Riesling vom Bremmer Calmont für die Mühe. Ein frischer, wunderbarer Wein mit „wilder Nase“ – was auch immer das heißen mag –, „tragend, nicht erschlagend“, wie der Kollege einer renommierten Zeitschrift kennerisch murmelt. Der Duft im Glas vermischt sich mit wildem Thymian, Oregano, Mauerpfeffer und Brombeeren. Smaragdeidechsen, wilde Orchideen, uralte Buchen – der Blick schweift weit über den Fluss hinunter ins Tal.

Dann geht es über den schmalen Wanderweg zurück zu Franzen und seinem Neffen Kilian, der uns das eingebrockt hat. Da sollen wir zu Fuß wieder runter? Es ist zwar nur ein kleines Stück des Moselsteigs, dieses 365 km langen Wanderwegs – wirklich exakt einen Kilometer für jeden Tag des Jahres? Aber ausgerechnet diese Teilstrecke hat es in sich. Wir meistern die Herausforderung in einhalb Stunden, bergauf, bergab, über Steigleitern und Felsvorsprünge. Glücklicherweise verrät erst die Tafel unten am Pfarrgarten in Bremm, dass diese Kraxelei nur für geübte Wanderer geeignet ist. Und dann erwarten uns kühler Wein, ein Winzerschmaus und Angelika Franzen, Kilians Frau. Das

Ehepaar hat das elterliche Gutshaus in ein lichtdurchflutetes, modernes Anwesen verwandelt. Modern kommen auch die Weine daher: Steillagenrieslinge, die nach Sonne und Schiefer duften. „Der Sommer war sehr groß“ heißt einer der trockenen Rieslinge. Ein Glas davon lässt die Schufferei vergessen, mit er dem Berg in unendlicher Arbeit abgetrotzt wurde, lässt Bilder aufsteigen von Apollofaltern, die über den Reben tanzen, von stolzen Burgen und Klosterruinen, von Kähnen, die im gleißenden Sonnenlicht den Fluss hinabfahren. Klöster, Schlösser, Jugendstil – die Mosel ist atemberaubend schön. Ein paar Tage reichen nicht aus, hinterlassen aber bleibenden Eindruck. Traben-Trarbach ist ein Edelstein im Geschmeide der Uferstädte. Liebevoll bewahrt und kühn modernisiert, gehen alte und neue Zeiten eine bezaubernde Liason ein. Um die Jahrhundertwende verliebte sich der Berliner Architekt Bruno Möhring in das Moselstädtchen und erbaute hier eine Jugendstil-Perle nach der anderen. Vielleicht ist das Hotel Bellevue die prächtigste davon – wer will darüber streiten?

Das Haus am Ufer der Mosel hat das Flair der guten alten Zeit bis ins Detail bewahrt – jener Zeit vor den Weinbrandbohnen. Die Fenster stammen zum Teil noch aus derselben Produktion wie die des deutschen Pavillons der Pariser Weltausstellung.

Bremm: Den Calmont im Rücken bietet sich ein spektakulärer Ausblick auf die Moselschleife.



Zwei der kulinarisch-touristischen Highlights des Moseltals sind die Gerichte des „Beckers“ und der Blick aus den Fenstern des Hotels Bellevue in Traben Trarbach.



Fotos: Eckhard Supp, Elisabeth Herrmann



Uhren, Schlüsselkasten, Bilder – alles Originale. Selbst der Aufzug knarrt hölzern, als erinnere er sich mit Wehmut an die Zeit der Schrankkoffer. Im Terrassenrestaurant „Belle Epoque“ stehen Gerichte wie der am Knochen gebratene Hunsrucker Rehrücken oder das Filet von französischen Felchen auf der Speisekarte. Gerichte wie aus dem Rezeptbuch kaiserlicher Köchinnen. Ich weiß, wovon ich rede; meine Großmutter väterlicherseits, also nicht die mit den nackten heidnischen Göttern, kochte ja einmal für Wilhelm II., und das war mit Sicherheit ein Höhepunkt in beider Leben.

Ziemlich retro, ziemlich gut. Dass die Mosel auch rocken kann, dafür sorgen Leute wie Sternekoch Wolfgang Becker und seine Frau Christine. Vor den Toren Triers haben sie einen Spagat geschafft, der andere schier zerreißen würde: Ihr „Beckers“ ist nämlich eigentlich ein zauberhaftes, traditionelles Winzerhotel. Mit geranienbeblühten Balkons und ruhigen Feriengästen, mit Herren in genschergelben Pullundern und ausladend behüteten Damen. Der neue Anbau ist dagegen ein kühner architektonischer Wurf, ein quadratischer Granitblock mit puristischem Innenleben. Das kleine Dörfchen muss den Atem angehalten haben, als ihm dieser Klotz hier wie ein Ufo vor die Füße fiel. Aber genau dieser Kontrast zur allgegenwärtigen Lieblichkeit ist eine Wohltat und zieht junge Gäste an, die auf Geranien pfeifen. Die Weine sind elegant und rassig, abgefüllt in tiefdunkeltürkis schimmernde Flaschen. Der Nachmittag gehört weißen Sofas unter freiem Himmel, Lounge-musik und einer friedlichen Koexistenz von Traditionalisten und hippen Jungvolk. Wenn sich schon die Geister an der Architektur scheiden – Beckers Weine und die Speisekarte des Restaurants vereinen sie wieder.

Es sind die Häuser. Die Güter. Die Keller, die verändert werden. Das Alte bewahren, aber dem Neuen die Türen und Fenster öffnen. Gerne auch mal eine Wand. Was Markus Molitor aus dem Haus Klosterberg in Bernkastel-Wehlen gemacht hat, bekam 2012 den Architekturpreis Wein. „Sparsame Eleganz, die die historische Dimension des Weingutes betont, ohne die Integration der modernen Elemente zu verschweigen“ – schöner als die Jury könnte auch ich es nicht ausdrücken. Es geht in



Zwar hat der Mosel-Weinbau sich modernisiert, das klassische Landschaftsbild ist aber – wie hier in Zell – über weite Strecken unverändert geblieben.

die ehemalige Packhalle, auf dem Hof werden gerade neue Flaschen angeliefert. Molitor ist beim Abfüllen eines Bernkasteler Bratenhöfchens oder einer Zeltinger Sonnenuhr; bei der Weinprobe im Haupthaus schaut er nur kurz vorbei. Ein Typ wie der junge John Wayne, hochgewachsen, kräftig, mit wiegendem Gang, rauchiger Stimme und einer Golduhr am Handgelenk, die man gemeinhin als „Hugo“ bezeichnet. Zum Wein muss er nicht viel sagen, der spricht für sich. Drei Mal hundert Parkerpunkte schaffen Legenden. Doch auch die müssen Jahr für Jahr neu erarbeitet werden.

**M**olitors Frau Eike Kaspari führt souverän vom „easy drinking“-Weißburgunder über den „Terrassenwein“ – damit ist keine Lage, sondern das Plätzchen im Liegestuhl gemeint – hin zu den Auslesen. „Da ist Dampf dahinter“, lobt Molitor die 2011er Erdener Treppchen Auslese, ein Hammer für 76 Euro die Flasche „... Salzigkeit, Schmelz, sehr reife Frucht.“ Mag alles sein, aber wirklich eine Wucht ist das „klassische Möselsche“, wie die Zeltinger Sonnenuhr Spätlese liebevoll kredenzt wird. Hundertjährige Reben sind es, die diesen Wein übers Zuckersüße hinausheben. Vom Schlossberg gibt’s dann auch nur ein Fingerhütchen; bei 111 Euro für die halbe Flasche kein Wunder. Franzen, Becker, Molitor ... Die ganz Jungen, die ganz Verrückten, die Prominenten wie Günther Jauch

und die noch nicht so Prominenten. Dann wieder die, die auf Prominenz pfeifen und im Schweiß des Angesichts die mörderischen Steigungen Lage für Lage zurückgewinnen. Der knorrige Korkenzieher bekommt jetzt doch noch einen Ehrenplatz – für meinen Moselwein, der so gar nichts mehr mit den „süffigen Tröpfchen“ meiner Kindheit zu tun hat.



Die in Marburg geborene Schriftstellerin und Drehbuchautorin Elisabeth Herrmann wurde einem breiteren Publikum durch die Verfilmungen ihrer Romane „Das Kindermädchen“, „Dorf der Mörder“ oder „Der Mann ohne Schatten“ bekannt. Für enos portraitierte sie zuletzt Hardy Rodenstock.

## Reisetipps

### BECKERS

Olewiger Straße 206  
54295 Trier  
www.beckers-trier.de

### JUGENDSTILHOTEL BELLEVUE

An der Mosel 11  
56841 Traben-Trarbach  
www.bellevue-hotel.de



# KOMMT EIN VOGEL...

■ *mit Fotos von Gerhard Launer*

**D**eutschlands Weinberge gehören zu den schönsten der Welt. Das ist bekannt. Am schönsten aber sind sie aus der Vogelperspektive, aus der Gerhard Launer, einer der besten deutschen Luftbildfotografen, sie im Laufe seiner Tätigkeit immer wieder zu sehen bekommt. Besonders aus der Höhe erschließt sich die ästhetische Struktur der Kulturen, wird der feingewebte Teppich aus Rebstöcken, Drahtrahmen und Wegen sichtbar. Gerade im Winter, wenn Schnee liegt, wie hier bei Weinstadt-Strümpfelbach im württembergischen Remstal an den Hängen des Schurwalds. Dann wirken die kleinen Weinbergshütten aus der Luft wie verlorene Legosteine und die klaren, harmonisch geschwungenen Linien wie die Entwürfe eines Designstudios oder Modeateliers.





Am schönsten sind die fränkischen Flickenteppiche aus Wäldern, Rebzeilen und Bächen, Straßen, Höfen oder Dörfern im Herbst. Dann werden vor allem in den Morgen- und Abendstunden die Farben dicht, die Schatten lang, und über die Weinbergsstrukturen legt sich wie ein ästhetischer Filter das modellierende Licht. Ob am Hang des Steigerwalds wie hier bei Iphofen, ob bei Castell, Randersacker oder Escherndorf – Franken bietet zu dieser Jahreszeit ein besonders spektakuläres Bild. Eines zum Schwelgen und Träumen.

Romantik pur verspricht das Bild der barocken Weinbergskirche „Zum Heiligen Geist“ in Pillnitz bei Dresden. Einst war sie der Ersatz für die Pillnitzer Schlosskirche, die im frühen 18. Jahrhundert auf Anordnung Augusts des Starken der Erweiterung des Schlosses weichen musste. Ihr Schöpfer war Matthäus Daniel Pöppelmann, der Architekt des Dresdener Zwingers. Zwar ist die Kirche nach aufwändiger Restaurierung heute in untadeligem Zustand, aber das gilt nicht für Elbhängeparzellen in der Umgebung. Zum Glück lässt der rasche Blick aus dem Flugzeug solch kritische Detailbetrachtung kaum zu.









Gern sagt man den Strömen einen Einfluss auf Reben und Weine nach. Tatsache ist, dass in den kühleren Weinbaugebieten weniger die Flussnähe als vielmehr die südliche Ausrichtung und die Neigung der Hänge entscheiden. So kommen die Trauben in den Genuss der wärmenden Sonne, und wenn die Böden die Wärme dann speichern, wie hier in zwischen Bacharach und Steeg am Mittelrhein, dann stehen die Stöcke auch ein, zwei Kilometer vom Flusslauf entfernt richtig.

Bereits in den 1950er Jahren wurde, zunächst zaghaft, dann immer radikaler, begonnen, die Fluren an den Hängen des badischen Kaiserstuhls zu bereinigen. Der Wildwuchs aus steilen Hängen und kleinen Terrassen musste großflächigen Anlagen weichen, wie hier zwischen Vogtsburg und Oberbergen, bei deren Anblick man heute spontan nach dem Tortenheber greift. Selbst vor zum Berg hin geneigten Flächen schreckte man nicht zurück. Merkte zu spät, dass sich der Frost in ihnen sammeln konnte. Dass mit dem Lineal gezogene Weinbergsflächen nicht unbedingt mit Weinqualität kompatibel sind, lernten die Winzer aber dann doch, und so bringt das Gebiet heute einige der schönsten badischen Weine hervor.

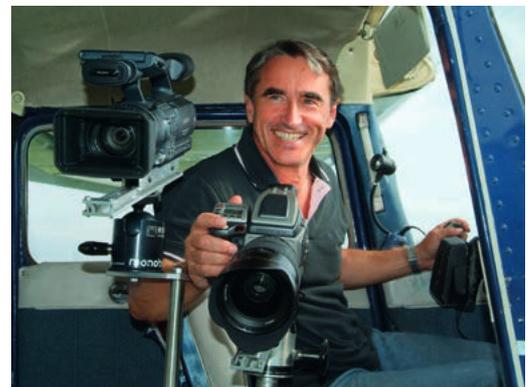








Sorgfältig gezogen, zu mutigen Strukturen geordnet oder archaisch gewachsen – so präsentieren sich Rebflächen in fast allen deutschen Anbaugebieten. Ob im mainfränkischen Großheubach am Busigberg (o.), im Ortsteil Zell von Zellertal am rheinland-pfälzischen Donnersberg (li. u.) oder im ebenfalls mainfränkischen Klingenthal (re. u.): Kein Weinberg sieht aus wie ein zweiter. Größe, Muster, Neigung, Bestockung – alles findet sich in unzähligen Kombinationen und Variationen. Ob aus all diesen Anlagen auch guter Wein kommt, ist dann allerdings weniger dem geometrischen Raster, sondern vielmehr dem Geschick des Winzers geschuldet.



Aufgrund eines Unfalls musste der 1949 geborene Gerhard Launer die vorbestimmte Karriere als Musiker aufgeben und studierte Grafikdesign. Schon während des Studiums erlangte er seine Pilotenlizenz und machte die Luftbildfotografie zum Beruf. Dabei überquerte er in einer einmotorigen Maschine den Nordatlantik in beiden Richtungen. Viele Buchveröffentlichungen und Ausstellungen machten Launer weit über seine fränkische Heimat hinaus bekannt.



Lebensader oder nur unwillkommene Unterbrechung der Rebflächen? Beim Anblick des Mains in Höhe der Flussaue zwischen Sommerach und dem Dettelbacher Ortsteil Neuses erübrigt sich diese Frage. Die Mainaue fügt sich hier so harmonisch ins Gesamtbild ein, dass man glauben könnte, der Fluss brauche nach den dramatischen Schleifen zwischen Volkach und Escherndorf erst einmal eine Verschnaufpause, bevor er sich wieder Richtung Rhein auf den Weg macht.







Noch einmal Franken, aber wieder ein anderes Weinbergskonzept. Am Klingenberg Schlossberg stehen die Reben in einem Clos, einer durch Mauern, Hecken oder Wege klar gegenüber benachbarten Weinbergspartellen abgegrenzten Fläche. Der Begriff Clos, deutsch „geschlossen“, stammt aus dem französischen Burgund, wo sich einige der berühmtesten Grand-Cru-Lagen als Clos bezeichnen dürfen: Clos de la Roche, Clos de Tart, Clos de Vougeot, Clos des Lambrays ... Der bekannteste deutsche Clos ist der ausschließlich mit Riesling bestockte Rheingauer Steinberg in Hattenheim, der zum weltberühmten Kloster Eberbach gehört.



Burgen und Schlösser sind die historische Kulisse für viele der bekanntesten deutschen Weinbergslagen, ob es sich nun um das 1672 errichtete Spitzhaus im sächsischen Radebeul (li. o.) handelt, das sich August der Starke zum Lustschlösschen umbauen ließ, um Burg Gutenfels oberhalb Kaub am Rhein (re. o.), deren Ursprünge auf das Jahr 1220 zurückgehen, um die vermutlich noch ältere, aber im Lauf der Geschichte mehrfach zerstörte Burg Ebernburg in Münster am Stein (li. u.) oder schließlich um die wehrhafte Reichsburg, das Wahrzeichen von Cochem an der Mosel (re. u.) und älteste der vier abgebildeten Gemäuer.









Sie ist ein Klassiker deutscher Weinlandschaften, ihr Bild darf in keinem Kalender, in keinem Reise-  
prospekt fehlen: die Moselschleife von Zell-Kaimt, die vielleicht eine der spektakulärsten, aber nicht die  
einzige ihrer Art ist. Bremm, Traben-  
Trarbach, Piesport/Minheim oder  
auch Leiwen sind ihre Geschwister.  
Was auch zur Landschaft des Mosel-  
tals gehört, sind die Brücken, die den  
Fluss überspannen. Eine von ihnen,  
noch nicht einmal fertig gebaut,  
sorgt schon seit Jahren, wenn nicht  
Jahrzehnten für heftige Polemik:  
die Hochmoselquerung zwischen  
Zeltingen und Ürzig. Viele der Winzer  
aus Wiltingen an der unteren Mosel  
können über den Streit nur lachen:  
Obwohl bei ihnen ein ähnliches  
Monstrum schon seit Jahrzehnten  
den Fluss überquert, wachsen in  
dessen Schatten, am Winninger  
Uhlen, einige der besten Rieslinge  
weltweit.



# Signore con gusto

■ von Fenna Williams

„Er stirbt ... er stirbt nicht ... er stirbt ... er stirbt nicht.“

Maiga warf die Überreste der Margerite enttäuscht aus dem Fahrerfenster des Mercedes. Gut, starb Achim eben noch nicht. Bekam er eine weitere Chance. Wie schon so oft. Sie war einfach zu gutmütig, zu geduldig. Brachte ihr Job mit sich. Herumkutschieren und warten, warten, warten auf den Herrn und Meister, der sagte, wo es langging.

**M**aiga warf einen Blick auf die Uhr am Armaturenbrett. Achim war jetzt seit knapp zwei Stunden in diesem Weingut, dem neunhundertstiebenundneunzigsten, seit er angefangen hatte, für Weltweitwein & Co. zu arbeiten. Es war das zweihundertstiebenzigste in Italien und das achtzehnte im Euganeischen Hügelland

Venetiens, mit dem er zum Abschluss kam. Nein, ihre Zählung war nicht korrekt. Bisher hatte ihr Gatte in den Colli Euganei erst sechzehn Winzer Verträge unterschreiben lassen.

Die Tragweite dieser Unterschrift würde sich den Betroffenen erst erschließen, wenn es für sie zu spät war. Achim und sein Arbeitgeber planten nichts weniger, als diese international unterrepräsentierte Weinbauregion im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde sein zu lassen. War der Bedarf dann geschaffen, würden sie an der Preis-



schraube drehen und, dank cleverer Exklusivverträge, den Löwenanteil des Gewinns einfahren. Ihre Verschleierungstaktik hatte bei den meisten Winzern hervorragend gewirkt, aber ein Betrieb hatte Achims Offerten widerstanden.

Maiga grinste breit. Seit sie das erste Mal beim Weingut Signore con Gusto auf den Hof gefahren war, hatte sich ihr Leben entscheidend geändert. Nein, korrigierte sie sich abermals, nicht ihres. Achims hatte sich geändert. Er wusste es nur noch nicht.

Achim kam federnden Schrittes aus dem Haus, den unterschriebenen Vertrag in der Hand. Der wievielte Abschluss war das jetzt? Seine Frau würde das wissen; sie führte Buch darüber, wie triumphal sich seine Colli-Euganei-Kampagne anließ. Einheimische Rebsorten wie Serprino, Gelber Muskateller und die Pinella-Traube würden durch ihn eine weltweite Anhängerschaft finden, und er konnte endlich einen Schlusspunkt unter seine Wanderzeit setzen. Kein Zweifel: Dieser Erfolg würde ihm einen Sitz in den oberen Etagen seiner Firma beschern. Um seine Leidenschaft für die Region glaubhaft zu untermauern, war es allerdings unerlässlich, hier ein eigenes Weingut zu erwerben. Ein Weingut wie das von Laura und Clara Gustolfo. Er hatte den beiden Winzerinnen bereits heimlich eine hübsche Überredungssumme angewiesen. Clara, die jüngere der beiden Schwestern und durchaus ansehnlich, hatte ihm signalisiert, wie dringend sie einen Investor suchten – und er war bereit dieser Mann für sie zu sein.

### MAIGA GRINSTE BREIT, IHR LEBEN HATTE SICH ENT- SCHEIDEND GEÄNDERT

Er atmete genüsslich aus. An diesem Weingut war nichts zu ändern, außer der Besitzurkunde. Sogar der Name des Anwesens wurde ihm gerecht: Signore con Gusto – der Herr mit Geschmack. Konnte es ein passenderes Motto für seinen eigenen Wein geben?

**K**ein Zweifel: Auch dieser Vertrag musste heute noch unter Dach und Fach kommen. Mit ein paar zusätzlichen Scheinchen in der Hand würde den Besitzerinnen klarwerden, wie gut es für sie war, dass

er sich ab jetzt um sie kümmerte – und sie sich im Gegenzug um Maiga. Schließlich wusch eine Hand die andere.

Er öffnete die hintere Wagentür und ließ sich schwer in den Fond fallen. Sieger fahren nicht selbst, Sieger haben Chauffeure.

Achim warf einen Blick auf den Fahrersitz, wo Maiga wieder einmal vor sich hinzuträumen schien. Welche Chauffeuse gondelte eigentlich ständig durch Wolkenkuckucksheime, statt ihr Auto zu wienern? Seine Frau konnte froh sein, dass sie für ihn arbeitete und nicht für irgendeinen gestrengen Arbeitgeber.

„Wir können weiterfahren“, riss er seine Gattin aus ihren Gedanken und registrierte unmutig, wie lange es dauerte, bis sie endlich nickte. Sein nächster Satz galt ihr und ihrer früheren Tätigkeit ebenso



wie dem eigentlichen Objekt seiner Beschwerde. „Warum sind manche Winzer nur so schwer von Kapee? Dieser hat ewig gebraucht, bis er unterschrieb. Und dabei sind seine Weine nicht einmal besonders bemerkenswert. Wenn die Euganeischen Hügel im internationalen Liederkreis außergewöhnlicher Weinanbaugebiete mitsingen wollen, sollten sich einige der Winzer dringend eine Stimmgabel kaufen.“ Achim schlug sich auf die Schenkel. „Gut, das ist gut: Liederkreis, mitsingen, Stimmgabel“, zählte er noch einmal auf. „Das solltest du notieren, Maiga, damit können wir die Werbekampagne lostreten.“

„Selbstverständlich mit dem Hinweis, dass wir nur die besten Tenöre im Angebot haben“, hörte er sie murmeln. Offensichtlich hatte sie die Genialität seines Vergleichs zwischen Musik und Wein nicht zur Gänze begriffen. Dabei lag es auf der Hand: Italien, Oper, Wein, Weib, Gesang – das war sozusagen ... Gleichklang.

„Wir sollten zusätzlich deutlich machen, dass Weingüter, die unseren Qualitätsstandards nicht entsprechen, mit großzügigen Krediten und Knowhow ausgestattet werden, um doch noch bis zum hohen C zu gelangen.“ Achim machte eine ausladende Handbewegung. „Wir wollen schließlich nicht, dass einer meiner Konkurrenten sich einmischt und eigene Parolen ausgibt.“

„Wie könnte das sein?“, fragte Maiga erstaunt und zeigte dabei endlich einmal echtes Verständnis. „Ich dachte, du bist der Trend.“

„Da hast du natürlich recht, meine Liebe, ich will aber trotzdem sicher sein, dass keiner auf meinen

Wegen wandelt. Ausgetretene Pfade sind nicht meine weltweite Weinwelt ...“ Maiga würde auch dieses Bonmot nicht zu goutieren wissen – ihr fehlte nun einmal seine Klasse. Genau deshalb hatten sie sich auseinandergelebt. Da war es nur folgerichtig,

dass er die Vokabel ›gelebt‹ endlich in seinem Sinne interpretierte. Aus seinem Leben würde er Maiga streichen und aus ihrem ... das Leben.

Maiga lächelte müde. Sie wusste, was Achim nach erfolgreichem Vertragsabschluss von ihr erwartete. Lob, Beifall, Bewunderung – und viel davon. „Kein Zweifel, Achim, dir kann keiner das Wasser reichen“, sagte sie deshalb und wünschte sich hinzuzufügen: „... aber Schierlingssaft, Schierlingssaft wäre schön.“

## MAIGA WÜRDEN AUCH DAS NICHT VERSTEHEN – IHR FEHLTE SEINE KLASSE

en hätte sie schon damals besorgen sollen, als Achim mit der Nachricht nach Hause kam, dass er sich ein Auto mit Chauffeur verschafft hatte und ihr einen krisensicheren Job. Es hatte eine Weile gedauert,

bis sie den Zusammenhang dieses Arrangements verstand. „Du musst nicht mehr raus in den Winger, ist das nicht schön? Ab jetzt können dir Wind und Wetter egal sein, du kannst im Trockenen sitzen und hast doch ständig wechselnde Aussicht.“ Er hatte ihr auf die Schulter geklopft wie einem alten Kumpel. „So schlagen wir zwei Fliegen mit einer Klappe: Ich komme ausgeruht bei den Win-



zern an, kann verkosten, ohne Angst um meinen Führerschein zu haben – und du sitzt nicht mehr allein zuhause.“



Sie erinnerte sich genau, dass sie den Mund damals nur aufgemacht hatte, um nach Luft zu schnappen, dann aber dennoch tat, was er wollte. Überall und äußerst geduldig. Damit musste endlich Schluss sein. Sie würde nur noch einen letzten Versuch

der Verständigung wagen.

Maiga räusperte sich. „Du wolltest fünfzehn Winzer für die Firma gewinnen, jetzt hast du schon siebzehn überzeugt. Findest du nicht, wir sollten jetzt einmal nur an uns denken? Warum setzt du dich nicht zu mir nach vorne und wir zwei brausen durch bis an die Adria. Wir suchen uns ein schnuckeliges Hotel bei Rimini und genießen zur Abwechslung einmal Sonne, Sand und Strand. Und dabei überlegen wir uns, ob wir unser altes Leben wieder aufnehmen. Auf unserem kleinen Weinberg.“ Sie sah ihm direkt ins Gesicht und dachte: „Du hast es in der Hand: Rimini sehen – und leben.“

„Hast du getrunken?“ Ihr Mann betrachtete sie kritisch. „Du weißt, du darfst im Job nicht trinken.“

Maiga blinzelte. Diese Antwort machte die Sache ein-

fach und sie antwortete patzig: „Was hätte ich denn trinken sollen? Du sagst doch immer, aus tausend Weinen würden es höchstens zehn Prozent in deinen Weinkeller schaffen, die anderen wären des

Trinkens, geschweige denn des Aufhebens, nicht wert. Da war es doch nur konsequent von mir, heute trocken zu bleiben, oder?“

Sie liebte es, wenn Achim seine Lippen zusammenpresste und dabei den linken Mundwinkel Richtung Ohr zog. Ein sicheres Zeichen, dass sie ihm auf die Nerven ging, und je häufiger das geschah, desto weniger Skrupel blieben ihr, aus der Rolle der geduldigen Ehefrau in die einer stolzen Winzerin der Euganeischen Hügel zu schlüpfen. Jetzt zahlte es sich aus, in allen Semesterferien der Weinbauschule in Italien gejobbt und dabei die Sprache des Landes gelernt zu haben. Sie erinnerte sich genau, als sie auf ihrer Arbeitssuche zum ersten Mal in die Colli Euganei gekommen war und die Weltvergessenheit, aber auch die sanfte Schönheit und die verblüffend vielen Sehenswürdigkeiten der Gegend kennengelernt hatte. Die Villen des Palladio, die historischen Gärten in Valsanzibio und die Dichterstadt Arquà Petrarca hatten es ihr besonders angetan. Und natürlich der Marzemino, der rubinrot ins Glas perlte, nach Maraskakirschen roch und immer heißblütiger wurde, je kälter man ihn trank. Seit kurzem kannte sie einen Ort, wo eine Variante dieses vino frizzante gemacht wurde, wie er

perfekter nicht sein konnte.

Maiga seufzte in Erinnerung an den ersten Schluck des Settimo Cielo, nach dem sie sich dem siebten Himmel tatsächlich näher gefühlt

## JE HÄUFIGER DAS GESCHAH, DESTO WENIGER SKRUPEL BLIEBEN IHR

hatte. Achim auch. Das hatte sie sofort gesehen. Ein seltenes Lächeln der Zufriedenheit hatte seinen Mund umspielt. Einen Wimpernschlag lang wirkte er wie der Mann, in den sie sich einmal verliebt



hatte. Ein Winzer mit Leib und Seele, der Laura und Clara Gustolfo für einen Wein Anerkennung zollte, der selbst auf einem Leichenschmaus vom eigentlichen Anlass ablenken würde.

**A**chim war nach dieser spontanen Gaumenfreude sofort zur Mimik der Verachtung zurückgekehrt, die seine Gegenüber stets in höchstem Maße verunsicherte. Achim konnte einen Schoppen Wein mit demselben Entsetzen an-

starren wie Todgeweihte eine Giftspritze. Je besser ihm der Wein gefiel und je günstiger er ihn einkaufen wollte, desto ablehnender wurde seine Körpersprache. Ohne es selbst zu merken, tanzte er auf diese Weise nach der Pfeife von Weltweitwein & Co., einem Konzern, dem Wein herzlich gleichgültig war und der morgen Büroklammern oder Flugzeugturbinen verkaufen würde, wenn dies höhere Rendite versprach.

Maiga ließ den Motor an und fuhr ein klein wenig zu rasant vom Hof. Sie konnte nicht mehr warten.

Sie wollte ihre Freiheit: Ihre Mitarbeit bei den Signore con Gusto. Was für ein wundervoller Name: Frauen mit Geschmack. Sie würde alles dafür tun, diesen Ge-

schmack noch zu intensivieren. Das Geld für ihren Einstieg bei den Schwestern hatte sie heimlich vom gemeinsamen Konto abgehoben, nachdem Laura ihr gestanden hatte, wie dringend die Schwestern

sich finanzielle Unterstützung für eine allumfassende Modernisierung wünschten.

Maiga warf einen kurzen Blick in den Rückspiegel, dann erlaubte sie sich ein triumphierendes Lächeln. Ja, sie hätte Laura und Clara zu keinem besseren Zeitpunkt kennenlernen können. Es war Schicksal. Auch für Achim. Vor allem für Achim.

Wo wollte Maiga denn so plötzlich hin? Wieso fuhr sie los, ohne ihn zu konsultieren, welches Fahrtziel er wünschte? Achim zog die Stirn kraus und fragte nach. Keine Reaktion. Typisch Maiga.

„Hast du mich nicht gehört?“, rief er lauter. „Ich habe gefragt, wohin du fährst!“

Jetzt war seine Alb-Traum-Gattin offenbar auf Sendung, denn sie griff neben sich auf den Beifahrersitz, nahm eine Liste vom Stapel der Weingutakten und reichte sie nach hinten, ohne auch nur eine Sekunde den Blick von der Straße zu wenden. Dem italienischen Verkehr war Maiga noch nie gewachsen gewesen; auch jetzt konnte er ihre Anspannung spüren. Achim schüttelte innerlich den Kopf. Seine Frau war sogar mit dem Job einer Chauffeurin überfordert. Da war es nur gut, wenn sie in Zukunft keine weitere Gelegenheit fand, andere Verkehrsteilnehmer mit ihren Manövern zu gefährden.

## SIE KONNTE NICHT MEHR WARTEN – SIE WOLLTE IHRE FREIHEIT

Er warf einen Blick auf die Liste. Heute würde er Schluss machen mit seiner nervenaufreibenden Arbeit – und mit Maiga. Aber bis dahin war es besser, so zu

tun, als sei alles wie immer. Auch wenn es unwahrscheinlich war, dass sie bei ihrer geistigen Konstitution Verdacht schöpfte, wollte er keinen Anlass zu unnötigen Diskussionen geben. „Sind auch wirk-



lich alle Weingüter auf diesem Blatt noch ohne internationalen Exporteur? Nicht auszudenken, wie peinlich es wäre, Verhandlungen aus einer Position der Schwäche heraus zu führen“, sprach er Maiga deshalb erneut an. „Hast du gut recherchiert?“

„Akribisch“, antwortete sie. „Deshalb geht es jetzt auch von Teolo nach Arquà Petrarca, direkt zum Weingut Nummer Neunzehn. Auf dem Weg kommen wir übrigens genau bei Laura und Clara Gustolfo vorbei ...“

Achim jubilierte innerlich. Maiga hatte soeben selbst über ihr Schicksal entschieden.



ut“, sagte er und bemühte sich um einen gelangweilten Tonfall. „Dann werden wir es ein letztes Mal bei diesen Frauen probieren. Ich wage allerdings zu bezweifeln, dass die zwei meine Bemühungen um ihre Zukunft wirklich wert sind.“

„Oh, doch, das sind sie, das sind sie!“, hätte Maiga am

liebsten laut gerufen, hielt sich aber im Zaum. Im Kopf ging sie die nächsten Schritte noch einmal genau durch. Es musste gelingen. Sie hatte jede Notwendigkeit bedacht, jede Vorkehrung getroffen. Wieso glaubte ihr Göttergatte eigentlich, sie wäre zu keiner Eigeninitiative fähig?

Er tat ihr fast leid. Niemand würde ihn vermissen. Wer sich mit dem ihm anvertrauten ›Überzeugungsgeld‹ für mindestens zwanzig Winzer nach Surinam absetzte, einem Land, mit dem keine Auslieferungsverträge bestanden, dem weinte selbst

Weltweitwein & Co keine Träne nach. Der Hinweis Lauras, dass man Achim ... entsorgen und ihn durch eine fingierte Flucht nach Lateinamerika auch noch problemlos aller seiner Konten berauben konnte, war im wahrsten Sinne des Wortes Gold wert.

Maiga drehte kurz den Kopf, um zu sehen, ob Achim bereits schlief. Wie ein Baby in einem Kinderwagen schlummerte er schon nach kurzer Schuckelei sofort ein. Heute trug er sogar ein geradezu beseligtes Lächeln auf den Lippen.

Da er strikt gegen die Einengung der eigenen Person durch Sicherheitsgurte war, spielte Maiga einen Moment mit dem Gedanken scharf zu bremsen und ihn so mit voller Wucht gegen die Rückenlehne des Beifahrersitzes zu katapultieren, um ihm durch den Aufprall des auffahrenden Autos einen Genickbruch zu bescheren. Dann entschied sie sich aber für ihre eigene Unversehrtheit und die Sicherheit der Insassen der Autos in ihrem Gefolge. Und für Lauras ursprünglichen Plan.

Laura und Clara standen am Tor und hielten sich an den Händen. „Die beiden verspäten sich“, sagte Clara und ihre Stimme zitterte leicht. „Keine Angst, die kommen“, erwiderte Laura im Brustton der Überzeugung. „Darauf kannst du Gift nehmen.“

Clara lachte befreit, ihre Nervosität war wie weggeblasen. „Nein“, sagte sie. „Das überlassen wir allein unseren beiden Gönnern.“



Foto: Sarah McDonald

Die Wiesbadener Autorin Fenna Williams wurde vor allem durch ihre Krimis um die Geisterjägerin Dona Holstein bekannt. Über sich selbst sagt sie, vier Passionen zu haben: Schreiben, Shakespeare, Single Malt und den Wunsch, diese drei zu verbinden.

# Teller trifft Keller

von Thomas A. Vilgis

**D**as Kombinieren von Weinen und Speisen auf eine solide, wissenschaftliche Basis zu stellen, ist eine wahre Sisyphusarbeit. Teller und Glas verströmen ja schon hunderte Aromen, die bei dieser Übung unter einen Hut gebracht werden wollen. Das führt dann oft dazu, dass das Zusammenspiel der eigentlichen Basisgeschmackswahrnehmungen ohne Beachtung bleibt.

Speisen reizen die Zunge in der Regel mit unterschiedlicher Gewichtung in allen fünf Geschmacksrichtungen – süß, sauer, salzig, bitter und umami –, während beim Wein meist nur süß, sauer und bitter zusammen mit der über den Trigeminus wahrgenommenen Adstringenz zur Geltung kommen. Die Geschmackseindrücke werden dabei von Molekülen beziehungsweise Molekülteilen ausgelöst, die wasserlöslich sind wie etwa Zucker, Salze, Säuren und Glutamat (Glutaminsäure). Selbst Bitterstoffe und Adstringenz auslösende Substanzen wie Phenole und Tannine sind (schwach) wasserlöslich. Kompliziert wird die Sache dadurch, dass die geschmacklichen Effekte dieser Substanzen nicht einfach addierbar sind, sondern sich gegenseitig verstärken oder abschwächen können.

Auf der Basis dieser Feststellungen lässt sich über das Paaren beziehungsweise Kontrastieren oder besser das Auf-der-Zunge-Balancieren von Geschmackseindrücken nachdenken. Der grundlegende Parameter, sozusagen der Startpunkt der Überlegungen, muss dabei die Säure des Weins sein. Der pH-Wert von Weinen liegt immer zwischen 2,9 und 4, ganz gleich, wie viel Restzucker sie enthalten. Säuren wirken ja geschmacklich unterschiedlich sauer: Weinsäure ist „stark“, Äpfelsäure „schwächer“, Milch-, Essig- oder Bernsteinsäure noch „schwächer“. Der saure Geschmack wird dabei von Wasserstoffprotonen, positiv geladenen Wasserstoffkernen, ausgelöst. Die Art, wie leicht oder schwer sich diese Protonen vom Molekülrest „absetzen“, bestimmt die Stärke und Intensität der Säure – sie wird im erwähnten pH-Wert ausgedrückt.

Trifft nun säuerlich abgeschmecktes Essen auf Wein, so beeinflussen sich die unterschiedlichen Säuren

gegenseitig. Schwache Säuren im Essen lassen den Wein milder, weniger trocken, etwas weniger sauer erscheinen. Starke Säuren, z.B. die Oxalsäure von Spinat oder Pflaumen, machen ihn „rauer“; dabei wird die Oxalsäure immer dominieren, die Säuren im Wein haben kaum eine Chance, sich gegen sie zu wehren. Sie benötigen dafür molekulare Partner, etwa deutliche Restsüße im Wein.

Die sperrigen, stark wasserbindenden Zucker süßlicher Speisen kämpfen vor allem mit Polyphenolen und Tanninen um Wasser. Diese umgeben sich im Wein ja mit Wasser, und der Zucker entreißt ihnen dieses wieder. Besonders in alkoholreichen Weinen fallen deshalb die Phenole rascher aus, der Wein wirkt adstringierender, bei gleichbleibender Maskierung von Bittertönen: Süße verlangt deshalb tanninärmere Weine.

Salz im Essen lässt Wein dagegen weniger adstringierend erscheinen, Bitternoten treten mehr in den Hintergrund, die Weine wirken weniger trocken. Natriumchlorid alias Kochsalz teilt sich in positive Natrium- und negativ geladene Chlorid-Ionen. Diese Ionen scharen wegen ihres im Vergleich zu Protonen größeren Durchmessers Wasser um sich und setzen sich zwischen die schlechter wasserlöslichen Tannine und Phenole. Diese werden dadurch besser „eingebunden“ und treffen mit Verzögerung auf die Zunge: Der Wein wirkt geschmeidiger. Gleichzeitig werden mehr Aromen aus der wässrigen Lösung ausgesalzen: Der Wein wird fruchtiger.

Last but not least: Der Geschmack umami wird durch freie Glutaminsäure verursacht. Deren Wechselwirkung mit ihrer molekularen Umgebung, also mit den anderen Geschmacksauslösern, hängt stark vom pH-Wert ab. Glutaminsäure ist ein Zwitter-Ion, das bei einem pH-Wert von 3,2 elektrisch neutral wird und somit seine Umgebung nur wenig beeinflusst. Da der pH-Wert des Weins in diesen Bereich fällt, verändert Glutaminsäure den Weincharakter kaum.

Beachtet man beim Wein-Food-Pairing also dieses grundlegende molekulare Zusammenspiel der verschiedenen Geschmacksträger, lassen sich spannendere Kombinationen entwickeln: Wir gehen genussreichen Zeiten entgegen.

# Nomen est confusio

von Eckhard Supp

**W**as wurde nicht über die Zeiten hinweg alles in die Namen von Rebsorten hineingeheimnist? Oder auch schlicht ausgeblendet. So rätselte man lange Zeit, woher etwa der Name der Rotweinsorte Cabernet Sauvignon stammen könne. Der war in diesem Fall bereits die Lösung des Rätsels, denn die Paradesorte des Bordeaux-Gebiets ist das Resultat einer wohl spontanen Kreuzung zwischen dem roten Cabernet franc und dem weißen Sauvignon blanc. Einfach, oder? Und doch bedurfte es der modernen Genanalyse, um auf diese Lösung zu kommen.

Viele unserer bekannten oder weniger bekannten Rebsorten verbergen in ihrem Namen ihren tatsächlichen geographischen Ursprung. Der süditalienische rote Aglianico verweist über das in ihm verborgene „ellenico“, deutsch „griechisch“, auf seine Herkunft, und eine der ältesten Rebsortenfamilien, die Malvasia, leitet ihren Namen von der Inselstadt Monemvassia alias Malfasia vor der Küste des Peloponnes ab.

Wenig aufschlussreich scheint dagegen zunächst der Name des griechischen Agiorgitiko – jedenfalls für den, der nicht weiß, dass Agios Georgios der ursprüngliche Name der korinthischen Stadt Nemea war. Gänzlich in die Irre führen auch Namen wie der des elsässischen Tokay Pinot gris, der rein gar nichts mit dem ungarischen Tokajer zu tun hat, sondern hinter dem sich unser Grauburgunder alias Pinot grigio oder auch Ruländer verbirgt. Klar, auch der Traminer trägt den Namen eines Ortes – in diesem Fall den einer Südtiroler Weinbaue-

meinde. Von dieser Tatsache jedoch auf den Ursprung der Sorte zu schließen, wäre ein Fehler. Die stammt nämlich vermutlich aus Ägypten oder dem antiken Griechenland.

Warum den Italienern ausgerechnet die Farbe des Blutes von Jupiter – italienisch „sangue di Giove“ – zur Benennung ihrer früher meist recht farbschwachen Paraderesorte Sangiovese diete, ist uns heute genauso wenig verständlich wie der Name des meist floral und „süßlich“ duftenden Muskateller, der auf den Moschusduft, lateinisch „muscatum“, zurückgeht.

Noch verwirrender wird das Spiel, wenn renommierte Sorten „fremdgingen“, sprich wenn ihre Namen fälschlich verwendet wurden. Ein illustres Beispiel dafür ist der Riesling, der für eine Reihe eher schwächerer Sorten herhalten musste, allen voran der austro-hungarische Welschriesling, italienisch Riesling italico und ungarisch Olaszrizling. Das „Welsch“ bezieht sich übrigens auf das althochdeutsche „wal(a)hisc“, was so viel wie romanisch bedeutet. Australier und Südtaliener nutzen den renommierten Riesling sogar, um die Weißweinsorte Crouchen aufzuwerten, und nannten diese wahlweise Clare, Cape oder Paarl Riesling.

Und ja, auch die Schweizer tun bei diesem Spiel kräftig mit: Bei ihnen wird der urdeutsche Silvaner zum Johannisberg Riesling, während man in der deutschen Heimat des Silvaners, in Franken, den Rivaner ursprünglich als Mainriesling bezeichnete. Immerhin war da der noble Namensbestandteil aber noch Hinweis auf eine der beiden Elternsorten, aus denen dieser Rivaner gekreuzt wurde.



## GÖTTER-DÄMMERUNG

Dass immer wieder mal der Niedergang der Weinkritik konstatiert oder prognostiziert wird, überrascht heute kaum noch einen Weinfreund oder -profi. Forscher der Universität im südaustralischen Adelaide glauben allerdings jetzt offenbar, die Arbeit der Weinkritik in Zukunft ganz auf Maschinen übertragen zu können. Mithilfe „elektronischer Zungen“, deren Sensoren aus Gold-, Platin- und Karbonelektroden bestehen, behaupten sie, Weine bald so präzise analysieren zu können, dass nicht nur das Alter des Weins, sondern sogar die Art des Fassholzes und natürlich ganz allgemein seine Qualität zuverlässig bestimmt werden können. Mehr noch: Auch die Bewertungen der bekanntesten Weinkritiker sollen mit diesen „Zungen“ simuliert und damit antizipiert werden. Seltsamerweise scheint das Ganze bei australischen Weinen nicht zu funktionieren, denn um ihre Tests durchzuführen, mussten sich die Aussies vom katalanischen Weininstitut INCAVI mit Weinmustern und Informationen sowie Verkostungsnotizen zu ihnen versorgen lassen. Oder liegt es etwa daran, dass in Australien niemand mit dieser „Erfindung“ identifiziert werden möchte? Bereits heute, so wissen die Ka-

talanen jedenfalls, sei es möglich, mit elektronischen „Zungen“ die Rebsorten von Weinen zu bestimmen. Ob die Maschinen nach vollbrachter Analyse dann auch mit der Zunge schnalzen und die Augen rollen, ist nicht bekannt.

## FROSTGEFAHR

Mit einer groß kommunizierten Rückrufaktion machte die norditalienische Provinco-Kellerei aus Rovereto Mitte Oktober eher unfreiwillig auf sich aufmerksam. Von der Aktion betroffen war ein Wein der Rebsorte Primitivo aus dem süditalienischen Salento-Gebiet, in dem bei internen Qualitätskontrollen durch die schweizerische Aldi Suisse AG, die den Wein seit Anfang September in ihrem Sortiment führte, Spuren von Ethylenglykol festgestellt worden waren. Ethylenglykol, ein höherwertiger Alkohol, besser bekannt als das Frostschutzmittel Glykol, war bereits in den 1980er Jahren Auslöser des österreichischen Weinskandals gewesen. Die in wässriger Lösung süßlich schmeckende Chemikalie wurde seinerzeit einer Reihe von Weinen zugesetzt, um die beim Verbraucher damals noch beliebten süßen Weinqualitäten zu niedrigen und niedrigsten Preisen anbieten zu können. Obwohl damals gerne als harmlos charakterisiert, ist Ethy-

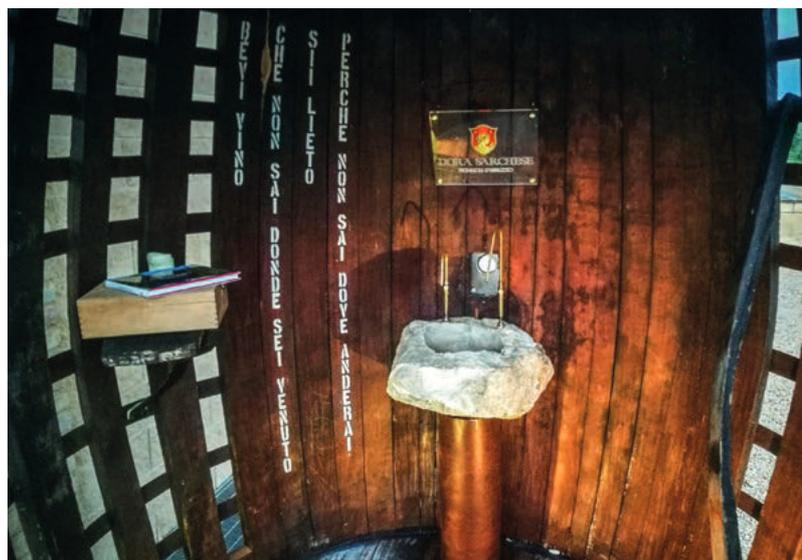
lenglykol in höheren Konzentrationen stark toxisch. Bei oraler Aufnahme von 30 Millilitern Glykol, so weiß Wikipedia, kann eine schwere, bei mehr als 100 Millilitern eine lebensbedrohliche Vergiftung die Folge sein.

## WASSER ZU WEIN

Nein, eines Heiligen bedurfte es nicht, und schon gar nicht des Apostels Thomas. Ortona, die Küstenstadt an der mittelitalienischen Adria, Ausgangspunkt des dem Heiligen gewidmeten Pilgerweges nach Rom, schaffte auch ohne göttliche Hilfe das Wunder der Verwandlung von Wein in Wasser. Hier, genauer im Stadtteil Villa Caldari, sprudelt nämlich seit Anfang Oktober Rotwein statt Wasser aus einem der örtlichen Brunnen. Anstelle des Allmächtigen oder seines Heiligen sorgt in Ortona die ortsansässige

Weinkellerei Dora Sarchese Vignaioli d'Abruzzo dafür, dass der Nektar nicht versiegt.

Dabei ist die Idee einer solchen Weinquelle nicht neu, und schon in der Vergangenheit gab es in Rom oder Venedig Brunnen, die zumindest zu bestimmten Anlässen Wein statt Wasser speien. Die Inspiration für den kontinuierlichen Weinstrom stammt in diesem Fall allerdings aus Spanien, wo sich Pilger auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela schon seit geraumer Zeit am Wein der Navarra-Kellerei Irache laben können. Über die Qualität des Weins ist nichts bekannt, aber immerhin listet der bekannteste italienische Weinführer, der Gambero Rosso, die Kellerei in Ortona mit einem Oscar für gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Was angesichts des kostenlosen Roten aus dem Brunnen auch absolut einleuchtet.





Fotos: dpa, Eckhard Supp

## FRÜCHTE MIT ZORN

Was haben das französische Burgund und der deutsche Rheingau gemeinsam? Wer jetzt auf Spätburgundertrauben tippt, hat nur teilweise Recht. Was die beiden Renommierregionen dieser Tage tatsächlich eint, ist massiver Traubendiebstahl. Im burgundischen Beaune mussten die örtlichen Polizeibehörden bis Anfang Oktober bereits vier entsprechende Strafanzeigen von Winzern bearbeiten, denen über Nacht von diebischen Kollegen ganze Weinbergspartellen abgeerntet wurden. Ein neuer Rekord!

Auch in der Rheingauge-meinde Walluf schlugen die Diebe im Oktober zu. Gleich tonnenweise karrten sie die Trauben

eines ortsansässigen Winzers ab, der sich wohl noch immer fragt, wie in aller Welt ein so dreister Diebstahl – immerhin mussten dabei zahlreiche „Ernte“helfer oder ein Vollernter samt zugehöriger Fahrzeugflotte zum Einsatz gekommen sein – unbemerkt bleiben konnte. Es ist wohl die Kehrseite des Erfolgs der Winzer in den beiden Anbaugebieten, denn nur mit Trauben erfolgreicher Regionen lässt sich wirklich Geld verdienen. Neu ist das Phänomen allerdings nicht. Gerade in den letzten Jahren wurden Traubendiebstähle in fast allen deutschen Anbaugebieten gleich im Dutzend bekannt. Ob dann demnächst auch bewaffnete Sheriffs ihre Runden zwischen den Reben ziehen?

## GLAUB NUR DER STATISTIK ...

... die du selbst gefälscht hast, ist man versucht, eine Meldung zu kommentieren, die kürzlich im Auftrag der Internet-Plattform SHARE-aCAMPER verschickt wurde. In ihr heißt es, beim Vergleich von weltweiten Weinpreisen sei Deutschland mit einem Durchschnittspreis von 10,44 € auf dem 15. Platz der untersuchten Länder gelandet. Am besten habe Paraguay abgeschnitten, wo die 0,75-Liter-Flasche 6,74 € kostete, während man in den Vereinigten Arabischen Emiraten 34,85 € auf die Ladentheke blättern müsse.

Wenn man weiß, dass in Deutschland mehr als 90 Prozent aller Weine zu Preisen unter 5 €

Weinlese im Rheingau – wo die Diebe noch Trauben übrig ließen

angeboten werden, müssen diese Zahlen zumindest verwundern. Ein genauerer Blick auf die Berechnungsmethode zeigt denn auch schnell den Haken der Geschichte: Anstatt den Durchschnittspreis als Quotienten des gesamten Weinumsatzes geteilt durch die Anzahl der in jedem Land verkauften Normalflaschen – größere oder kleinere Formate umgerechnet – zu ermitteln, suchten die Autoren der Studie in jedem Land recht willkürlich verschiedene Verkaufsstellen zusammen und ermittelten die Durchschnittspreise der von diesen angebotenen Weine. Dies aber, ohne die jeweils verkauften Mengen zu berücksichtigen. Dass dabei keine belastbaren Daten zu erhalten waren, hätte den Autoren wahrscheinlich jeder Sechstklässler erklären können.

Fast schon kabarettreif fiel dann auch die Erklärung aus, warum man eine solche Untersuchung überhaupt in Auftrag gegeben habe: „Da Wein-Wochenenden zu einem der beliebtesten Reisetrends 2016 werden, möchte SHARE-aCAMPER Reisenden die Möglichkeit geben, sich ein Reiseziel zu wählen, das ihrem Budget gerecht wird.“ Na denn, auf nach Paraguay, Panama oder Nepal!



Fotos: Eckhard Supp

# DAVID, GOLIATH UND DER PRESSKORK

Es ist ein ungleicher Kampf: Hier der David, der Weinhändler und ausgebildete Umweltschutztechniker Rolf Cordes aus dem bayerischen Mühldorf, der vor eineinhalb Jahren einen Kreuzzug gegen das Presskorkprodukt Diam begann, dort der Goliath, der Gigant der Korkindustrie Diam Bouchage, der bereits 1939 in Südfrankreich unter dem Namen Sabaté mit der Korkproduktion begann und Ende der 1990er Jahre damit prahlte, mit seinem Altec das Problem des Korkschrmeckers (TCA) definitiv gelöst zu haben. Eine Reihe von Prozessen, vor allem in den USA, besiegelten dann aber rasch das Ende von Altec, mit dem in Hochzeiten immerhin drei Milliarden Flaschen weltweit verschlossen worden waren.

**I**n den ersten Jahren des neuen Jahrtausends dann ein erneuter Vorstoß: Diam hieß der neue Presskork, mit dem man versprach, Flasche für Flasche absolut TCA-freie Weine garantieren zu können. Hintergrund dieses Versprechens war ein neuentwickeltes Verfahren, bei dem Korkmehl mithilfe von super- oder überkritischem CO<sub>2</sub> – das ist Kohlenstoffdioxid mit der Dichte einer Flüssigkeit und der Viskosität von Gas – gereinigt und anschließend gepresst wurde. Der Erfolg schien Sabaté-Diam Recht zu geben. Wurden 2005 erst 50.000 der neuen Korken ausgeliefert, waren es 2010 bereits 515.000, und 2014 wurde eine neue Anlage in Betrieb genommen, mit der zukünftig zwei Milliarden Stück pro Jahr erzeugt werden können.

Alles in Butter also? Weit gefehlt: Denn hier kommt der Auftritt von David, pardon Rolf Cordes, der den ungleichen Kampf wagte. Er detektierte in den neuen Korken einen Fehler, der für ihn weit schwerer wog als der traditionelle, unregelmäßig auftretende Korkschrmecker, da er ausnahmslos alle mit Diam verschlossenen Weine betraf. Cordes organisierte eine für seine Verhältnisse umfangreiche

Studie ([www.diam-test.info](http://www.diam-test.info)), in der er Önologen, Wissenschaftler, Journalisten, Sommeliers und Winzer Weine (und Wasser) verkosten ließ, die mit Diam in Kontakt gekommen waren – die Konterproben derselben Weine dagegen nicht. Das Verdikt der Tester – die allerdings nur zum kleineren Teil akzeptierten, in der Studie auch namentlich genannt zu werden – war fast einstimmig: Die mit Diam verschlossenen Muster schnitten geschmacklich schlechter ab als die Konterproben.

Für die einen ein ernstzunehmender Kritiker, für die anderen nur ein missionarischer Eiferer, dessen Motive gelegentlich auch wenig schmeichelhaft umschrieben werden, ist Cordes seitdem eine der umstrittensten Persönlichkeiten der deutschen Weinszene. Die am häufigsten geäußerte Kritik betrifft die – für die Kritiker unwissenschaftliche – Methodik seiner Studie. Interessant dabei ist allerdings, dass keiner von ihnen je versucht hat, den Test im Rahmen einer eigenen, wissenschaftlich solideren Studie zu reproduzieren, und sei es, um dem David des Presskorks zu beweisen, dass er irrt. enos traf sich mit Cordes und versuchte, hinter das Geheimnis seines biblischen Eifers zu kommen.



**enos:** Ihre viel zitierte und umstrittene Studie zum Diam-Kork haben Sie 2015 durchgeführt und Anfang 2016 veröffentlicht. Das Problem allerdings hatten Sie wohl schon früher wahrgenommen.

**Cordes:** Ja, das war ein fließender Vorgang. Vor zehn Jahren, als Diam auf den Markt kam, hatte man natürlich wenig Kontakt damit. Ab und zu fand man mal einen Fehler und speicherte den ab unter: „Der schmeckt nicht einwandfrei. Da ist etwas, was mir nicht gefällt.“ Als Händler war meine Reaktion dann einfach: „OK, den Wein kaufe ich nicht mehr.“ Aber mit der Zeit tauchte das Phänomen immer häufiger auf, in Italien, in Spanien, in Portugal – überall stieß man auf diese Macke. Eins und eins zusammenzuzählen, war dann nicht mehr so schwierig.

**enos:** Es handelt sich ja, wenn wir Sie richtig verstanden haben, im Unterschied zum klassischen Korkschmecker weniger um eine geruchliche Macke, sondern um eine geschmackliche.

**Cordes:** Geruchlich ist der Einfluss nicht wesentlich, und auch bei gutem Naturkork wird ja immer eine gewisse Menge Phenole an den Wein abgegeben. Was ich bei Diam nicht akzeptieren wollte, war die Tatsache, dass jede Flasche betroffen ist. Ich bin eigentlich niemand, der immer auf das Gesetz pocht, aber in diesem Fall gibt es in der Lebensmittelverordnung eine ganz klare Regelung, die auch für Weinverschlüsse gilt: Eine Verpackung hat generell sensorisch neutral zu sein. Bei Naturkorken hat man die Problematik deswegen akzeptiert, weil sie nicht generalisiert auftrat. Und Kork kann man noch so gut verarbeiten, man bekommt diese Beeinträchtigung in mehr oder weniger großem Umfang trotzdem. Man sagte also: „OK, die Korken werden nach bestem Wissen und Gewissen hergestellt und sind trotzdem nicht zu 100 Prozent neutral. Das akzeptieren wir.“

2014 war ich wieder auf der Vinitaly, der für mich wichtigsten Weinmesse. Ich traf dort Winzer, die ich seit zehn, fünfzehn Jahren kannte und wusste



Korkwälder im portugiesischen Alentejo. Aus der abgeschälten Rinde der Korceichen werden sowohl Natur- als auch Presskorken gewonnen.

nicht, dass die mit Diam arbeiteten. Beim Verkosten der Weine fiel ich aus allen Wolken. Die meisten waren eigens für die Messe gerade mal einige Tage zuvor abgefüllt worden, und trotzdem war der Fehler markant. Ich wies die Winzer darauf hin und sagte ihnen: „Leute, der Korken ist nicht ideal. Seid vorsichtig!“ Aber das hat keinen interessiert. 2015 wiederholte sich das. Und dann sagte ich mir: „Nein, das kann’s nicht sein!“ Da war einfach eine Grenze erreicht.

*enos: Für die Winzer war wohl ausschlaggebend, dass die Weine keinen Korkschmecker mehr zeigten. Denn immerhin war das Korkproblem ja so massiv, dass sowohl die Weinerzeuger als auch die Verschlusshersteller schon lange nach Alternativen suchten.*

**Cordes:** Ja! So gesehen war die Entwicklung von Presskorken für die Produzenten von Naturkorken sogar ein sehr cleverer Schachzug. Denn hochwertige Korken zu stanzen ist schwieriger und teurer,

als die Rinde einfach kleinzuschnipseln und dann wieder zusammenzukleben.

*enos: Trotzdem ist es seltsam, und darauf haben Sie ja auch mit einem Zitat in einer Ihrer Veröffentlichungen angespielt, dass Winzer so resistent gegenüber Ihrer Analyse sind und sogar offen feindselig reagieren. Selbst in Weingütern, mit denen Sie diese Verkostungen durchgeführt haben, wiegelt man ja ab. Auch die Diskussion um Naturkork musste ja jahrzehntelang geführt werden, bevor das Problem generell als solches akzeptiert wurde und man nach Alternativen suchte. Warum dieses Beharren auf etwas, das doch eigentlich inakzeptabel sein sollte? Nehmen die Winzer das Problem nicht wahr? Wollen sie es nicht wahrnehmen? Ist es eine Frage des Preises?*

**Cordes:** Schauen wir ganz kurz zurück zum Naturkork. Wie schon gesagt: Die eine Flasche ist nicht betroffen, die andere hat was Schleichendes, ist

## EINE VERPACKUNG HAT GENERELL SENSORISCH NEUTRAL ZU SEIN

ein bisschen anders, die nächste hat einen markanten Korkfehler. Das heißt, wenn ich drei, vier Flaschen aufmache, kann ich das austesten, selbst wenn ich das Weingut nicht kenne. Ich kann feststellen: Diese Flasche ist in Ordnung, diese nicht. Das funktioniert beim Diam nicht. Und das ist ein ganz großes Problem für die Winzer: Die direkte, einfache Vergleichsverkostung ist nicht möglich. Beim Diam sind alle Weine gleich. Gleich betroffen. Sie sind absolut homogen. Da sticht nichts raus. Da sagt dann der Winzer gerne, das war der Jahrgang, das ist unser Boden. Da gibt es zig Argumente, warum der Wein so schmecken muss. Nur an den Verschluss denken sie nie. Der Grund ist wohl, dass die Erzeuger vom Naturkork so sehr die Nase voll hatten, dass der Frustlevel so hoch war, dass jetzt nur noch Erleichterung herrscht. Hauptsache kein TCA! Die Winzer wollten die saubere Alternative. Aus Kork. Und das hat Diam geliefert. Diam hat ihnen die Sicherheit gegenüber dem Korkschmecker gegeben, und da haben die Winzer eigentlich aufgehört, nachzuforschen und zu vergleichen. Die Fehler haben sie gar nicht wahrgenommen. Ich habe Verkostungen mit Winzern gemacht und ihnen gesagt: „Das schmeckst du doch!“ Aber wenn sie den Vergleich nicht haben, schmecken sie es nicht. Sie erkennen dieses Geschmacksbild nicht.

**enos:** Also nur, wenn sie ihre Weine einmal mit und einmal ohne Diam abfüllten, würden sie es merken?

**Cordes:** Natürlich! Es geht nicht anders. Aber das ist eigentlich Standardarbeit. Entschuldigung, aber würden Sie 100.000 Flaschen abfüllen mit einem Verschluss, den sie nicht irgendwo getestet haben?

**enos:** Was genau ruft denn Ihrer Meinung nach dieses Geschmacksbild hervor? Ist es der Kleber, der das Korkmehl und die -brösel zusammenhält?

**Cordes:** Im Moment weiß noch niemand, was dahintersteckt, aber eine These möchte ich trotzdem

## DIE DIREKTE VERGLEICHS- VERKOSTUNG IST NICHT MÖGLICH

äußern. Und zwar, dass die Phenole des Korkens durch die Reinigung mit dem superkritischen CO<sub>2</sub> verändert werden, so dass sie dann leichter in Lösung übergehen. Ich habe auch einen Beleg gefunden, der meine These stützt. Und zwar in der Kaffeeindustrie: Das Diam-Verfahren ist ja das gleiche, das angewandt wird, um Kaffee zu entkoffeinieren. Ich habe mal aus Versehen entkoffeinieren Kaffee bekommen und den, ohne es zu wissen, zubereitet. Der Geschmack: Diam! Sie werden lachen, der hatte Diam! Es waren exakt die gleichen Empfindungen. Ich habe dann die Firma angeschrieben und nach dem Verfahren gefragt. Die Antwort: superkritisches CO<sub>2</sub>.

**enos:** Würden Sie behaupten, dass der geschmackliche Einfluss von Diam so groß ist, dass auch der Verbraucher das merken kann oder merkt? Oder merken sollte?

**Cordes:** Der Verbraucher merkt es hundertprozentig. Aber er muss natürlich einen Vergleich haben. Das war beim Korkschmecker nicht anders. Wenn ich nicht weiß, was das ist, wenn ich das nicht kenne, weder das Aroma, noch das Erlebnis am Gaumen, dann werde ich das auch nicht erkennen. Dann sage ich allenfalls: „Mir schmeckt der Wein nicht.“

**enos:** Können Sie denn aus Ihrer Praxis sagen, dass Verbraucher von sich aus monierten, dass ihnen der Wein nicht schmeckte, und Sie waren sich einigermaßen sicher, dass das nicht am Wein, sondern am Presskork lag?

**Cordes:** Ja, natürlich. Ich lasse oft Freunde und Bekannte den Test machen. Der Unterschied ist auch für sie gravierend, denn die Qualität des Weins wird generell verändert. Dieser Grundton, den ich ausführlich beschrieben habe, der im Rachen und in der Speiseröhre wahrnehmbar wird, ist dabei nur die Spitze des Problems, ist nur ein Erkennungs-



Naturkorken werden aus intakten Platten der Korkweidenrinde hergestellt, für Presskorken reicht der zerbröselte Abfall.

merkmal. Die Wirkung geht viel weiter: Der Wein wird buchstäblich zerlegt. Das, was Sie vorher als harmonisch, als zusammenpassend wahrgenommen haben, Säure, Frucht, Tannine ... diese Einheit wird zerlegt. Da reichen schon zwei, drei Wochen in der Flasche mit Diam-Kork, und Sie merken den Unterschied. Der untypische Bitterton, wie ich es genannt habe, die erste Empfindung ist eine Sache, was danach kommt, ist wesentlich gravierender. Wenn der Wein längere Zeit offen ist, verstärkt sich das noch. Bis zur Untrinkbarkeit. Vor allem der Effekt im Rachen kommt zeitlich versetzt. Sie merken das nicht sofort. Und Sie müssen den Wein trinken.

Darum haben die Kritiker das oft nicht bemerkt. Denn die trinken bei ihren Prüfungen ja nicht.

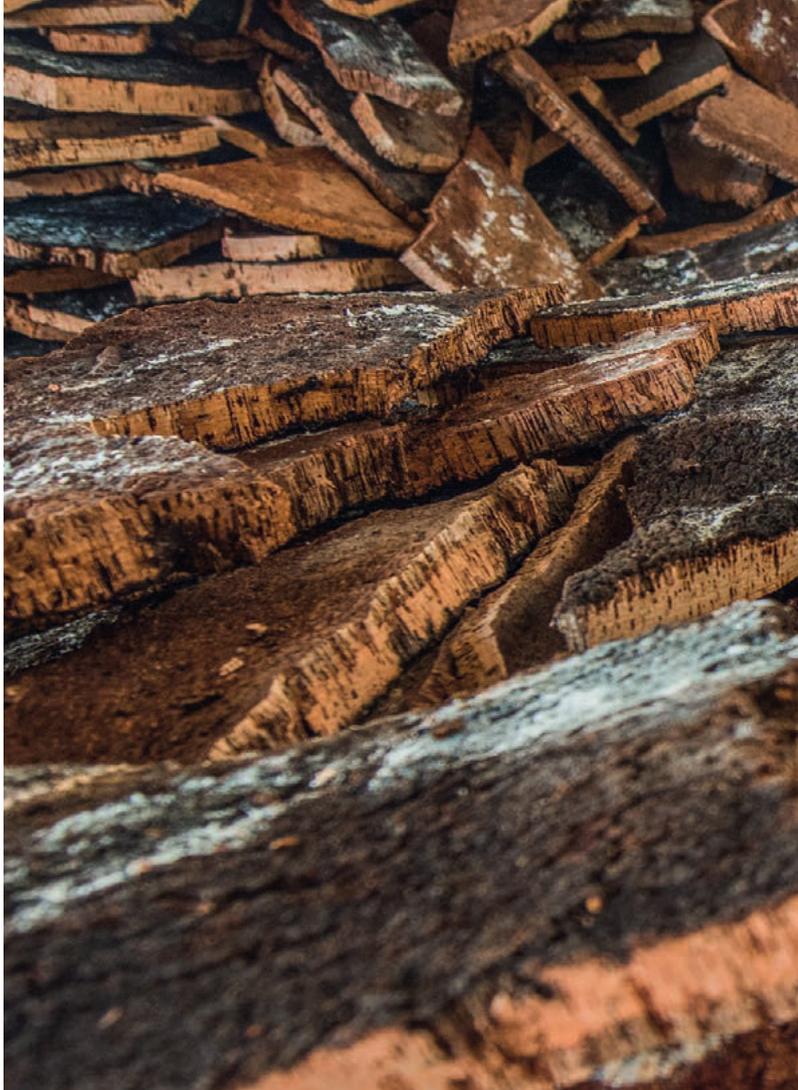
**enos:** *OK, aber woher rührt jetzt ihre eigene Motivation für diese Kampagne? Sie könnten ja auch sagen: „Winzern, die Diam benutzen, kaufe ich nichts mehr ab.“ Und gut ist.*

**Cordes:** Ja, genau! Das machen eigentlich alle ...

**enos:** *... und warum Sie nicht?*

**Cordes:** Fragen Sie meine Frau. Ich bin eigentlich gar nicht auf Krawall gebürstet. Absolut nicht. Mir geht es um die Sache. Die Dummen sind die Ver-

Viel Handarbeit: Die aufwändige Arbeit des Herausschneidens der besten Rindenstücke kann man sich bei der Herstellung von Presskork sparen.



braucher, die Winzer und die Händler. Manchmal sage ich mir, als Händler kannst du gar nicht mehr vernünftig arbeiten. Dabei reden wir nicht von Spitzenwein, sondern von normalen Alltagsweinen.

**enos:** *Haben Sie denn auch andere Erzeuger von Presskork im Visier?*

**Cordes:** Dazu sag ich jetzt nichts, nur so viel: Es gibt viele, die glauben, dass ich auf Diam fixiert bin. Aber das ist nicht der Fall, ich teste auch die anderen Marken.

**enos:** *Und da treten ähnliche Probleme auf? Sie schießen ja im Grunde nur Diam an.*

**Cordes:** Ja, weil es da sehr markant ist. Diam ist halt sehr groß und hat mittlerweile eine enorme Marktmacht entwickelt. Was mich ärgert, ist das Fehlen jeglicher Kritikfähigkeit oder Erkenntnis, dass man sich mit der Sache mal beschäftigen müsste. Selbst bei den Journalisten traut sich da kaum jemand ran.

**enos:** *Warum eigentlich? Sie schreiben doch selbst, dass Diam ihnen nie einen Prozess gemacht hat ...*

**Cordes:** ... und keine Unterlassungserklärung und nichts. Die hätte eigentlich schon im vergangenen Dezember kommen müssen. Die hatten die Studie ja schon ein halbes Jahr vorliegen. Und Journalisten sehen das globale Problem nicht.

**enos:** *Aber Sie sagen, dass die Diam-Vertreter inzwischen bei Ihnen waren. Haben Sie mit denen den Test auch gemacht?*

**Cordes:** Alain Schmitt war bei mir, der Entwickler des Diam. Und zwei weitere Vertreter der Firma. Ich habe denen das Ganze erläutert. Dann haben wir die Weine verkostet, die ich auch in der Studie hatte. Die Herren waren anschließend sehr still, einer fragte nur, ob ich die Welt verbessern wolle. Wenn das doch keiner wahrnähme, brauchte man es doch nicht ans Tageslicht zu zerren. Das war einige Tage nach der Veröffentlichung der Studie, am



26. Januar. Die war ja schon im Sommer entstanden, sie hatten im Dezember Kenntnis davon. Sie riefen mich dann an: „Wir haben hier eine Studie von Ihnen und wissen nicht so recht etwas damit anzufangen.“ Von diesem Zeitpunkt an hatte ich eigentlich auf die Unterlassungserklärung gewartet.

*enos: Gibt es denn Winzer, die sich ausdrücklich gegen Diam entschieden haben, nachdem sie von Ihrem Test hörten?*

**Cordes:** Ja, im Chianti Classico gibt es einen, der unsere Kritik bestätigt hat und sagte, dass er deshalb keinen Diam mehr verwendet. Aber natürlich, es gibt Kritiker. Ein anderer italienischer Winzer bat uns, alle Weine mit ihm gemeinsam zu verkosten. Er hatte seine gesamte Produktion auf dem Tisch aufgebaut, aber so funktioniert das nicht. Man kann nicht einen Wein nach dem andern probieren, weil das einen Carry-over-Effekt hat, das blüht wieder auf.

*enos: Das heißt, dass der folgende Wein automatisch mitbetroffen ist ... ?*

**Cordes:** ... genau, und das ist eben einer der Gründe, warum Sie nicht nach dem Standardverfahren verkosten können, was mir ja häufig angekreidet wird.

*enos: Weil, wie Sie schreiben, der Speichel chemisch verändert wird.*

**Cordes:** Ja, die Eiweißstruktur sorgt für die Gleitfähigkeit des Weins, und anscheinend ist es so, dass deshalb der geschmackliche Effekt in der Speiseröhre länger anhält. Im Mund ist die adstringierende Wirkung sehr schnell wieder verschwunden, aber im Hals wirkt sie sehr lange nach. Ich habe den Prüfern meiner Studie die Vorgabe gemacht, zwischen den einzelnen Weinen vier Stunden zu warten, weil es anders nicht geht.

*enos: Wir danken Ihnen für das Gespräch.*

# PRICKELNDES ERBE

von Eckhard Supp

**R**einemachen wirkt – das dürften sich die Verantwortlichen des Champagnerhauses Bollinger in Aÿ gesagt haben, nachdem sie 2010 einen Lehrling in die unterirdischen, gut sechs Kilometer langen Keller des Stammhauses geschickt hatten, um dort nicht nur gründlich aufzuräumen, sondern auch gleich noch eine Bestandsaufnahme der gelagerten Flaschen zu erstellen. Bei seiner Arbeit entdeckt der Lehrling auch einen bis dato unbekanntem Kellergang, in dem er aber erst einmal nur verstaubte, leere Flaschen sieht. Erst zwei Jahre später lässt der Kellerchef ein neues, gründlicheres Inventar erstellen; ein anderer Lehrling wird in die Keller geschickt, und der findet hinter den leeren auch jede Menge voller Flaschen.

Kleine Holzschildchen an den Fächern, die diese Flaschen bergen, tragen Jahreszahlen: 1914, 1912 ... fast 4.000 Flaschen bringt die Suche insgesamt ans Tageslicht. Im hinteren Teil der Schatzkammer kommen dann Flaschen zum Vorschein, die besonders alt scheinen. „CB 14“ ist das entsprechende Fach benannt, und die Archive der Bollingers geben das Geheimnis des Codes preis: Es handelt sich um Weine, die 1830 gefüllt wurden. Eine Sensation, denn damit gehören diese Champagnerflaschen zu den ältesten je gefundenen Weinflaschen. Umso erstaunlicher ist dieser Fund, als das Haus Bollinger überhaupt erst 1829 gegründet wurde und die bis dato älteste gefundene Champagnerflasche aus dem Hause Perrier-Jouët das Datum 1825 trägt.

Penibel werden die gefundenen Flaschen analysiert. Zunächst misst man, ohne sie dabei zu öffnen, mit neuesten Methoden den Innendruck. Dann werden die besterhaltenen entkorkt, verkostet, mit Wein desselben Jahrgangs aufgefüllt und wieder verschlossen. Von den gefundenen 54 Flaschen des 1830er Jahrgangs bleiben so schlussendlich magere 13, aber die stellen einen so wertvollen Schatz dar, dass ihnen sogar ein eigener Keller gewidmet



wird: Galérie 1829 – in Anspielung auf das Gründungsjahr des Hauses – heißt der, und ein zweiter, in den mehr als 3.000 Magnumflaschen der besten Jahrgänge wandern, erhält den Namen „La Réserve“.

Bis in den Frühsommer 2016 dauert es noch, bis die beiden Keller der Öffentlichkeit vorgestellt werden können: Anlass genug, um der erstaunten Fachwelt die besten Weine aus fast 190 Jahren Geschichte einzuschenken.

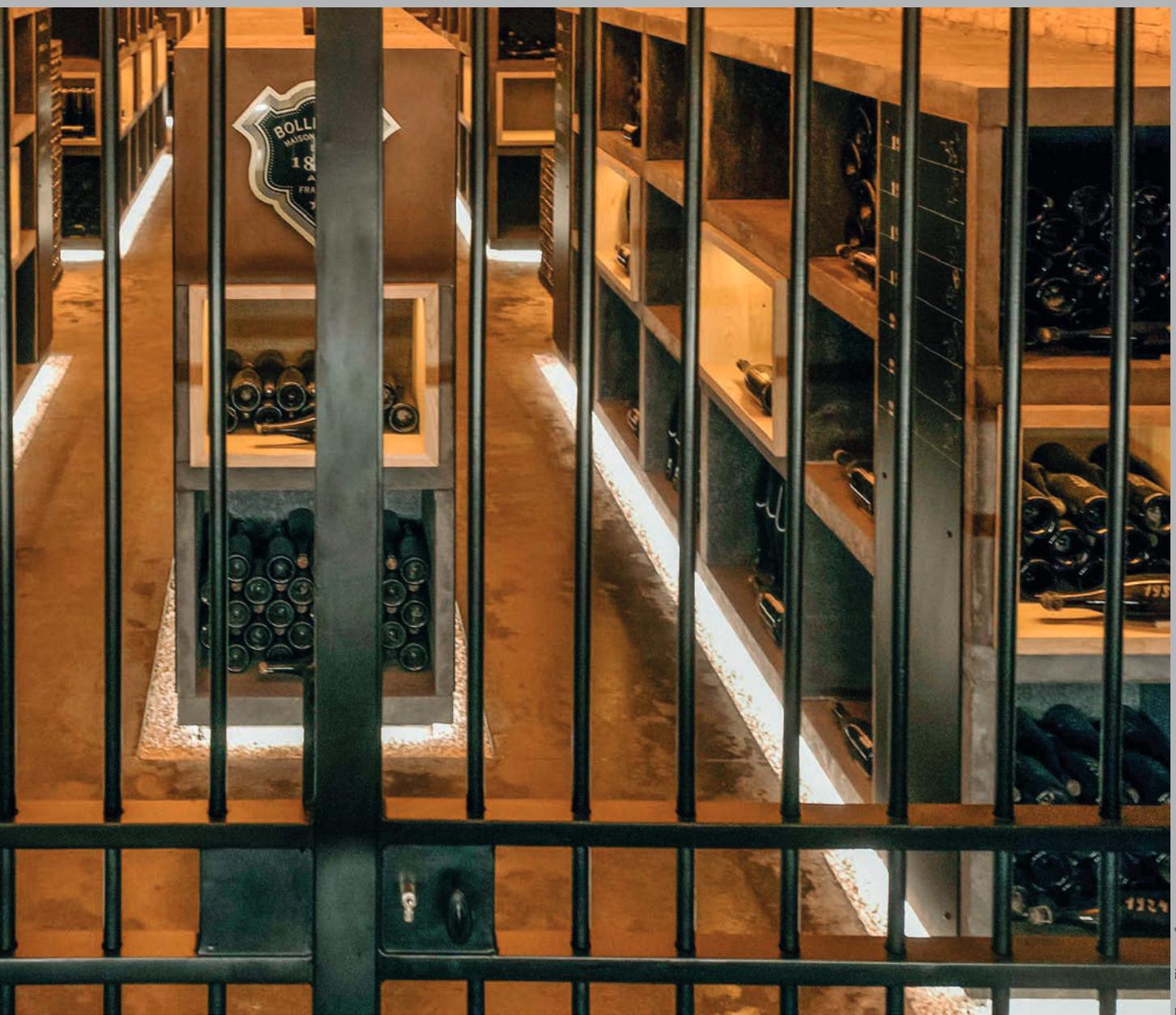


Foto: Firmenfoto

DAS ETWAS  
ANDERE ANGEBOT

## Wein im Museum

von Eckhard Supp

**D**er Pariser Louvre macht es nicht, der Prado in Madrid ebensowenig, auch nicht das New Yorker Moma oder das neue in San Francisco. Noch weniger die Museen der Ewigen Stadt. Nur München, die bayerische Metropole, hat einen eigenen Museumswein, besser gesagt, Museumsweine, die in den Shops der wichtigsten Häuser der Stadt angeboten, in ihren Restaurants ausgedient werden. Ob Nationalmuseum, Glyptothek, die Neue Sammlung oder Theatermuseum: Im ihrem Sortiment führen sie schon seit 15 Jahren ausgewählte Gewächse bayerischer, das heißt fränkischer Weingüter. Genussfeindlich seien die Deutschen? Nur an Bildung oder Kultur interessiert? Wohl kaum! Und es sind wirklich gute Erzeuger, deren jüngste Jahrgänge jeweils von ei-

ner Jury selektiert und mit einem eigens kreierten Etikett gefüllt werden. Auf diesem Label sind jeweils bedeutende Werke aus einem der Häuser zu sehen – 2016 ist es eine Abbildung des Barberinischen Fauns, einer Marmorstatue aus dem dritten vorchristlichen Jahrhundert, die zu den Highlights der Glyptothek gehört.

Wo man andernorts Massenware aus Großkellereien für solche Aktionen genommen hätte, tragen die

Flaschen der Bayerischen Museumsweine klingende Namen: Schmitts Kinder, Sauer und Weltner, Julius- und Bürgerspital, Brennfleck oder Castell, Braun wie Glaser-Himmelstoss und Knoll gehören diesmal oder gehörten in jüngster Vergangenheit dazu. Die 2016er Auswahl umfasst drei Qualitätsweine und zwei Kabinette – wie immer aus Frankens Paradesorte Silvaner.





Foto: Staatliche Antikensammlungen und Glyptothek / Renate Kühling

# Traumrote vom Kap der Guten Hoffnung

**Simonsig** (Stellenbosch) – Cabernet Sauvignon  
The Garland 2009, Syrah Merindol 2012

**Glenelly** (Stellenbosch) – Lady May 2011,  
Cabernet franc The Glass Collection 2014

**Boekenhoutskloof** (Franschhoek) – Syrah  
Porseleinberg 2014, Syrah Porcupine Ridge 2015

**Reyneke** (Stellenbosch) – Cornerstone 2015

**Mulderbosch** (Stellenbosch) – Faithful Hound 2014

**Springfield** (Robertson) – The Work of Time 2009

**Jordan** (Stellenbosch) – The Cobblers Hill Reserve 2014

**Olifantsberg Family** (Worcester) – Syrah 2012,  
Silhouette 2013

**Raats family** (Stellenbosch) – Mvemve Raats  
De Compostella 2014

**Oldenburg** (Stellenbosch) – Syrah 2012

**Cederberg** (Clanwilliam) – Merlot-Shiraz 2014

**Fable Mountain Vineyard** (Tulbagh) – Syrah 2013

**Spier** (Stellenbosch) – Creative Block 3 2013



Fotos: Eckhard Supp



## Weine der Hoffnung

Sklaverei, Kolonialzeit und Apartheid haben einen bitteren Geschmack hinterlassen, der sich nicht so schnell herunterspülen lässt ...“, schrieb enos-Autorin Agnes Fazekas in unserer letzten Ausgabe über Südafrika. Manch kritischer Beobachter, wie jüngst der dänische Dokumentarfilmer Tom Heinemann, sieht die gegenwärtige Situation noch deutlich prekärer, spricht offen von Sklaverei. Seine Berichte bewogen dänische Händler bereits, die Weine des Landes aus den Regalen zu nehmen. Wer Südafrika kennt, weiß, dass es immer noch Missstände gibt, aber auch zahlreiche, positive Gegenbeispiele. Ein genereller Boykott südafrikanischer Weine erscheint deshalb maßlos.

Dies umso mehr, als das Qualitätsniveau der südafrikanischen Weine, allen voran das der Roten aus der Rebsorte Syrah, seit geraumer Zeit internationales Spitzenniveau erreicht hat. Auch Cabernet Sauvignon, Verschnitte aus den klassischen Bordeauxsorten und sogar die einheimische Rebzüchtung Pinotage bringen in Stellenbosch, Paarl, Wellington oder dem Swartland jede Menge Traumweine hervor.

Immer wieder erstaunlich ist dabei das bescheidene Preisniveau der besten Gewächse, das weit unter dem liegt, was man aus Frankreich, Italien oder Spanien gewohnt ist, von den USA ganz zu schweigen. Was den Konsumenten freut, ist für die Weinwirtschaft am Kap alles andere als förderlich. Zu niedrige Weinpreise bedeuten nämlich letztlich nicht nur Abhängigkeit vom unsicheren und ruinösen Fassweinmarkt, sondern auch von unkalkulierbaren Wechselkursschwankungen. So schließt sich – leider – der teuflische Kreis. Denn niedrige Preise bedeuten niedrigere Erlöse für die Winzer, bedeuten deshalb letztlich auch niedrige Löhne für deren meist schwarzen Arbeitskräfte. Wer also das günstige Preis-Leistungs-Verhältnis südafrikanischer Weine lobt, sollte auch daran denken, dass er den bitteren Nachgeschmack aus Sklaverei, Kolonialismus und Apartheid immer weiter in die Zukunft verlängert.



## Verdejo schlägt Sauvignon

**V**ergessen Sie doch einfach den Sauvignon! Zumindest hier, im Herzen der spanischen Provinz Castilla y León, wo in der Nachbarschaft des Örtchens Rueda bereits 1980 die gleichnamige Herkunftsbezeichnung geschaffen wurde – eine der ältesten Spaniens. Klar, die ursprünglich französische, heute von Neuseeland bis Südafrika, von Österreich bis Chile international verbreitete Weißweinsorte Sauvignon blanc hat dem Anbaugebiet anfänglich zu gewisser Notorietät verholfen. Aber dann?

Mit den Jahren kam die Erfahrung, kamen die guten und schlechten Jahrgänge und kam die Erkenntnis, dass Verdejo die für diese Gegend weitaus bessere Rebsorte ist. Weil sie ausdrucksvollere, vor allem aber, weil sie Weine mit einem geschmacklichen Alleinstellungsmerkmal hervorbringt. Guter Verdejo aus Rueda ist strohgelb, besitzt fruchtige und nussige Aromen, in denen Zitrusnoten, der Duft von gelben Steinfrüchten, im besten Fall aber auch mineralische und würzige Töne mitschwingen.

Das große Potenzial der Weine hat schon früh Investoren aus anderen Teilen Spaniens und dem Ausland angelockt. Eines der frühesten Engagements ging bereits 1972 von der Rioja-Kellerei Marqués de Riscal aus, später gesellten sich zahlreiche Spitzenerzeuger aus der benachbarten Rotweinhochburg Ribera del Duero dazu. Aufsehen erregte jüngst die Gründung eines Weinguts durch Michel Rolland, einen der bekanntesten Weinmacher der Welt, und François Lurton, der schon vor längerer Zeit die Möglichkeiten der Gegend erkannt und hier investiert hatte.

### Die besten Ruedas

Castelo de Medina (Vilaverde) – Verdejo barricas 2013  
Protos (Peñafiel) – Verdejo fermentado en barricas 2014  
Burdigala - Campo Eliseo (La Seca) – Verdejo Campo Eliseo 2013, Verdejo Campo Eliseo 2014  
Lurton - El Albar (Vilafranca de Duero) – Verdejo Cuesta de Oro 2007, Verdejo Cuesta de Oro 2015  
Comenge (Curiel de Duero)– Verdejo 2015  
José Pariente (La Seca)– Verdejo Cuvée Especial 2015  
Shaya (Aldeanueva del Codonal)– Verdejo Habis 2014  
de Alberto (Serrada) – Verdejo 2015  
Javier Sanz (Rueda) – Verdejo Malcorta 2015





Fotos: Eckhard Supp





## Prickelnde Klasse

**W**er die Erzeuger von Schaumweinen des norditalienischen Franciacorta-Gebiets in der Vergangenheit ärgern wollte, bezeichnete ihre Region als „kleine Champagne“.

Dabei spielte es keine Rolle, ob das als Kompliment oder abwertend gemeint war. Immerhin lag und liegt der Vergleich auf der Hand: Beide Appellationen behaupten, die Schaumwein-Elite ihres Landes darzustellen, in beiden werden die Schaumweine vor allem per Flaschengärung aus Pinot noir und Chardonnay erzeugt – nur der Pinot Meunier fehlt in Italien –, und in beiden werden die Produkte im eher hochpreisigen Segment angeboten.

Böse Zungen behaupten zwar, andere italienische „spumanti“ seien besser als die Nobelfüllungen vom Lago d’Iseo. Die Wahrheit ist: Konkurrenzfähig kann man sowohl in Frankreich als auch Italien an den Fingern einer Hand abzählen, mit den Prestigefüllungen kommen qualitativ nur wenige mit.

Um herauszufinden, welches denn nun die besten Franciacorta sind, selektierten wir aus vergangenen Proben und den Veröffentlichungen italienischer Kollegen die 25 bestbewerteten Labels und baten den örtlichen Weinbauverband, sie in einer Blindprobe verkosten zu können. Der Verband spielte mit, und so hatten wir das seltene Vergnügen die Topweine des Anbaugebiets zu genießen. Für den Weinfreund dürfte der Genuss noch größer sein, werden doch die besten und teuersten Flschen zu gerade mal zehn oder fünfzehn Prozent des Preises angeboten, der für Spitzenchampagner ausgerufen ist.

### Die Top Ten vom Lago d’Iseo

**Uberti** (Erbusco) – Comari del Salemi extra brut 2008

**Ca’ del Bosco** (Erbusco) – Cuvée Annamaria Clementi brut 2006, Vintage collection dosage zero 2011, Cuvée Prestige Rosé brut

**Contadi Gastaldi** (Adro) – Satèn 2011

**Lo Sparviere** (Monticelli Brusati) – Dosaggio zero 2008 Riserva

**Le Marchesine** (Passirano) – Blanc de Noir brut 2012, Secolo novo dosaggio zero 2008 Riserva

**Barone Pizzini** (Provaglio d’Iseo) – Naturae dosaggio zero 2012

**Bellavista** (Erbusco), Vittorio Moretti extra brut 2008 Riserva

## Süßes vom See

**E**s ist der größte abflusslose See Europas, die Ungarn nennen ihn Sumpf, Fertő-tó. Nein, sein charakteristisches Merkmal ist – zumindest für Weinfreunde – nicht der breite Schilfgürtel, der den Übergang zwischen Wasser und Land im Unbestimmten verschwinden lässt, sondern die Tatsache, dass um ihn herum einige der besten Weine Österreichs wachsen. Einzigartig sind die süßen und edelsüßen Qualitäten, die kaum eine zweite Region Europas in dieser Menge und Qualität hervorbringt. Schuld daran ist die besondere Mischung aus Klima, Luftfeuchtigkeit, gern in Form von Nebel im Herbst, und guten Weinbergsböden, wie sie auch andernorts in Europa für Edelsüße sorgen: im Bordelaiser Sauternes, an Rhein und Mosel, in und um Tokaj. Das Besondere der burgenländischen Süßen ist die Tatsache, dass sie zumindest zum Teil aus Rebsorten gekeltert werden, die in der Weinwelt kein übermäßig großes Renommee genießen: Bouvier, Muskat-Ottonel, Furmint, auch Welchriesling, Sämling 88 alias Scheurebe und wie sie alle heißen.

Eine Spezialität der Gemeinde Rust am westlichen Seeufer ist die aus eingetrockneten, edelfaulen Trauben gekelterte Prädikatsstufe Ausbruch, die auf die Zeit der ungarischen Königin Maria I. zurückgehen soll. Sie erteilte jedenfalls den Ruster Winzern das Recht, ihre Fässer mit einem charakteristisch geschwungenen „R“ zu kennzeichnen. Im Unterschied zur Produktion von Beeren- oder Trockenbeerenauslesen aus ebenfalls edelfaulen Beeren darf der Maische des Ausbruchs unvergorener Traubenmost der Prädikatsstufen Spät- oder Auslese zugegeben werden.

### Spitzensüßweine vom Neusiedlersee

**Angerhof-Tschida** (Illmitz) – Grüner Veltliner Eiswein 2015,  
Sämling 88 Trockenbeerenauslese 2012,

Muskat-Ottonel Schilfwein 2012

**Ernst Triebaumer** (Rust) – Ausbruch 2013

**Heinz Velich** (Apetlon), Welschriesling

Trockenbeerenauslese 2007

**Heidi Schröck** (Rust) – Ruster Ausbruch Turner 2014

**Helmut Lang** (Illmitz) – Chardonnay Beerenauslese 2015,

Gelber Muskateller Spätlese 2008

**Feiler-Artinger** (Rust) – Pinot Cuvée Ausbruch 2013





Wenn sich der Morgennebel im Herbst gelichtet hat, bieten die Rebzeilen rund um den Neusiedlersee ein herrliches, farbintensives Bild.

Foto: Wein Burgenland / Joachim Lukan



Fotos: Eckhard Supp

# RAHMESUPPE IM GUSSHAUS

■ mit *Christian Petz*

**M**an hätte fast abergläubisch werden können: Gleich zwei Mal mussten wir es in den vergangenen beiden Jahren erleben, dass „Sterne“-köche, die wir im Rahmen unseres Kochportraits vorgestellt hatten, schon kurz nach Veröffentlichung der Berichte ihr Restaurant und damit auch die Sterne aufgaben. Mit dem Bericht über Christian Petz, den wir in seinem Wiener Wirtshaus besuchten, kann uns das nicht mehr passieren. Petz hat seine bemerkenswerte Karriere nämlich in gewisser Weise schon hinter sich gelassen. Nach Lehrjahren bei Jörg Müller und Eckart Witzigmann wurde der heute 53-Jährige 1990 Chef der Post in Lech am Arlberg, führte anschließend die Küche in den Wiener Spitzenhäusern Palais Schwarzenberg und Meinl am Graben, um sich schließlich im renommierten Palais Coburg seinen Michelin-Stern und die raren 19 Punkte im Gault-Millau zu „erkochen“.

Dann aber kehrte Petz der Sternegastronomie den Rücken, arbeitete zunächst zwei Jahre auf dem Badeschiff Wien und eröffnete 2015 im vierten Bezirk der österreichischen Hauptstadt sein „Edelbeisl“ Petz im Gusshaus. Sein Konzept: Kochen, was Spaß macht, und damit dürfte er elegant dem Druck Adieu gesagt haben, der schon so manchen Sternekoch in die Verzweiflung getrieben hat. Klar, dass Petz vor allem die österreichische, die Wiener Küche interpretiert, ihr dabei seinen persönlichen Stempel aufdrückt. Zumal er gerne mit Zutaten kocht, die sonst kaum noch jemand verwendet.

Rudi Pichler, Petzens Lieblingswinzer aus der

Wachau, war seinerzeit im Meinl am Graben aufgetaucht und hatte ihm einen leichten Federpiel-Riesling mitgebracht, der Kindheitserinnerungen weckte: Gerüche, Geschmacksnoten, die Petz schon in zartem Alter im Gasthaus der Familie an der oberösterreichischen Donau aufgesogen hatte, Erinnerungen an eine Rahmsuppe, die er bereits als Kind aß und liebte. Seither kocht er den Klassiker immer wieder, wandelt ihn ab, fügt mal Flusskrebse hinzu, ersetzt diese dann wieder durch Miesmuscheln oder, wie in unserem Rezept, durch ein Stück Zanderfilet. Offenbar weckt diese Rahmsuppe auch bei den Gästen Kindheitserinnerungen. Jedenfalls kommt sie ausgesprochen gut an, vor allem, wenn der Wein dazu so gut passt wie der Pichler'sche Riesling. Und noch einen Trumpf hat Petz mit seiner Rahmsuppe in petto: Sie ist im Unterschied zu so manchem unserer bisherigen Rezepte auch von Ungeübten leicht nachzukochen.



## Rahmsuppe mit Fisolen und Zander



### Die Zubereitung

Die Zwiebel würfeln und in Butter anschwitzen, ohne dass sie Farbe annimmt. Dann den Fond angießen und die in Würfel geschnittenen Kartoffeln, den Kümmel und etwas Knoblauch zugeben.

Die Suppe kochen, bis die Kartoffeln fast weich sind, die saure Sahne mit Mehl glatt rühren und in die Suppe einrühren. Das Ganze aufkochen und mit dem Mixstab fein pürieren. Anschließend die Suppe durch ein Sieb passieren.

Die Bohnen in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Die Haut des portionierten Zanderfilets in schmalen Streifen einschneiden, die Stücke dann mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, auf der Hautseite mehlieren und ca. zwei Minuten in Öl auf der Hautseite anbraten. Butter hinzufügen und bei geringerer Hitze weiter braten; abschließend die Filets umdrehen und fertig braten.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zitrone und gehacktem Dill abschmecken und mit dem gebratenen Zander anrichten. Abschließend die Bohnen auf der Suppe drapieren.

**Petz im Gusshaus**  
Gusshausstraße 23  
A - 1040 Wien  
[www.gusshaus.at](http://www.gusshaus.at)

### Die Zutaten

#### Für die Zanderfilets:

4 Stück Zanderfilet à 80 g  
1 EL Öl  
1 EL Butter  
Mehl, Zitrone, Salz, Pfeffer

#### Für die Rahmsuppe:

¼ l saure Sahne  
1 EL Mehl  
½ feingewürfelte Zwiebel  
½ l Geflügel- oder Gemüsefond  
200 g Fisolen (grüne Bohnen)  
100 g mehlig kochende Kartoffeln  
Knoblauch  
Kümmel  
Dill  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Butter  
Zitrone



# enos

## auf den Spuren von Proust...

mit dem Journalisten und Publizisten Manfred Bissinger

Wein ist für mich ... *purere Genuss*

Der erste Wein, der bleibenden Eindruck hinterließ, war ein ... *Amselfelder, der so nachhaltig wirkte, dass ich das Pfadfinderlager verlassen und abreisen musste; bis zur nächsten Flasche Wein gab es eine lange Pause*

Am Wein schätze ich ... *die Tiefe und Verträglichkeit*

Zwischen Rot und Weiß fiele die Wahl auf ... *je nach Gelegenheit; gerne auch mal Rosé*

Die Weinkarte im Restaurant sollte ... *ein reichhaltiges Angebot präsentieren und nicht die einzige Einnahmequelle des Restaurants sein*

Sommeliers sind für mich ... *Menschen, deren Geschmacksnerven ich bewundere*

Könnte ich in einer Weinregion leben, wäre das ... *(oh, wie langweilig) die Toskana*

Mein Lieblingswinzer ist ... *wechselt immer wieder; einen einzelnen zu nennen, wäre ungerecht*

Mein „Lieblingswein“ für jeden Tag ist ... *ein Sangiovese*

Die einsame Insel wäre nur erträglich mit einer Flasche ... *beispielsweise Solaia, und dazu jeden Tag eine frische Zeitung*

Am liebsten teilen würde ich diese mit ... *meiner Frau*

Gespräche über Wein sind ... *nie langweilig; je nach Kennerschaft des Partners können sie auch faszinierend sein*

Ein Lebenspartner, der keinen Wein mag, ist ... *hat sicher andere Qualitäten; allerdings alleine trinken möchte und könnte ich auch nicht*

Ein Leben ohne Wein wäre ... *mindestens so fad wie ohne Literatur und Musik*



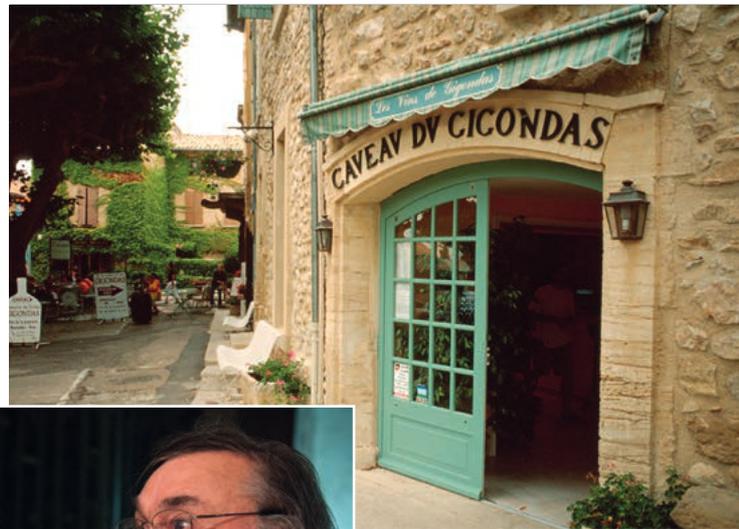
Manfred Bissinger ist einer der erfolgreichsten und bekanntesten Journalisten Deutschlands. Der 1940 in Berlin geborene Hamburger war im Laufe seines Berufslebens unter anderem Mitglied der Chefredaktion des Stern, Sprecher des Hamburger Senats, Chefredakteur der Zeitschriften Konkret, Natur und Merian sowie Gründer und Chef der Zeitung Die Woche. 2013 gründete er seine eigene Agentur für Content-Marketing und Corporate Publishing.

# Im nächsten enos ...

... möchten wir sie unter die Erde entführen. Genauer gesagt, in die Tuffsteinhöhlen des Loireufers zwischen den Städten Tours und Angers. „Troglos“, was eine Abkürzung von „trogloodytes“, deutsch Höhlenbewohner, ist, nennen die Franzosen sie. Einst dienten sie als Behausungen für den eher ärmeren Teil der Bevölkerung, heute findet man in ihnen Galerien, Restaurants, Weinkeller oder Souvenirläden. Eine der erstaunlichsten dieser Höhlen zeigt in weißen Tuffstein gemeißelt die wichtigsten weltlichen und sakralen Bauwerke des Loiretals.

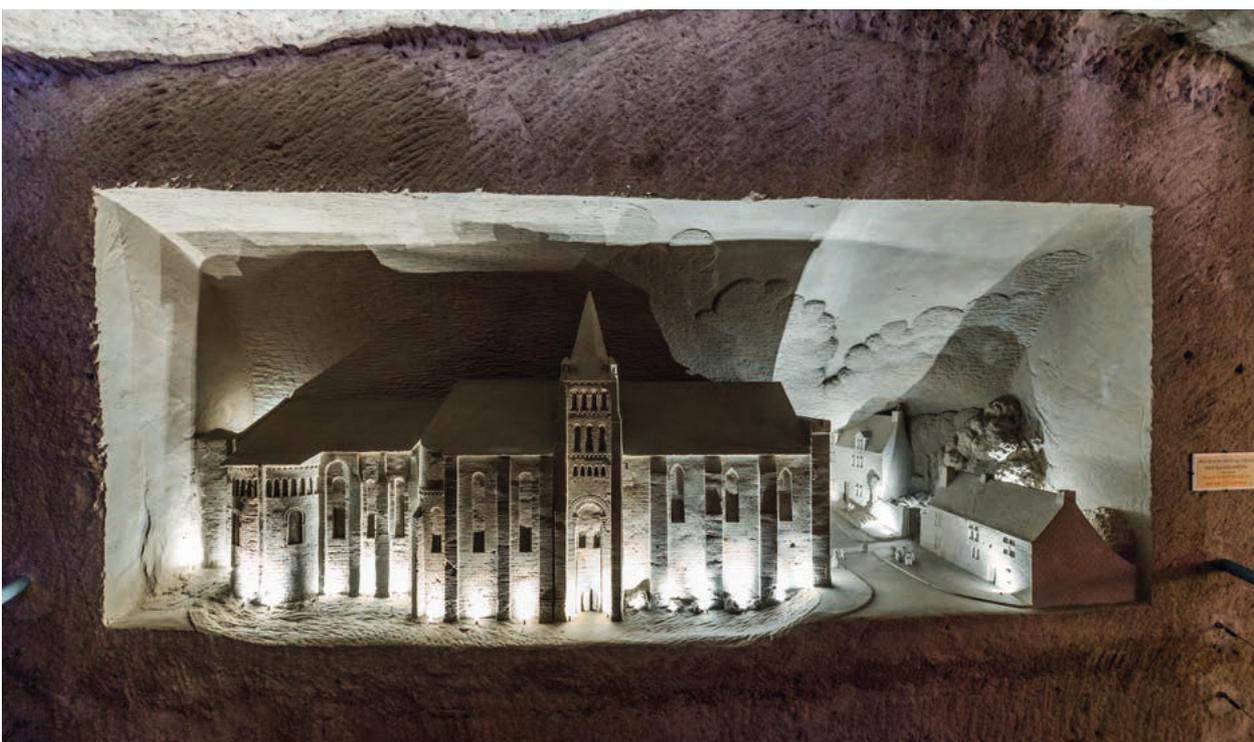
Unser Schweizer Kollege Stefan Keller hat für enos ein wirklich ungewöhnliches Portrait gezeichnet: Es ist das eines Winzers, der in der Jugend als Fotograf einer Filmproduktion über einen eigenen Vorfahren von sich reden machte. Einen Vorfahren, der 1639 in der Zeit der Graubündner Religionswirren ermordet worden war. Gian Battista von Tscharnier hatte kaum die Leitung des elterlichen Weinguts übernommen, da bot ihm Regisseur Daniel Schmid an, den Film „Jenatsch“ mit seiner Kamera zu begleiten.

Wie schon in der Vergangenheit stellen wir ihnen die ersten Sieger unserer drei Challenges – wir testen wieder deutsche Rieslinge, Silvaner und Spätburgunder – vor und lassen Sie wissen, welche Rotweine aus dem spanischen Ribera del Duero Stoff zum



Träumen sind. Ed Richter erzählt von einer Fahrradtour, die er für enos rund um das südfranzösische Bergmassiv der Dentelles de Montmirail, das Anbaugebiet von Gigondas, Vacqueyras, Sablet und Beaumes, unternommen hat, und die Krimi-Schriftstellerin Elisabeth Hermann berichtet von einer Reise ins zentralitalienische Umbrien, die Heimat des Sagrantino di Montefalco.

Nicht verpassen! Ersterscheinungstag der nächsten Ausgabe ist der 27. Februar.



Fotos: Michael Württemberg, Eckhard Supp





Das älteste Weinhaus der Champagne: Äy 1584

[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)