

# enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Riesling  
vom  
Feinsten



## MADAM GERMANY

André Liebe hat für enos die mächtigste Frau der Weinwelt besucht. Monika Christman ist nicht nur Professorin im Rheingauer Geisenheim, sondern auch Präsidentin des Internationalen Weinamts in Paris

## WEIN IST ...

... ein Getränk? Falsch! Wein ist viel mehr als das. Er ist Emotionalität, Lebensqualität, Kultur und Tradition. Eckhard Supp hat das über viele Jahre in Bildern festgehalten. enos zeigt seine ausdrucksvollsten Fotografien

## GOODBYE RIESLING

Auswandern ist „in“. Dass man aber aus Leidenschaft für eine Rebsorte auswandert, ist eher selten. enos traf Kai Schubert, einen ungewöhnlichen Auswanderer

## „GANBEI“ IM REICH DER MITTE

„Zwischen den Blumen eine Kanne Wein“, träumte der Dichter Li Bai schon vor mehr als 1.000 Jahren. Heute ist China auch im Weinbau auf dem Weg zur Weltmacht



# Kennt Ihr das?

Wein im Internet: Ganz viel Text, alles durcheinander  
und wer steckt eigentlich dahinter?

**Das hat ein Ende!**

**Überzeugt Euch selbst!**

12 Weingranaten für € 99,- statt € 145,40 frei Haus.

[WWW.WEINGRANATENSHOP.COM/SPECIALS](http://WWW.WEINGRANATENSHOP.COM/SPECIALS)





**M**anchmal kann die **Arbeit von Weinkritikern als eine Art Seismograph** dafür gelten, wie gut oder wie schlecht es der Weinwelt wirtschaftlich geht. Einen der Hinweise darauf gibt zum Beispiel die Frage, wie viele und welche Erzeuger ihre Produkte bei den Verkostungen der Kritiker „anstellen“: Je zahlreicher und exklusiver die präsentierten Flaschen, desto mehr hat paradoxerweise die Weinwirtschaft der jeweiligen Region oder des jeweiligen Landes zu kämpfen. Das merkten wir bei **enos** zum Beispiel, als vor

wenigen Jahren Champagnerkellereien begannen, uns fast lückenlos mit ihren Edelprodukten zu beliefern – etwas, das noch vor einem Jahrzehnt eher unwahrscheinlich gewesen wäre und damit zusammenhängend, dass einige der wichtigsten Absatzmärkte der Champagne schrumpften. Und wir stellten es wieder bei unseren aktuellen Verkostungen der besten italienischen Rotweine fest, über die wir in der kommenden Ausgabe berichten und deren Teilnehmerfeld diesmal an Klasse kaum zu überbieten war.

Beachtlich, wenn auch vielleicht nicht so eindeutig zu interpretieren, war auch der Zuwachs, den unsere inzwischen drei alljährlich stattfindenden Challenges – Riesling, Silvaner und Spätburgunder – diesmal verzeichnen. Bei denen werden nämlich sowohl **die Zahl der angestellten Weine als auch deren Qualität immer erfreulicher**. Einzige Ausnahme von diesem positiven Trend: die Beteiligung der Ahrwinzer an unserem Spätburgunder-Challenge. Nun wäre es zynisch, darauf zu hoffen, dass es denen mal „so richtig schlecht“ gehen möge, damit auch sie an unserem Wettbewerb teilnähmen, aber schön wäre es dennoch, in Zukunft auch Pinots von der Ahr verkosten zu können. Unsere Leser würden sich mit Sicherheit darüber freuen. Bis dahin gilt für uns: Auch andere Väter haben schöne Töchter, sprich hervorragende Spätburgunder. Welche, das können Sie in den „Flüssigen Träumen“ dieser Ausgabe lesen.

**Wissen Sie eigentlich, wer derzeit die mächtigste Frau im Weltweinbau ist?**

Nein, es ist keine französische Gräfin und auch keine kalifornische Weinmacherin, sondern die Geisenheimer Professorin Monika Christmann, die amtierende Präsidentin der Internationalen Weinorganisation OIV mit Sitz in Paris. André Liebe hat sie für uns besucht. Christmanns Traum für ihre verbleibende Amtszeit: Auch noch die Weltmacht China als Mitglied „ihrer“ OIV gewinnen zu können. Denn China, so weiß die Sinologin Sabine Hesemann, kann – was viele nicht wissen – nicht nur auf eine Jahrtausendealte Weintradition zurückblicken, sondern ist auch dabei, **einer der „big players“ der Weinwelt** zu werden, einer Welt voll der interessantesten Menschen, wie wir mit unserem fotografischen Bilderbogen der Emotionen und mit dem Interview eines Winzers zeigen, der auf der Suche nach dem eigenen Spätburgunder-Weinberg ausge-rechnet in Martinborough im fernen Neuseeland landete.

Übrigens: Die vorliegende Ausgabe von **enos** ist bereits unsere zehnte. Ein Grund zum Feiern? Champagner!

16  
Eckhard Lorenz

# INHALT

## ORTSTERMIN 6

Schottland: Torfrauben +++  
Eberbach: Die Rose im Rheingau

## 10 **„GANBEI“ UND DAS REICH DER MITTE**

**Titel:**

Wein in China? Im Mutterland des Tees? Die Sinologin Sabine Hesemann entdeckte, dass Wein im Reich der Mitte eine überraschend lange Tradition hat. „Zwischen den Blumen eine Kanne Wein“, träumte schon der Dichter Li Bai vor mehr als 1.000 Jahren. Heute ist China auch im Weinbau auf dem Weg zur Weltmacht.

**Portrait:**

## 20 **MADAM GERMANY**

Die Vollversammlung der Vereinten Nationen ist eine überschaubare Angelegenheit. Es wird postuliert und deklamiert und am Ende abgestimmt: alles Routine, Überraschungen gibt es kaum. Im Vergleich dazu ist die Internationale Weinorganisation in Paris eine fast schon muntere Runde. André Liebe traf ihre Präsidentin, die Rheingauer Professorin Monika Christmann.

**Bildergalerie:**

## 28 **WEIN IST ...**

... eine hydro-alkoholische Lösung, ein Getränk? Aber ist Wein nicht auch Tradition und Kultur, Ästhetik und Eleganz, Wissen und Erfahrung, Tradition und Kult, Gesundheit und Genuss? Eckhard Supp hat die vielen Aspekte des Weins über die Jahre in Bilder gefasst.

## WEINKAUF IN ... FLORENZ 44

Gelebte Geschichte

**Reise:**

## 46 **WEISSWEIN UNDERGROUND**

Tief unter den rot-braun bedachten Häusern der Dörfer rings um Rueda ist der Untergrund durchlöchert, wie in keinem anderen Weinbaugebiet der Welt. Weine werden in diesem unterirdischen Universum aber kaum noch gemacht.

## ZIMMER MIT WEIN 56

„Wasser genant die Ach“



Fotos: James Morgan / Visum Eckhard Supp / Louis C. Jacob





10

**Kurzkrimi:****GRENZGÄNGE 58**

Endlich hatte Micki seinen ersten Auftrag. Dass es auch sein letzter werden sollte, ahnte er nicht, als er mit wertvollen Weinen nach Französisch-Guyana aufbrach. Der Kurzkrimi von Fenna Williams

**66 KRIEG DER NASEN**

Elisabeth Füngers und Hendrik Thoma verkosteten einen Spätburgunder aus dem Rheingau. Und hätten das nie erraten.

**68 BITTERKULTUREN**

Thomas A. Vilgis erklärt, was Tee und Wein gemeinsam haben, und warum sie verschiedenen Kulturen angehören.

**69 KLON ODER NICHT KLON ...**

Hat man Ihnen auch schon erzählt, Brunello sei ein ganz besonderer Sangiovese-Klon?

**Interview:****GOODBYE RIESLING 70**

Auswandern ist „in“. Das suggerieren jedenfalls die vielen TV-Formate zum Thema. Aber dass jemand aus Liebe zu einer Rebsorte auswandert? enos traf einen solchen ungewöhnlichen Auswanderer.

**84 FLASCHEN UND IHRE GESCHICHTE**  
Napoleon am Kap**86 FLÜSSIGE TRÄUME**

Wo Deutschland rot ist +++ Südafrika: Trocken oder süß: Hauptsache Riesling +++ Kampf der Gleichen: Rhein, Main, Mosel +++ Methusalem im Glas

**92 GESCHMORTES AN DER WATERKANT**

Thomas Martin erzählt, wie im französischen Südwesten seine Überzeugung reifte, dass alle seine Gerichte etwas mit Wein zu tun haben sollten.



20

**RUBRIKEN**

News 5, 82/83

Im nächsten  
enos 97**Riesling vom Feinsten**

92

**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**

Sabine Hesemann, André Liebe, Thomas Martin, Carsten M. Stammen, Klaus Stuttmann, 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 & Anzeigenleitung**

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp  
Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg  
Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556  
E-Mail: info@enos-mag.de

**Anzeigenpreise**

Preisliste 03, gültig ab 1.1.2017

**Vertrieb Handelsauflage**

VU Verlagsunion KG  
Messberg 1, 20086 Hamburg  
Tel: 040-30191800

**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 übernommen.

**Copyright®**

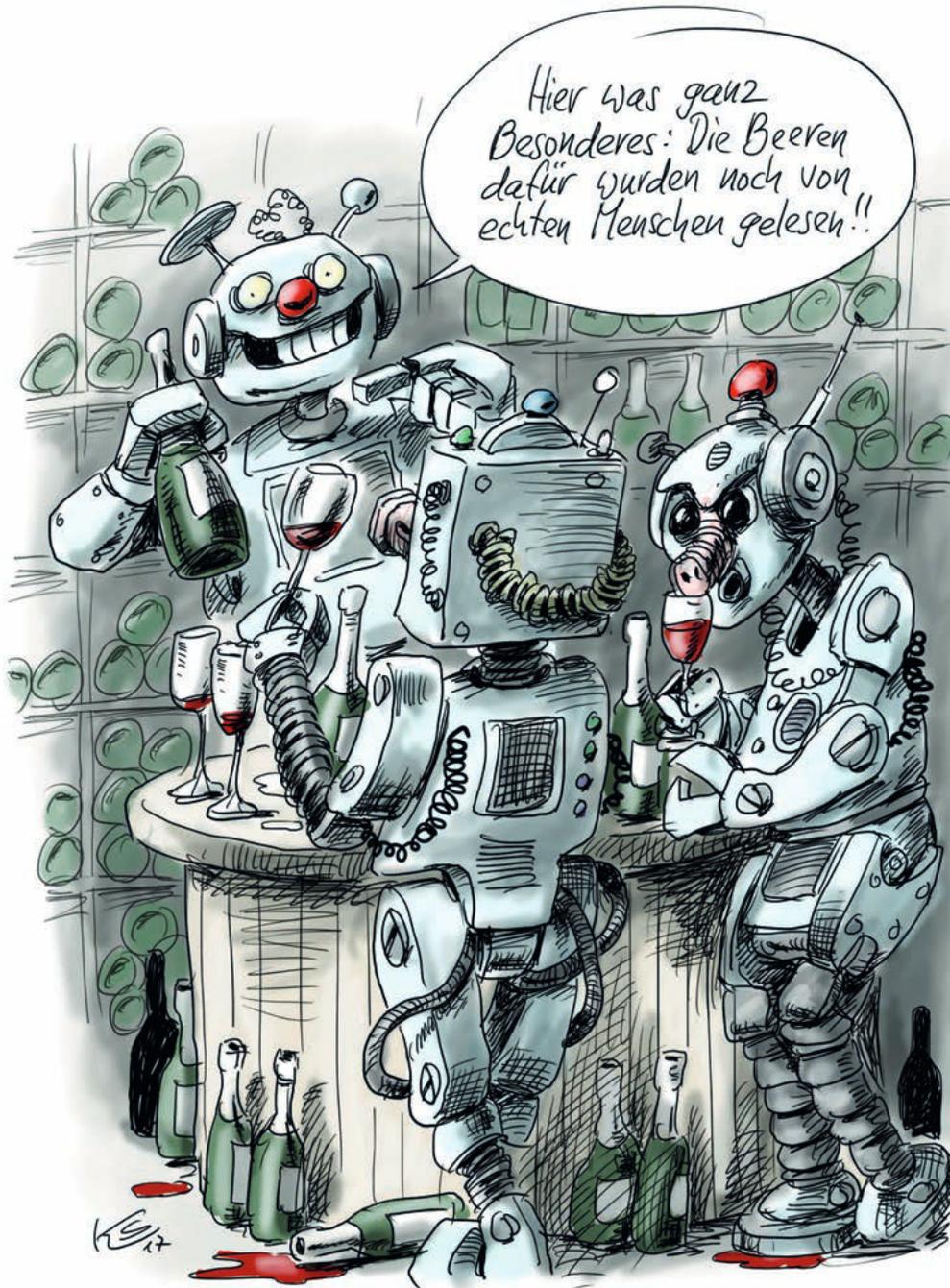
Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp

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

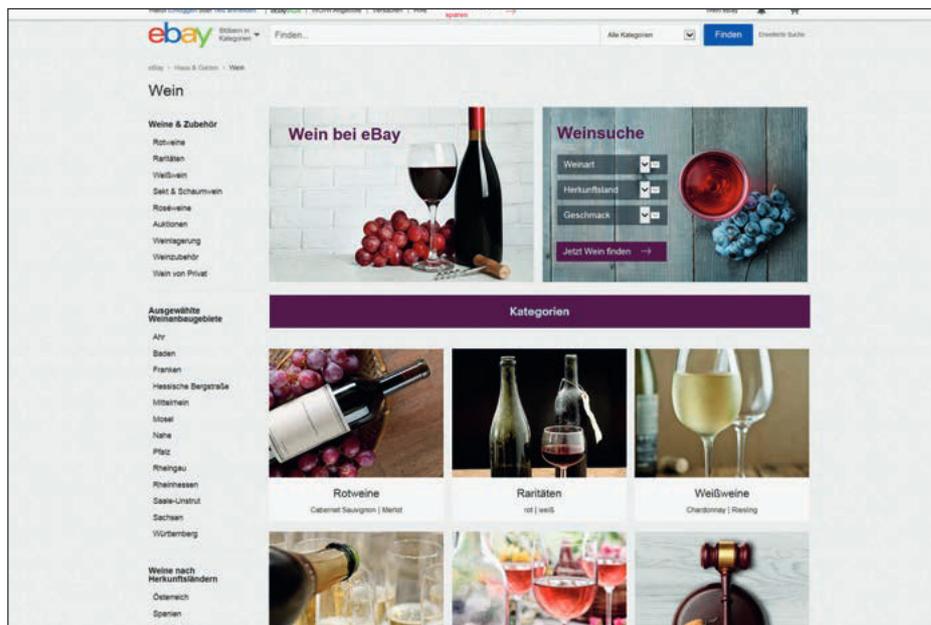
Umschlagfoto: picture alliance / CPA Media

# Der Cartoon

von Klaus Stuttmann



Verkostung 2050



Ob sich das Weinangebot von ebay angesichts der starken Konkurrenz am Markt durchsetzen kann, muss die Zukunft zeigen.

## DREI, ZWEI, EINS ... MEINS

Amazon hat es vorge-macht, dafür aber ver-schiedene Anläufe ge-braucht. Andere, auch renommierte Weinhän-dler, sind daran verzwei-felt. Jetzt versucht sich auch der online-Markt-platz ebay an der Übung, Weine im Netz zu ver-kaufen. Nun ist das an sich nichts Neues, denn ebay hatte schon lange Wein im Angebot. Das waren allerdings eher Raritäten aus Privatbe-sitz, während das neue Angebot in Form einer eigenen „Kategorie“, mit der ebay hofft, den Vorsprung des großen Konkurrenten Amazon aufholen zu können, vor allem für professionelle Anbieter vorgesehen ist. Unter ebay.de/wein ste-hen seit Februar gut 47.000 Weine verschie-dener Händler zum Verkauf, später sollen

auch Gewächse direkt vom Erzeuger angebo-ten werden. Eine sol-che, spezialisierte An-gebotskategorie gab es bislang auf ebay nur in den USA; Deutschland und demnächst auch Großbritannien geben den Startschuss zur Ex-pansion in weitere Län-der. Ihren Optimismus begründen die Macher von ebay-Deutschland mit dem allgemeinen Aufschwung des on-line-Weinhandels; auf eine detaillierte Markt-untersuchung zum The-ma verzichteten sie bis-her noch.

Aus welchen Quellen die angebotenen Weine stammen, war zumin-dest bei der kürzlichen Präsentation des Ange-bots in einem Hambur-ger Restaurant nicht ganz klar: Ein neusee-ländischer Sauvignon blanc stand da mit Eti-kett in englischer und russischer Sprache auf

dem Tisch. Auch, was die Qualität des Ange-bots betrifft, konnte die Veranstaltung nicht überzeugen: Was aus-geschenkt wurde, war deutlich im unteren Qualitätsbereich ange-siedelt. Auch die groß angekündigte, detaillier-te Recherchefunktion entpuppt sich bei genau-erem Hinsehen als recht gewöhnliche Web-Suche nach Kriterien wie Her-kunft, Weinart und Ge-schmacksvorlieben. Das können viele der spezia-lisierten Internet-Wein-seiten heute besser.

## KIWIS GO US

Das kleine Neuseeland mit seinen gerade mal 35.000 Hektar Wein-bergsfläche hat es im vergangenen Jahr ge-schafft, den Nachbarn und flächenmäßig fünf Mal so großen Weinbau-giganten Australien auf dem US-amerikanischen

Markt buchstäblich zu überrollen. Während sich die Weißen und Ro-ten von Down Under seit einigen Jahren zwischen New York und San Fran-cisco schwer tun – stei-genden Volumina stehen fallende Erlöse gegen-über –, schafften es die Kiwis, mit nur etwa der Hälfte des Exportvolu-mens der Australier um mehr als zehn Prozent höhere Erlöse zu erzie-len. Allein 2016 stieg der Wert der neusee-ländischen Ausfuhren um elf Prozent, während der australischer Weine um neun Prozent rück-läufig war. Den Winzern von Marlborough und Martinborough kam da-bei der Trend zu immer höherpreisigen Wei-nen in den USA zugute, während Australien wie auch Chile und Argenti-nien, traditionelle Lie-feranten preiswerterer Weine, Federn lassen mussten.

## Torftrauben

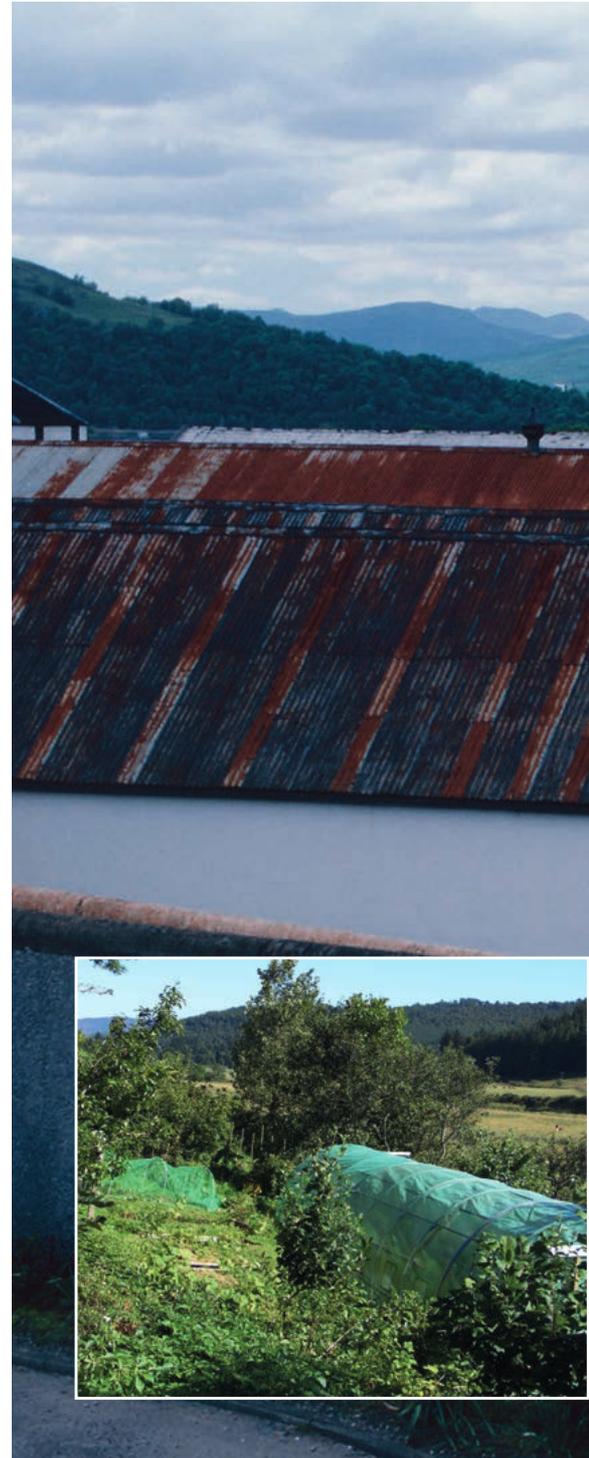
**S**pätestens am River Dee schlägt das Herz jedes Whiskyfreunds höher. Ja, auch weiter südlich gibt es Whiskybrennereien, aber hier, unweit von Balmoral, wo die Queen häufig ihre Sommer verbringt, ist die Heimat des schottischen Uisge beatha ganz nah. Und auch Dalrossach klingt ja irgendwie nach Torf, Malz und Rauch, den unverzichtbaren Ingredienzen jedes Destillats aus den Highlands der rebellischen Gälén aus dem Norden des (noch) Vereinigten Königreichs. Nur dass Dalrossach eben keine Whiskymarke ist. In Glenkinchie gibt es nämlich weit und breit keine Brennerei.

Dalrossach ist ein waschechter „vineyard“, ein Weinberg, wie man ihn in Schottland zu aller Letzt vermuten würde. Es ist kein Grand Cru, keine klassifizierte Lage, und mehr als ein paar Dutzend Flaschen bringt dieser Weinberg pro Jahr auch nicht hervor. Dalrossach ist ein experimenteller Weinberg, stolze 0,1 Hektar groß, und nennt 70 Rebstöcke sein Eigen, deren älteste bereits 2009 ausgepflanzt wurden. Ein paar Jahre dauerte es dabei alleine, aus 40 verschiedenen

### **Konkurrenz für Whisky? Noch sind die schottischen Rebzeilen eher Spielerei**

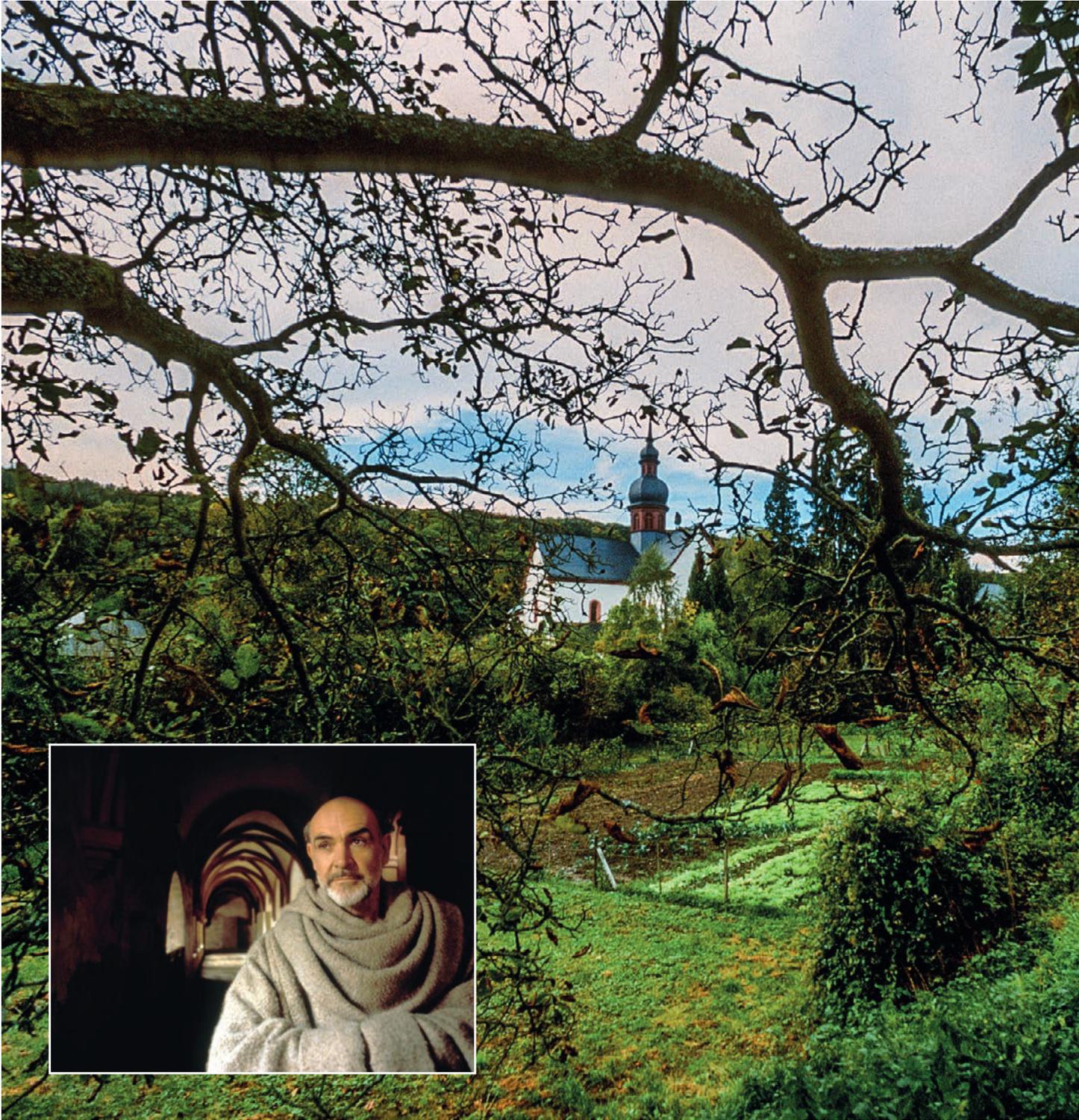
Rebsorten diejenigen zu finden, die sich hier mit Erfolg kultivieren ließen, und zum Schutz vor der Kälte experimentiert man auch mit Folientunneln und richtigen Gewächshäusern.

Alan Smith, der Eigner dieses „Weinbergs“ ist übrigens nicht der Einzige, der hier in Schottland sein Glück mit Reben versucht. Auch etwas weiter südlich, in Upper Largo am Firth of Fife, unweit der Straße zum Golferparadies St. Andrews, liegt ein Anwesen, von dem berichtet wird, sein Besitzer, der Koch und Feinschmecker Christopher Trotter habe Weinreben ausgepflanzt. 2015 hat Trotter wohl auch einen ersten Wein abgefüllt. Der wurde dann allerdings leider von britischen Fachleuten als „untrinkbar“ eingestuft.





Fotos: Alan Smith, Eckhard Supp



Fotos: Moviestore collection Ltd. / Alamy Stock Foto, Eckhard Supp

## Die Rose im Rheingau



**M**it seinen Bauprojekten der jüngeren Vergangenheit hatte das Hessische Staatsweingut im Rheingauer Weinort Eltville nicht immer eine glückliche Hand. Schon vor einigen Jahren war der Kellerneubau im historischen Steinberg, einer der traditionsreichsten Weinberglagen Deutschlands, heftig umstritten, und kürzlich sorgten die Eltviller erneut für Krach: Sie planten, eine neue Halle für ihren 400 Fahrzeuge und Maschinen umfassenden Fuhrpark direkt hinter die 1920 erbaute Domäne Rauenthal bauen zu lassen. Die Genehmigung dafür hatten sie schon in der Tasche, aber mit dem Proteststurm, der sich erhob, hatten sie wohl nicht gerechnet.

Die zum Staatsweingut gehörenden, historischen Gemäuer der nördlich des Steinbergs gelegenen einstigen Zisterzienserrabtei Eberbach mit ihrer hochromanischen Pfeilerbasilika aus dem 12. Jahrhundert hingegen dürften sowohl bei den Verantwortlichen der Kellerei als auch bei den Bewohnern der Rheingauer Weinbaudörfer für deutlich freundlichere Mienen sorgen. Immerhin erlangten sie auch über die Weinwelt hinaus Weltruf, als hier Anfang 1986 ein Großteil der Innenaufnahmen für die Eichinger-Verfilmung von Umberto Eco's Roman „Der Name der Rose“ unter der Regie von Jean-Jacques Annaud und mit Sean Connery in der Hauptrolle gedreht wurde.

Die „Rose“ war allerdings mitnichten die einzige Produktion, der Eberbach als Kulisse diente. Einer der zahlreichen Lutherfilme des letzten Jahrhunderts entstand hier genauso wie Szenen des US-Kriegsfilms „Entscheidung im Morgengrauen“, wie TV-Krimis und -Schmonzetten, wie Christian Rachs „Geschichte des Essens“ und unzählige Werbefilme. Die alljährlichen Eröffnungs- und Schlusskonzerte des Rheingau Musik Festivals schließlich gehören zu den Höhepunkten des musikalischen Lebens in Deutschland.



Sie klingen wie die Etappenziele einer China-Reise: „Changyu“, „Great Wall“, „Tonghua“, „Mogao“ ... Die Namen stehen allerdings weder für Städte, noch für Sehenswürdigkeiten oder Monumente. Es sind chinesische Weinmarken, die sich einer immer größer werdenden Bekanntheit auch außerhalb des Landes erfreuen. Wein in China? Im Mutterland des Tees? Seit wann gibt es den vergorenen Traubensaft? Und was bedeutet er den Chinesen? Diesen Fragen ging Sabine Hesemann für ein Jahr nach.

A man in a blue jacket is stirring a large wooden vat of fermenting liquid in a traditional winery. The vat is filled with a golden-brown liquid and has a woven straw cover. The man is using a long wooden pole to stir the liquid. In the background, there are several other similar vats, some with woven straw covers, and a building with large windows. The scene is set in a large, open hall with white pillars and a concrete floor.

# „Ganbei“ – Wein und das Reich der Mitte

■ von Sabine Hessemann

Dass Wein in China eine lange Tradition genießt, wissen die wenigsten Weinfreunde.



Foto: picture alliance / CPA Media



**Wein war verboten, also sprach man von „Weisheitssuppe“, um sich nicht strafbar zu machen**

**W**enn es ein Getränk gibt, das gemeinhin mit China assoziiert wird, dann ist es Tee. Dass man allerdings bereits im alten China Wein trank, der aus Trauben gekeltert wurde, ist nur den wenigsten bekannt. Dabei kultivierten Chinesen schon im zweiten Jahrhundert vor Christus *Vitis-vinifera*-Reben, und vor dieser Zeit hatte man die Früchte von Wildreben zu Wein gekeltert. Seinerzeit hatte eine Expedition unter Führung von Zhang Qian aus vormals von Alexander dem Großen beherrschten Teilen des mittleren Ostens, dem heutigen Afghanistan, Iran und Irak, Weinstöcke mitgebracht. Ein Geschichtswerk aus der Epoche erwähnt die Figur des „jiuren“, des „Weinmenschen“, der alkoholische Getränke liebte. Aus dem sechsten Jahrhundert ist überliefert, dass chinesische Kaiser von Volksstämmen im Einzugsgebiet der Seidenstraße alkoholreiche Weine als Tributgeschenke erhielten. Chinesische Dichter des siebten bis neunten Jahrhunderts besangen Wein und Branntwein; bei Trinkspielen dichtete und trank man um die Wette. Gelehrte beschrieben die Wirkung des Alkohols als Heilmittel. Die Wein-, vor allem die Rotweinproduktion hatte einen

ersten geschichtlichen Höhepunkt erreicht.

Da die Herstellung von Wein wie die aller Gärungsprodukte bereits zu jener Zeit in Händen eines staatlichen Monopols lag, stand privates Keltern, Brauen und Brennen unter Strafe. Das hielt die Menschen allerdings nicht davon ab, ihren Wein oder Schnaps „schwarz“ zu erzeugen. Die Sprache half, diesen Straftatbestand geschickt zu verhüllen: Man redete nicht von Wein, sondern – ganz im Sinne unseres europäischen „in vino veritas“ – von „Weisheitssuppe“.

China will mit aller Macht zu einem der größten Weinerzeugerländer und Weinmärkte der Welt werden.



Fotos: INTERFOTO / Danita Delimont / Janis Miglavs, picture alliance / Photoshot



Allerdings ist die Lektüre historischer Quellen nicht immer ganz einfach. So schreibt Li Bai, ein Dichter aus der Zeit der Tang-Dynastie (618-907) in seinem Gedicht „Im Mondschein einsam zechend“ zwar:

*„Zwischen den Blumen eine Kanne Wein,  
einsam zeche ich, kein Freund ist um mich.  
Ich erhebe den Becher, der Mond taumelt umher,  
mit meinem Schatten sind wir schon zu dritt.  
Der Mond ist kein guter Trinker,  
und mein Schatten folgt mir in allem nach. [...]“*

Dabei bleibt es allerdings im Dunkel der Geschichte, ob Li Bai hier tatsächlich von Wein aus Trauben oder nicht doch von Reiswein oder Hochprozen-



Nicht überall eignet sich das Klima in China für den Weinbau, und so europäisch anmutende Weinberge wie hier in der Provinz Shaanxi sind eher eine Seltenheit.

tigem dichtet. Es gibt in der literarischen Sprache des Landes nur ein einziges Schriftzeichen für durch Gärung oder Destillation erzeugten Alkohol: 酒. Lediglich die Alltagssprache fügte diesem Schriftzeichen weitere für die Ausgangsmaterialien oder den Herstellungsprozess bei.

**H**eute bietet sich beim Besuch chinesischer Supermärkte ein Bild, wie man es aus westlichen Ländern kennt: Die Weine kommen aus China selbst, aber auch aus Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Australien, Neuseeland oder Kalifornien. Bei Familienfeiern gehört Wein dazu, in luxuriösen Bars,

beim Abendessen mit Freunden ebenfalls. Wein ist, so sagt man, längst zum Statussymbol und Sammelobjekt geworden. Sogar im weit entfernten London kann man Changyu-Flaschen im Supermarkt finden. Die Etiketten der Weine aus Turfan, Yunnan oder Shandong – das sind die bedeutendsten Weinbauregionen Chinas – zieren nicht selten Abbildungen, wie man sie von französischen Flaschen kennt: Schlösser, die eine Reminiszenz an Bordeaux sein sollen; nur die Flaschen von „Great Wall“ zeigen – wie könnte es anders sein – eine Darstellung der Großen Mauer.

Auch die jüngste Erfolgsgeschichte des Weins in China begann mit Importen aus dem Westen. Mit



Fotos: Coisque/Le Figaro Magazine/laif, imago sportfotodienst

Die Orientierung der Chinesen an westlichen Vorbildern reicht bis hin zur Errichtung pompöser Chateaus, inklusive der detailgenauen Imitation ihrer Baustile.

der Öffnungspolitik der 1980er Jahre erlaubte die Staatsmacht die Einfuhr von Weinen aus dem Ausland. Besonders teure französische Gewächse hatten es den Chinesen angetan. So erlöste eines der größten Kunstauktionshäuser des Landes, Poly Auction in Beijing, von 2009 an Spitzensummen mit Weinen, die unter den Bezeichnungen „Lafei“, „Latu“ oder „Mutong“ angeboten wurden – so die chinesische Umschrift für Frankreichs Weinlegenden Lafite, Latour oder Mouton. So amüsant diese Transkriptionen klingen, sie werden auch immer häufiger zum Gegenstand markenrechtlicher Streitigkeiten, vor allem dann, wenn die Importeure es versäumten, sich eine dieser Umschriften bzw. Schriftzeichenkombinationen schützen zu lassen.

**G**leichzeitig wurde der Weinbau im Lande selbst entwickelt. Die Vorgaben des aktuellen chinesischen Fünfjahresplans (bis 2020) lauten immerhin, das Land zur viertgrößten Weinbaunation – und zum fünftgrößten Weinmarkt – zu machen. Die Gesamtrebfläche umfasst dabei nach Angaben der Internationalen Weinorganisation OIV heute bereits deutlich mehr als 800.000 Hektar – Deutschland hat ca. 100.000 Hektar –, und ist damit eine der drei größten weltweit. Diese Zahl unterschlägt aber, dass gegenwärtig nur etwa 15 Prozent der Traubenernte tatsächlich zu Wein verarbeitet werden. Der Rest endet als Saft, Rosinen, Tafeltrauben oder Industriealkohol.

Selbst außerhalb der Landesgrenzen scheinen die chinesischen Aktivitäten inzwischen grenzenlos. Allein in Bordeaux kauften Weingutsbesitzer, Weinhändler oder schlicht Investoren aus anderen Branchen, die sich dadurch Statusgewinn und ein gutes Geschäft versprachen, Weingüter gleich dutzendweise.

## VON DEN 800.000 HEKTAR REBFLÄCHE SIND 15 PROZENT DER WEINERZEUGUNG GEWIDMET

Den gewöhnlichen chinesischen Weintrinker interessiert all das vermutlich eher am Rande. Er informiert sich – nicht anders als sein deutscher, französischer oder amerikanischer Gegenpart – in den sozialen Netzwerken über „In“-Weine, und auch den offiziellen Internetseiten der Erzeuger wird großer Einfluss auf seine Kaufentscheidung nachgesagt. Er gehört auch nicht zwangsläufig zur Oligarchie, die Weingüter in Bordeaux kauft oder

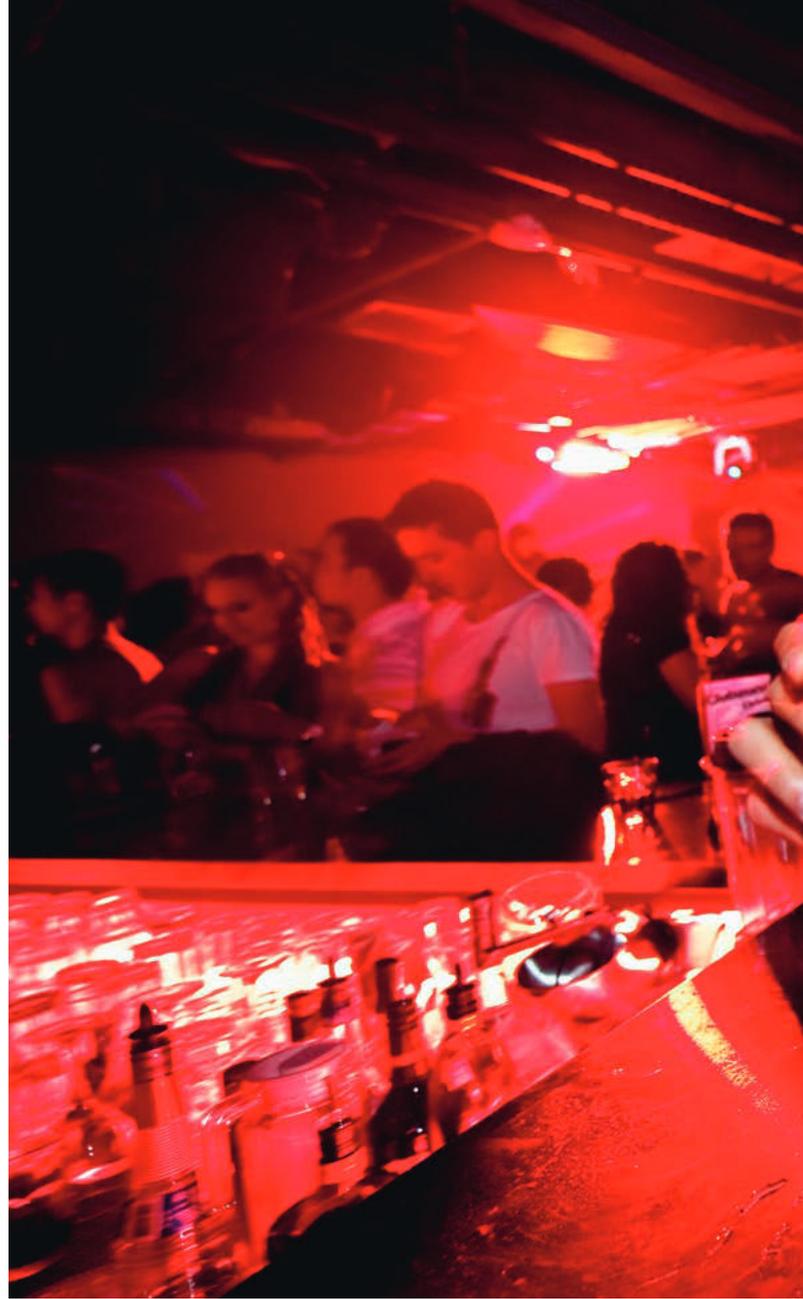
eigene Schlösser errichten lässt. Eher wird er von Marketingexperten als Mitglied der chinesischen Mittelschicht identifiziert.

Vor allem liebt er süße Weine. 2016 ermittelte „tmall.com“, Chinas größte B2C- („business-to-consumer“)-Plattform die zehn meistverkauften Weine aus ihrem Angebot. Sie waren allesamt ausgesprochen süß. Wenn Chinesen heute Wein trinken, dann ist es auch meist Rotwein, 红酒, hong jiu. Das hat auch etwas damit zu tun, dass rot die chinesische Glücksfarbe schlechthin ist, auch wenn sich Chinesen mit den Folgen des Rotweingenusses oft schwer tun: Blaufärbte Zähne sind für die meisten ein eher abschreckendes Erlebnis. Die zwingende Frage lautet dann: „Geht das auch wieder ab?“

**D**as heißt nicht, dass kein wirkliches Interesse bestünde, Wein in seiner Vielfalt kennenzulernen. In- und ausländische Erzeuger treffen ihre Kundschaft regelmäßig auf Verbrauchermessen und bei so genannten „Masterclasses“, besseren Verkostungsseminaren, deren Teilnehmerzahlen oft rekordverdächtig sind. Andächtig sitzen dann Hunderte in großen Kongresssälen und bemühen sich, die Erklärung der Sorten oder der Herkunft zu verstehen, die Philosophie des Weinmachers, und die gelieferten Verkostungsanweisungen nachzuvollziehen. Man ver-

Vor allem die städtische Jugend hat Gefallen am Wein gefunden. Daran, dass man Wein nicht „kippt“, muss sie sich allerdings noch gewöhnen.

Foto: James Morgan/VISUM



**Deutschen serviert man  
Bier als Medizin gegen  
Heimweh, Franzosen Wein**

sucht, die Aromen von Früchten oder Gewürzen zu erschmecken, die Länge des Abgangs zu ergünden. Chinesen sind besonders stolz auf ihre Gastfreundschaft. Daher wird bei jedem offiziellen oder nicht offiziellen Anlass versucht, beim Besucher das Gefühl, willkommen zu sein, zu erzeugen, indem man ihm Vertrautes serviert. Nach gängiger chinesischer Vorstellung ist beispielsweise für den deutschen Gast Bier die geeignete Medizin gegen Heimweh. Französischen, italienischen oder spanischen Besuchern dagegen serviert man eher Wein.

Dabei ist Wein noch immer ein vergleichsweise teures Getränk. Statistiken über den Pro-Kopf-Konsum dürfen nicht den Blick auf die Tatsache verstellen, dass sie eigentlich nur den Konsum der



städtischen Mittel- und Oberschicht zeigen und daher vorsichtig interpretiert werden sollten, da sie leicht ein falsches Bild vermitteln können. Auf dem Land ist der Wohlstand weit weniger ausgeprägt – damit auch der Weinkonsum.

**D**azu kommt, dass Wein mehrheitlich immer noch festlichen Anlässen vorbehalten ist. Geburtstage, Familienfeiern, Jubiläen oder auch Gespräche mit Freunden bieten Gelegenheit, zu dem exklusiven Getränk zu greifen. Allerdings hat sich auch herumgesprochen, dass Rotwein der Gesundheit zuträglich sein kann – das berühmte Glas am Abend. Auch Herkunft, Ausstattung, Preis oder sogar der Name des Erzeugers spielen eine immer größere Rolle. Neu und in China etwas Besonderes ist die Feststel-

lung, dass Wein sich nicht zum „Kippen“ eignet, im Unterschied zum traditionellen Schnaps. „Ganbei“, das chinesische „Prost“, bedeutet ja wörtlich „den Becher trocknen“. Zu Wein passt das nicht. Vor allem in der Gastronomie, wo Wein zunehmend den früher in immensen Mengen beim Zuprosten beliebten Schnaps ersetzt, wird das Glas eben nicht mehr auf „ex“ bis auf den Grund geleert.



*Die Sinologin Sabine Hesemann lebt in der Lüneburger Heide, bereist aber seit 1990 regelmäßig das Reich der Mitte und lehrt dort wie hierzulande an der Ostfalia-Hochschule Wolfenbüttel-Wolfsburg. Sie hat sich auf chinesische Bildkunst und Übersetzungen spezialisiert.*



Fotos: Eckhard Supp

# MADAM GERMANY

Die Vollversammlung der Vereinten Nationen in New York ist eine überschaubare Angelegenheit: Erst wird Nordkorea verurteilt, dann sind die Russen gegen den Rest der Welt. Es wird postuliert und deklamiert und am Ende wird abgestimmt: alles Routine, Überraschungen gibt es kaum. Im Vergleich dazu ist die Internationale Weinorganisation, kurz OIV, eine fast schon muntere Runde. In ihr wird debattiert und auch gestritten. Da prallen Länderinteressen aufeinander, politische, ökonomische und kulturelle. Wenn am Ende alles gut geht, dann gibt es aber auch echte Resultate, und die Weinwelt bekommt ein paar neue Regeln. „Das ist das Schöne bei uns“, lacht Monika Christmann, „dass oft mehr herauskommt als in der großen Politik.“

■ von André Liebe

**C**hristmann, 57, ist eine stämmige Frau mit vielen Lachfalten, der der Schalk im Nacken sitzt. Das hat vielleicht auch damit zu tun, dass sie ihre Ernennungsurkunde als Leiterin des Fachgebietes Kellerwirtschaft an der Weinbauhochschule im Rheingauer Geisenheim 1994 am Tag der Weiberfastnacht erhielt. Seit knapp zwei Jahren ist Monika Christmann zusätzlich Präsidentin der OIV und damit die weltweit ranghöchste Weindiplomatin. Fast so etwas wie das Pendant zu UN-Generalsekretär António Guterres. Ihren Sitz hat die OIV zwar nicht in New York, sondern in Paris, aber das dortige Büro von Christmann, nur ei-

nen Steinwurf vom Elyséepalast entfernt, genießt wie das New Yorker UN-Hauptquartier exterritorialen Status.

Es knarzt, wenn man zu Monika Christmann in den ersten Stock des alten Geisenheimer Fachwerkbaus steigt. Beim Blick aus dem Fenster, Idyll so weit das Auge reicht. Puppenstubenromantik. Das Büro dagegen ist zweckmäßig möbliert: Schreibtisch, Computer, Besprechungsecke, an den Wänden ein paar Erinnerungsbilder, Bücher, Akten. Hier herrscht Rathausatmosphäre, kein pompöser Glanz, wie man ihn bei „Madam Germany“, wie Christmann im Kreise der OIV-Mitglieder genannt wird, vielleicht erwarten würde. Und das ist kein Zufall, denn das

Glamouröse liegt „Madam Germany“ nicht. Immerhin kehrt sie, trotz einer Wohnung am Arbeitsort Geisenheim, freitags immer in den Westerwald zurück, nach Simmern, wo die gebürtige Montabaurerin aufgewachsen ist. Eigentlich! Denn seit sie OIV-Präsidentin ist, sind die Tage im Westerwald selten geworden. „Vier Hauptstädte in einer Woche sind keine Seltenheit“, schmunzelt Christmann. Im Jahr 2016 brachte sie es auf 26 Reisen quer durch die ganze Welt; die regelmäßigen Fahrten mit dem Zug von Frankfurt zum OIV-Sitz noch gar nicht mitgerechnet.

Die Globetrotterin hatte ihre wissenschaftliche Laufbahn einst mit einem eher freud-

**„Die Basisarbeit für das europäische Weingesetz haben wir hier in Geisenheim geleistet.“**

losen Thema begonnen. Nach dem Studium der Getränketechnologie in Geisenheim und der Önologie in Gießen schrieb sie ihre Doktorarbeit über die „Veränderungen von Inhaltsstoffen unter besonderer Berücksichtigung der Weinaromen bei der Entalkoholisierung von Weinen mit kombinierter Dialyse-Vakuumdestillation“. 1988 war das, und heute spricht sie über eine „Jugendsünde, von der ich nicht gedacht hätte, dass sie mich jemals wieder einholen würde“. Ein Satz, der erklärt werden muss, der aber auch zeigt, dass „Madam Germany“ recht vielseitig unterwegs ist, denn neben ihrer

Lehrtätigkeit in Geisenheim und der OIV-Präsidentschaft ist da auch noch das Weingut der Geisenheimer Hochschule, als dessen Direktorin sie fungiert. „Mir ist das sehr wichtig, weil wir uns dort nicht nur mit der Theorie, sondern vor allem auch mit der Praxis beschäftigen“, betont sie. Immerhin gehört das Weingut mit seinen 24 Hektar dem Elite-Verband VDP an. „Wir experimentieren hier zwar viel, produzieren aber gleichwohl hervorragende Qualität.“

Von ihrer „Jugendsünde“ eingeholt wurde Christmann auf internationalem Parkett, als die EU eine Reduktion des Alkohols von Weinen um 20 Prozent erlaubte. Als Getränketechnologin sieht sie das ganz pragmatisch: „Wenn auf dem Gebiet der Medizin der Fortschritt erlaubt ist, dann muss das auch für den Wein gelten.“ Sagt die Frau, die den Genuss eines anständigen Weins durchaus zu schätzen weiß; in deren Keller im Westertal ein Querschnitt der weltweiten Weinproduktion lagert. Vor allem aber ist die „Jugendsünde“ emblematisch für die Verzahnung der Arbeit in Geisenheim und der für die OIV. Als das Berliner Landwirtschaftsministerium, auch verantwortlich für die deutsche OIV-Delegation, den Auftrag zu Forschungen zum Alkoholmanagement gab, warfen sie in Geisenheim die Maschinen an. Die Resultate der Arbeit stehen jetzt im europäischen Weingesetz. „Die Basisarbeit haben wir hier in Geisenheim geleistet“, sagt eine sichtlich stolze Monika Christmann.

Sie atmet tief durch. Gerade noch hat sie die Abschlussprüfung für den nächsten Bachelor-of-Science-Jahrgang abgenommen. Die künftigen Önologen müssen das gesamte Programm beherrschen: Weinbereitung, Bodenkunde, Kellerwirtschaft ... „Die haben sich ganz gut geschlagen“, urteilt die Professorin. Tage wie diese sind selten geworden. Obwohl! „Ich habe wunderbare Kollegen und einen verständnisvollen Arbeitgeber“, weiß sie. Für die Zeit ihrer Präsidentschaft hat Hessen als Träger der Hochschule sie von der Pflicht, Vorlesungen zu halten, befreit. „Ich würd’s auch gar nicht schaffen.“

Sie atmet tief durch. Gerade noch hat sie die Abschlussprüfung für den nächsten Bachelor-of-Science-Jahrgang abgenommen. Die künftigen Önologen müssen das gesamte Programm beherrschen: Weinbereitung, Bodenkunde, Kellerwirtschaft ... „Die haben sich ganz gut geschlagen“, urteilt die Professorin. Tage wie diese sind selten geworden. Obwohl! „Ich habe wunderbare Kollegen und einen verständnisvollen Arbeitgeber“, weiß sie. Für die Zeit ihrer Präsidentschaft hat Hessen als Träger der Hochschule sie von der Pflicht, Vorlesungen zu halten, befreit. „Ich würd’s auch gar nicht schaffen.“

Nach der Weiberfastnacht 1994 dauerte es gerade mal ein Jahr, bis Monika Christmann in die deutsche Delegation bei der OIV berufen wurde. Knapp eine Dekade später übernahm sie den Vorsitz des Technologieausschusses der Organisation, den sie bis 2010 innehatte, zwischen 2009 und 2010 leitete sie die Önologiekommission, ab 2012 fungierte sie als Vizepräsidentin und im Juli 2015 wurde sie in Mainz mit 99 Prozent der Stimmen zur neuen Präsidentin gewählt. Für Monika Christmann ein Job, „der mir unheimlich viel Spaß macht“, auch wenn sie einräumt, den Arbeitsaufwand unterschätzt zu haben.

**I**n der in ihrer heutigen Form 2001 geschaffenen Organisation sind derzeit 47 Weinbauländer vertreten, die etwa 80 Prozent der weltweiten Rebfläche und 85 Prozent der gesamten Weinproduktion repräsentieren. Jüngst konnte Christmann Mexiko für die Mitgliedschaft gewinnen, in den USA dagegen beißt sie nach wie vor auf Granit. Das bedauert sie umso mehr, als sie nach ihrer Promotion als Mitglied des Winemaking-Teams der kalifornischen Simi Winery gearbeitet hat, eine Zeit, bei deren Erwähnung sie heute noch ins Schwärmen kommt. Nur um gleich wieder das Gesicht zu verziehen, als hätte sie gerade einen viel zu sauren Riesling getrunken: „Dass es uns gelingt, die USA doch noch zu überzeugen, ist im



In ihrer Funktion als Chefin des Weinguts der Hochschule Geisenheim ist Monika Christmann auch für die Qualität der Weine verantwortlich. Immerhin gehört man dem VDP an. Das verpflichtet.





Augenblick sehr unwahrscheinlich“, spielt sie auf den derzeit in Washington propagierten Wirtschaftschuttschutz an.

Entmutigen lassen will sich „Madam Germany“ dennoch nicht. „Irgendwann“, hofft sie, „werden die Amis dann doch dazukommen.“ Sie lacht. Immerhin dauert es nun schon 27 Jahre, dass man international nach einer Möglichkeit sucht, die Mostkonzentration als Alternative zum Chaptalisieren zuzulassen.

Bei der OIV lernt man, in langen Zeiträumen zu denken. Dennoch findet sie die Arbeit an der Spitze der Organisation faszinierend und spannend, was sicher auch daran liegt, dass das auf den ersten Blick schwerfällig wirkende Bürokratiemonstrum letztlich doch entscheidend Einfluss nehmen kann, wenn etwa die EU ihre Weingesetzgebung überarbeitet.

**Z**u Christmanns Selbstverständnis als OIV-Präsidentin gehört es auch, bei fachfremden Themen mitzumischen. So tauchte sie vergangenes Jahr überraschend bei der Weltklimakonferenz in Marrakesch auf, was für erstaunte Blicke sorgte. „Wenn alle über den Klimawandel reden, dann müssen wir da hin“, betont sie, „schließlich wird das sich verändernde Klima auch den Weinbau ganz entscheidend beeinflussen.“ Und weil sie ge-

### **Auch auf der Weltklimakonferenz in Marrakesch mischte Christmann fleißig mit**

rade tief Luft geholt hat, schickt sie flugs hinterher: „Wir als OIV sind eine Weltorganisation und als solche müssen wir uns hier einmischen.“

In der OIV hat man sich an diesen hemdsärmeligen, wenig diplomatischen Ton mittlerweile gewöhnt. „Beschwert hat sich über meine eher zupackende Art noch keiner“, lacht „Madam Germany“. Immerhin steht der Weinbau weltweit vor der Frage, wie dem Klimawandel zu begegnen ist. „Wir beschäftigen uns in Geisenheim schon lange mit dem Thema“, sagt sie und zählt auf, was in dieser Hinsicht dort längst Forscheralltag ist: neue Methoden in der Weinbergsarbeit, die Verwendung besserer Klone, der Einsatz von Hefen, die weniger Alkohol produzieren, und das Entzuckern der Moste.

Christmann weiß natürlich, dass dies alles wenig mit Weinbergs- und Kellerromantik zu tun hat, und dass viele Verbraucher immer noch glauben, der Winzer müsse alles so belassen, wie es die Natur ihm schenkt. Die Realität in den Anbaugebieten dieser Welt sehe aber anders aus, unterstreicht sie, wobei sie das Segment der Prädikatsweine bewusst ausnimmt. Sie weiß: „Wein war schon immer ein technologisch hergestelltes Produkt.“ Ein Kultur- und kein Naturprodukt. Deshalb beherrscht die technologische Seite der Weinbereitung auch über weite Strecken die Arbeit sowohl der Forschere-

rin wie auch der OIV-Präsidentin Christmann. Deshalb spricht sie von neuen Filtertechniken zum selektiven Entfernen unerwünschter Inhaltsstoffe des Weins mittels spezieller Membranen, um zum Beispiel endlich die leidige Korkproblematik in den Griff zu bekommen. „In 90 Prozent aller Fälle geht der sogenannte Korkschmecker nämlich nicht auf den Korken, sondern

## CHRISTMANN WEISS: WEIN WAR SCHON IMMER EIN KULTUR-, KEIN NATURPRODUKT

auf die schlechte Durchlüftung der Weinkeller zurück“, betont sie. Oder aber um die unerwünschten Rauchtöne zu entfernen, mit denen die Australier aufgrund ihrer regelmäßigen verheerenden Buschfeuer kämpfen.

**E**s ist vor allem der Kontakt mit vielen, ganz unterschiedlichen Menschen und Mentalitäten, der Monika Christmann fasziniert. Gerade hat sie wieder tief Luft geholt, erzählt und erzählt, so als könne es das Mädchen aus dem Westerwald selbst noch immer nicht ganz fassen, dass sie „Madam Germany“, jetzt die Nummer eins der Weinwelt ist. Die Gutmütigkeit, die sie dabei ausstrahlt, darf man aber nicht unterschätzen. Monika Christmann kann auch anders: „Als OIV-Präsidentin habe ich bisher

nur einmal auf den Tisch gehauen“, lacht sie und serviert sogleich das Ergebnis: „Am Ende haben sich 99 Prozent der Mitglieder hinter mich gestellt, das restliche Prozent hat sich gefügt.“

Aber es gibt auch Momente, da ist sie selbst am meisten über sich erstaunt. Wenn die Forscherin, sonst nur den Fakten verpflichtet, plötzlich aus dem Bauch heraus handeln muss. Wenn etwa Verhandlungen ins Stocken geraten oder bilaterale Befindlichkeiten dem Diskussionsprozess den Garaus zu machen

drohen. Wenn also Fingerspitzengefühl und diplomatisches Geschick gefragt sind. „Ich glaube nicht, dass ich vor 20 Jahren das Diplomatische schon so beherrscht hätte“, räumt Christmann ein. Einen exzellenten Ruf als Moderatorin hat sie sich inzwischen erworben: „Ich bin ja nicht der Drumbb“, prustet sie fast, wobei die weichen Konsonanten des Westerwalds der Aussage einen besonderen Charme verleihen.

Monika Christmann wird ob ihres unpräzisen Auftretens häufig unterschätzt. Gerne erinnert sie sich in diesem Zusammenhang an eine Szene kurz nach der erwähnten Weiberfastnacht von 1994, als sie längst schon ihren Geisenheimer Lehrstuhl innehatte und beim Frühjahrsverkauf im Weingut mit half. Da kam dieser ältere Herr auf sie zu, legte ihr den Arm um

die Schulter legte und fragte besorgt: „Und, wirst Du hier nach dem Studium auch übernehmen?“ Vielleicht liegt ja gerade darin ihr Geheimnis: Mehr sein als scheinen.

**M**adam Germany“ freut sich zwar schon wieder, wenn sie endlich auf der Couch von dem Fernseher oder im Simmerner Café „das Normale“ genießen kann. Noch aber jettet sie als OIV-Präsidentin von hier nach dort, vor allem, um sich den Herzenswunsch zu erfüllen, „noch ein paar Länder aufnehmen“ zu können: das kleine Albanien etwa oder das riesige China. Aber auch wenn das nicht klappen sollte, mag sie sich nicht beschweren, denn trotz aller Einschränkungen, die dieses Amt mit sich bringt, hat es doch auch einen ganz gewaltigen Vorteil: „Überall, wo hin hinkomme, bekomme ich hervorragenden Wein zu trinken.“ Schade für sie, dass ihre Amtszeit an der OIV-Spitze im Jahr 2018 endet, Wiederwahl ausgeschlossen.



*André Liebe war bereits im letzten Jahr für enos im Rheingau und sorgte mit seinem Text über das Rudesheimer Weinfest für einigen Wirbel*

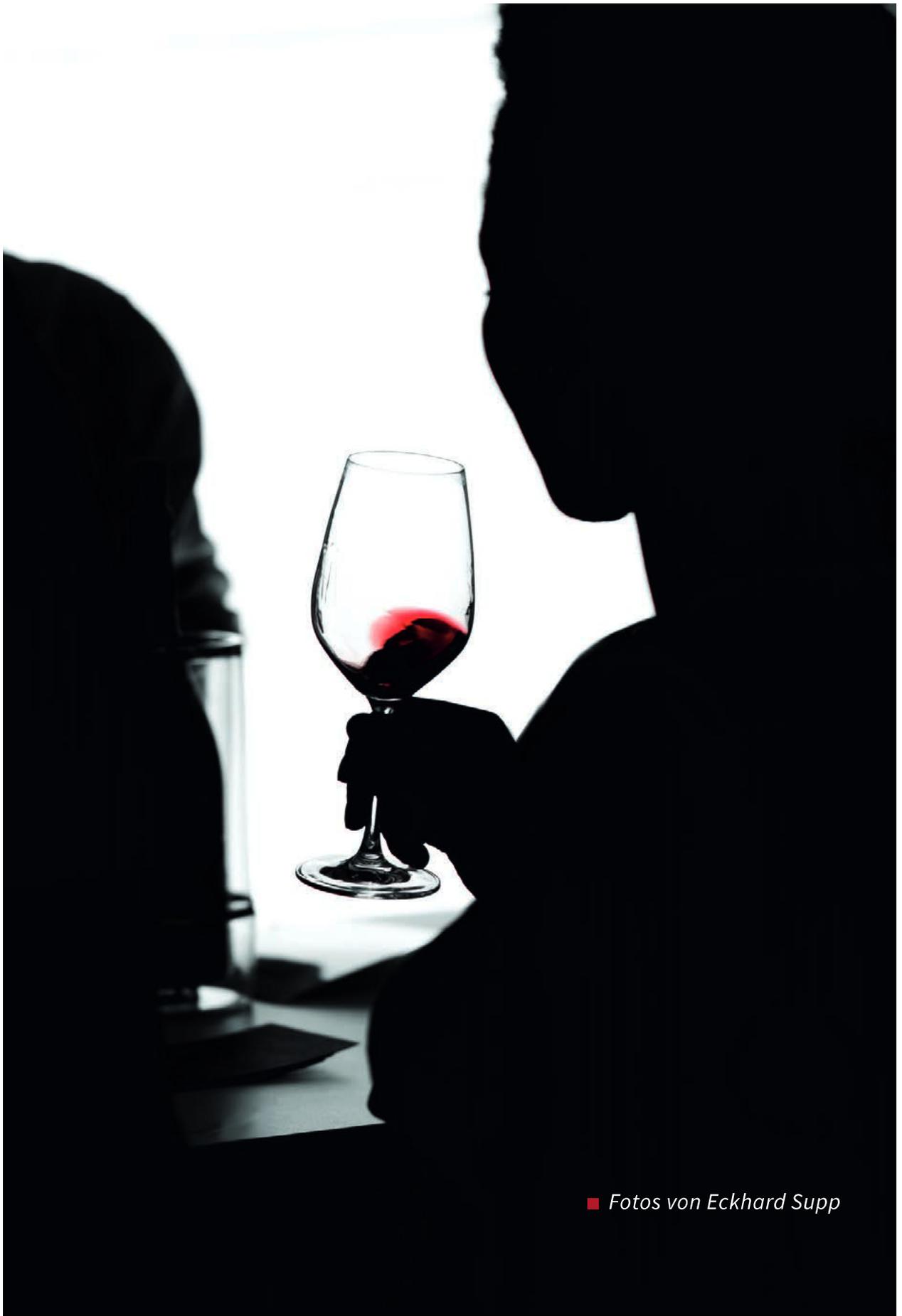


# Wein ist...

... ein Getränk, genauer gesagt ein „alkoholisches Getränk, das durch Gärung aus dem Saft der Früchte von Weinreben gewonnen wird; chemisch gesprochen ist Wein eine hydro-alkoholische Lösung von Alkohol und etwa 20-30 g/l anderer Substanzen in Wasser, zu denen fast 400 verschiedene Aroma- und Geschmacksstoffe gehören.“ So jedenfalls will es der „Brockhaus“.

Aber ist Wein wirklich nicht mehr, als ein Getränk oder eine „hydro-alkoholische Lösung“? Ist Wein nicht auch Tradition und Kultur, Landschaftspflege und Geschichte, Ästhetik und Eleganz, Freude an der Arbeit, aber gleichzeitig auch harte Fron, vielleicht sogar Ausbeutung, Wissen und Erfahrung, Ehrfurcht und Besinnlichkeit, Innovation und Überlieferung, Tradition und Kult, Mythos und Legende, Luxus und Alltag, Masse und Elite, Stolz und Stil, Risiko und Karriere, Erfolg oder Misserfolg, oft sehr gut und manchmal schlecht, Gastlichkeit und Freundschaft, Gesundheit und Genuss, Jugend und ein langes Leben?

Wein ist all das, vor allem aber ein Lebensgefühl von Menschen in aller Welt. Ein Lebensgefühl, das von Individuum zu Individuum unterschiedlich ausfallen kann, das aber Menschen der unterschiedlichsten Kulturen und Kontinente verbindet und vereint. Wein ist lokal, regional und global zugleich. Das Weltgetränk schlechthin.



■ *Fotos von Eckhard Supp*



*Tradition*  
{Frankreich, 1992}





*Arbeit*

{Südafrika, 2002}

*Wissen*  
{Deutschland, 2002}



# *Geselligkeit*

{Georgien, 2007}







*Jugend*  
{Deutschland, 2013}



*Gesundheit*  
{Frankreich, 2000}

# Kommunikation

{Deutschland, 2013}



# Langes Leben

{Belgien, 2015}



*Ruhe*

{Italien, 1988}



*Konzentration*

{Brasilien, 2013}

*meist gut, manchmal schlecht*  
{Deutschland, 2013}



*Stolz*  
{Georgien, 2007}





*Kult*

{Brasilien, 2013}



# Gelebte Geschichte

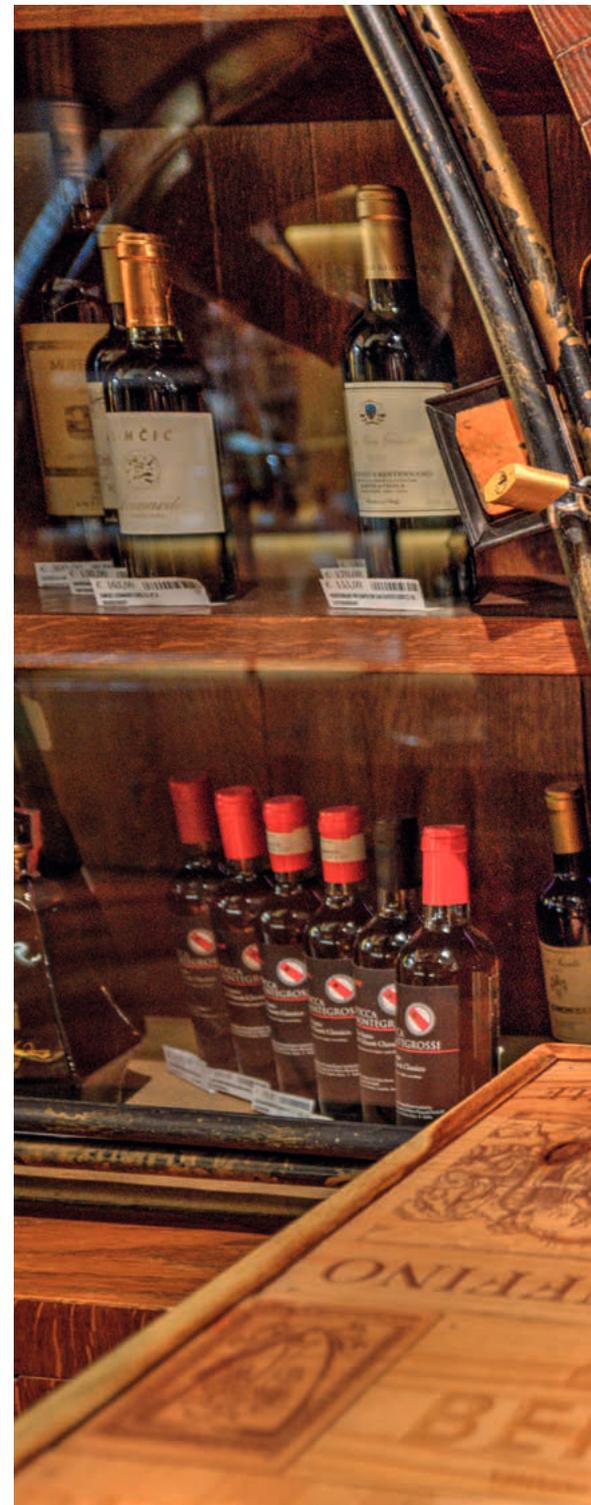
von Eckhard Supp

**D**en Weinverkauf machten sich die Florentiner früher recht einfach. Sie ließen in ihren Mauern ein Loch, bauten darum eine Art Fensterrahmen und zapften dann für die Vorbeigehenden frisch aus dem Fass in mitgebrachte Behältnisse. „Buche di vino“ nannten sie diese Installationen, was aber nichts mit Buchenholzfässern zu tun hatte, sondern schlicht „Weinlöcher“ – von „buco“, das Loch – waren. Die Genehmigung zu solcherart Direktverkauf war den Besitzern vieler herrschaftlicher Paläste im 17. Jahrhundert für Wein aus eigenen Weinbergen erteilt worden, um ihnen in Folge der Krise der Florentiner Wirtschaft das finanzielle Überleben zu sichern. Diese „buche“, wie man sie noch in Via del Giglio und Via dell’ Oriuolo bewundern kann, sind schon lange nicht mehr in Funktion, und ganz so alt ist die Tradition der „Alessi“, jener 1929 zum ersten Mal, 1952 dann wiedergegründeten Weinhandlung, die seit 1970 in Via delle Oche direkt hinter dem Dom residiert, denn auch nicht. Dafür aber ist „Alessi“ eine der letzten, noch aktiven klassischen „enoteche“ im Stadtzentrum von Florenz, die die Tradition des Verkaufs von Qua-

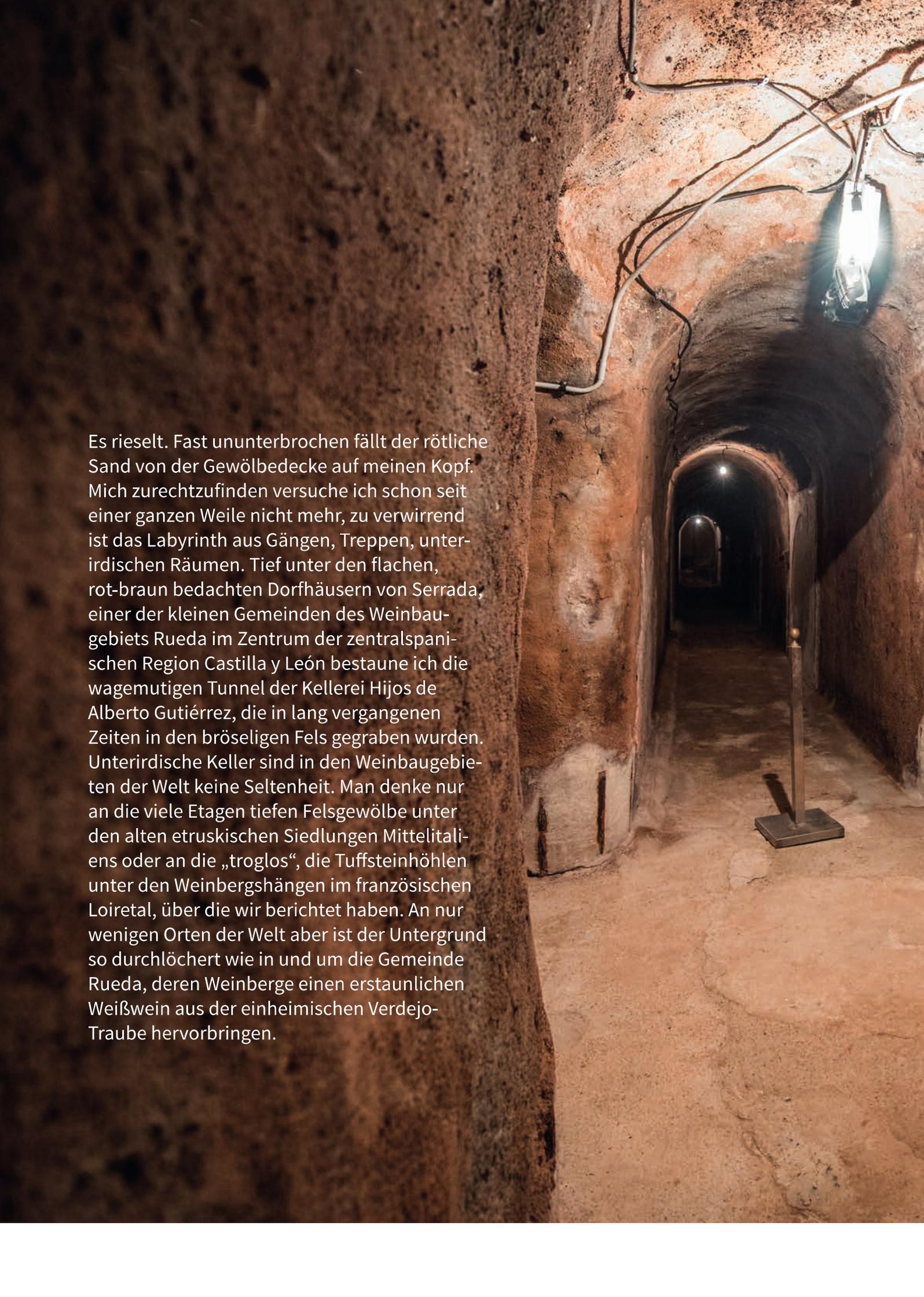
litätsweinen in der ansonsten mit Mode- und Souvenirshops für Touristen vollgestopften einstigen Medici-Kapitale am Leben erhalten.

Hier kaufen sogar noch „echte“ Florentiner ihren Wein – gerne auch mal Promis wie etwa die Kicker der ortsansässigen „Fiorentina“, wie die nette Chefin der seit zehn Jahren zum Geschäft gehörenden Weinbar stolz erklärt –, obwohl das Gros der Weinfreunde der Stadt schon lange in die Supermärkte und Einkaufszentren der Vorstädte abgewandert ist. Die historische Bedeutung der „Alessi“ für den toskanischen Weinbau kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. Immerhin waren ihre Besitzer in den 1960er Jahren die ersten, die Weine der Region in alle Welt exportierten ... und Weine aus aller Welt anboten, die allerdings in den Regalen inzwischen fast vollständig von einheimischen Gewächsen verdrängt wurden. Und von Spirituosen! Oder wo gibt es sonst noch einen Weinladen, der allein 180 verschiedene Sorten Gin anbietet? Und einen echten Chagall im Weinregal hat?

Enoteca Alessi  
via delle Oche 27/red  
50122 Firenze  
[www.enotecaalessi.it](http://www.enotecaalessi.it)







Es rieselt. Fast ununterbrochen fällt der rötliche Sand von der Gewölbedecke auf meinen Kopf. Mich zurechtzufinden versuche ich schon seit einer ganzen Weile nicht mehr, zu verwirrend ist das Labyrinth aus Gängen, Treppen, unterirdischen Räumen. Tief unter den flachen, rot-braun bedachten Dorfhäusern von Serrada, einer der kleinen Gemeinden des Weinbaugebiets Rueda im Zentrum der zentralspanischen Region Castilla y León bestaune ich die wagemutigen Tunnel der Kellerei Hijos de Alberto Gutiérrez, die in lang vergangenen Zeiten in den bröseligen Fels gegraben wurden. Unterirdische Keller sind in den Weinbaugebieten der Welt keine Seltenheit. Man denke nur an die viele Etagen tiefen Felsgewölbe unter den alten etruskischen Siedlungen Mittelitaliens oder an die „troglos“, die Tuffsteinhöhlen unter den Weinbergshängen im französischen Loiretal, über die wir berichtet haben. An nur wenigen Orten der Welt aber ist der Untergrund so durchlöchert wie in und um die Gemeinde Rueda, deren Weinberge einen erstaunlichen Weißwein aus der einheimischen Verdejo-Traube hervorbringen.

Reise

CUATRO  
CAMINOS

# WEISSWEIN UNDERGROUND

■ von Eckhard Supp



**G**etreide. Gelbe, gelbbraune Felder so weit das Auge reicht. Und keine Menschenseele. Nur hin und wieder ragt ein Kirchturm aus der flachen Hochebene, der Rest der Siedlungen und Städte ist in Senken und ausgespülten Flusstälern versteckt. Wüsste ich nicht um die Höhenlage dieses Plateaus von mehr als 800 Metern, ich fühlte mich fast versucht, „Le plat pays“ von Jacques Brel anzustimmen. Das flache Land.



Die massive Kathedrale von Segovia erhebt sich hoch über der Stadt und überragt auch die umgebende Hochebene mit ihren endlosen Getreidefeldern.

Wer mit dem Zug anreist, muss aufpassen. Denn der rast so schnell von Madrid aus in Richtung Segovia – den größten Teil der Strecke unterirdisch, tief unter den Gipfeln der Sierra de Guadarrama, ganz so, als säße man noch in der Madrider U-Bahn –, dass man leicht den Halt verpasst. Eigentlich ist „Segovia“ ja auch eine irreführende Angabe. Der Bahnhof der neuen Schnellbahnstrecke liegt nämlich, salopp gesprochen, in der Pampa. Pardon, inmitten von Getreidefeldern. Auf dem flachen Land eben. Von

einer Stadt ist weit und breit nichts zu sehen. Erst nach einer weiteren Fahrt mit Bus oder Taxi werden Gebäude sichtbar. Die massive Kathedrale, die Burganlage des Alcázar, das Kloster Santa María de Parral, schließlich auch der beeindruckende Aquädukt aus römischer Zeit.

Segovia ist der vermutlich schönste Ausgangspunkt für eine Erkundung des Rueda, auch wenn das deutlich größere Valladolid im Norden der eigentliche urbane und auch administrative Bezugspunkt des Gebiets ist. Von den gut 8.000 Hektar Rebfläche, die sich auf die beiden namensgleichen Provinzen verteilen, ist allerdings rund um die alte Stadt, in deren Nähe sich die spanischen Könige ihre Sommerresidenz Granja de San Ildefonso errichten ließen, noch nichts zu sehen.

**W**ir fahren weiter, nach Nordwesten. Wieder begleiten uns Getreidefelder, unterbrochen vom einen oder anderen Kirchturm, der wie von Zauberhand eingepflanzt aus dem Gelb emporragt. Erst kurz vor Medina del Campo, der Stadt mit dem imponierenden Burgberg des „Castillo de la Mota“, schon jenseits der Provinzgrenze zu Valladolid gelegen, tauchen erste Weinberge auf. Rueda, das namensgebende Städtchen der Herkunftsbezeichnung, der „Denominación de origen“, ist nicht mehr sehr weit.

Rueda ist wahrscheinlich eine der ganz wenigen, wenn nicht die einzige Stadt der Welt, in der die überirdischen und die unterirdischen Besitzverhältnisse nicht deckungsgleich sind. Wer immer hier seine unterirdischen Gänge grub, konnte durchaus Besitzer eines Kellers unterhalb des Landbesitzes oder gar der Kellerei des Nachbarn

Das Castillo de la Mota in Medina del Campo, mit dessen Bau schon 1080 begonnen wurde, war lange Zeit ein Gefängnis. Zuvor hatte es unter anderem Cesare Borgia, Bruder von Lukrezia und Sohn des Papstes Alexander VI, beherbergt.

sein. Zu Streit führte das nur selten: Wer beim Graben auf unterirdische Gänge des Nachbarn stieß, verschloss das entstandene Loch einfach wieder mit einer Mauer und grub in anderer Richtung weiter. Oberirdisch sichtbare Zeugnisse der unterirdischen Besitzverhältnisse sind nur einige wenige Be- und Entlüftungsschächte, wie man sie etwa in Rueda direkt hinter der Kirche „Asunción de Nuestra Señora“ bestaunen kann.

**D**ie unterirdischen Keller Ruedas stammen zum größten Teil aus dem 15. und 16. Jahrhundert. Anders als bei den meisten in den Hang gegrabenen Kellergänge anderer Weinbaugebiete, arbeiteten sich die Weinbauern hier nicht horizontal, sondern von oben nach unten vor. Auf bis zu sechs Ebenen über-





Nur die zahlreichen Be- und Entlüftungskamine, die über den Kellergängen aus der Erde ragen, zeugen vom unterirdischen Universum Ruedas. Das Miniaturstädtchen mit seinen nur knapp 1.300 Einwohnern liegt, wie so viele der kastilischen Hochebene, versteckt im Tal eines winzigen Zuflusses des großen Duero.

einander ziehen sich die Anlagen teils kilometerweit durch den Untergrund.

**N**atürlich gab es für die mühevollen Arbeit gute Gründe. Der wichtigste: die extremen Schwankungen von mehr als 30 Grad zwischen Tages- und Nachttemperatur, die das überirdische Arbeiten schnell zur Qual werden ließen. Grenzen setzte der Wühlerei nur der unterschiedlich tiefe oder hohe Grundwasserspiegel.

In vielen der alten Gewölbegänge finden sich noch Betontanks, die lange Zeit aufgrund der idealen Bedingungen hier unten absolutes „must“ für die Weinmacher waren. Erst die Einführung temperaturkontrollierter Stahltanks sorgte sukzessive für eine Verlagerung der Weinbereitung an die „Erdoberfläche“. Das Arbeiten im Untergrund war dann letztlich doch nicht mehr praktikabel, zumal nicht alle Keller wie die weiter westlich gelegenen in soliden Granit gehauen waren, sondern viele einfach in das bröselige Konglomerat gegraben wurden, das dem Besucher heute beständig wie ein Uhrwerk auf den Kopf rieselt.

Das Resultat dieser Entwicklung war, dass die meisten alten Keller seit geraumer Zeit verlassen sind und vor allem nicht mehr zum Weinmachen genutzt werden. Ein wenig gruselig wirken manche der verfallenen Gänge und Schächte; fast erwartet man, hinter dem nächsten verrotteten Holzfass noch ein vermodertes Skelett zu finden. Eine Empfehlung für Krimi-Autoren wären diese Gruften allemal wert. Allerdings öffnet die eine oder andere Kellerei ihre alten Türen noch gelegentlich für Besucher, und bei Yllera in Rueda hat man die insgesamt fünf unterirdischen Ebenen sogar aufwändig restauriert, bietet entlang eines kilometerlangen, imaginären „Ariadnefadens“ nicht nur regelmäßige Führungen, sondern unterhält hier unten auch ein großzügig gestaltetes, unterirdisches Restaurant.

Eine weitere bemerkenswerte Ausnahme vom allgemeinen Verfall gibt es: der Franzose François Lurton, der schon vor vielen Jahren in Rueda investierte, hat

### Die Keller boten ideale Arbeits- und Lagerbedingungen für Mensch und Wein

Gänge und Treppen, mehrere übereinander liegende Ebenen sind nicht selten auch unterhalb der Gebäude benachbarter Weingüter in den Granit geschlagen worden wie hier bei Felix Sanz in Rueda selbst.





Ideales Terrain für düstere Phantasien: In praktisch allen Kellern gibt es solche geheimnisvollen, fast gruseligen Ecken.

**Der kontinuierliche Sandregen sorgt in Serrada dafür, dass die Gänge immer weiter nach oben rücken**

jüngst zusammen mit dem Star-Önologen Michel Rolland in der Gemeinde La Seca ein altes Gehöft aufgekauft und dieses in ein ultramodernes Weingut verwandelt. Unter dem Kelterhaus zeigt Lurton mir die alten Gänge – diesmal nicht verlassen und verfallen, sondern gleich auf drei Ebenen übereinander sorgfältig hergerichtet und mit neuen Barriquefässern bestückt. In ihnen gärt der Weißwein, mit dem die beiden Bordelaiser die beschauliche Weinwelt Ruedas aufmischen wollen.

**H**ier rieselt nun wirklich nichts mehr. Kein Staub, kein Sand, kein Gestein. Hier hat die Moderne das historische Erbe im Griff, anders als in Serrada bei Hijos de Alberto, wo der ständige Sandregen dafür sorgt, dass die Gänge, Sandkorn für Sandkorn, langsam aber stetig nach oben rücken. Ob sie auf diese Weise eines Tages wieder Tageslicht erblicken?

Nur noch wenige der Kellergänge des Anbaugebiets werden tatsächlich wie früher zur Weinbereitung genutzt wie hier bei Lurton und Rolland in La Seca.





## Die interessantesten Keller Ruedas

### **GRUPO YLLERA**

Autovía A-6 km 173,5,  
47490 Rueda,  
[www.grupoyllera.com](http://www.grupoyllera.com)

### **BODEGAS HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ**

Ctra. Valdestillas 2,  
47231 Serrada,  
[www.dealberto.com](http://www.dealberto.com)

### **BODEGAS BURDIGALA – CAMPO ELISEO**

Camino del Puerto s/n,  
47491 La Seca,  
[www.francoislurton.com](http://www.francoislurton.com)

### **BODEGAS MENADE – SECALA**

Ctra. Rueda,  
47490 Rueda,  
[www.menade.es](http://www.menade.es)

### **BODEGAS FELIX SANZ**

C/ Santísimo Cristo 28,  
47490 Rueda,  
[www.bodegasfelixsanz.es](http://www.bodegasfelixsanz.es)

### **BODEGAS MOCÉN**

Arribas 7 – 9,  
47490 Rueda,  
[www.bodegasmocen.com](http://www.bodegasmocen.com)

# „Wasser genant die Ach“

## Zimmer mit Wein

**A**ls „Wasser genant die Ach“ wird die Ötztaler Ache schon um 1500 im Jagdbuch Kaiser Maximilians erwähnt. Zu sehen ist von diesem Wasser in Sölden, einem der bekanntesten österreichischen Skiorte, heutzutage nicht mehr allzu viel, es sei denn, man steigt in eine der hypermodernen Seilbahnen, die zu den verschiedenen „Fernern“, den Gletschern bzw. ihren Gletscherstationen führen, und betrachtet das Ganze aus luftiger Höhe.

Den Blick auf das Wasser versperrt vor allem der imposante Bau des besten Hotels „am Platze“, das auf den nicht weniger imposanten Namen „Central - Alpine.Luxury.Life“ hört. Imposant ist insbesondere das, was das „Central“ im Inneren bietet. Das beginnt mit den geschmackvoll eingerichteten, jüngst neu renovierten Zimmern – Moderne und Wärme schließen sich eben doch nicht aus –, geht weiter über das hochdekorierte Restaurant und endet im 30.000 Flaschen (knapp 500 Positionen

auf der Weinkarte des Restaurants) umfassenden Weinkeller. Gekauft wird ausschließlich beim Erzeuger, nicht aus dubiosen Drittquellen, und „wenn ein Wein ausverkauft ist, dann ist er eben weg. Nachgekauft wird nicht“, erklärt Michael Waschl, der Herr über die Flaschen.

Nicht zufällig rühmt sich das „Central“ der Tatsache, eines von nur neun Restaurants in ganz Österreich zu sein, die vom Gourmetführer Gault-Millau seit 25 Jahren ununterbrochen mit mindestens einer „Haube“ ausgezeichnet werden.

Um die Weinkultur verdient macht sich das Central seit 15 Jahren vor allem mit der Veranstaltung „Wein am Berg“, die Jahr für Jahr Ende April mehr als 300 Weinfreunde aus aller Welt zusammenbringt. Gegründet vom verstorbenen Central-Direktor Gottlieb Waschl und dem Winzer Anton Kollwentz mit seiner Vereinigung der Renommierten Winzer des Burgenlands, wird dieses Festival der Sinne heute von Waschls Sohn Michael weitergeführt.



**Das Central –**  
Alpine . Luxury . Life  
Auweg 3  
6450 Sölden/Ötztal  
[www.central-soelden.at](http://www.central-soelden.at)

# Grenzgänge

■ von Fenna Williams

Lautlos gleitet das Boot über die tiefschwarze Wasseroberfläche. Micki strengt seine Augen an, aber das andere Ufer ist noch immer beunruhigend weit entfernt. Nichts als die Silhouette hoher Baumwipfel, die sich bedrohlich gegen den Nachthimmel abzeichnen, ist von dort zu erkennen. Dazu diese unerträgliche Schwüle und die Mücken. In angriffslustigen Wolken tanzen sie um das Boot herum und machen Mickis Mission noch beschwerlicher. Gerade versucht wieder einer dieser winzigen Blutsauger, bis in seinen inneren Gehörgang vorzustößen. Micki gibt sich selbst eine Ohrfeige, um einen weiteren Stich zu verhindern. Er muss an seinen Boss denken...



## MÜCKEN UND SCHLEIMIGE FISCHE WAREN NICHT DER REDE WERT, WENN COMBRAY EINEN AUFTRAG HATTE



ehmen Sie sich vor den Tieren in Acht! Zu Wasser, zu Lande und in der Luft. Gerade Mücken sind nicht zu unterschätzen, besonders nicht in der Nähe von stehenden oder langsam fließenden Gewässern“, hatte Didier Combray gesagt. „Diese Viecher können alle möglichen Krankheiten übertragen. Wir wollen doch, dass Sie gesund wieder nach Hause kommen.“ Deutlich erinnert Micki sich an die Ermahnung, bei der ihm Bilder sumpfiger Uferabschnitte des Genfer Sees durch den Kopf geschossen waren. Er hatte amüsiert gelacht und beteuert: „Solche Kleinigkeiten können mich nicht davon abhalten, meine Aufgabe zu erfüllen.“ Mücken in der Luft, Wachhunde an Land, schleimige Fische im Wasser waren der Erwähnung nicht wert, wenn der große Didier Combray, Besitzer und Geschäftsführer von PIMPEX, der Private-Import-Export mit Firmensitz in Straßburg und Kehl, ihn mit einem Auftrag betraute.



Mit einem Taschentuch wischt Micki sich den Schweiß von der Stirn. Mitternacht ist lange vor-

bei, doch von nächtlicher Frische ist nichts zu spüren. Selbst der Fahrtwind ist noch feuchtwarm und macht klar, warum der Wetterbericht zuhause so etwas eine ‚tropische Nacht‘ nennt. Mickis Mund ist trocken, die Zunge fühlt sich pelzig an, als vor seinem inneren Auge der gut gekühlte Wasserspender im Büro seines Chefs auftaucht.

Didier Combray ist Weinhändler. Er handelt mit allem, was Europas Weinberge hergeben, kauft Spitzenweine in großem Stil auf, um sie postwendend gegen Erzeugnisse einzutauschen, die eine noch größere Rendite versprechen – ohne sich dabei um bestehende In- oder Ausfuhrrechte zu scheren. In Gedanken korrigiert Micki sich. Im Gegenteil: Der Name Private-Import-Export passt gerade deshalb so gut, weil Combray stets sehr persönliche Wege für seine Güter findet. „Schmuggler“, pflegt er zu sagen, „sind ganze Kerle. Uns umweht der Hauch von Heldenmut und Abenteuer. Man denke nur an Francis Drake, dem die englische Königin für seine Freibeuterei höchstpersönlich ein ‚Sir‘ vor den Namen klebte. Klaus Störtebeker setzte man durch jährlich wiederkehrende Festspiele ein Denkmal, und Schinderhannes gehört dank Carl Zuckmayer sogar zur Weltliteratur. Die Mitarbeiter der PIMPEX treten durch ihre Arbeit also nicht nur in his-



## MICKI RICHTETE SICH STOLZ ZU VOLLER GRÖSSE AUF: MIT DER MAFIA HATTE ER NOCH NIE GEARBEITET

torische Fußstapfen; sie sorgen auch dafür, eine große Tradition ins einundzwanzigste Jahrhundert zu retten.“



**D**

as hatte Micki überzeugt. Und so dachte er auch nicht weiter über Mücken nach – und erst recht nicht über andere Tiere. Weder zu Wasser, noch zu Lande, noch in der Luft.

Seit Micki für die PIMPEX auf einem Binnenschiff mit doppeltem Bodenschuftete, hatte er ungeduldig auf einen eigenen Auftrag gewartet. „Sie werden Rotwein aus Frankreichs Edellagen direkt ins Nicht-EU-Ausland bringen. Über Frankreichs grüne Grenze, genauer gesagt: über das Wasser“, hatte Combray endlich vor ein paar Tagen erklärt und einen Flugschein über den Tisch geschoben. Um nicht gierig zu wirken, hatte Micki nicht gewagt, sofort danach zu greifen, sich aber freudig die Hände gerieben. Es gab seines Wissens nur ein Land, das an Frankreich grenzte und nicht zur EU gehörte: die Schweiz. Und wo verlief dort die Grenze durch das Wasser? Auf dem

Genfer See. Es würde einen Heidenspaß machen, den Wein unter dem Radar der Eidgenossen in ihr Land zu schmuggeln. Trotz sommerlicher Mückenplage und schleimiger Fische im See. „Wir haben vor, diesen Handelsweg zur Dauereinrichtung auszubauen, weshalb ich Ihnen zwei altgediente Kollegen an die Hand gebe, die das besondere Terrain und unsere Tauschpartner nicht nur gut kennen, sondern auch ihre Sprache sprechen“, hatte Combray gesagt. Micki hatte erst die Stirn gerunzelt, dann aber kapiert. In der Schweiz sprach man nicht nur Deutsch und Französisch, sondern auch Rätoromanisch und Italienisch. Italienisch! Dann war ja klar, wer der Partner auf der anderen Seite war. Micki hatte sich stolz zu voller Größe aufgerichtet: Mit der Mafia hatte er noch nie gearbeitet.

Erst nachdem er auf dem Flur einen Blick auf das Ticket geworfen hatte, war er ins Grübeln gekommen: Paris-Orly – Cayenne. Cayenne? Cayennepfeffer kannte er ja, die Hauptstadt Französisch-Guayanas hatte er aber nicht auf dem Schirm. Aber was machte das schon, wenn man anständig entlohnt wurde? Dann flog man eben statt in die Schweiz zehn Stunden weiter bis nach Südamerika und stellte weiter keine Fragen.



Aufmerksam lauscht Micki dem gleichmäßigen Eintauchen der Ruderblätter ins Wasser und zollt der Präzision der beiden anderen Männer im Boot seinen Respekt. Kein Wort zu viel wird zwischen ihnen gewechselt, jeder Handgriff sitzt. Ein eingespieltes Team.



Das hatte Micki schon am Flughafen gemerkt. „Ich bin Ernie, der Freund eines Freundes des Stiefbruders vom Cousin deines Chefs. Du kannst mir vertrauen“, hatte der Mann aus Französisch-Guayana sich vorgestellt. „Und das ist Bert aus Suriname, mein Blutsbruder. Familie ist alles.“ Dann hatten die beiden ihm die Hand geschüttelt, was bei ihm den Eindruck erweckte, der illegale Grenzgang sei nichts als ein entspannter Schulausflug. Die Zuversicht der beiden hatte ihn beruhigt, dabei hatte er es normalerweise gar nicht so mit Schwarzen. Im wahrsten Sinne des Wortes undurchsichtig, diese Brüder. Aber wenn der Boss den beiden traute, dann hatte wohl alles seine Richtigkeit.

Das zeigte sich auch, als Ernie vorschlug, den mitgebrachten Wein in einem Zinksarg zu transportie-

ren, damit den Weinkisten bei der Fahrt über den Grenzfluss kein Leid geschehen könne. „Ein Sarg?“, hatte Micki gefragt. „Ich dachte, wir setzen mit einem Ruderboot über?“

„Wir benutzen ein Korjal, ein langes Boot mit niedrigen Wänden“, hatte Ernie erklärt. „Pfeilschnell, gut zu manövrieren und für Patrouillenboote schwer auszumachen. Ideal für unser Vorhaben.“ Nach dieser Erklärung hatte Micki dem Plan erleichtert zugestimmt. Schließlich trugen die Weinkartons die Aufschrift „Château d’Yquem“ und waren, seit sie aus dem Keller eines russischen Oligarchen in Combrays Besitz gelangt waren, stets wie rohe Eier behandelt worden.



Das Boot liegt tief im Wasser, der Zinksarg und seine edle Fracht haben Gewicht. Keine fünfzehn Zentimeter liegen zwischen dem Bootsrand und dem Wasserspiegel. Micki taucht sein Taschentuch ins Wasser, um sich damit den Nacken zu kühlen, aber Bert hebt abwehrend die Hand. „Das würde ich an deiner Stelle nicht tun. Hier gibt es Piranhas. Tagsüber ist das egal. Aber nachts sind sie hungrig.“



Entsetzt zieht Micki zieht seine Hand aus dem Wasser und zählt seine Finger.

„Kleiner Scherz.“ Bert lacht. „Alles kein Problem, solange du keine Verletzung hast. Piranhas sind wie Moskitos, die interessiert nur Blut.“

„Können Fische denn riechen?“

„Blut“, antwortet Bert düster. „Blut können sie riechen.“



Nach dem Verladen der Totenkiste hatte Bert Micki das weitere Vorgehen erläutert. „Wenn der Tauschhandel abgeschlossen ist, rudern wir so schnell wie möglich zurück auf die französische Seite. Dort versiegeln wir den Zinksarg und bringen dich im Morgengrauen wieder zum Flughafen. So bist du ratzfatz in der nächsten Maschine nach Europa.“

„Muss ich denn vorher nicht jede Menge Papierkram erledigen? Selbst eine vermeintliche Leiche muss doch irgendwie eingecheckt werden, oder?“, hatte Micki wissen wollen, um eine Vorstellung von seinen Aufgaben zu haben.

Ernie und Bert hatten einen Blick gewechselt. „Sag

mal, weißt du nicht, wo du hier bist? Noch nie von Papillon gehört? Oder der Teufelsinsel? Den Gefangenelagern für Mörder und Schwerverbrecher, aus denen niemand entkommen konnte?“, hatte Ernie gefragt. „Französisch-Guayana verdankt seine Existenz einer Strafkolonie. Die heutigen Bewohner sind allesamt Nachkommen der bösesten Buben, die Frankreich jemals aufzuweisen hatte, da findet man selbst auf dem Flughafen den einen oder anderen Gleichgesinnten.“

„Außerdem gilt die Strecke zwischen Cayenne und Paris als Inlandsflug, da ist man, was die Kontrolle angeht, gerne mal großzügig“, hatte Bert hinzugefügt. „Bei einem Sarg ist es noch einfacher: Den einen schreckt die Untersuchung einer Leiche aus Ekel ab, den anderen aus Pietät. Die werden dich durchwinken.“

„Durchwinken? Inlandsflug?“, hatte Micki mit hörbarem Fragezeichen am Ende geecot.

Bert hatte gegrinst. „Französisch-Guayana liegt zwar in Südamerika, ist aber vollintegrierter Teil des französischen Staates und gehört somit zur Europäischen Union, mit dem Euro als Zahlungsmittel. Der Grenzfluss Maroni trennt also nicht nur Suriname und Französisch-Guayana, sondern ist rein rechtlich EU-Außengrenze.“



## DIE ZEIGER KRIECHEN LANGSAMER VORWÄRTS, ALS IHM DER SCHWEISS DEN NACKEN HINUNTERLÄUFT

„Ein Überseedepartement“, hatte Micki gehaucht und endlich den Nutzen von Erdkundeunterricht verstanden.



um hundersten Mal sieht Micki schon auf das beleuchtete Zifferblatt seiner Uhr. Die Zeiger kriechen langsamer vorwärts, als ihm der Schweiß den Nacken hinunterläuft. Dieser Fluss ist wirklich unerträglich breit. Wenn sein Bootsführer ihm nicht das Ge-

genteil versichert hätte, könnte man glauben, sich auf einem See zu befinden.

„Nur noch eine knappe halbe Stunde flussaufwärts“, flüstert Ernie in dem kehligen Singsang, den er aus seiner niederländischen Muttersprache ins Französische übertragen hat. „Unsere Handelspartner sind immer pünktlich. Und sie werden es eilig haben. Sie verkosten den Wein, nehmen ein paar Stichproben, um sicherzugehen, dass sie nicht reingelegt werden, und dann folgt die Transaktion. Dabei packt jeder mit an.“



„Werde ich die Tauschware probieren müssen?“, fragt Micki und erkennt erst in diesem Moment, dass Didier Combray bei der Beantwortung der Frage nach dem heimzubringenden Gegenwert seltsam ungenau geblieben war.

Ernie kichert. „Das würde ich dir nicht raten. Der Chef will, dass seine Beutelchen unversehrt im Sarg landen. Außerdem muss alles zügig vonstattegehen, da haben wir keine Zeit, zu testen, ob das Zeugs bei dir Wirkung zeigt oder nicht.“

Das Ufer ist endlich zum Greifen nah. Aus einem Seitenarm des Flusses nähern sich zwei Korjals, schließen lautlos zu ihnen auf und eskortieren das Boot in einen Zufluss, der von undurchdringlichem Urwald umgeben ist. Micki erschauert, als sich eine herabhängende Liane wie ein Strick um seinen Hals legt. Die nächsten Touren, schwört er sich, darf jemand anderes erledigen. Er braucht Straßen, Autos und Hochhäuser. Ganz gleich, wie lukrativ die hier angebauten Tauschwaren sind: Nie wieder Tropen. Er sieht zu, wie der Deckel des Zinksarges in einem benachbarten Einbaum abgelegt wird und einer der Tauschpartner wahllos eine Kiste öffnet, eine Flasche herauszieht und entkorkt. Micki stöhnt auf, als der Mann die Flasche an den Hals setzt, um zu probieren. Er schickt ein

## SEKUNDEN SPÄTER ZISCHEN ZWEI WEITERE PFEILE HERAN UND PEITSCHEN NEBEN IHM INS WASSER

Stoßgebet zum Himmel, dass der Wein in der Hand des Mannes echt ist und Combray ausnahmsweise auf Fälschungen verzichtet hat. Mangelware lässt das Schmatzen seines Gegenübers jedenfalls nicht erkennen. „Gut, sehr gut“, sagt der zufrieden. „Den Wein nehmen wir und von dieser Qualität fünf weitere Lieferungen. Je nachdem, wie viel die einzelnen Flaschen auf den Auktionen unserer Casinos bringen, werden wir noch weitere ordern.“

Mickis Horizont erweitert sich schlagartig. Der Wein soll also nicht getrunken, sondern zum Waschen von Geld benutzt werden. Die Plastikbeutel, die da gerade von einem Korjal ins andere wechseln, enthalten demnach die weißeste Währung der Welt. Und so wie es aussieht, zählt hier niemand die Anzahl der Beutel akribisch nach ...

Bis zum Ende der Tauschaktion malt Micki sich aus, wie auch nur ein einziges dieser Päckchen sein Leben verändern würde. Er wacht aus seinen Träumen von Luxus und Müßiggang erst auf, als sie wieder auf der Mitte des Maroni sind und er Ernie fluchen hört. „Verdammt, da vorne, ein Zollboot. Es kommt direkt auf uns zu.“

Mickis Herz schlägt schneller. „Können die uns hören oder sehen?“

„Nicht, wenn du die Klappe hältst und wir kein

Licht machen.“ Berts Antwort ist kurz; auch ihm ist die Anspannung anzumerken.

„Die holen auf“, bemerkt Micki besorgt. „Wir sind zu langsam, oder?“

„Sind wir. Wir müssen Ballast abwerfen. Siebzig Kilo weniger und wir schießen denen glatt davon.“

„Aber wir können doch nicht einfach das Wertvollste, was wir haben, über Bord werfen.“ Mickis Blick wandert hinüber zur Totenkiste in der Mitte des Korjal.



Ernie lässt seine Zähne aufblitzen wie eine Laterne. „Das haben wir auch nicht vor.“

„Gott sei Dank!“ Micki atmet erleichtert auf. „Wenn ich nicht alles für den Sarg tue, bringt der Boss mich um.“

„Ganz genau.“ Wie auf ein Stichwort lässt Ernie sein Ruder mit einer schnellen Bewegung über das Kanu schwingen und schlägt ihm erst vor die Brust und dann auf den Rücken. Eine Sekunde später platscht es gewaltig – und Micki dümpelt im Maroni auf und ab wie eine Heulboje.

„Ihr Mistkerle!“, brüllt er zwischen zwei Schlucken brauner Brühe. „Das werdet ihr büßen.“



Mit kraftvollen Schwimmstößen wendet er sich Richtung Rettung. „Hierher! Hilfe! Mann über Bord!“, ruft er, um den Motor des herannahenden Patrouillenbootes zu übertönen. „SOS!“

Eine Sekunde später hört er ein Pfeifen in der Luft und spürt einen stechenden Schmerz in der linken Schulter. Die Bastarde schießen mit Pfeilen auf ihn. Glauben denn diese Ureinwohner, dass er sich von vorsintflutlichen Geschossen aufhalten lässt? Da haben sie sich aber mit dem Falschen angelegt. „Ich werde den Zollbeamten schon irgendeine Geschichte auftischen, wieso ich in einem Schmugglerboot gesessen habe, und dabei Ernie und Bert genüsslich auffliegen lassen«, spricht er sich selbst Mut zu. Sekunden später zischen zwei weitere Pfeile heran und peitschen neben ihm ins Wasser, der dritte erwischt ihn am Oberarm. Blut strömt aus wie Luft aus einem geplatzten Fahrradschlauch. Er kann riechen, wie sich sein Lebenssaft mit dem schlammigen Braun des Flusses mischt. Leider ist er nicht der einzige, der sein Blut riecht. Nicht zu Lande, nicht in der Luft ... aber erst recht nicht im Wasser.



Aus dem Journal France-Guyane: „Wie in den heutigen Morgenstunden bekannt wurde, ereignete sich in der Nähe der Grenzstadt Saint-Laurent-du-Maroni ein tragischer Zwischenfall. In Unkenntnis der hiesigen Verhältnisse nahm ein Weinhändler aus Deutschland trotz seiner Armverletzung ein nächtliches Bad im Fluss und lockte damit einen Schwarm Piranhas an. Die Hilfe zweier Fischer von diesseits und jenseits der Grenze kam leider zu spät. Die sterblichen Überreste des jungen Mannes werden in einem gesicherten Zinksarg nach Europa zurückgeflogen, wo sie von seinem Arbeitgeber in Empfang genommen werden. Dieser hat sich außerdem bereit erklärt hat, die Kosten für die Überführung zu übernehmen.“



Die Krimiautorin Fenna Williams wurde vor allem durch ihre Krimis um die Geisterjägerin Dona Holstein bekannt. Für enos schrieb die Shakespeare- und Single-Malt-Liebhaberin bereits die Kurzgeschichte „Signore con gusto“.





## Die Verkostung

Das schöne Rubinrot zeigt orange Reflexe und einen hellen Rand; der Wein ist etwas stumpf anzusehen. Im Duft ist er verhalten, riecht nach Pinot. Die Himbeere drängt sich sofort auf, auch ein wenig Cassis, Tabak. Der Wein riecht kühl, frisch, dann würzig, fast eine leichte, angenehme Coca-Cola-Note, dann blütiges Heu, auch Vanille und leichte Röstaromen. Im Mund ist er sehr beerig, voll, mit noch leicht trocknenden Tanninen. Die knackige, angenehme Säure gibt Frische. Dieser Wein braucht unbedingt Essen, am besten Fleisch: Geschmortes, Bœuf Bourguignon oder eine Lammhaxe; Ochsenbacke geht auch. Es ist ein Pinot, eventuell ein Franzose, obwohl er dafür zu viel Säure hat; auf jeden Fall stammt er aus Europa, vielleicht aus Italien.

**S**ehen, riechen, schmecken. Die klassische Abfolge jeder Weinverkostung, Elisabeth Füngers, Mit-Chefin des Hamburger Restaurants Nil und regelmäßiges Jurymitglied bei den enos-Challenges, beherrscht die natürlich perfekt. Das nicht nur wegen ihrer Begeisterung für und ihrer langen Erfahrung mit Weinen. Die ausgebildete Keramikerin weiß nämlich auch um die japanische Töpfertradition, in der die Qualität einer Keramikmasse nicht nur durch Augenschein, sondern auch am Geruch beurteilt wird, und der gute Töpfer beißt sogar in den Ton, um sie zu erschmecken. Noch eines hat Füngers' Ausbildungsberuf mit ihrer jetzigen Leidenschaft gemeinsam: die notwendige, lange Reifezeit. Der traditionelle Töpfer arbeitet mit einer Masse, die sein Großvater angelegt hat, und bereitet selbst den Ton, den die eigenen Enkel formen werden.

Dennoch folgte die „Kieler Sprotte“ Füngers mit dem Eintritt in die Gastronomie letztlich der Familientradition: Der Großvater hatte im Londoner Dorchester Hotel gekocht und der Urgroßvater aus Chicago den ersten Cutter für die Wurstzubereitung mit nach Deutschland gebracht. Dass Füngers gut kochen kann, wusste sie schon früh, und so landete



Unser Probenwein, der Rheingauer Spätburgunder B vom Rudesheimer Weingut Georg Breuer, gefiel nicht nur den beiden Protagonisten unseres „Krieges“, sondern schnitt auch beim jüngsten Spätburgunder-Challenge hervorragend ab. Die Jury beschrieb ihn als von frischem, schönem Rubinrot, mit Mineralik und Spuren von Baumrinde im Duft, fest und stoffig am Gaumen, mit reifefähigen Tanninen. Fazit: Fünf von fünf Sternen.

Fotos: Eckhard Supp

sie, wie einst Sternekoch Christian Rach, im Hamburger Filmhaus, wo sie den Mittagstisch zauberte. Mit Rach arbeitete sie dann auch im bekannten Restaurant Leopold, wo sich beider Wege trennten: Rach gründete sein besterntes Tafelhaus, Fünfers ging ins neueröffnete Nil, das damals noch in typischem Reeperbahnambiente residierte: hier ein Bordell, da eine Flüchtlingsunterkunft.

Auch Hendrik Thoma, der geborene Gütersloher, der zunächst eine Kochlehre in der Heimat absolvierte, bevor er im Hamburger Landhaus Scherrer und in der kalifornischen Auberge du Soleil antrat, fand erst in der „zweiten Liebe“ zum Wein. Die Zeit in Kalifornien war sein Schlüssel-erlebnis, in Heidelberg legte er die Prüfung zum Sommelier ab und wurde anschließend Chef-

# Krieg der Nasen

sommelier im Leipziger Hotel Intercontinental. Der Posten als Sommelier im Sternerestaurant des Hamburger Hotels Louis C. Jacob, wo er vierzehn Jahre lang offizierte, bedeutete für ihn den beruflichen Durchbruch.

Thoma übernahm in dieser Zeit die Rolle des Sommeliers vom Dienst zahlreicher TV-Sendungen wie Kochduell, Kerners Köche, Kochchampion und Promi Kocharena. 2009 machte sich der vielfach ausgezeichnete Master Sommelier dann selbständig, zunächst mit Web-TV-Sendungen, schließlich als Weinhändler seiner Firma Wein am Limit, für die er ebenfalls Internetvideos produziert.



## Die Verkostung

Der Wein zeigt sich mit transparentem Rubinrot, nicht ganz brillant, weil vielleicht unfiltriert. Mit diesem Farbspiel scheiden Dornfelder, Syrah, Cabernet und Co. schon mal aus. Die Aromatik deutet auf einen europäischen Wein. Im Duft finde ich subtile Kirsch- und Himbeernoten, aber nicht allzu viel Primäraryomatik. Es ist kein Sperrholzbomber, eher kommt der Gedanke an gebrauchtes oder großes Holzfass auf. Mit viel Konzentration erahne ich animalische Noten, Lederpeitsche, Gewürzkiste mit schwarzem Pfeffer und Nelken. Im Mund ist der Wein sehr saftig, frisch, kalkig mineralisch und lang anhaltend mit feinen Tanninen. Könnte ein Pinot noir oder Nerello Mascalese oder eine andere autochthone Sorte sein. Die elegante Stilistik gefällt mir; ich würde ihn gerne zu California Sushi oder Wildgeflügel probieren.

# Bitterkulturen

von Thomas A. Vilgis

**D**ie Menschen der westlichen Hemisphäre sind im Unterschied zu ihren asiatischen Vetterern vollgestopft mit Alkoholhydrogenase, einem Enzym, das Alkohol im Körper abbaut, sofern sich die konsumierte Menge in Grenzen hält. Praktisch ist das, denn es sorgte schon vor Jahrtausenden dafür, dass sich Bier und Wein als ideale Essensbegleiter etablieren konnten. Immerhin waren mit Hefen und Milchsäurebakterien vergorene Getränke Garantien für Lebensmittelsicherheit, im Unterschied zum oft verkeimten Wasser. In Kulturen dagegen, deren Mitglieder nicht so üppig mit diesem Enzym ausgestattet waren, entwickelte sich eher eine Teekultur: Getrocknete und mal mehr, mal weniger fermentierte Blätter wurden bei hohen Temperaturen gebrüht, was ebenfalls Sicherheit vor Keimen bedeutete und die Inhaltsstoffe der Blätter extrahierte.

Ihre Eigenschaft als Speisenbegleiter verdanken beide Getränkegruppen dabei den ihnen gemeinsamen verdauungsfördernden Bitterstoffen und Gerbsäuren, die sich geschmacklich durch Bitterkeit und – vor allem bei Tee und Wein – deutliche Adstringenz bemerkbar machen. Beigesteuert werden diese Stoffe beim Wein von den Schalen und Kernen der Trauben, beim Bier durch den Hopfen und beim Tee von den Blättern, die zudem noch Koffein enthalten, was den Bittergeschmack verstärkt.

Unterschiede finden sich dagegen in den Aromen – beerige, fruchtige und mit Ausbau und Reifung sekundäre oder tertiäre Aromen beim Wein, florale, erdig-pilzige oder rauchige bei Tees wie Lapsang Souchong, Oolong oder PuErns. Auch das in den vergorenen Getränken enthaltene Ethanol sorgt, abgesehen von seiner berausenden Funktion, für deutliche Unterschiede der Geschmackswahrnehmung. Alkoholschwache Weine schmecken weniger bitter als „hochprozentige“ mit 14 oder mehr Volumenprozent. Umgekehrt nimmt die Adstringenz bei steigendem Alkoholgehalt markant ab.

Die Ursache für diesen gegenläufigen Effekt liegt wie immer in der molekularen Struktur der beteiligten

Stoffe. Die über den Trigeminus-Nerv wahrgenommene Adstringenz wird durch spezielle Phenole, etwa Tannin, Gallussäure oder Epigallocatechin ausgelöst. Gemeinsam ist deren chemischer Struktur, dass sie genau drei Hydroxylgruppen (OH-Gruppen) pro Phenolring besitzen. Anders strukturierte Substanzen mit jeweils zwei oder vier solcher Gruppen wie etwa Catechin oder Quercetin wirken nicht adstringierend, sondern bitter.

Während sich beim Tee die polaren, d. h. nicht elektrisch neutralen Phenole mit ebenfalls polaren Wassermolekülen umgeben, stört bei alkoholischen Getränken das Ethanol, das etwas schwächer polar ist als Wasser, diesen Vorgang; die Löslichkeit der Phenole wird verändert und sie gruppieren sich lieber untereinander zu größeren Komplexen, in denen die Dreier-OH-Gruppen trigeminal nicht mehr wirksam sind, dafür bitter wirken. Dies umso mehr, je alkoholreicher der Wein ist: Die adstringierende Wirkung wird mit zunehmendem Alkoholgehalt verringert, der Bittergeschmack nimmt zu.

Dieser Alkohol als Regulator des geschmacklichen Eindrucks fehlt beim Tee. Dafür aber lassen sich Bitterkeit und Adstringenz durch dessen Brüh- und Serviertemperatur steuern. Niedrige Brüh-, d. h. Extraktionstemperaturen und vor allem weiches, kalziumarmes Wasser sorgen für gute Balance des Bitter-Adstringenz-Verhältnisses. Darüber hinaus lassen sich auch Qualitätstees beim „Kaltbrühen“ mit Extraktionstemperaturen zwischen 0 und 40 °C, wie man sie im Allgemeinen von grünen, nicht fermentierten Tees kennt, immer neue Aromanuancen entlocken. Auch über die Serviertemperatur beeinflusst Bitterkeit und Adstringenz: je kälter, desto bitterer der Tee. Bei Serviertemperaturen zwischen 10 und 20 °C entfalten diese Tees ihr hohes kulinarisches Potenzial und strafen die Annahme, Tee könne nur „heiß“ getrunken werden, Lügen.

Wem dann beim Tee doch der Alkohol als Aroma- und Geschmacksverfeinerer fehlt, der kann auch ganz neue Wege gehen: Eine Kanne exzellenten Gunpowder-Tee zuckern und dann mit Reinzuchthefen vergären.

# Klon oder nicht Klon, das ist die Frage

von Eckhard Supp

**K**lar doch, der italienische Brunello ist etwas ganz Besonderes! Nicht nur, dass der Wein aus der südtoσκanischen Gemeinde Montalcino schon seit Jahrzehnten durch seine besonderen Qualitäten auf sich aufmerksam macht, dass seine Erzeuger ihm ein Markenimage verschafft haben, das in (fast) ganz Italien seinesgleichen sucht, dass die Weine vor allem im angelsächsischen Sprachraum zu den renommiertesten und begehrtesten der Welt zählen. Brunello ist auch deshalb etwas Besonderes, weil er aus einem besonderen Klon der Rebsorte Sangiovese gekeltert wird. Aus dem Brunello-Klon eben. Sagt man! Sagen vor allem Weinhändler und Sommeliers, denen die Geschichte ein unverzichtbares Verkaufsargument scheint. Ob sie aber auch stimmt?

Klone sind, das sagen die Lexika, ungeschlechtlich aus einem einzigen Elternlebewesen vervielfältigte Organismen. Im Weinbau geschieht diese Vermehrung, indem man von einem Rebstock Setzlinge schneidet und diese dann wieder auspflanzt. Im Fall des Brunellos aber wurde nicht nur eine einzige Pflanze mit ihren genetischen Eigenschaften vermehrt, sondern eine Selektion zahlreicher verschiedener Pflanzen. Mit ihrer ganzen Vielfalt an genetischen Erbeigenschaften. Was man im 19. Jahrhundert, als die Familie Biondi-Santi zum ersten Mal einen Brunello kelterte, praktizierte, war eine Selektion der besten Pflanzen eines oder mehrerer Weinberge, von denen man Setzlinge schnitt, die man dann wiederum auspflanzte, nur um anschließend wieder zu selektieren, auszupflanzen und immer so fort. Massale Selektion nannte und nennt man so etwas, von einer Klonselktion träumte man seinerzeit noch nicht einmal.

Die derart angelegten Brunello-Weinberge bestanden deshalb natürlich aus allem, nur nicht aus genetisch identischen Pflanzen, sprich aus eigenständigen Klo-

nen. Das schon deshalb, weil man damals nur sehr rudimentäre Möglichkeiten besaß, um per Augenschein auf die genetische Identität verschiedener Pflanzen zu schließen. Wenn beispielsweise im Umkreis eines Rebstocks über Absenker weitere Reben wuchsen, konnte man, da diese Vermehrung ungeschlechtlich erfolgt war, mit Fug und Recht von Klonen sprechen. Das stimmte auch nur, wenn diese neuen Pflanzen nicht genetisch so instabil waren, dass sich ihr Erbgut innerhalb kürzester Zeit von alleine veränderte.

Nun könnte man über solche wissenschaftlichen Spitzfindigkeiten generös hinwegsehen, würden denn in Montalcino, der Heimat des Brunellos, wenigstens immer Setzlinge aus Weinbergen der Gemeinde reproduziert und ausgepflanzt. Aber weit gefehlt! Tatsache ist, dass viele Winzer bei der Anlage neuer Rebzeilen in den letzten Jahrzehnten viel lieber auf hochwertiges Zuchtmaterial aus dem Chianti-Clasico-Gebiet zurückgriffen. Auf verschiedene Klone der Sorte Sangiovese also, und sonst gar nichts. Auf Klone, die in diesem Fall wirklich jeweils nur aus einer Elternpflanze vervielfältigt wurden. Nur halt nicht aus einer Elternpflanze des Brunello-Gebiets und nicht aus dem 19. Jahrhundert.

Und auf solches Rebmateri-

griffen diese Winzer auch nur dann zurück, wenn sie ihre Weine nicht gleich mit gänzlich gebietsfremden Rebsorten und Grundweinen „aufbesserten“. Mit Merlot oder Cabernet Sauvignon beispielsweise, wie es eine Weile gang und gäbe gewesen war, bis in jüngster Zeit eine Reihe von Skandalen diese Praxis ein wenig in Ungnade fallen ließ. Wenn Ihnen also wieder mal jemand einen Wein aus dem überragenden Brunello-Klon oder aus der großartigen Rebsorte gleichen Namens anbieten will, dann lassen Sie ihn einfach mal erklären, was er damit genau meint. Wetten, dass er mit seinen Erklärungen nicht weit kommt?





Fotos: Eckhard Supp, Kai Schubert

# GOODBYE RIESLING

**A**uswandern ist „in“. Das jedenfalls suggeriert der Tsunami an TV-Sendungen vom Typ „Goodbye Germany“ oder „Meine neue Heimat“, der seit geraumer Zeit in wöchentlichem Rhythmus die armen zu Hause Gebliebenen überrollt. Es sind Geschichten von mehr oder weniger erfolgreichen Menschen, die der Heimat den Rücken gekehrt haben und die nun ihr Glück, das sie hier meist nicht fanden, in fernen Gefilden suchen, und sei's nur in Mallorca. Gerne in der Sonne, noch lieber dort, wo leichtes Geld winkt, und am liebsten dort, wo „alles ganz anders“ ist. Da

gibt es Aussteiger und Einsteiger, Glücksritter und Verzweifelte, Sonnenanbeter und Teufelsaustreiber, Familienväter und notorische Einzelgänger. Dass aber jemand aus Leidenschaft für eine Rebsorte auswandert, noch dazu für eine, die in der Heimat zu den meist kultivierten gehört, ist schon eher ungewöhnlich. Kai Schubert, ein Schwabe, der auch nach Jahren in der Ferne immer noch alles kann außer Hochdeutsch, hat das gewagt. enos traf ihn anlässlich der jüngsten Düsseldorfer Weinmesse „ProWein“ und ließ sich seine spannende Geschichte erzählen.



*enos: Herr Schubert, in welcher der Schubladen, die von den vielen Auswanderer-Sendungen im Fernsehen skizziert werden, sehen Sie sich selbst?*

**Schubert:** Manche Leute bezeichnen uns ja als Aussteiger, was ich eigentlich eher belächle, denn ich sehe uns eher als Einsteiger. Wir sind sicher nicht das, was die Leute unter Aussteigern verstehen, die dann nur noch am Strand hocken und ein Surfbrett ... Bei uns ging's ja mit der Auswanderung überhaupt erst los. Unser Plan war ursprünglich gar nicht, auszuwandern, sondern die Idee war, überhaupt irgendwo ein Weingut zu gründen. Meine Lebensgefährtin und ich hatten beide Weinbau

in Geisenheim studiert, aber wir hatten beide kein Weingut zu Hause. Pinot noir, Spätburgunder war unsere Lieblingsrebsorte, und da ging es eben darum, wo wir ein Pinot-Weingut aufbauen konnten.

*enos: Also in der Familie hatten Sie gar keinen Bezug zum Weinbau?*

**Schubert:** Abgesehen davon, dass mein Vater immer schlechten Wein von einer schlechten Genossenschaft trank, gab's in der Familie keine Verbindung zum Wein. Ich selbst wollte ursprünglich mal Fotografie und Film studieren, aber das hat nicht geklappt. Allerdings hatte sich bei mir so ab 16 das



Auch wenn die Weinberge weder denen im Burgund, noch deutschen Spätburgunderhängen ähneln, für Schuberts Lieblingssorte Pinot noir erwiesen sich letztlich als ideal ... und bezahlbar.

Weinhobby entwickelt. Auslöser war eine Klassenfahrt ins Elsass. Wir saßen da im Restaurant – was es zu essen gab, weiß ich nicht mehr – und ich bestellte zum Essen einen Grauburgunder: mein erstes Aha-Erlebnis mit Wein.

*enos:* Aber im Elsass wollten Sie kein Weingut gründen?

**Schubert:** Natürlich haben wir auch in Deutschland und Europa geschaut, wo das möglich war. Ich konnte ja nicht irgendwo einen Schafacker in Württemberg kaufen, selbst wenn ich der Meinung gewesen wäre, dass

## WIR HABEN AUCH IN DEUTSCHLAND GESCHAUT

er sich hervorragend für Spätburgunder eignete. Wenn das kein offiziell ausgewiesenes Weinbaugebiet ist, dann geht das halt nicht. Und in anderen Teilen Europas? La Tâche im Burgund stand nicht zum Verkauf (lacht), und Musigny war zu teuer; da war Europa schon mal fast ausgeschlossen. In

Deutschland und übrigens auch im Burgund ist das Wetter ja auch nicht immer ideal, und wir dachten uns, wenn wir schon bei Null anfangen, dann am besten in einer Gegend, in der die Bedingungen top sind. Von daher die Idee, vielleicht irgendwo ein Stück Land zu finden, wo



man die Zuckerrübenfelder für's Chaptalisieren nicht direkt daneben braucht. Natürlich kam mir erst mal Oregon in den Sinn. Ich hatte da auch mal eine Zeit lang gearbeitet, aber wie's der Zufall wollte, war das ein Jahr, das sie dort später „the German harvest“ nannten. Verwöhnt von zehn Jahren Sonnenschein war es nämlich der erste einer ganzen Serie von Schlechtwetterjahrgängen. Mir wurde klar, dass Oregon vielleicht doch nicht das erhoffte gelobte Land ist.

**enos:** Und dann kam Neuseeland?

**Schubert:** Wir sind noch viel herumgereist: Washington State, Kalifornien. Marion, meine Lebens-

## WIR MACHTEN BLINDPROBEN MIT PINOTS AUS ALLER WELT

gefährtin, arbeitete auch noch in Australien, ich in Südamerika. Und irgendwann kamen wir dann halt auch nach Neuseeland. Mir waren zwar die neuseeländischen Weine schon ein Begriff, denn auch als wir noch studierten, gab es in Deutschland bereits Pinot noir von Martinborough Vineyard zu kaufen. Und wir hatten auch schon zig Blindproben gemacht mit Pinots aus der ganzen Welt. Auch dabei hatte Martinborough immer sehr gut abgeschnitten.

**enos:** Und deshalb landeten Sie dann in Martinborough? Weil Sie Weine der Gegend schon vorher kennengelernt hatten?

**Schubert:** Ja. Natürlich sind wir in fast alle Wein-



Sein Weingut sieht Kai Schubert nur einige Monate im Jahr. Den Rest der Zeit verbringt er auf Reisen, um seine Weine zu verkaufen.

baugebiete Neuseelands gefahren, aber Martinborough war letztlich ein ganz wichtiger Punkt. Als ich noch in Oregon arbeitete, konnte ich an einer der jährlichen so genannten Steamboat Conferences teilnehmen. Da treffen sich 300 Winemaker aus aller Welt über ein verlängertes Wochenende irgendwo im Wald und probieren drei Tage lang nur Pinot noir. Unter anderem gab's damals auch ein großes Blindtasting, bei dem sie mich an den Tisch mit den Franzosen setzten. Und die Kollegen aus dem Burgund waren sich absolut sicher, dass einer der Weine ein Grand Cru aus ihrer Region sein müsse. Tatsächlich war es ein Wein aus Martinborough, einer von Neil McCullums Dry River Winery. Neil nahm auch an der Verkostung teil und hat dagesessen und ein bisschen gegrint. Für mich war das eine

erneute Bestätigung, dass Martinborough das noch schlafende Schneewittchen war. Das war so Anfang, Mitte der neunziger Jahre.

*enos: Damals war ja von Pinot noir aus Neuseeland hierzulande noch fast nicht die Rede, haben wir alle nur von Sauvignon blanc gesprochen.*

**Schubert:** Ja, und sogar als wir 1998 nach Neuseeland gegangen sind, da lag die Weinbaufläche noch bei 15.000 Hektar; mittlerweile sind wir bei 35.000 Hektar. Das alles war also Grund für uns, Martinborough genauer anzuschauen. Und das war auch ganz einfach, denn witzigerweise ist Martinborough auch das einzige richtige Weindorf des Landes. Man kann sich das wie im Burgund vorstellen; alle Weingüter liegen in Gehweite voneinander,



und wenn man vom ersten zum letzten will, liegen da etwa drei Kilometer dazwischen.

*enos: Wann ging es mit der Produktion los?*

**Schubert:** Wir haben 1998 das Land gekauft; das war praktisch 'ne Schafweide. 99, 2000 haben wir dann die ersten Reben gepflanzt, aber dann dauert es ja auch noch, bis die Trauben tragen.

*enos: Haben Sie das Land vom Ersparten gekauft?*

**Schubert:** Nein, ohne unsere Eltern wäre das gar nicht gegangen. Die Banken waren auch noch mit dabei. Damals hat man ja von der Bank noch Geld bekommen; wenn man heute als Weingut zur Bank geht, dann lachen die und schicken einen wieder zur Tür. Viele Banken haben natürlich auch Geld verloren mit Leuten, die dachten, im Wein könne man schnell viel Geld verdienen. Die haben nur das Preisschild auf den Weinen gesehen, und neuseeländische Weine sind ja auch wirklich nicht billig.

*enos: Weil die Produktion so teuer ist?*

**Schubert:** Man muss letztlich alles importieren. Viele denken ja immer, da unten ist alles billiger. In Wahrheit ist in Neuseeland bis auf das Land selbst alles teurer. Ein Beispiel: Man kann nicht mal einfach Pfropfreben aus Europa einführen und auspflanzen. Das muss alles durch die Quarantäne gehen. Weil die Neuseeländer da sehr strikt sind. Es gibt deshalb auch viele pflanzliche oder tierische Krankheiten nicht, keine Schweinepest, keinen Rinderwahnsinn ... Ich kann natürlich auf Klone aus Europa zurückgreifen, aber da muss du erst mal eine Rebschule finden, die das drei, vier Jahre durch die Quarantäne bringt. Das kostet natürlich Geld.

*enos: ... ist aber doch über die Jahre gerechnet, ein eher kleiner Kostenfaktor ...*

**Schubert:** Das Problem ist, du hast die ersten Jahre kein Produkt, nur enorme Kosten. Das sind dann



schon einige Ferraris ... Zahlen im niedrigen siebenstelligen Bereich sind da schnell ausgegeben. Und wir haben kein Château da unten stehen, unser Keller ist ein alter Schuppen. Zum Glück liegt das jetzt hinter uns. Ich hab das immer so ausgerechnet, dass wir mindestens 15 Jahre brauchen, um in ruhiges Fahrwasser zu kommen. Jetzt sind wir bald 20 Jahre dort ...

*enos:* Gut, dann war es also Martinborough ...

**Schubert:** Ja, Martinborough war für uns ein richtiges Aha-Erlebnis. Wir haben uns auch in anderen Gebieten wohlfühlt, das war alles auch nett und schön, aber der Kick hat überall gefehlt. Bei Martinborough hingegen haben wir sofort gesagt: Das ist es. Wir haben dann ein Stück Land gefunden, das ich auch heute jederzeit wieder kaufen würde.

## MARTINBOROUGH WAR FÜR UNS EIN RICHTIGES AHA- ERLEBNIS

*enos:* Konnte man denn als Ausländer einfach Land kaufen?

**Schubert:** Auch nicht, weil man als Ausländer erst mal durch die Overseas Investment Commission muss, die Behörde, die ausländische Investitionen genehmigt. Man muss den Neuseeländern erklären, dass man nicht nur spekulativ investiert, sondern dass man auch einen Zugewinn für Neuseeland mitbringt. Wir haben damals argumentiert, dass Neuseeland als Agrarland eher schlecht ist, weil zu trocken. Wir pflanzen Reben und schaffen erstens Arbeitsplätze, legen zweitens Weinberge an und haben drittens ein hochwertiges Exportprodukt. Die Neuseeländer wollen sich halt schützen, dass nicht irgendein Russe oder Chinese kommt und sagt, ich kaufe die ganze Südinsel und mach da mein Privatvergnügen draus. Die Behörden haben dann auch zur Bedingung ge-

Pinot noir alias Spätburgunder gilt als schwierige Rebsorte. Er ist die große Leidenschaft von Kai Schubert und seiner Lebensgefährtin Marion Deimling.

macht, dass wir im Land leben. Das war für uns natürlich super, das wollten wir sowieso. Naiv, wie wir waren! Mit der Immigration haben wir keine Probleme gesehen, wenn uns schon die Investment Commission das Ok gibt ... Nur, dass die Immigration uns sagte, was die Investment Commission sagt, ist uns schnurzegal. Wenn ihr bleiben wollt, müsst ihr den normalen Zinnober der Immigration absolvieren. Und da sind die auch sehr strikt. Idealerweise hat man für die schon 30 Jahre Berufserfahrung, ist aber erst 20 Jahre alt. Schwierig! Es gab dann nur den Sonderweg der Unternehmer-Einwanderung. Da musste man dann Businesspläne vorlegen, sozusagen in der Glaskugel die Zukunft lesen. Und sich im übrigen nackt ausziehen und die Herkunft jedes Dollars nachweisen; ob er von der Bank kam oder woher sonst. Das war viel Arbeit. Und führte dazu, dass wir zwar schon unser Land hatten, die Weinberge bestockt, aber alle drei Monate mal nach Fidschi, mal nach Melbourne fliegen und dann als Touristen wieder einreisen mussten. Dass die uns dabei immer wieder reingelassen haben, war noch Kulanz, denn offiziell darf man als Tourist innerhalb von zwei Jahren nur insgesamt zwölf Monate im Land verbracht haben.

*enos: Aber dann gab's doch den ersten Wein.*

**Schubert:** Auch nicht einfach. Denn die Welt hat ja nicht darauf gewartet, dass da der Kai Schubert jetzt ein paar Spätburgundertrauben vergärt. Man muss den Wein auch noch feilbieten. Was bei vier Millionen Neuseeländern, die ja durchaus trinkfreudig sind, aber so viel dann doch nicht schaffen, alles andere als einfach ist. Es gab mal eine Studie, dass von den vier Millionen nur 36.000 Pinot-

noir-Trinker sind. Wenn von denen jeder nur ein oder zwei Flaschen bei uns kaufen würde, wären wir auch ausverkauft. Aber dummerweise gibt's ja noch ein paar andere Weingüter. Das Resultat: Wir müssen etwa 90 Prozent unseres Weins exportieren und sind auf insgesamt 40 Märkten international vertreten.

*enos: Wie war denn die Akzeptanz der Auswanderer in Neuseeland?*

**Schubert:** Wahrscheinlich ganz anders, als wenn ein Kiwi nach Deutschland oder Frankreich gekommen wäre. Da wäre das Willkommenskomitee wahrscheinlich relativ klein ausgefallen. Oder nachbarschaftliche Hilfe ... schwierig. Das war in Neuseeland ganz anders. Da sind wir voll als Kollegen akzeptiert worden. Klar waren alle neugierig, was jetzt die Deutschen da machen. Aber ich konnte von Anfang an ohne Probleme zu meinem alteingesessenen Nachbarn gehen und ihn fragen, wo er seinen Draht oder seine Weinbergspfähle kauft. Und habe von ihm einen guten Tipp bekommen. Absolut kollegial. Wir sind jetzt schon seit Jahren voll integriert. Neuseeland ist ja auch noch ein junges Land; die

## MAN MUSS DIE HERKUNFT JEDES DOLLARS NACHWEISEN

sind alle selbst erst in zweiter oder dritter Generation da und ursprünglich irgendwelche Schotten, Engländer, Schweden oder Dänen. Das war schon ein sehr erfrischendes Erlebnis. Es gibt ja noch ein Leben neben dem Wein, und wenn man irgendwo lebt, wo man nicht akzeptiert ist, das wär' keine Freude.

*enos: Gibt's denn Dinge, was die Mentalität betrifft, an die man sich erst gewöhnen muss?*

**Schubert:** Na ja, Neuseeland ist natürlich sehr re-





laxed. Wenn du aus Deutschland kommst, wo ja immer alles quadratisch, praktisch, akkurat und pünktlich sein muss ... Hier ist das eher so: Komm ich heut nicht, komm ich morgen. Um fünf Uhr fällt der Hammer, da ist Arbeitsschluss. Das stammt noch aus den alten Zeiten, als der Pub um 18 Uhr zuspernte. Wenn man dann um fünf aufhörte zu arbeiten, blieb noch Zeit genug, um schnell seine 17 Bier zu trinken. Die wollten damals den Alkoholkonsum kontrollieren, haben sich aber ins Bein geschossen. Daher kam ja das ganze „binge drinking“, das Komasaufen.

Ich war gerade nochmal auf einem kleinen Weinfest. Wenn das in Europa gemacht wird, dann fängt das Freitag an und geht drei Tage. In Neuseeland fängt das um elf Uhr an und ist um vier fertig. Aber dann sind auch alle schon betrunken. Wobei das auch für die Winzer sehr schwierig ist, denn wenn

## DIE NEUSEELÄNDER SIND JA ALLE SO FREUNDLICH

ich einem, der schon betrunken ist, noch einen Wein einschenke, verliere ich sofort die Lizenz. Deshalb haben die alle irgendwelche Securities, die als Subunternehmer aufpassen, dass kein Betrunkener auf dem Gelände des Weinguts herumläuft. Denn auch dann ist die Lizenz weg. Die schmeißen deshalb lieber mal einen zu viel raus als einen zu wenig. Das nimmt der Sache natürlich die Gemütlichkeit.

*enos: Da sind sie dann gar nicht mehr cool und relaxed.*

**Schubert:** Ja, das ist auch beim Thema Sicherheit am Arbeitsplatz so. Am liebsten würde man nur noch Roboter anstellen. Und das wird auch immer schlimmer.

*enos: ... und woran muss man sich privat gewöhnen?*

**Schubert:** Die sind ja alle so freundlich, da gibt's überhaupt keine Probleme. Höchstens den Sport.



Es reicht nicht, guten Wein zu machen. Man muss ihn auch „feilbieten“.

Rugby ist ja eine Religion, und danach kommt vielleicht noch Cricket. Man fühlt sich vielleicht allenfalls ein wenig von dem abgeschnitten, was in der Welt passiert. Weil auch in den Zeitungen die Katze Sissi von der Oma Soundso wichtiger ist als das, was in der Welt passiert. Weil's niemanden interessiert. Es gibt ja viele Kiwis, die waren auch mal in Australien, aber was in Europa oder Amerika passiert, ist viel zu weit weg.

*eenos: Allerdings, wenn ich mir das recht überlege, sind Sie ja auch nie in Neuseeland. Sie sind ja ständig unterwegs.*

**Schubert:** Ja, so fünf Monate im Jahr bin ich schon unterwegs. Am Anfang hab' ich auch gedacht, ich suche mir mal einen Importeur und dann war's das. Ätschegäbele! Es ist halt so, dass du den Wein immer drei Mal verkaufen musst. Erst an den Importeur, dann musst du nochmal hinfliegen und dem Importeur helfen, dass er ihn an Händler oder

Restaurants verkauft, und dann noch mal, um den Wein dann an den Endverbraucher zu verkaufen.

*eenos: Aber Sie sind bei all dem immer dem Pinot treu geblieben, haben keinen Sauvignon blanc gemacht?*

**Schubert:** Anfangs schon, aber dann kam halt doch der eine oder andere Importeur und hat gefragt, ob wir nicht auch einen Sauvignon anbieten können. Weil das immer noch die Sorte ist, die 75 oder 80 Prozent der neuseeländischen Produktion stellt. Das meiste ist kommerzielles Zeug, das zwar intensiv riecht, bei dem man aber dann den Eindruck hat, Wasser zu trinken. Aber vielleicht sind die Erzeuger von solchen Weinen ja letztlich doch die besseren Geschäftsleute.

*eenos: Herr Schubert, wir danken Ihnen für das Gespräch und wünschen viel Erfolg auf der Messe.*

## BAG-IN-BOX AUF DER STRASSE

Dass südfranzösische Winzer immer wieder spanische Tankwagen anhalten, die Ventile öffnen und die alkoholische Ladung auf die Straße laufen lassen, ist ein seit Jahrzehnten mit schöner Regelmäßigkeit auftauchendes Phänomen; auch die Büros von Importeuren spanischer Weine wurden schon in Brand gesteckt. Ob solche Aktionen legitim sind – als ob die spanischen Erzeuger bzw. deren Importeure für eine verfehlte Agrarpolitik der Grande Nation verantwortlich wären – oder zumindest effizient und nützlich, darf dabei durchaus hinterfragt werden. Kurz vor den Präsidentschaftswahlen haben die Bauern des Languedoc ihre Aktionen jetzt um eine neue Variante bereichert: In einem Hypermarché der Carrefour-Kette holten sie Bag-in-box-Abfüllungen aus dem Regal und zerstörten sie.

Die Klage vor allem der militanteren Winzergruppen richtet sich gegen die angeblich „unfaire Konkurrenz“ der Spanier und die mangelnde Bereitschaft der französischen Regierung, den nationalen Weinbau gegen diese Konkurrenz zu schützen. Einmal abgesehen davon, dass der französische Staat im Rahmen der EU gar keine großartigen Möglichkeiten zu

solchen Schutzmaßnahmen hat, bleibt die Frage, warum die Winzer des Languedoc sich seit Jahrzehnten mit ihren Produkten unverändert vor allem im hart umkämpften Billigsegment tummeln, in dem andere Länder natürliche Startvorteile haben, anstatt auf das Potenzial für höherwertige Qualitäten zu setzen, das die Region durchaus besitzt.

## WIR TRINKEN WIEDER ... WEISS

Krisen hin, Krisen her, Deutschlands Weintrinker greifen wieder öfter zur Flasche, pardon zum Weinglas. Das jedenfalls geht aus einer Studie hervor, die die französische Vermarktungsgesellschaft Sopexa kürzlich veröffentlichte. Während 2016 der Weltweinbau eine der niedrigsten Gesamtmen-

gen der letzten 20 Jahre erzeugte, rechnet die Studie mit einem soliden Wachstum des deutschen Weinkonsums bis 2020 aus. Dabei gehen die für die Studie befragten Weinhändler und Experten vor allem von einem Wachstum der Rebsorten Sauvignon blanc, Grauburgunder alias Pinot grigio und Riesling aus. Erst auf dem vierten Platz folgt mit Grenache eine Rotweinsorte.

Was die Herkunftsländer betrifft, so werden vor allem gute Wachstumsraten für Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien prognostiziert. Dabei wird Frankreich das beste Gesamtbild auf dem deutschen Markt bescheinigt, Spanien gilt als Land mit den interessantesten Preisen. Unbeschadet dieser Wachstumsprognosen geben weniger Weinhändler als noch vor einigen Jahren

an, französische Weine anzubieten. Bordeaux, Burgund, Loire und Rhône lagen damit gleichauf mit deutschen Provenienzen, aber leicht hinter den Italienern, denen hierzulande offenbar alle Herzen zufliegen.

## FLOWERS IN YOUR HAIR ...

Dass Scott McKenzie, Interpret der Hippie-Hymne „San Francisco“, in den 1960ern oder 1970ern „Gras“, d. h. Marihuana alias Cannabis geraucht oder sonstwie konsumiert hat, dürfte eine Annahme mit hohem Wahrheitsgehalt sein; ob er auch Wein trank, ist dagegen nicht vermeldet. Heutzutage müsste er wahrscheinlich beiden Rauschmitteln frönen, um auf der Höhe des



Mainstreams zu sein. Denn die kalifornische Weinindustrie entdeckt gerade im alten Konkurrenzprodukt Marihuana ein willkommenes Zusatzgeschäft.

Kalifornien ist in der Tat seit vergangenem November einer der wenigen Staaten der USA, in denen Cannabis nicht nur für medizinische Zwecke, sondern auch für den Genusskonsum zugelassen ist. Die Gesetzesvorlage 64 erweiterte die bereits seit einem Volksentscheid aus dem Jahre 1996 geltende Legalität von medizinisch indiziertem Cannabis. Was die Weinindustrie damit zu tun hat? Nun, die entdeckte schon vor geraumer Zeit, dass Cannabis praktisch überall dort gut gedeiht, wo auch Weinreben stehen. Mehr noch, auf gleich geeigneten Böden

soll, so einer der Pioniere des Rauschhanfs, George Van Patton, die Pflanze sogar um Einiges profitabler zu kultivieren sein als Cabernet Sauvignon, Pinot noir oder Chardonnay.

Die Liebe zum Gras geht besonders unter den Winzern im Sonoma County nördlich von San Francisco so weit, dass hier sogar schon ein Wine-&-Weed-Symposium und eine eigene CannaCon-Messe organisiert wurden. Was vor allem der Bierindustrie des Landes nicht gefallen dürfte. Zahlen aus Staaten, die Cannabis bereits vor den Kaliforniern legalisierten, wie Washington State, Colorado und Oregon, zeigen in der Tat, dass vor allem der Absatz von Bier auf der Billigschiene massiv unter der grasigen Konkurrenz zu leiden hatte.

## CHINA EROBERT DIE WELT

Obwohl chinesische Weine, wie Sabine Hessemann in dieser Ausgabe von enos berichtet, auf dem Vormarsch sind und auch schon renommierte europäische Weinwettbewerbe gewinnen konnten, galten sie bisher im Handel als absolute Exoten. Das soll sich, glaubt man den Supermarktketten Tesco und Sainsbury's, jetzt zumindest auf dem britischen Markt ändern. Die planen nämlich in Vorbereitung einer künftigen bedeutenden Rolle Chinas im Weltweinbau, ihren Kunden (Rot)Weine aus dem Reich der Mitte anzubieten. Natürlich ist dabei einer der wichtigsten „player“, die Kellerei Changyu, in Form eines Cabernet Sauvignons mit von der

Partie. Die Weine werden im für Großbritannien niedrigen Preissegment um die sieben oder acht Pfund angeboten.

Im Gegenzug planen die Briten, genauer, die dritte große britische Supermarktkette Waitrose, auch Weine aus Kent, Sussex oder Cornwall nach China zu exportieren. Der Markt, dem nach Jahren der Stagnation in der Folge der von der Kommunistischen Partei verordneten Anti-Korruptionskampagnen für den Fünfjahresplan 2016 - 2021 wieder ein Wachstum von insgesamt 40 Prozent vorhergesagt wird, könnte bis 2020 ein Volumen von über 21 Milliarden US\$ erreichen und dabei auch die USA von der dritten Stelle der Importländer verdrängen.

## Gastgeber in den besten Lagen

**Vinum**  
Hotels  
südtirol

[www.vinumhotels.com](http://www.vinumhotels.com)

Zum Wein muss man reisen. 29 familiengeführte Hotels im 3 bis 5 Sterne Bereich erwarten Sie zu besonderen Wein- und Genusserlebnissen in den Südtiroler Weinanbaugebieten.

**Südtirol** Wein  
Vini Alto Adige

[www.suedtirolwein.com](http://www.suedtirolwein.com)

Flaschen, die Geschichte schrieben

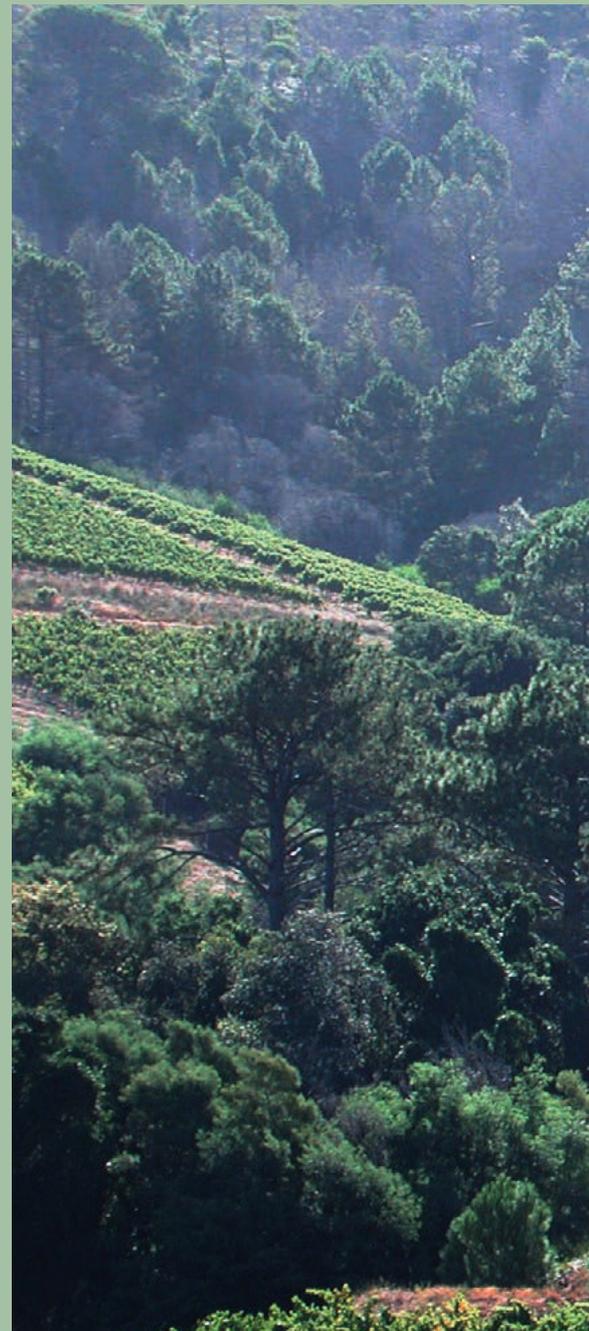
# NAPOLEON AM KAP

von Eckhard Supp

**E**s war schon immer etwas fragwürdig, den Weinbau außerhalb Europas summarisch unter der Rubrik „Neue Welt“ zu klassifizieren. Das nicht nur, weil der Begriff ursprünglich nur das von Kolumbus „entdeckte“ Nord- oder Mittelamerika bezeichnete, nicht aber Afrika, Ozeanien, Asien oder Südamerika, sondern vor allem deshalb, weil einige Länder dieser „Neuen Welt“ auf ungebrochene Weinbautraditionen zurückschauen können, von denen so manches europäische Anbaugebiet nicht einmal träumt: China beispielsweise, oder auch Südafrika, wo Jan van Riebeeck bereits 1655 die ersten Reben für die Ostindien-Kompagnie setzen ließ.

Vor allem die Süßweine vom Kap aus der Hanepoot-Traube, in Europa als Muskat Alexandrien bekannt, erlangten unter dem Namen „Vin de Constance“ rasch Weltruf. So muss es nicht verwundern, dass auch Friedrich der Große, Napoleon oder der französische König Louis Philippe die südafrikanischen Süßen zu ihren Lieblingsweinen zählten und in ausreichenden Mengen bunkerten. Welches Schicksal eine Flasche des „Grand Constance“ Jahrgang 1821 hinter sich hat, wird wohl nie mehr definitiv aufgeklärt werden können. Stammte sie von einem der royalen Weinliebhaber? Vielleicht aus dem Keller Napoleons? Tatsache ist, dass sie unter der Eignerschaft von Hendrik Cloete auf Groot Constantia gefüllt wurde und von hier aus die Welt „bereiste“. Bis sie schließlich im Keller eines niederländischen Weinsammlers landete, der sie dann vor einiger Zeit versteigern lassen wollte. Letztlich war es eine Mitteilung auf Facebook, das die jetzigen Eigner von Groot Constantia auf die Spur der alten Flasche brachte. Sie ergriffen die Gelegenheit beim Schopfe, boten bei der Auktion und bekamen für 1.500 Euro den Zuschlag. Die Flasche kam so an ihren Ursprungsort zurück, wo sie heute ausgestellt ist. Immerhin erging es ihr damit deutlich besser als einer „Kollegin“, deren Reste 2004 bei Lewes an der US-amerikanischen Ostküste gefunden wurden. Eine Glasscherbe mit der Gravur „Constantia Wyn“, die ein Spaziergänger fand, konnte zu einem Schiff zurückverfolgt werden, das 1774 dort gestrandet war.

Stammte die Flasche vielleicht aus dem Keller Napoleons?





Fotos: Eckhard Supp, Groot Constantia

## Die besten Spätburgunder 2012 bis 2015

### Die Sieger

**Wilhelmshof** (Siebeldingen) – Siebeldingen im Sonnenschein Spätburgunder barrique Spätlese trocken 2014

**Eckehart Gröhl** (Weinolsheim) – Niersteiner Hölle Pinot noir barrique 2012

**Karl Haidle** (Kernen) – Schnaiter Burghalde Spätburgunder Großes Gewächs 2014

### In den Top Ten

**Andreas Männle** (Durbach) – Durbacher Bienengarten Spätburgunder barrique Spätlese trocken 2013

**Künstler** (Hochheim) – Hochheimer Reichstal Spätburgunder Großes Gewächs 2014

**Wageck-Pfaffmann** (Bissersheim) – Bissersheimer Goldberg Spätburgunder barrique unfiltriert QbA trocken 2014

**Thorsten Krieger** (Rhodt) – Rhodter Rosengarten Pinot noir barrique QbA trocken 2014

**Oberkircher Winzer** (Oberkirch) – Baden Spätburgunder barrique QbA trocken 2014, Baden Spätburgunder Collection Royal QbA trocken 2014

**Aufricht** (Stetten) – Meersburger Mocken Spätburgunder Isabel 3 Lilien QbA trocken 2014



Fotos: Eckhard Supp

## Wo Deutschland rot ist



**W**arum fällt eigentlich beim Thema Spätburgunder in Deutschland immer automatisch – nicht selten sogar ausschließlich – der Name der Ahr?

Nach den Resultaten unserer bisherigen Spätburgunder-Challenges ist das nur schwer verständlich, denn offenbar haben auch andere Väter schöne Töchter. Dass in diesem Jahr wie schon in den Vorjahren kein einziger Ahr-Roter bei den Challenges angestellt wurde, war angesichts der Klasse der Siegerweine aus Pfalz, Rheinhessen, Baden, Württemberg und Rheingau deshalb absolut zu verschmerzen.

Woran aber liegt es, dass die Ahr-Winzer erneut durch Abwesenheit glänzten? Haben sie zu wenig Wein? Das könnte dann auch ihre recht hohen Preise erklären. Oder trauen sie sich nicht, mit anderen Regionen in den Ring zu steigen? Glauben sie vielleicht sogar, so haushoch überlegen zu sein, dass es unter ihrer Würde wäre, an einem solchen Wettbewerb teilzunehmen?

Das jedenfalls spräche für gewaltige Selbstüberschätzung. Denn anregende Aromatik, Dichte und feste Struktur am Gaumen, Vielschichtigkeit und Länge des Abgangs, wie sie unsere Siegerweine präsentierten, sind Attribute, die auch an der Ahr nur für wenige absolute Spitzenweine reserviert sind. Und die Muster, die uns Winzer wie der Wilhelmshof, Gröhl oder Haidle – die drei Sieger –, aber auch die anderen Betriebe aus unseren Top Ten geschickt hatten, wären mit Sicherheit auch im Vergleich mit Ahr-Roten Spitze.





Hauptsache Riesling – das gilt für den Rheingau wie für den größten Teil der anderen deutschen Weinbaugebiete.



Fotos: Eckhard Supp

## Trocken oder süß – Hauptsache Riesling



**E**s waren gute, zum Teil herrliche Weine, die wir beim diesjährigen Riesling-Challenge von enos und ENO WorldWine in Hamburg verkosten konnten. Und es waren viele, vor allem deshalb, weil wir ungewöhnlich oft die Zweitflaschen öffnen mussten. Das nicht etwa, weil wir über viele echte Korkschmecker gestolpert wären, sondern weil uns zahlreiche Weine bei der ersten Blindverkostung einfach merkwürdig vorkamen. Stumpf, ohne Frucht und Aromatik, am Gaumen manchmal deutlich adstringierend. Kein Problem mit den Korken? Wer das im Lichte unserer Resultate noch glaubt, glaubt wahrscheinlich auch an den Weihnachtsmann.

Aber kommen wir zu den Weinen: Im Unterschied zu den Vorjahren konnten diesmal nicht nur die trockenen Rieslinge eines Jahrgangs – des 2015ers – ange stellt werden, sondern auch solche des Vorjahrgangs und rest-(nicht edel)süße Qualitäten. Dies, um auch den Erzeugern eine Chance zu geben, deren Weine sich erfahrungsgemäß langsamer entwickeln und deren trockene Qualitäten nicht zu ihren Spezialitäten zählen. Die beiden neuen Kategorien wurden auch gut angenommen, immerhin stellten sie bereits ein Drittel der insgesamt verkosteten Rieslinge und sogar über 40 Prozent der besten 25. Das sollte den Winzern eigentlich Mut machen, in Zukunft – wir nehmen 2018 vielleicht auch die edelsüßen Rieslinge wieder in unser Programm auf – auch diese neuen Kategorien besser zu beschicken.

### Die besten trockenen Rieslinge 2015

**Thorsten Krieger** (Rhodt) – Burrweiler Schärer Spätlese trocken

**Bürgerspital** (Würzburg) – Randersackerer Marsberg QbA trocken

**Künstler** (Hochheim) – Hochheimer Hölle Großes Gewächs

**Domdechant Werner** (Hochheim) – Hochheimer Kirchenstück Großes Gewächs

**Stefan Bardorf** (Randersacker) – Randersackerer Sonnenstuhl Am Turm Kabinett trocken

**Wageck-Pfaffmann** (Bissersheim) – Bissersheimer Schützenhaus Halbstück QbA trocken

**Reiss** (Würzburg) – Randersackerer Pfülsen Spätlese trocken

**Bürgerspital** (Würzburg) – Würzburger Stein Hagemann QbA trocken

**H. & J. Krebs** (Freinsheim) – Forster Ungeheuer QbA trocken

**Meulenhof** (Erden) – Mosel Devon-Schiefer QbA trocken

**Alexander Laible** (Durbach) – Baden Alte Reben QbA trocken

# Rhein, Main, Mosel - Kampf der Gleichen

Die vollständigen Resultate  
unserer Verkostungen finden  
Sie wie gewohnt im Internet  
unter [www.enos-mag.de](http://www.enos-mag.de)

**B**etrachtet man nur die trockenen Rieslinge, so zeigt sich, dass zwar auch ein 2014er unter den allerbesten einkam, dass aber ansonsten die 2015er den überwiegenden Teil der Spitzenplätze belegten. Erstaunlich oft kamen die Topweine in diesem Jahr aus Franken, derjenigen deutschen Region, der dieser Jahrgang vielleicht am besten „bekommen“ ist. Hier haben die Rieslinge in den letzten Jahren den Abstand zu den traditionell hervorragenden Silvanern deutlich verringern können.

Ansonsten ragte – anders als im vergangenen Jahr, als bei den trockenen 2014er Rieslingen der Rheingau deutlich dominierte – 2015 keine Region wirklich eindeutig aus dem deutschlandweit guten Qualitätsbild heraus. Die Spitzenerzeugnisse kamen bei den trockenen wie bei den restsüßen Qualitäten bunt gestreut aus der Pfalz, aus Franken, dem Rheingau, Rheinhesen und von der Mosel, die allerdings – wen erstaunt das? – dann doch bei den restsüßen Prädikaten die Nase deutlich vorne hatte.

## Die besten restsüßen Rieslinge 2015

Meulenhof (Erden) – Erdener Treppchen Alte Reben Auslese  
Altes Schlösschen (Sankt Martin) – Pfalz Auslese  
Bischöfliche Weingüter (Trier) – Dhroner Hofberg Spätlese  
Felix Waldkirch (Rhodt) – Edenkobener Bergel Spätlese  
Bauer (Mülheim) – Mülheimer Elisenberg \*\*\* Spätlese



## Die besten trockenen Rieslinge 2014

Heinrich Spindler (Forst) – Forster Pechstein Große Lage QbA trocken  
Martinshof (Dienheim) – Oppenheimer Sackträger Spätlese trocken  
Bimmerle (Renchen-Erlach) – Baden Riesling Réserve QbA trocken  
Stefan Bardorf (Randersacker) – Randersackerer Marsberg Spätlese trocken  
Hans Wirsching (Iphofen) – Iphöfer Julius-Echter-Berg Großes Gewächs



Fotos: Eckhard Supp



## Methusalem im Glas

**M**ehr als 30 Jahre alt war der Wein, aber noch immer außergewöhnlich lebendig und komplex, zeigte Frucht und Finesse, Länge im Abgang. Nein, da war kein tanninstrotzender Roter im Glas, sondern ein Weißwein, ein Weißburgunder, den der Südtiroler Sebastian Stocker, seinerzeit Kellermeister der Terlaner Genossenschaft, präsentierte. Wir schrieben das Jahr 1990, und die zur Veroneser Weinmesse versammelte Fachpresse staunte nicht schlecht ob der offenbar grenzenlosen Alterungsfähigkeit dieses Wein-Methusalems aus dem Jahre 1959.

Die Sache war umso geheimnisvoller, als man zu jener Zeit in Südtirol und anderen italienischen Regionen noch – mehr oder weniger erfolgreich – damit beschäftigt war, zu ergründen, warum Weißweine aus Deutschland, Frankreich oder Österreich so ungemein lagerfähig waren, die eigenen aber in der Regel kaum mehr als ein Jahr „gesund“ überdauerten. Was hatte man nicht alles ausprobiert, darunter auch Absurdes: Weil die Weine des Nordens mehr Säure besaßen, glaubten Einige, es müsse reichen, die Weinlese zeitlich vorzuziehen. Sie ernteten dann säurebetonte, aber letztlich unreife Trauben.



Szenenwechsel: Im Florentiner Sternerrestaurant „Enoteca Pinchiorri“ haben die Terlaner 27 Jahre nach der denkwürdigen Probe erneut zur Verkostung geladen. Unter den Weinen erneut der legendäre Weißburgunder. „Pinot bianco 1959“ weist das Menu trocken aus. Kann der noch trinkbar sein? Und ja, er ist es! Noch immer jener betörende gelbfruchtige Duft, noch immer der weiche, saftige, schmelzige Körper. Ein wahrhaft großer Wein, auch inzwischen nach fast 60 Jahren; groß, wie auch die anderen Raritäten der

Kellerei, die ausgeschenkt werden, die Weißburgunder von 1966 und 2002, der Nova Domus von 2000 und 2011, die Rarität von 1991 und ganz besonders auch die Grande Cuvée von 2013. Offenbar hatten die Terlaner das Geheimnis der Alterungsfähigkeit von Weißweinen doch schon seit langem entschlüsselt.

Kellereigenossenschaft Terlan  
Silberleitenstr. 7, 39018 Terlan  
[www.cantina-terlano.com](http://www.cantina-terlano.com)



Fotos: Kellerei Terlan, Eckhard Supp

# GESCHMORTES AN DER WATER- KANT

mit Thomas Martin



Sein Metier hat Thomas Martin, zweifach besternter Chef im Hamburger Hotel Louis C. Jacob, bei den Großen seiner Zunft in Deutschland gelernt: Eckart Witzigmann, Lothar Eiermann oder Dieter L. Kaufmann. Seine Handschrift aber formten die Menschen des französischen Südwestens. Hier, wo er fast 15 Jahre lang den Sommer verbrachte, lernte er nicht nur die raue Landschaft mit ihrer schweren Küche lieben, sondern vor allem die Menschen, für die Wein ein wesentlicher Bestandteil der Lebensqualität war. Wie sie damit umgingen, wie mit ihm kochten, wie sie ihn tranken, unkonventionell, gern auch den kräftigen Roten zur Gänsestopfleber, das prägte Martin so sehr, dass fortan alle seine Gerichte etwas mit Wein zu tun haben sollten.

Jahre später wollte Martin im Jacob, wo er seit 1997 Küchenchef war, ein Schmorgericht kreieren und erinnerte sich an seine Zeit in Frankreich, an das Haus der Familie an der Dordogne, an die Weine der Gegend, und entschied sich für die Gewächse aus Pomerol, der Appellation einiger der prestigeträchtigsten Weine der Welt – Pétrus, Église Clinet, Gazin

oder Évangile allen voran. Dass er nur mit einem guten Wein kochen würde, war für ihn klar. Natürlich, zum Ablöschen der Zwiebeln musste es nicht unbedingt ein Spitzengewächs sein. Aber richtig gut, das schon. „Mit einem Wein, den ich auch trin-

ken würde“, wie er präzisiert. Der „Große“, der kam dann ganz am Ende zum Zuge, nachdem die Sauce praktisch schon fertig war, und natürlich in kleineren Mengen: „Wenn man den großen Wein erst ganz am Ende zugibt, sorgen seine Aromen für die ul-

timative Finesse der Sauce.“ Und Martin fügt noch einen Tipp hinzu: „Die Sauce sollten man immer vom Teller probieren, nicht aus dem Topf; da verändert sich ihr Geschmack nämlich noch ganz entscheidend.“

## Geschmorte Ochsen Schulter mit glasierten Zwiebeln und Zitruspolenta

für 8 Personen



Fotos: Eckhard Supp, Hotel Louis C. Jacob

### Die Zutaten

#### für die Ochsen Schulter

2,3 kg Schalotten  
1 Schaufelstück vom Ochsen (Schulter)  
Salz  
4 EL Pflanzenöl zum Braten  
1 Knoblauchknolle  
1 EL weiße Pfefferkörner, zerstoßen  
1 l brauner Kalbsfond (ggf. aus dem Glas)  
5 frische Lorbeerblätter (ersatzweise getrocknete)  
1 Flasche guter Rotwein  
½ l roter Portwein  
1 Thymianzweig  
50 g kalte Butterwürfel

#### für die glasierten Zwiebeln

1 EL Zucker  
1 Anisstern  
250 g Perlwiebeln, geschält  
Fleur de Sel  
¼ l Weißwein  
1 Thymianzweig  
1 Rosmarinzweig  
1 Lorbeerblatt  
50 g kalte Butterwürfel

#### für die Zitrusmarmelade

15 Zitronen (unbehandelt)  
150 g Zucker  
200 ml Wasser  
2 Safranfäden  
Saft von 2 Zitronen  
etwa 50 ml Olivenöl  
Salz

#### für die Zitruspolenta

200 ml Gemüsebrühe  
200 g Sahne  
50 g Butter  
200 g Polentamehl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss, frisch gerieben  
1 EL Zitrusmarmelade (siehe Rezept)  
abgeriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt)



Von seinem Arbeitsplatz aus kann Martin den vorbeifahrenden Schiffen nachträumen.

## Die Zubereitung

### Ochsenschulter

Schalotten abziehen; davon 2 kg in grobe Würfel und 300 g in feine Würfel schneiden. Rinderschulter von allen Seiten salzen; Salz gut einmassieren. Fleisch im Öl von allen Seiten in einem gusseisernen Bräter kräftig anbraten, dann herausnehmen. Grobe Schalottenwürfel im Bräter goldgelb weich dünsten. Knoblauchknolle quer halbieren und zusammen mit weißem Pfeffer zugeben. Das Fleisch wieder dazulegen und mit dem braunen Kalbsfond auffüllen. Der Schmorbraten soll zu  $\frac{3}{4}$  bedeckt sein, ggf. noch etwas Wasser dazugießen. Den Bräter für etwa 4-5 Stunden in den auf 150 °C (Umluft 130 °C, Gas Stufe 1) vorgeheizten Backofen schieben. Im letzten Drittel der Garzeit die frischen Lorbeerblätter zugeben. Den Braten alle halbe Stunde wenden. Ab und zu etwas Wasser angießen, am Schluss sollte der Braten zur Hälfte bedeckt sein. Der Braten ist fertig, wenn man mit einer Fleischgabel leicht hineinstecken kann und sich das Fleisch sanft von der Gabel löst. Den Braten aus der Sauce nehmen und in Alufolie gewickelt warm stellen.

Die feinen Schalottenwürfel in einen Topf geben, Rotwein, Portwein und Thymian zufügen und alles fast sirupartig einkochen. Den Bratenfond durch ein Sieb streichen und dabei die zerkochten Schalotten kräftig durchdrücken. Die Sauce zur gewünschten Intensität einkochen. Die Rotweinreduktion in den Fond geben. Nach Gusto langsam weiter einkochen lassen. Zum Binden nach und nach die Butterwürfel mit dem Schneebesen einrühren.

### Glasierte Zwiebeln

Zucker karamellisieren, Anisstern und die geschälten Perlzwiebeln zugeben. Mit Fleur de Sel würzen und mit Weißwein ablöschen. Die Kräuter einlegen, den Topf mit Pergamentpapier abdecken und alles im Ofen bei 160 °C (Umluft 140 °C, Gas Stufe 1-2) etwa 45 min. garen, bis die Zwiebeln weich sind. Zwiebeln herausnehmen und den Fond etwas einkochen. Zum Binden des Fonds nach und nach mit dem Schneebesen Butterwürfel einrühren. Zwiebeln wieder in den Fond geben.

### Zitrusmarmelade

Zitronen schälen. Möglichst nur das Gelbe entfernen, die Schale dann grob zerkleinern. Das Fruchtfleisch anderweitig verwenden. Zitronenschale fünfmal blanchieren, nach jedem Vorgang das Wasser wechseln. Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen. Blanchierte Schale zusammen mit dem Safran zugeben und köcheln lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Alles in einem Küchenmixer (Moulinette) mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz zu einer Paste pürieren. Durch ein Sieb streichen.

### Zitruspolenta

Gemüsebrühe, Sahne und Butter zusammen aufkochen. Polentamehl einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zitrusmarmelade und Zitronenschale einrühren. Zum Anrichten die Schulter in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in die warme Sauce legen. Auf 4 heiße Teller je 1 Scheibe Schulter legen und je 1 Löffel Polenta daneben geben. Zwiebeln ebenfalls daneben setzen und das Fleisch mit der kalten Zitrusmarmelade übergießen.



## In der nächsten Ausgabe von enos...

... erzählt uns enos-Autorin Agnes Fazekas von einem Winzer aus den Hügeln zwischen den israelischen Städten Jerusalem und Tel Aviv, der wie wenige andere die Zerrissenheit des Landes und seiner Menschen verkörpert. In ihrem Portrait schildert sie einen Helden der israelischen Armee, der mit dieser Rolle nicht wirklich viel anfangen kann.

Deutlich weniger heldenhaft ist die Geschichte der Hexenverfolgungen in Deutschland. Was die mit dem Weinbau zu tun hatte, ist eine Frage, der Walter Rummel für enos nachging.

Elisabeth Herrmann fuhr für uns nach Portugal und recherchierte dort, warum der lusitanische Weinbau so stark von Frauen dominiert wird. Sie sprach mit Weinmacherinnen, Weingutschefinnen und -managerinnen, um hinter das Geheimnis der Frauenpower am Douro zu kommen.



Wussten Sie übrigens, was der italienische Maler Giuseppe Arcimboldo mit Bardolino, dem Rotwein vom Gardasee zu tun hat? Nun, Gaither Stewart, der für uns eine weitere seiner schönen Kurzgeschichten schrieb, ist der Frage einmal aus sehr persönlichem Blickwinkel nachgegangen.

In den „flüssigen Träumen“ schließlich beschäftigen wir uns schwerpunktmäßig mit der Toskana und dem Piemont. Auf keinen Fall verpassen! Ersterscheinungstag der nächsten Ausgabe von enos ist der 25. August.

Abonnieren können Sie enos ganz bequem online unter [www.enos-mag.de/abo](http://www.enos-mag.de/abo).

# Schenken Sie ein Stück Weinkultur!

... mit einem Jahresabonnement enos!



enos

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

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

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

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

Name: .....

Straße: .....

Postleitzahl: ..... Land: .....

Ort: .....

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

Kreditinstitut / BIC IBAN (DExxxxx oder ATxxxxxx)

|||||

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

Abonnement online: [www.enos-mag.de/abo](http://www.enos-mag.de/abo), Abos und Einzelexemplare auch per Fax 030-611052619 oder Mail: [enos@interabo.de](mailto:enos@interabo.de)

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

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

enos 2015 Name: .....

Straße: .....

Postleitzahl: ..... Land: .....

Ort: .....

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

Datum: .....

Unterschrift: .....

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