

# enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Südafrika  
Chenin  
Deutschland  
Silvaner



## DIE WEINKÖNIGIN

Willy ist es gewohnt, die Weinkönigin des Ortes auszuwählen. Diesmal aber soll eine öffentliche Wahl stattfinden. Und die hat ein überraschendes Ergebnis

## WENN DER VATER MIT DEM SOHNE ...

Nicolas Jaeger ist Kellerchef im Champagnerhaus Alfred Gratien – in der vierten Generation. Bereits seit 1905 machen die Jaegers die Weine der Kellerei, die heute zur Wiesbadener Henkell-Gruppe gehört

## KRIEG UND FRIEDEN IM LAND DER ZEDERN

Der Libanon kennt Höhen und Tiefen. Trotz eines 20 Jahre dauernden Bürgerkriegs, trotz anhaltender Flüchtlingsströme und Kämpfe machen die Menschen hier große Weine

## GUT GEFALTET, KLEINE KAROO

Stellenbosch kennt jeder, aber die Kleine Karoo? Das Tal zwischen den Faltengebirgen am Kap der Guten Hoffnung gehört zu den verborgenen Juwelen des südafrikanischen Weinbaus



# Gönnen Sie sich 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 DE und AT)

Kreditinstitut / BIC IBAN (DExxxxx oder ATxxxxxx)

||||| |||||||

Datum: .....

Unterschrift: .....

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige die PrimaNeo GmbH & Co. KG, Frankenstr. 5, 20097 Hamburg, Gläubiger-Identifikationsnummer DE17ZZZ00002151220 Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der PrimaNeo GmbH & Co. KG 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 040-23670301 oder per Mail: [enos@primaneo.de](mailto:enos@primaneo.de)

enos wird verlegt vom Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentinweg 27a, 22455 Hamburg / Abo-Service: PrimaNeo GmbH & Co. KG, Amtsgericht Hamburg HRB 123378

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





**E**in merkwürdigeres Weinbauland hatte ich in meinen 40 Jahren Reisen zu den Weinen der Welt noch nicht besucht. Das Ziel der Fahrt, die ich vor einigen Wochen mit enos-Autorin Agnes Fazekas unternahm, war der **Libanon, ein Land, das seit Jahrzehnten mit Krieg und Bürgerkrieg, mit Flüchtlingsströmen aus fast allen Teilen des Nahen Ostens umgehen muss** – jene fast schon surrealistische Mixtur aus Elend und Luxus, aus Zivilgesellschaft und militärischer Omnipräsenz, die in der Welt wahr-

scheinlich einzigartig ist.

Wer einmal den mehr als „schrägen“ Kontrast zwischen der hippen Luxusgesellschaft von Downtown Beirut einerseits und der Welt der Flüchtlingscamps, der Zerstörungen und der Armut auf dem Mount Lebanon und im Bekaa-Tal andererseits erlebt hat, kann erahnen, was Kriege mit Ländern und ihren Menschen anstellen. **Und er kann ermessen, wie groß die Leidenschaft der Menschen sein muss, wenn diese in einem solchen Chaos noch Jahr für Jahr großartige Weine erzeugen.**

Diese erste Ausgabe des fünften Jahrgangs von enos ist auch über die Libanon-Geschichte hinaus eher ungewöhnlichen Weinbaulandschaften und Weinbaupersönlichkeiten gewidmet. Wie etwa der Kleinen Karoo. Sie wissen nicht, was die Kleine Karoo ist? Aber Stellenbosch, Paarl und Franschhoek kennen Sie doch bestimmt. Nun, die Kleine Karoo ist die Landschaft im Osten dieser bekannten Weinbaugebiete Südafrikas, **eine uralte, durch zwei Bergketten des Kap-Faltengürtels eingerahmte Halbwüste, in die sich Weinreisende nur selten verirren.** In unserer Bildreportage stellen wir ihnen die Landschaft und ihren Weinbau vor.

Aber die Weinwelt kennt noch mehr einzigartige Geschichten. Wie die des Kellerchefs im Champagnerhaus Alfred Gratien, Nicolas Jaeger, der diese Funktion bereits in der vierten Generation innehat. **Urgroßvater, Großvater, Vater und Nicolas selbst lösten sich auf diesem verantwortungsvollen Posten über die Jahrzehnte hinweg ab** – und nicht wenige Kunden und Besucher der Kellerei glauben auch heute noch, diese gehöre den Jaegers und nicht dem Rheingauer Sektgiganten Henkell.

Eine weitere dieser außergewöhnlichen Geschichten erzählte uns Peter Winter, einst Chef der Kellerei Pieroth und bereits seit zwanzig Jahren Besitzer des renommierten Rheingauer Weinguts Georg-Müller-Stiftung. **Winter exportierte, wie wir es bereits in der vorletzten Ausgabe von enos geschrieben haben, schon Wein nach China, als die meisten deutschen Winzer noch keinerlei Vorstellung von Weinexport hatten.** Seine Erlebnisse in der chinesischen Volksrepublik wenige Jahre nach dem Ende der Kulturrevolution, schildert er im Interview dieser Ausgabe.

Bleibt mir nur noch, Ihnen auch mit dieser und allen weiteren Ausgaben des fünften Jahrgangs von enos wieder vergnügliche Lesestunden zu wünschen.

hs  
Eckhard Beyer

# INHALT

## ORTSTERMIN 6

Wer hat den höchsten? +++ Tropische Träume +++  
Die Wüste der Riesling-Queen

## 12 **GUT GEFALTET, KLEINE KAROO**

Titel:

Stellenbosch, Franschhoek und Paarl kennt jeder. Sagte sich Eckhard Supp und fuhr für enos in die Kleine Karoo, das Tal im Osten der berühmten Weinbauzentren Südafrikas. Eingerahmt von den spektakulären Faltengebirgen am Kap der Guten Hoffnung beherbergt die Halbwüste ein faszinierend schönes Weinbaugebiet.

## ZIMMER MIT WEIN 28

Weinheimat im Norden

Reportage:

## 30 **KRIEG UND FRIEDEN IM LAND DER ZEDERN**

Vom einstigen Jet-Set-Treff wurde der Zedernstaat Libanon in den 1970er Jahren zum Schauplatz eines fast 20 Jahre dauernden Bürgerkriegs. Was die Menschen nicht daran hinderte, hervorragende Weine zu keltern. Agnes Fazekas fuhr für enos nach Beirut, auf den Mount Lebanon und ins Bekaa-Tal.

## LECKER GLUTAMAT 48

Thomas A. Vilgis fragt sich, was die Geschmacksrichtung umami im Wein zu suchen hat.

## MUSIK LIEGT IN DER ... VERKOSTUNG 49

Profis lassen sich beim Verkosten von nichts beeinflussen? Weit gefehlt, wie eine kürzlich veröffentlichte Studie über den Einfluss von Musik auf die Geschmackswahrnehmung zeigt.

## 50 **DIE CHINESISCHEN NÄCHTE DES PETER W.**

Interview:

Peter Winter eroberte als Exportchef der Kellerei Pieroth schon in den 1970er und 1980er Jahren die asiatischen Märkte mit deutschem Wein. Heute ist Winter Besitzer des renommierten Rheingauer Weinguts Georg-Müller-Stiftung und immer noch häufig in China unterwegs. Über seine Erfahrungen sprach er im Interview mit enos.



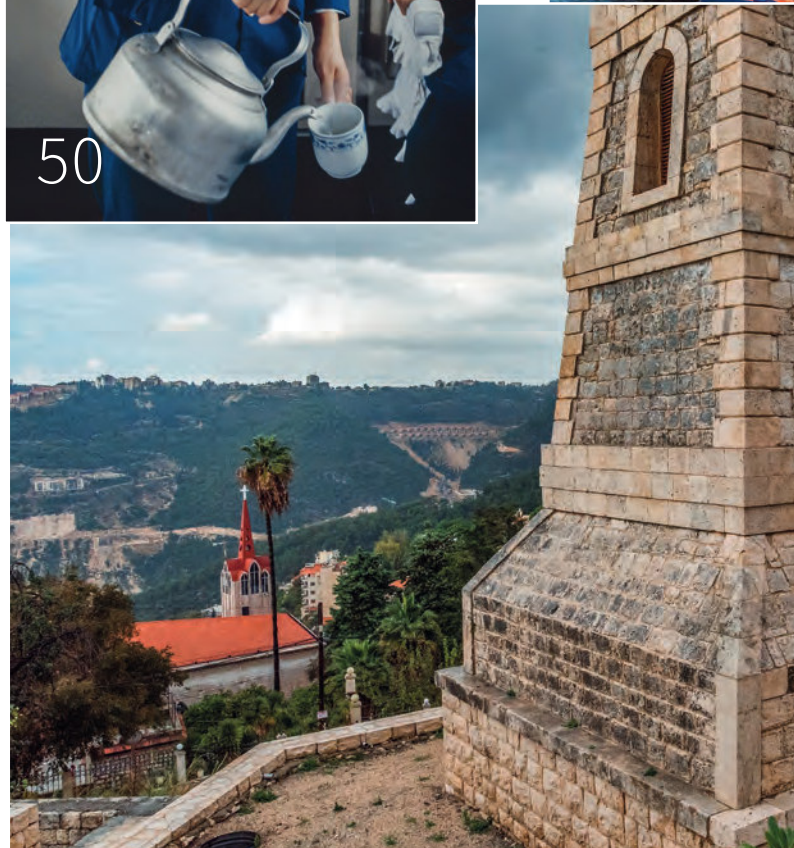
12



50



84







(Familien)Portrait:

## WENN DER VATER MIT 62 DEM SOHNE

Dass in einer Weinkellerei der Posten des Kellerchefs über vier Generationen vom Vater auf den Sohn vererbt wird, ist wohl einzigartig. Bei Alfred Gratien, dem Champagnerhaus, das zur Wiesbadener Henckell-Gruppe gehört, ist das ganz normaler Alltag. Seit sage und schreibe 1905. **enos** ließ sich von Nicolas Jaeger die erstaunliche Geschichte erzählen, die schon mit seinem Urgroßvater begann.

Südafrika  
Chenin  
Deutschland  
Silvaner



## 76 FLÜSSIGE TRÄUME

Chenin macht Musik +++  
Rotes Potpourri am Kap +++ Weißwein ...  
Vielfalt +++ Blind ist Trumpf

## 84 HAMBURGER LIEBE

Einmal rund um die Welt und wieder zurück in die Heimat. So liest sich der Lebenslauf des Hamburgers Boris Kasprik, der vor einigen Jahren in der Hansestadt sein „Petit Amour“ eröffnete. Für **enos** zaubert er Medaillon vom bretonischen Hummer.

30



Fotos: Eckhard Supp, Peter Winter

Kurzkrimi:

## 88 DIE EINZIG WAHRE WEINKÖNIGIN

Willy ist es gewohnt, die Weinkönigin seiner Gemeinde höchstpersönlich auszuwählen. Bis seine Kollegen eines Tages einen jungen Mann anstelle seiner von ihm gewünschten Nichte vorschlagen. Ihn aus dem Weg zu räumen, schafft er noch, aber angesichts des Ergebnisses der öffentlichen Wahl schlägt es ihm dann doch die Sprache.

RUBRIKEN

Cartoon 4

Produkte 5

News 72-73

Im nächsten **enos** 97

## IMPRESSUM

Redaktion **enos**

Perckentinweg 27 a  
22455 Hamburg  
Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556  
Internet: [www.enos-mag.de](http://www.enos-mag.de)  
E-Mail: [redaktion@enos-mag.de](mailto:redaktion@enos-mag.de)

Herausgeber und Chefredakteur

Dr. Eckhard Supp ([esupp@enos-mag.de](mailto:esupp@enos-mag.de))

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Agnes Fazekas, Boris Kasprik, Moni Reinsch,  
Carsten M. Stammen, Klaus Stuttmann, Dr.  
Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis,  
Peter Winter

Artdirection / Layout

Verena Fien ([verena.fien@gmx.de](mailto:verena.fien@gmx.de))

Verlag

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

Anzeigenleitung

Dietrich Engler Medienberatung  
Löwengasse 27 k, 60385 Frankfurt  
Tel: 069-96201777, Fax: 069-94598421  
E-Mail: [d.engler@t-online.de](mailto:d.engler@t-online.de)

Anzeigenpreise

Preisliste 05, gültig ab 1.1.2019

Vertrieb Handelsauflage

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

Abo-Verwaltung und Einzelheftbezug

**enos**-Leserservice PrimaNeo GmbH & Co KG  
Postfach 104040 20027 Hamburg  
Tel: 040-236703702, Fax: 040-23670301  
E-Mail: [enos@primaneo.de](mailto:enos@primaneo.de)

Herstellung

Bonifatius GmbH Druck - Buch - Verlag  
Karl-Schurz-Straße 26, 33100 Paderborn  
Tel: 05251-1530, E-Mail: [info@bonifatius.de](mailto: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: Eckhard Supp

**enos** verkostet mit dem Stölzle Power Weinkelch von Stölzle Lausitz





# Der Cartoon

von Klaus Stuttmann

Selbstverständlich gibt es – trotz  
Erderwärmung! – immer noch  
Eiswein in unserem Hause!!





Fotos: Eckhard Supp, Firmenfoto



## GERUCHSWEIN

Mit einer ungewöhnlichen Verkaufsverpackung für seinen Markenwein Mouton Cadet hat jetzt das Bordelaiser Weinhaus Baron Philippe de Rothschild SA (Château Mouton-Rothschild) auf sich aufmerksam gemacht. Der Wein kommt in einer aufwändig gestalteten und produzierten Kartonbox in den Handel, in der der Käufer auch drei kleine Umschläge mit duftenden Keramiken findet. Diese sollen die für den enthaltenen 2016er Jahrgang des Roten charakteristischen Duftnoten von roten Früchten, Gewürzen und Vanille verströmen. Die Aromen wurden vom Kellermeister der Rothschilds, Pierre Lambert, zusammen mit der Parfümeurin Dora Baghriche (Firmenich SA) als prägend identifiziert.

Der neue Jahrgang soll sich durch mehr Kraft am Gaumen und stärker betonte Röstaromen auszeichnen und, wie es die Pressemitteilung des Hauses wissen will,

durch „Frucht, Charme und Saftigkeit“ bestechen. Ob eine stärkere Betonung der Röstaromen dem aktuellen Geschmackstrend entspricht, muss dabei jeder Weinfreund selbst entscheiden.

## BRAUNER ZWIEGELT

Besser spät als nie, scheinen sich jene Österreicher zu sagen, die in jüngster Zeit eine Initiative zur Umbenennung der Rotwein-Rebsorte Zweigelt alias Blauer Zweigelt gestartet haben. Nun sind solche Umbenennungen an sich nichts Ungewöhnliches – in Italien etwa wurde aus dem Tocai friulano 2006 nach einer Beschwerde der Ungarn wegen angeblicher Verwechslungsgefahr mit dem Tokajer der Friulano und aus der Sorte Prosecco wurde wenig später Glera –, aber der Hintergrund für diese Initiative ist dennoch bemerkenswert. Die Sorte wurde, wie wir wissen, in den 1920er

Jahren von dem österreichischen Biologen Fritz Zweigelt gezüchtet und ursprünglich von ihm selbst Rotburger genannt. Erst lange nach dem Zweiten Weltkrieg wurde sie auf Initiative des Kremstaler Weingutsbesitzers Lenz Moser nach ihrem Schöpfer umbenannt.

Das Pikante dabei: Zweigelt war ein glühender Anhänger der Nazis, die ihn 1938, direkt nach dem Anschluss Österreichs ans Deutsche Reich, zum Chef der Weinbau-Forschungsanstalt Klosterneuburg machten. Dort zeichnete er sich unter anderem dadurch aus, dass er das Kollegium um 45 nicht linientreue Lehrer säuberte. Ob der von den Zweigelt-Gegnern vorgeschlagene neue Name „Blauer Montag“ wirklich glücklich gewählt wurde, darf bezweifelt werden. Montags „blau machen“ ist ja nun nicht wirklich etwas, was für übergroße Professionalität spricht.

## GITARRENGÄRUNG

Vielleicht ist es ein typisches Symptom unserer Zeit: Auch für den guten Zweck muss die Werbetrommel gerührt werden, und da gilt wie bei jeder Werbung: Je skurriler und ausgefallener die Idee, desto größer die erzielte Aufmerksamkeit. Das dachten sich vielleicht auch der Deidesheimer Gitarrenbauer Jens Ritter und das ebenfalls dort ansässige Weingut Von Winning, die jetzt zugunsten der Kinderkrebshilfe eine ganz besondere Gitarre versteigerten. Das aus Pfälzer Eiche gefertigte Instrument wurde nämlich vor der Fertigstellung drei Jahre lang in einem der aus dem gleichen Holz gefertigten Fässer des Weinguts zusammen mit Riesling aus der Lage Pechstein „vergoren“. Die Gitarre „The Pechstein“ ging bei der Benefiz-Auktion für 14.000 Euro an einen Sammler.









## Wer hat den höchsten?



**L**ange Jahre rühmte sich die zur Schweizer Hess Family Estates gehörende Bodega Colomé im argentinischen Anden-Weinbaugebiet Valles Calchaquies der Provinz Salta, den höchsten Weinberg der Welt zu besitzen und zu bewirtschaften. Finca Altura Máxima, maximale Höhe, nennt sich das Weingut an den Hängen oberhalb des Río Calchaquí, direkt gegenüber dem knapp 6.400 Meter hohen Nevado de Cachi, in dem in einer Höhe bis 3.111 Meter alte Malbec-Reben kultiviert werden. Aus ihnen wird ein Rotwein gekeltert, von dem, so wollen es die Kenner wissen, Jahr für Jahr nur 36 Flaschen nach Deutschland gelangen.

Wie gesagt, das galt viele Jahre lang. Bis dieser Rekord dann im letzten September durch eine neue Eintragung im Guinness-Buch zu Makulatur wurde. Immerhin 450 Meter höher, auf exakt 3.563,31 Metern, liegt seitdem der neue „höchste“, dessen Heimat das Lhasa-Tal in Chinas Autonome Provinz Tibet ist. Zum Vergleich: Die höchsten Rebberge Europas liegen auf 1.200 Metern bzw. auf Teneriffa auf 1.800 Metern Höhe.

In der Ortschaft Cainaxiang, südwestlich der Stadt Lhasa, in deren seit Heinrich Harrer auch hierzulande bekanntem Kloster einst der Dalai Lama residierete, wachsen auf etwa zehn Hektar Rebfläche – andere Quellen sprechen von mehr als 60 Hektar –, eingeklemmt zwischen der Flughafenautobahn von Lhasa und einer Eisenbahntrasse, die Trauben des „Pure Land & Super-High Altitude Vineyard“.

Die aktuellen Reben – unter anderem Vidal und Muskateller – wurden 2012 gesetzt, nachdem frühere Versuche gescheitert waren. Dann jedoch hatte man bemerkt, dass die Reben in einigen Hausgärten sehr wohl gediehen, und unternahm mit Unterstützung der Regionalregierung einen erneuten Versuch. Während der argentinische Hochgebirgs-Malbec zumindest Spezialisten in der Weinwelt bekannt ist, gibt es über die Gewächse des neuen tibetanischen Rekordhalters und ihre Qualität noch keine Informationen.

## Tropische Träume

**W**einbau auf Tahiti? Auf der Trauminsel des französischen Malers Paul Gauguin und des belgischen Chansonniers Jacques Brel? Nun ja, eigentlich gibt es weder Weinbau auf Tahiti, noch war die größte und bevölkerungsreichste Insel Französisch-Polynesiens wirklich die Traumheimat der beiden Künstler. Die hatte es seinerzeit auf die zwar ebenfalls zu Französisch-Polynesien gehörenden, jedoch viele hundert Kilometer weit abgelegenen Marquesas-Inseln gezogen. Und Weinbau wird auch nicht auf Tahiti getrieben, sondern auf Mohu Mahuta, einer der Inseln des Rangiroa-Atolls im Tuamotu-Archipel – immerhin auch gut 350 Kilometer von Tahiti entfernt.

Erste Reben fanden ihren Weg in die pazifischen Tropen – wie könnte es anders sein – im Gepäck von Missionaren. Das geschah schon vor Jahrhunderten. Dann dauerte es aber doch bis in die 1990er Jahre, bis hier ein echtes Weingut eröffnete, die Domaine von Dominique Auroy, seines Zeichens Chef der „Dépêche de Tahiti“, der größten tahitianischen Tageszeitung. Der Weinliebhaber veranlasste zuerst einmal, wissenschaftlich zu untersuchen, auf welcher der Inseln des französischen Überseeterritoriums Weinbau überhaupt möglich sei, ließ dann 200 Tonnen Erde von Tahiti verschiffen und setzte 1997 etwa zehn Kilometer westlich von Avatoru,

dem zweitgrößten Dorf des Rangiroa-Atolls, die ersten Reben.

2000 kamen die ersten 400 Flaschen Wein in den Verkauf, und heute beträgt die Rebfläche bereits sechs Hektar. Sie sind mit Carignan, Muskat Hamburg und der Tafelsorte Italia bestockt, aus deren Trauben pro Jahr 40.000 Flaschen gefüllt werden. Ungewöhnlich ist an diesem Weingut so gut wie alles, nicht nur die Tatsache, dass die Trauben nach der Lese per Boot zum Keltern gebracht werden müssen: Wo sonst noch in der Weinwelt kann schließlich alle fünf Monate eine Ernte eingebracht werden?

**Nach der Lese werden die Trauben von Mohu Mahuta per Boot ins Kelterhaus transportiert**

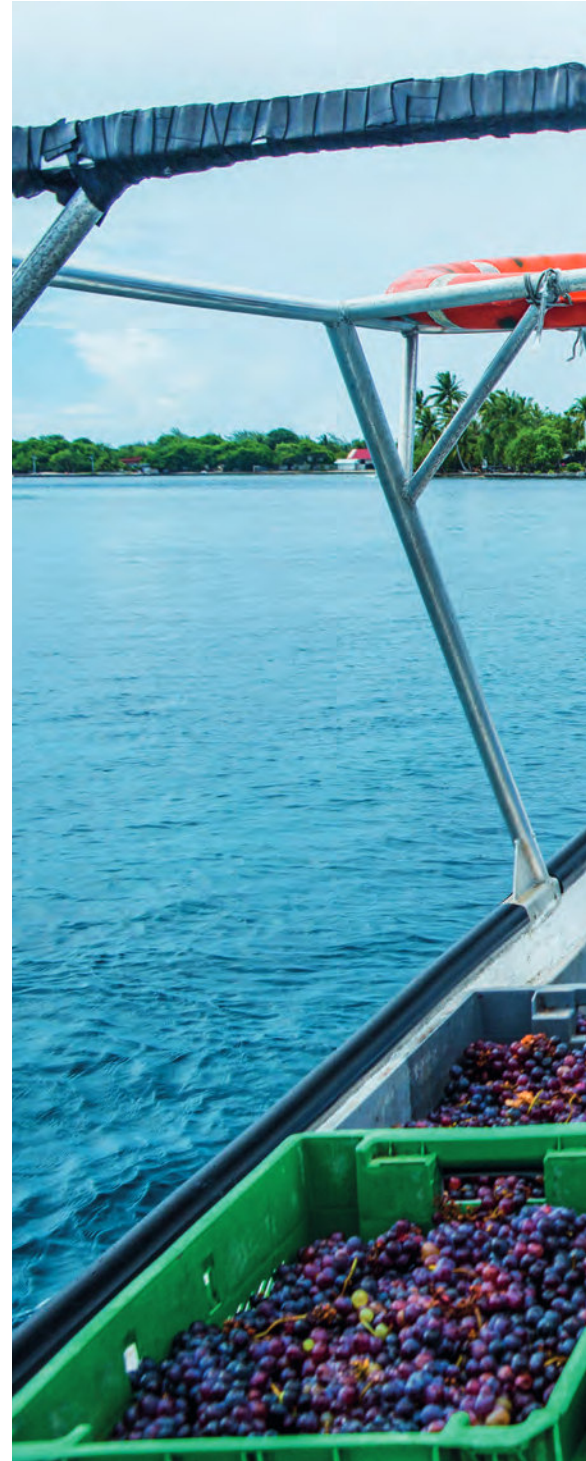






Foto: zur Verfügung gestellt von Markus Schick







## Die Wüste der Riesling-Queen



**E**s ist eine kuriose Szene. Der Ort: das altherwürdige Laiendormitorium des Rheingauer Klosters Eberbach. Der Anlass: die alljährliche Riesling-Gala, bei der die renommiertesten Erzeuger Deutschlands ihre jüngsten Jahrgänge ausschenken. Ein Kühlschrank im hinteren Teil des Saales wird regelrecht umlagert. In ihm die Weine der Rheingauer Georg-Müller-Stiftung und seines Gastweinguts, der Níngxìà Kanaan Winery aus dem Nordosten der Volksrepublik China. Vor allem der Riesling der Chinesen erregt Aufmerksamkeit. Und so wird aus den wenigen Flaschen kräftig eingeschenkt. Der Wein ist reintonig und zeigt sogar gute Typizität. Für das Herkunftsland China ein erstaunlicher Riesling, der wohl alle im Saal überrascht – vielleicht nicht ganz so überzeugend wie die Roten aus Níngxìà Hufú Zìzhìqū, wie die Region am Gelben Fluss mit vollem Namen heißt, aber die dürfen auf einer Riesling-Gala natürlich nicht ausgeschenkt werden.

Noch kurioser als der Wein ist die Geschichte, die seine Schöpferin, Wang Fang, zum Besten gibt. Nach einem Dutzend Jahren in Deutschland kehrte sie vor einiger Zeit auf Bitten des Vaters in die Heimat zurück. Der wollte ein Weingut gründen und bat sie um Hilfe. Wang stimmte zu – unter der Bedingung, dass sie in der chinesischen Wüste Riesling auspflanzen dürfe, in den sie sich in Deutschland verliebt hatte. Eine verrückte Idee, und Frau Wang hatte ihren Spitznamen weg. „Crazy Fang“, die verrückte Fang hieß sie fortan unter Freunden.

Tatsache ist, dass kein einziger Experte glaubte, Rieslingreben könnten die extrem kalten Winter der Region überleben. Frau Wang bewies ihnen das Gegenteil. Um die zurückgeschnittenen Pflanzen vor den harten Frösten zu schützen, lässt sie sie Jahr für Jahr zu Beginn der kalten Jahreszeit mit der sandigen Wüstenerde von Níngxìà bedecken. Sieht aus wie ein Spargelfeld, funktioniert aber offenbar. Riesling-Queen heißt „Crazy“ Fang deshalb auch ... zumindest in China.





# GUT GEFALTET, KLEINE KAROO

■ von Eekhard Supp



**R**eisender, kommst du nach Montagu ... dann bist du, wenn du nach Weinen suchst, vielleicht schon zu weit gefahren. Für die meisten Besucher der Weinbaugebiete am Kap der Guten Hoffnung dürfte ja spätestens in Robertson das Ende ihrer Fahrt Richtung Osten erreicht sein, wenn sie nicht schon vor den hohen Hawequas Mountains hinter Paarl und Wellington kapitulierten. Oder von Robertson aus die südliche, ozeannahe und bei Touristen beliebte Garden Route nach Swellendam, Mossel Bay und Port Elisabeth einschlugen.

Ein Fehler, beides, wird diagnostizieren, wer jemals der legendären Route 62 folgend den Kopmannskloof Mountain Pass überwand und in Montagu, der westlichsten Stadt der Kleinen Karoo landete. Knapp 300 Kilometer weit – bei nur durchschnittlich 50 Kilometern Breite – zieht sich die von Montagu aus nach Osten, im Norden von den Swartbergen, im Süden der Kette aus Langebergen und Outeniqua-Bergen eingerahmt.

Der Name Karoo stammt aus der Sprache der San, alias Buschmänner. Ihr „kurú“ bedeutet „trocken“. Trocken ist es tatsächlich fast überall in der Karoo. Geographisch nicht allzu genau abgegrenzt, belegt diese Halbwüste ein gutes Drittel der Fläche Südafrikas. Das „kurú“ der San vermag die extremen Klimabedingungen der Region dabei nur unvollkommen wiederzugeben. Die da wären: extreme Hitze oder knallharte Fröste, alles verschluckende Fluten oder wieder ausgedehnte Dürren.

Die „kleine“ Karoo ist dabei noch diejenige der Teilregionen der „großen“ mit dem gemäßigtsten Klima. Sie ist Heimat des östlichsten Weinbaugebiets Südafrikas, wobei die spektakulärsten Erscheinungen ihrer Flora nicht Weinreben, sondern über 5.000 Arten aus 60 verschiedenen Familien Sukkulente, wasserspeichernde Pflanzen sind, zu denen unter anderem Agaven, Kakteen, Kürbisse oder auch Spargelgewächse gehören – etwa die Hälfte der weltweit bekannten Arten dieses Pflanzentyps.



Wie hier, in den Weinbergen  
oberhalb von Montagu, wurde  
viel des alten Rebbestands  
gerodet und durch moderne  
Anlagen mit internationalen  
Sorten ersetzt.



Fotos: Eckhard Supp





**T**raditionell wurden in der Kleinen Karoo eher Massenrebsorten kultiviert, im Westteil, dem Tradouw Valley etwa die weißen Colombard und Chenin blanc, hier Steen genannt, im Osten Sorten der iberischen Halbinseln wie Palomino. Aus ihnen wurden überwiegend billige Süß- und Likörweine gekeltert. In den letzten Jahrzehnten wurde viel von diesem alten Rebbestand gerodet; stattdessen pflanzte man Chardonnay und andere internationale Varietäten aus. Mit den neuen Rebsorten wandelte sich auch der Weinstil. Statt auf „Portwein“ setzt man heute mehr auf trocken ausgebaute Tafelweine.

Was Weingüter und Kellereien wie De Krans in Calitzdorp oder Joubert im Tradouw Valley bei Barrydale seit einiger Zeit an reinsortig oder im Verschnitt gekelterten Syrah-, Cabernet- oder auch Tempranillo- und sogar Palomino-Weinen anbieten, braucht sich vor den Gewächsen aus den Weinbauzentren Stellenbosch, Franschhoek und Paarl nicht mehr zu verstecken. Und dass die Weingüter der Kleinen Karoo nicht das Renommee ihrer Kollegen von dort besitzen, kommt dem Besucher in Form des warmen, persönlichen Empfangs auf den Weingütern und in ihren Gästehäusern eher sogar zugute.

Die Stadt Montagu, die den idealen Startpunkt für eine Erkundung der Wein-Karoo bildet, besitzt nur wenige Rebflächen. Die finden sich vor allem im Tal des Keisieriviers – „rivier“ steht im Afrikaans nicht für „Revier“, sondern für „Fluss“ – und im Schatten des West-Langebergs, unweit der Stelle, wo sich der südliche Langeberg und die nördlichen Swartberge treffen. Attraktiv ist die Stadt vor allem durch ihre alte Bausubstanz im kapholländischen oder viktorianischen Stil. Wer's mag, kann ein Bad in den heißen Thermalquellen nehmen, die auf halbem Wege zwischen der Stadt und der Drie Berge Winery im Tal des Keisieriviers locken.

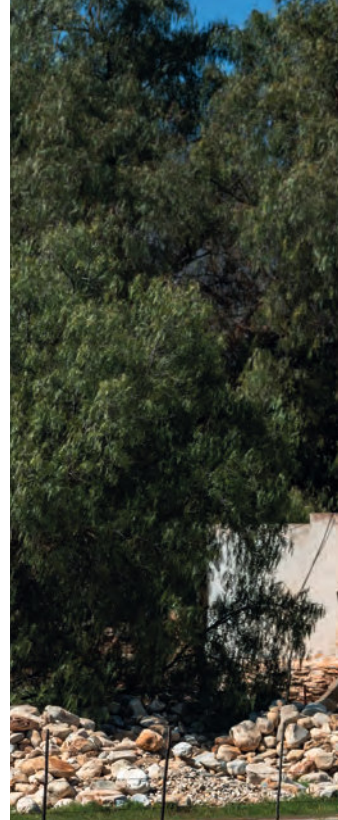


**D**as Tradouw Valley – Traditionalisten schreiben den Namen „Tradauw“ – beherbergt insgesamt nicht mehr als eine Handvoll Weingüter, darunter auch das der Jouberts. Gastfreundschaft wird im Weingut, dem dazugehörigen Restaurant und dem nur wenige hundert Meter entfernt gelegenen elterlichen Gästehaus Lentelus großgeschrieben. Auch Besucher, die weit vor der vereinbarten Zeit hier aufschlagen, strahlt schon von weitem ein freundliches Gesicht entgegen, das nur auf den Ankömmling gewartet zu haben scheint. Meyer Joubert – auf den Vornamen Meyer können wohl nur Südafrikaner ihre Kinder taufen –, der Chef des Weinguts, lässt sich die persönliche Begrüßung trotz der Folgen eines gerade überstandenen Autounfalls nicht nehmen.

Bei allen Fortschritten im Weinbau scheint hier in vieler Hinsicht die Zeit stehengeblieben. Hier sind Winzer noch stolz darauf, dass sie ihre

schwarzen Weinbergсарbeiter samstags zum Einkaufen in die nächste Stadt fahren und natürlich auch bei notwendigen Arztbesuchen den „Taxi“-service übernehmen. Dass denen vielleicht mehr geholfen wäre, besäßen sie die Mittel und Möglichkeiten, das alles autonom zu bewerkstelligen, ohne jedes Mal um Hilfe bitten zu müssen, scheint hier leider noch eine ziemlich abwegige Vorstellung.

Andererseits ist es gerade die Abgeschiedenheit, die Besucher aus allen Teilen der Welt anzieht. Die kommen nicht wegen vermeintlich attraktiver Urlaubsangebote des Tals, sondern nur deshalb, weil es hier praktisch keinerlei Angebote gibt. Keine anderen Weingüter, keine Safaris, keinen Trubel – nur Ruhe, Entspannung, Erholung pur. Wer etwas erleben will, fährt gerne die zwei Stunden bis zur Küste, ans spektakuläre Kap Agulhas, den südlichsten Punkt des Kontinents, oder in die quirligen Küstenstädtchen Mossel Bay und Knysna.







Wer in der Kleinen Karoo nur Wüste erwartet, wird vor allem im Frühjahr überrascht sein. Dann ist besonders das Tradouw Valley von Blumen übersät. Der Stolz der Kleinen Karoo, Südafrikas großer „Portwein“-region, ist vielerorts verblasst, die Legende der Route 62 wird nur noch selten erzählt.





Der Abstecher aus  
Calitzdorp zu den  
Red Stone Hills ist  
besonders im Licht  
der Morgensonne ein  
optisches Spektakel.







**M**it dem australischen Uluru, auch bekannt als Ayers Rock, werden die Red Stone Hills hinter Calitzdorp gerne verglichen, aber außer der roten Farbe haben diese Felsformationen mit dem heiligen Berg der Aborigines nicht viel gemein. Eher scheint der Vergleich dem einen oder anderen Weinmacher geschuldet, der zu lange auf das erfolgreiche Weinmachen im Fünften Kontinent schielte, vielleicht sogar gerne dorthin ausgewandert wäre. Spektakulär sind die Felsen allerdings trotzdem – spektakulär ist vor allem die Staub- und

Schotterstraße, die im Tal des Nelsrivier aus Calitzdorp heraus in die Swartberge und dann in weitem Bogen zurück zur Route 62 führt. Hier gilt: Nicht verzagen! Immer dann, wenn hier oben von menschlicher Zivilisation keine Spur mehr zu sein scheint, taucht hinter der nächsten Wegbiegung wieder eine kleine Farm, sogar der eine oder andere Weinberg auf. Calitzdorp selbst ist heutzutage ein ziemlich verschlafenes Nest. In dem einstigen „Portwein“-zentrum des südafrikanischen Weinbaus werden mit Einbruch der Dunkelheit die Gehsteige hochgeklappt, und nurmehr sie-

ben Weinbaubetriebe sowie die Weinberge im Tal des Gamkari-viers südlich der Stadt zeugen noch von der einstigen Wein-herrlichkeit.

Dass sich dennoch etwas tut im Weinbau der Kleinen Karoo, wird klar, wenn man einen Blick ins südafrikanische Weinbauregister wirft. Dort tauchen seit einigen Jahren immer neue „Wine-of-origin“-Herkunftsbezeichnungen auf: Calitzdorp und Langeberg-Garcia als größere – „districts“ –, Cangoo Valley, Montagu, Outeniqua, Tradouw, Tradouw Highlands und Upper Langkloof als „wards“ – kleinere Bereiche.



**D**ass die Kleine Karoo Teil einer großen Halbwüste sein soll, kann der Reisende in manchen ihrer Teile nur schwerlich nachvollziehen. Tatsache ist, dass innerhalb des relativ schmalen Tales zwischen den Swartbergen und dem Komplex aus Langeberg und Outeniqua-Bergen, erhebliche klimatische Unterschiede herrschen. Je näher man dem Südhang der Swartberge kommt, desto offensichtlicher wird diese Tatsache. Denn diese Bergkette fungiert wie eine Regensperre, an der sich Wolken abregnen, die es vom Indischen Ozean bis hierher „geschafft“ haben.

Auf den bis zu 2.300 Meter hohen Gipfeln liegt auch noch spät im Frühjahr Schnee, der bei der Schmelze ebenfalls die Bewässerung der Weinberge rund um das Städtchen Ladismith sicherstellt. Nicht verwundern muss deshalb, dass hier, am Fuße der Swartberge, die größeren Ortschaften der Kleinen Karoo wie Perlen an einer Schnur aufgereiht liegen: Ladismith, Calitzdorp, Buffelskloof, Outshoorn, Dysseldorp ...

Ausnahmen von dieser Regel sind nur Montagu und Barrydale im Tradouw-Tal, aber auch das wird ja im Norden von niedrigeren Bergen begrenzt, die sich zwischen den beiden großen Bergketten im Norden und Süden erheben.





Bis weit ins Frühjahr hinein liegt auf den  
Gipfeln der Swartberge Schnee.











An der Nordflanke der  
Outeniqua Mountains ist die  
Karoo wirklich Halbwüste

**G**anz anders das Bild am Nordhang der südlichen Kette aus Langebergen und Outeniqua-Bergen. Hier ist auch die Kleine Karoo echte Wüste oder zumindest Halbwüste. Fels und Sand bestimmen das Bild, die Vegetation ist spärlich, und Landwirtschaft findet man nur dort, wo sie von Wasservorräten tief unter der Erdoberfläche leben kann. Wie etwa die Olivenplantagen kurz vor dem Aufstieg der Route 323 auf den Garcia-Pass im Süden oder, einige Kilometer weiter, wo der neugierige Besucher einen der verlassensten Weinberge des Landes findet, Virgin Earth, eines der wenigen

Weingüter des „districts“ Langeberg-Garcia.

Auf zuvor nie kultivierten Böden legte Virgin-Earth-Gründer Kobus du Plessis vor nicht einmal 20 Jahren die ersten Rebkulturen an. Zu glauben, dass in der Hitze der Wüste aus den seither ausgepflanzten Reben – Chenin blanc, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Shiraz und Petit Verdot – nur alkoholreiche, schwere Weine gekeltert würden, hieße, die Rechnung ohne die unterirdischen Wasservorräte und ohne die enormen Tag-Nacht-Temperaturunterschiede und die häufig vom Meer hereinziehenden Nebelschwaden zu machen.



Die Felshänge bei Montagu  
und Ladismith erlauben es,  
die erdgeschichtliche  
Vergangenheit der  
Faltengebirge am Kap  
der Guten Hoffnung  
zu verstehen.

**N**ein, der Kap-Faltengürtel, englisch Cape Fold Belt, ist kein Accessoire der aktuellen Bekleidungsmode. Es ist vielmehr ein geologisches Phänomen, bestehend aus einer Reihe aufeinanderfolgender Faltengebirge, die sich vom Kap der Guten Hoffnung aus fächerförmig Richtung Norden und Osten ziehen. Für Geologen gehört dieser Faltengürtel zur Tafelberg-Gruppe, die während des Paläozoikums vor etwa 300 Millionen Jahren entstand und deshalb in erdgeschichtlicher Perspektive relativ jung ist.

Die Kleine Karoo liegt zwischen zweien dieser Ketten, an deren Hängen man wie in einem aufgeschlagenen Buch die durch die Kraft der Bewegung tektonischer Platten aufgefalteten Fels- und Sedimentschichten studieren kann. Im Tradouw Valley sind es rötliche, recht steil aufgefaltete Schichten, im Bereich von Ladismith am Fuß der Swartberge sind es Grauwacken, die zu runden Formen aufgetürmt wurden. Die Vielfalt ergibt sich aus den unterschiedlichen Ausgangsformationen: Urgesteinsfelsen genauso wie bis zu 10.000 Meter starke Sedimente.









Wo Wasser ist, zeigt die Karoo ihr üppigstes Grün.







**V**or den üblichen Rebkrankheiten müssen sich die Winzer der Kleinen Karoo eigentlich nicht fürchten.

Das weithin trockene Klima sorgt für gesunde Reben auch in Gegenden, denen aufgrund der Wasserzufuhr aus den Bergen keine Trockenheit droht. Biologischer Weinbau, „organic farming“, ist hier deshalb eher die Regel als die Ausnahme. Ganz so, wie man es etwa aus Chile kennt. So können denn auch in den Weinbergen rings um Ladismith, im Tal des Dwarsrivier, des Buffelskloofrivier oder des großen Swartberggrivier, die Blumen zwischen den Rebzeilen ungehindert wachsen. Gesunde Biotope sind die Folge, gesunde Weine ebenfalls.

Ladismith ist übrigens wie auch Calitzdorp oder Montagu eine für südafrikanische Verhältnisse recht junge Stadt, die erst Mitte des 19. Jahrhunderts gegründet wurde. Ihre merkwürdige Schreibweise – „Ladi“ statt „Lady“ – verdankt die ursprünglich nach Lady Juana Smith, der Gattin des damaligen Kap-Gouverneurs, benannte Gemeinde einer Namensänderung aus dem Jahre 1879, durch die man einer möglichen Verwechslung mit der gleichnamigen Stadt im KwaZulu-Land aus dem Wege gehen wollte.

## Gastfreundschaft in der Karoo

### **LENTELUS GUEST HOUSE B & B**

Cape Route 62, 6750 Barrydale,  
[www.lentelus.co.za](http://www.lentelus.co.za)

### **CALITZDORP COUNTRY HOUSE**

1827 Calitz St, Besemkop, 6660  
Calitzdorp, [www.cchouse.co.za](http://www.cchouse.co.za)



# Wein- heimat im Norden

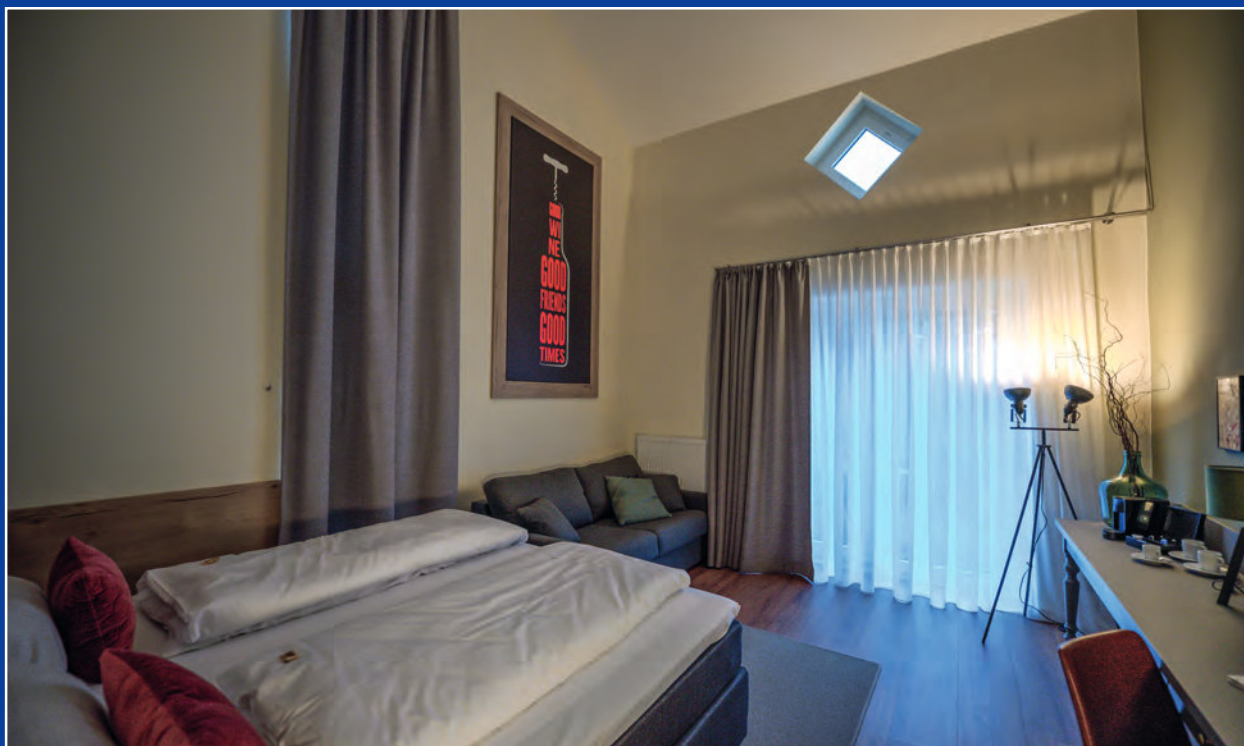
## Zimmer mit Wein

**A**m Ende ist es immer die Heimat. Oder jedenfalls sehr oft. So wie im Fall der Eheleute Anna und Bastian Achilles, die in der Gemeinde Fockbek am Ortsrand von Rendsburg, der Stadt am Nord-Ostsee-Kanal, das traditionsreiche, aber erst vor kurzem blitzsauber renovierte Hotel „Weinbek“ führen. Das, wie sie stolz betonen, „nördlichste Weinhotel Deutschlands“. Die gelernte Hotelfachfrau mit Stationen im Ostseebad Timmendorfer Strand, im Hamburger „Vier Jahreszeiten“ und im Wiesbadener „Nassauer Hof“ und der Weinhändler, der nach einer Zeit im Rheingau die Filiale einer Hamburger Weinhandelskette leitete, entschieden sich vor kurzem, in dritter Generation den seit 80 Jahren existierenden Gasthof „Schützenhaus“ aus Annas Familie zu übernehmen. Sukzessive wurden die dazugehörigen Zimmer seitdem renoviert, eine Dependence mit neuen Räumen geschaffen. Nein, einzigartig war die Idee der beiden, Hotel und Weinhandel zu verbinden, nicht wirklich.

Und auch nicht allein ihrem beruflichen Werdegang geschuldet. Ein „Weinkaufsladen“ war nämlich schon vorher im Gasthof untergebracht. Neu ist dafür das Gesamtkonzept, in dem alles auf Wein ausgerichtet ist. Deshalb „Weinhotel“. Das fängt schon an der Eingangstür an, die nicht in eine Lobby mit Rezeption führt, sondern direkt in die Weinhandlung. An deren Angebot kommt also kein Hotelgast vorbei. Und es hört bei den geplant 25 Zimmern nicht auf, die ganz auf Wein „getrimmt“ wurden: von den Zimmernummern, die als Grad Oechsle daherkommen – 75 für den Kabinett bis 104 für die Auslese – bis hin zu den dekorativen Bildern an den Wänden.

Da eine in Rendsburg ansässige Traditionsweinhandlung den lokalen Weinmarkt erst 2017 den LEH-Ketten überlassen hat, rechnen sich die Achilles' gute Chancen für das Weingeschäft aus. Das Hotel soll nach wie vor von Durchreisenden sowie von Familien und Fahrradtouristen leben, die die Nähe zu Nord- und Ostsee und die Lage am beide verbindenden Kanal suchen. Spezielle Weinmenüs und Wein-





seminare zielen eher auf die ortsansässige Klientel. Dass das „Weinbek“ auch Mitglied im Verein „Feinheimisch e.V.“ ist, dessen Mitglieder in ihren Küchen vor allem nachhaltig erzeugte, regionale Produkte verarbeiten, vervollständigt das positive Bild.

**Hotel und  
Weinhandlung Weinbek**  
Rendsburger Str. 34  
24787 Fockbek  
[www.weinbek.de](http://www.weinbek.de)





Der Libanon kennt Höhen und Tiefen, nicht nur in geographischer Hinsicht. Vom einstigen Jet-Set-Treff wurde der kleine, von hohen Bergketten geprägte Zedernstaat im östlichen Mittelmeerraum schon in den 1970er Jahren zum Schauplatz eines fast 20 Jahre dauernden Bürgerkriegs. Hinzu kamen der Konflikt mit Israel, die Auseinandersetzungen zwischen den Religionsgruppen, die jüngsten Flüchtlingswellen aus Syrien ... Wie man unter solchen Umständen Wein machen kann? enos-Autorin Agnes Fazekas besuchte die Protagonisten des libanesischen Weinwunders zwischen Beirut und dem Bekaa-Tal und suchte nach Antworten auf diese Frage.



Reportage

# KRIEG UND FRIEDEN IM LAND DER ZEDERN

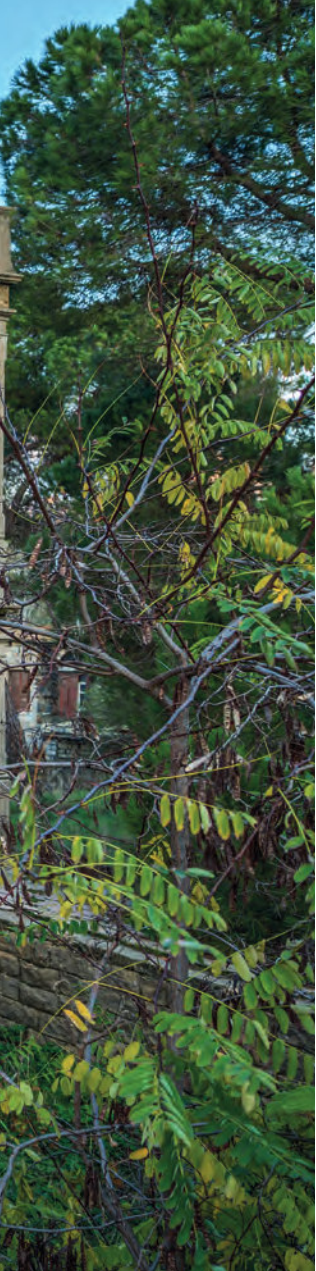
• von Agnes Fazekas





**D**er junge Mann stapft durch das novemberfeuchte Gras, ignoriert den bunten Haufen Patronenhülsen, den Wilderer bei ihrer Jagd auf Zugvögel hinterlassen haben, steigt behutsam über eine Kolonie Speisepilze, und schaut hinab ins Tal. Durch den Nebel schimmert Beirut herauf. Nur zwanzig Autominuten sind es hinunter zu den Bars im hippen Mar-Michael-Viertel im christlichen Teil der Stadt. Zu jenem Platz, an dem 2012 eine Autobombe die Balkone von den Häusern riss. Nach Downtown, das im elend langen Bürgerkrieg völlig zerstört wurde. Christen gegen Muslime, Schiiten gegen Sunniten, Drusen gegen Maroniten. Irgendwann jeder gegen jeden. Heute parken hier SUV vor Luxus-Boutiquen. Das gute Leben haben sie nie verlernt in Beirut. Wenn





Fotos: Eckhard Supp

der Strom mal wieder ausfällt, sitzt man zwar auch in den schicken Etablissements für einen Augenblick im Dunkeln, aber dann springen die Generatoren an – als ob nichts gewesen sei.

Die Speisekarten der Restaurants listen heimische Weine. Ksara, Musar, Kefraya – die alte Riege. Etabliert, bevor sich das Land von 1975 bis 1990 selbst zerfleischte. Oder auch Massaya oder Château Belle-Vue, die Newcomer. Die Geschichte des libanesischen Weins ist eine vom Durchhalten und von Neuanfang zugleich.

Khaled Tabet kennt sich mit beidem aus. Er kümmert sich zwar erst seit zwei Jahren um die Weinberge von Château Belle-Vue, mit dem Land aber ist seine Familie schmerzhaft verwurzelt. Die Narben, unten in der Stadt bereits verblasst, sind hier oben in Bhamdoun, 1.100 Meter über dem Meer, noch frisch.

Bhamdoun lag auf der Frontlinie, als Israel sich 1983 aus der Region zurückzog. Die alte Fehde zwischen den Bergvölkern entlud sich in einem Massaker, als die Drusenmiliz auf die christlichen Freischärler der Maroniten traf, die sich hier ver-

**Wenn der Strom ausfällt,  
sitzt man in den schicken  
Etablissements im Dunkeln**

Bhamdoun, die Gemeinde an der Frontlinie zwischen den Kriegsparteien, zeigt noch heute deutliche Spuren der Kämpfe. Der Weinbau hat hier ein wenig des verlorenen Terrains wiedergewonnen, wirkt aber immer noch sehr archaisch.





schanzt hatten. Das Dorf wurde aus seinem Fundament gehoben, 500 Menschen umgebracht, die anderen flohen hinunter ins Tal – wie auch Tabets Familie.

Neun Jahre lang konnte sie nur mit dem Fernglas erspähen, wie die drusischen Milizen und ihre Alliierten, Syrer und Arafats Palästinenser, zwischen den Ruinen der Hotels und Kirchen lagerten. Wie Plünderer die Steine davontrugen, die einst den Glanz des Sommerkurorts an der Bahnlinie nach Damaskus ausgemacht hatten.

**H**ier und da lässt sich der noch erahnen, in einer verputzten Fassade, einem verschnörkelten Portal zwischen hastig hochgezogenen Neubauten. Deren Bauherren ist häufig das Geld ausgegangen, aber wenigstens bieten die hohläugigen Gerippe heute syrischen Flüchtlingsfamilien ein Dach über dem Kopf. „Die Syrer arbeiten, damit die Libanesen zu Hause sitzen können“, sagt Tabet. Und es klingt weder böse noch ironisch. Auch über der Garage, in der sein Traktor steht, sind Syrer eingezogen. Kein Land hat in Relation zur eigenen Bevölkerung mehr Flüchtlinge aufgenommen als der kleine Libanon, dem sein eigener Bürgerkrieg noch in den Knochen sitzt.

Wenige Meter weiter umhegt Tabet ein paar Cabernet-Sauvignon-Reben. Es gehört viel Fantasie dazu, sich vorzustellen, dass auf den Grundsteinen im Gras einmal eines der schönsten Hotels von Bhamdoun saß. Es gehörte dem Großvater von Naji Boutros, Tabets Chef, dem Gründer von Châte

teau Belle-Vue. Neben der Ruine seines Weinkellers begann die Wiederauferstehung von Bhamdoun.

Boutros' Frau Jill fiel es schwer, sich die glamouröse Sommerfrische von einst vorzustellen, als sie in den 1990ern das erste Mal mit ihrem Mann durch Schutt und Steine stapfte. All die Jahre im Exil hatte er ihr von Bhamdoun vorgeschwärmt. Beim Studium in den USA, wo sie sich kennenlernten und später, in seiner Zeit als Vizechef von Merrill Lynch

**Kein Land hat relativ gesehen mehr Flüchtlinge aufgenommen als der Libanon**





Im Inneren des Restaurants „Télégraphe“ erinnert nichts mehr an die Schrecken des Bürgerkriegs.







**Gaston Hochar musste sich mit  
den Fragen der Menschen aus  
Bhamdoun nie herumschlagen**

in London. Boutros hatte in der maronitischen Streitkraft gekämpft, war 19 Jahre alt, als er aus dem Libanon floh. Und vielleicht hätte der Investment-Banker sein Heimatdorf endgültig aufgegeben, hätte Jill nicht damals eine alte Fliese aus dem Staub gefischt und sie heimlich eingepackt.

Die Kachel hängt inzwischen im Speisesaal des neuen Hotels der beiden,





Die in den Fels gehauenen Keller von Château Musar, dem Reich der Familie Hochar, beherbergen unzählige, teilweise Jahrzehnte alte önologische Schätze, die noch immer großen Trinkgenuss bescheren.

gekehrt waren. Eines Tages, der Berg war noch besetzt, wachte er auf, unten im Tal, und beschloss, sein Land zu bepflanzen. Am Checkpoint wurde er von Palästinensern aufgehalten, doch mit dem Argument der Heimerde konnte er sie sogar dazu überreden, ihm zu helfen. Als er Jahre später zurückkehrte, blühten die Kirschen. Die Milizen mussten sie gewässert haben.

Noch sind es nur die Wohlhabenden, die das ganze Jahr über in Bhamdoun leben, und die ganz Armen. Nach und nach kehren die Geflohenen zurück, und unter denen, die schon da sind, bröckeln die Vorbehalte gegen den Ausgewanderten und seine großen Pläne. Im Foyer des „Télégraphe“ hat Jill eine Bibliothek fürs Dorf eingerichtet. Naji schaffte es, dass eine Fakultät der Universität Beirut ins einstige Sheraton Hotel einzog. Und Josephs Enkel serviert heute den Familien, die zum Sonntagsausflug aus dem stickigen Beirut hierher kommen, das Essen. Neben den einheimischen Christen arbeiten auch einige Drusen in den Weinbergen. Mit dem Wein das Dorf wiederzubeleben, den Leuten eine Zukunft geben, das sei wie eine Kur für ihn, sagt Boutros: „Wir holen uns die geraubte Identität zurück.“

Auch das maronitische Städtchen Ghazir liegt hoch auf dem Berghang über der Küste, aber nördlicher, nahe der Hafenstadt Byblos, über die schon die alten Phönizier ihren Wein verschifft haben sollen. Später wurde Byblos ein wichtiger Stützpunkt der Kreuzfahrer, und mit einem der Kreuzfahrerschiffe landeten, aus Frankreich kommend, auch die Vorfahren der Hochars.

Gaston Hochar musste sich mit Identitätsfragen wie denen der Menschen aus Bhamdoun nie her-

dem „Télégraphe“. An die traumatischen Jahre erinnert nur noch das Schrapnell, das in den schon damals knorrigen Wallnussbaum im Garten eingeschlagen hatte. Die Trauben der Weine von Belle-Vue stammen von Rebstöcken, die Boutros 2000 pflanzte, und zwar, wie er nach fünf Tagen merkte, zwischen die Blindgänger israelischer Streubomben. Aus Angst, dass ihm die Stöcke eingehen, pflanzte er weiter, während die Armee den Boden ausräumte.

Geholfen hat ihm damals Khaleds Vorgänger, der treue Joseph. Er war einer der ersten, die zurück-





In den Kellern des „Palais du Mzar“ wird schon lange kein Wein mehr gemacht. Das Anwesen diente zwischenzeitlich auch als Unterkunft für Flüchtlinge.

umschlagen. Das verrät schon das Auftreten des 52-jährigen, der schon in dritter Generation Château Musar, das bekannteste Weingut des Libanon, führt.

1930, die Grenzen des eigenständigen „État du Grand Liban“ wurden noch ausgehandelt, legte Gastons Großvater einen ersten Weinberg in der Nähe des kleinen „Palais du Mzar“ an. Er wollte auf Nummer sicher gehen, französisierte das arabisches „Mzar“, und bald fanden die Weine von Musar Anklang unter den Offizieren der französischen Mandatsregierung.

Als das kleine Palais die Fässer nicht mehr fassen konnte, zog man in ein nahegelegenes, 200 Jahre altes Gebäude von Ghazir um. „Es muss einmal die

**ALS DAS KLEINE PALAIS DIE  
FÄSSER NICHT MEHR FASSEN  
KONNTE, ZOG MAN NACH GHAZIR**

Poststation gewesen sein,“ erklärt Hochar unter dem schummrigen Kreuzgewölbe. „Wir haben hier vier Pferdetränken gefunden“. Ansonsten hat er es nicht so mit den Legenden, und auch bei der Weinprobe setzt er ein Pokerface auf, während seinem Önologen bei jedem Schluck des eigenen Weins

eine ganze Theatertruppe durchs Gesicht marschiert.

Verständlich ist das. Hochar möchte, dass sein Wein endlich für sich

selbst spricht. Als Gastons Vater Serge 1984 vom britischen Weinmagazin „Decanter“ zum Mann des Jahres gewählt wurde, lag das nicht nur am exzellenten Wein, den er machte, sondern auch an den Umständen, unter denen er ihn zustande gebracht hatte.



Immerhin: In 15 Kriegsjahren fiel nur ein Jahrgang vollständig aus, zwei Mal fingen die Trauben schon im Lastwagen an zu gären, weil die Fahrer sich um die Stützpunkte der Milizen herum Schleichwege suchen mussten. 1976 wurde sogar ein Fahrer entführt, im Städtchen Ghazir aber waren die Bewohner einigermaßen sicher – nicht zuletzt wegen des großen Weinkellers, in dem viele Familien Zuflucht vor Beschuss und Bombardierung fanden.

**E**rst im Lastenaufzug erlaubt Gaston Hochar einen Einblick in seine Jugendjahre, als die Sommerferien in Frankreich zum Auftrag einer Ping-Pong-Beziehung mit der Heimat wurden. „Mal steckte ich wegen des Kriegs hier fest, mal dort“, erzählt er. „Das war nicht einfach.“ Wie zum Beweis, dass das alles inzwischen Geschichte ist, führt er durch den Keller, in dem die Gänge von fingerdickem Geflecht aus Spinnweben verhangen sind. „Helfen uns gegen die Motten“, erklärt er nüchtern.

Château Musar exportiert den Großteil seiner Weine inzwischen in alle Welt. Erst seit einigen Jahren schaue man auch wieder auf den heimischen Markt, meint Hochar. Dabei wurde im Libanon schon immer getrunken, nur was, das bestimmte die herrschende Macht – und damit die Religion.

Die Phönizier exportierten ihren Wein so lange nach Rom, bis die Römer sich das Land unter den Nagel rissen. In Baalbek in der Bekaa-Ebene errichteten sie eine der größten sakralen Anlagen ihres Reichs. Dort steht, wundersam erhalten, neben den Säulen eines gigantischen Jupiter-Tempels der Tempel des Bacchus, des Weingotts. Auch wenn diese Zuschreibung nicht wirklich belegbar ist,

Gaston Hochar vor dem Uhrturm des „Palais du Mzar“, wo die Hochars ihre ersten Weine kelterten.





so ranken um das große Portal doch genügend in Stein gehauene Reben, um die Widmung plausibel erscheinen zu lassen.

Die Osmanen dann destillierten den Wein zu einem klaren Anisschnaps namens Arak. Seitdem gehört in vielen Familien des Sommers ein erfrischender Arak auf den Tisch, im Winter wärmender Rotwein. Mit der Unabhängigkeit des Landes im Jahre 1946, als der letzte französische Soldat den Libanon verließ, sorgte sich Großvater Hochar, ob auch seine Landsleute bereit sein würden, für eine Flasche guten Wein zu zahlen. Er verschätzte sich kräftig: Das goldene Zeitalter Beiruts brach an. Geschäftsleute und Touristen aus aller Welt vergnügten sich zusammen mit der Beiruter Gesellschaft zwischen schneebedeckten Bergen und Sandstrand, und Wein war immer dabei.

**D**amals begann Vater Hochar nicht nur, seine Fühler in den Westen auszustrecken, sondern auch, Arak zu destillieren. „Natürlich immer auf der Basis von Wein, mindestens drei Mal destilliert, und mit echten Anissamen“, erklärt Sohn Gaston, als er den Deckel einer Tonkaraffe hebt und beim Zurückweichen dann doch kurz die Mine verzieht. Der Schnaps hat 70 Prozent.

Den Mount Lebanon hinauf werden die Straßen steiler und enger, enden ohne Vorwarnung im Nichts oder auch mal an einem Checkpoint der Armee. Auf Google Maps ist hier kein Verlass mehr. Wenn man es schließlich nach Faqra hinauf geschafft hat, wo auf 1.700 Metern Nebelschwaden um bizarre Kalksteinformationen wabern, die unter Libanesen als Haus der Geister bekannt sind, erwartet man alles, nur nicht das. Vor dem lodernden Feuer der Schauküche des opulent ausgestatteten Chalets mit Sonnendeck, im Boden ein Mosaik aus recycelten





Die Schauküche mit dem offenen Feuer ist das Prunkstück  
des Restaurants im Weingut Massaya von Faqra.





**In den Kriegsjahren hatten  
sich zwielichtige Gestalten  
im Weingut der Ghosn in der  
Bekaa-Ebene eingenistet**

Scherben, sitzt ein Mann mit graumelierten Mozart-Zöpfchen und einer Lederweste über feinem Tuch. Zu seinen Füßen zwei umhertollende Hunde, die farblich zum Gesamtbild passen.

Auf den ersten Blick wirkt Ramzi Ghosn vom Weingut Massaya wie der Dandy unter Libanons Weinmachern. Was er allerdings mit seinem Bruder

Sami auf den Berg gestellt hat, ist das Resultat langer Arbeit – vor allem aber einer langen Talfahrt. Man könnte auch sagen, einer Schnapsidee.

Als die Brüder nach Jahren im Ausland auf den Ruf der Eltern in den Libanon zurückkehrten, besaßen sie nur ein Stückchen Land, tief in der Bekaa. Die Eltern, Apotheker in Beirut, hatten das Grundstück gekauft, um im Sommer der stickigen Großstadt entkommen und Freunde zur Jagd einladen zu können.

Im Verlauf der Kriegsjahre hatten sich jedoch allerlei zwielichtige Gestalten auf dem Grundstück eingenistet – die Gegend an der Grenze zu Syrien galt als Wilder Osten des Libanon. Hafer und Trauben kultivierten die Brüder hier, nachdem sie ihren Besitz zurückerobert hatten; den Anisschnaps, den sie nebenher destillierten, verkauften die Eltern in ihrer Apotheke.

**O**b es am exzentrischen Charme der Brüder lag oder an ihrem bedingungslosen Tatendrang – Tatsache ist, dass sie, kaum war der Plan gefasst, aus den Trauben der Bekaa auch Wein zu keltern, auch schon Partner in Bordeaux und im Rhôneal gefunden hatten. Die stiegen mit Kapital, Know-How und ihrem guten Namen in das Projekt ein, inmitten der Nachwehen des Krieges Boutique-Weine zu keltern.

An diesem trüben Nachmittag kostet sich Ramzi Ghosn nicht durch sein Weinsortiment, sondern durch das Wintermenü des Restaurants. Überlegt, ob den Kartoffeln, die zum Lamm gereicht wer-





Der Kontrast könnte nicht größer sein: Direkt gegenüber dem palästinensischen Flüchtlingslager liegen die Weinberge von Château Musar.

den sollen, Butter oder Olivenöl besser steht. Und fragt sich, ob die Skigäste hier oben in den Bergen wohl genauso begeistert sein werden, wenn sie entdecken, dass die traditionellen Bulgur-Hackfleisch-Klöße hier in einer Kruste aus Rote-Beete-Teig gebacken und mit Ziegenkäse gefüllt sind. Den bitteren Nachgeschmack des Krieges haben die Brüder in Faqra aus der Zutatenliste gestrichen. Vor ein paar Jahren erst gaben sie ihr Restaurant in der Bekaa auf. „Es war uns zu unsicher“, erinnert sich Ghosn. Riskant genug, dass ein großer Teil der Trauben nach wie vor im Grenzgebiet angebaut wurde. Noch im vergangenen Jahr, als es am Rande des Syrienkriegs auch in der Bekaa wieder zu Kämpfen kam, hatten Soldaten die Straßen gesperrt. Auf Massaya schickte man schließlich nur Frauen zur Ernte, die man für weniger gefährdet hielt. „Eine heftige Verantwortung war das“, sagt

## BEREITS IM RÖMISCHEN REICH DIENTE DAS BEKAA-TAL ALS KORNKAMMER

Ghosn, und für einen Moment fällt die Maske des Lebemanns.

Vom Pass der Überlandstraße Beirut-Damaskus aus wirkt das Bekaa-Tal wie ein liebevoll zusammengesteppter Quilt aus Feldern. Eingebettet zwischen dem Libanongebirge im Westen und den Höhenzügen des Antilibanon im Osten, diente die

Hochebene bereits dem Römischen Reich als Kornkammer. Heute werden hier vor allem Obst und Gemüse, Oliven, Mandeln, Weintrauben ... und Mari-

huana angebaut. Den Ruf des „Roten Libanesisen“ trugen Stars wie Romy Schneider und Alain Delon in den Sechzigern nach Europa. Während des Bürgerkriegs soll die Hälfte der Bevölkerung vom Drogengeschäft gelebt haben, damals zog man in der Bekaa allerdings auch im großen Stil Schlafmohn. Am Fuß der Shoufberge angekommen stolpern die Augen über ein bizarres Gleichnis: Den Eingang in





Draußen Krieg und Elend,  
drinnen blitzende Stahltanks,  
Besucherzentren, feine  
Restaurants – die Widersprüche  
im Bekaa-Tal wirken surreal.

### Ein Soldat weist am Check- point den Weg zur Einfahrt von Château Kefraya

die Bekaa säumen die Rebzeilen von Musar – und notdürftige Zelte mit dem UN-Logo. Die Trauben des Weins, den die Yuppies in Beirut trinken, werden von den Ärmsten gepflückt. Einst kamen die Wanderarbeiter und Beduinen aus Syrien nur für den Sommer, seit dem Krieg ha-  
sen sie ganzjährig direkt neben den Reben.

Die Straße ins christlich-muslimische – angesichts der 18 eingetragenen Religionsgemeinschaften des Libanon sollte man genauer sagen: ins griechisch-katholische und sunnitische – Kafraiya wird von hohen Pappeln gesäumt, die sogar die libanesischen Lust an riskanten Überholmanövern zu be-





sänftigen scheinen. Die Einfahrt zu Château Kefraya weist der Soldat zwischen den Checkpoint-Pollern mit einer Beflissenheit, als ob er allein für diese Aufgabe an diese staubige Kreuzung beordert worden sei.

Sein Stolz erklärt sich, als hinter der Biegung das Landgut auftaucht. Nach der melancholischen Idylle von Belle-Vue, dem eleganten Understatement bei Musar und dem flippigen Start-Up-Chalet von Massaya, schreit hier alles: Napa Valley. Napa von den Rosenhecken bis zum traktorgezogenen Ausflugszug, der alle paar Stunden um das Château tuckert, und wirkt, als wolle die Alte Welt mit einem Augenzwinkern das Wissen

der Neuen Welt darüber zitieren, wie man sich die Alte Welt vorzustellen habe.

Während man sich noch fragt, ob das alles nur Staffage ist, der Zug, das fein eingedeckte Restaurant, die Boutique mit den Rotweinflaschen, deren Etiketten jedes Jahr von einer anderen libanesischen Künstlerin gestaltet werden, und den Weißen, die nach weiblichen Opernrollen benannt sind, trudeln die Reisebusse aus Beirut ein.

45.000 Besucher habe man 2017 gezählt, Libanesen wie Ausländer, berichtet die junge Weinmacherin Tamara. Wer die Serpentina über das Libanongebirge geschafft hat, lässt sich dann meist auch nicht von Reisewarnungen davon abschrecken, auch die Tempel von Baalbek 50 Kilometer nörd-



lich in Hisbollah-Gebiet zu besuchen. Oder Anjar an der syrischen Grenze, wo die Palastruinen der Umayyaden stehen, des Familienclans, aus dem auch Mohammed stammte. Die Reiseveranstalter werben mit zwei Mal Weltkulturerbe plus Weinprobe. „Wow“, sagt die Libanesin mit dem Glitzerrucksack und dem uniformen Näschen der Beiruter Upper-Class jedesmal, wenn Tamara an der Verkostungstheke einen neuen Wein kredenzt. Ihr Begleiter findet, dass das doch mal eine nette Abwechslung zu Arak sei, und kippt sein Glas auf ex. Michel de Boustros, der Gründer von Kefraya, hatte eine gute Nase, als er seinem Weingut diese touristische Ausrichtung verpasste. Als der Spross einer der „Sieben Familien“ der alten Beiruter Aristokratie beschloss, die Trauben, die er zuvor an Musar oder dessen Konkurrenten Ksara verkauft hatte, selbst zu keltern, erntete er wenig Zustimmung.

**E**s war die Zeit, als das kalifornische Napa Valley in der Weinwelt für Furore sorgte. Im Bekaa-Tal scheint die Sonne sogar an 300 Tagen im Jahr, sagte sich de Boustros, und ließ auch den einzig negativen Standortfaktor nicht gelten. Der Bürgerkrieg hatte gerade sein drittes Jahr erreicht. Kaum war der erste Jahrgang gefüllt, marschierte Israel im Libanon ein, Syrien mischte auf der Gegenseite mit. Panzer preschten durch die Rebzeilen, einmal fiel sogar ein Kampffjet vom Himmel. 1984 wurde sogar der französische Önologe Kefrayas nach Tel Aviv entführt, und erst nach einer ausführlichen Lektion in Sachen Weinbau glaubte man ihm dort, dass er kein syrischer Milizionär sei.

De Boustros? Der klaubte die Schrapnelle aus den Rebstöcken und machte weiter. Vor zwei Jahren starb er, der Mann, der den Krieg handelte wie eine Schädlingsplage. Machte Wein. Ohne Unterlass!



*Agnes Fazekas hat für enos zahlreiche Reportagen aus Israel und anderen Ländern des Nahen Ostens geschrieben. Diesmal fuhr sie in den Libanon und erkundete von Beirut aus den Mount Lebanon und das Bekaa-Tal.*





Hinter den Bergen tobt der Krieg – vom Bekaa-Tal  
aus sind es nur wenige Kilometer bis Syrien.





# Lecker Glutamat

von Thomas A. Vilgis

**U**mami im Wein? Jener von Aminosäuren hervorgerufene Geschmack, den ein japanischer Chemiker vor einem guten Jahrhundert erstmals beschrieb? Den wir vor allem von den viel kritisierten Geschmacksverstärkern kennen?

Klar, an Säure, Restsüße, den Hauch Bitterkeit, sogar eine Spur „Salzigkeit“ oder gar „Mineralität“ haben wir uns beim Wein gewöhnt. Aber „umami“? Der Geschmack von Sojasauce und Glutamat? Obwohl ...! Empfinden wir nicht manche Weine als ausgesprochen „hefig“, „vollmundig“ oder gar „herzhaft“?

Zurück auf Los! Die Grundlage eines guten Weins sind vor allem Trauben und Hefen. Trauben liefern Wasser, Zellmaterial, Zucker und Proteine – letztere verbergen sich in den Zellmembranen und im Saft der Beeren. Solange die Trauben am Rebstock hängen, erfüllen die Proteine wichtige biologische Funktionen und unterliegen dabei Stoffwechselprozessen. Dabei entstehen Aminosäuren und Proteinbruchstücke, die von der Beere gespeichert und wiederverwertet werden – darunter auch Glutaminsäure, vulgo Glutamat.

Der durch sie hervorgerufene Umami-Geschmack wird unterstützt von Asparaginsäure, die man ebenfalls in vielen Weinen nachweisen kann.

Der Gehalt der Beeren an freien Aminosäuren, das heißt auch an Glutaminsäure, wächst dabei wie der Zuckergehalt mit deren zunehmender Reife, ganz wie etwa bei sonnengereiften Tomaten. Liegt der Wein im Keller längere Zeit auf der Maische, erhöht sich das Umami-Potenzial weiter, denn in den Schalen und ihren Pflanzenzellen findet man deutlich mehr dieser Aminosäuren als im gepressten Saft. Während andere Inhaltsstoffe des Weins bei Gärung und Reifung Ver-

änderungen unterliegen, zeigt sich die Glutaminsäure erstaunlich robust – sie wird während der Fermentation kaum verstoffwechselt und unterliegt auch danach nur geringfügigen chemischen Veränderungen. Ihre Konzentration im Wein bleibt stabil, der herzhafteste Geschmack erhalten.

Neuere Analysen haben gezeigt, dass der Wein auch Proteinbruchstücke und Peptide enthält, die ebenfalls Glutaminsäure mit sich führen – auch das trägt zum Umami-Geschmack bei –, und die sensorische Wirkung wird noch über so genannte Ribonukleotide verstärkt. Nukleotide, Peptide und Glutaminsäure gehen eine Synergie ein, in der sie sich geschmacklich verstärken. Zu diesem Potpourri steuern Hefen ihr

reichlich vorhandenes Guanosinmonophosphat bei, das der Grund dafür ist, wenn Hefeflocken, Hefeextrakte & Co. sich hinsichtlich ihres Umami-Geschmacks als einem guten Parmesankäse ebenbürtig erweisen. Besonders bei Weinen, die längere Zeit auf der Hefe lagern oder wie Champagner in der Flasche gären, ist der Geschmacksverstärker-Effekt ausgeprägt.

Mögliche Oxidationsprozesse, die das Guanosinmonophosphat während

der Lagerung abbauen könnten, werden durch den niedrigen pH-Wert der Weine ausgebremsst, und bei Rotweinen wirken zusätzlich noch die Polyphenole einem Abbau entgegen. So bleibt der Umami-Geschmack auch bei Lagerzeiten von bis zu acht Jahren fast unvermindert erhalten.

Natürlich schmecken solche Weine nicht wie Sojasauce, aber ihr Geschmack wird durch die Aminosäuren einschneidend verändert. Übrigens: Die Kombination umami – süß saugen wir bereits mit der Muttermilch auf. Kein Wunder, dass wir als Erwachsene noch gerne an guten Flaschen hängen.





# Musik liegt in der ... Verkostung

von Eckhard Supp

**D**ass Musik den Genuss von Speisen und Getränken beeinflussen kann, haben wissenschaftliche Studien in den letzten Jahrzehnten wiederholt aufzuzeigen versucht. Mag sein, aber ... wird jetzt jeder professionelle Verkoster im Brustton der Überzeugung versichern, das gilt natürlich nur für die Geschmackswahrnehmungen von Amateuren, bestimmt dagegen nicht für in Sensorik geschulte Profis. Weit gefehlt, postuliert dagegen eine Untersuchung zweier Forscher, Qian Janice Wang, Psychologin und geschulte Weinverkosterin an der Universität Aarhus, und Charles Spence, experimenteller Psychologe an der Medizinischen Fakultät in Oxford, die bereits 2017 veröffentlicht wurde. Sie zeigt, dass auch Profis auf emotionale Umgebungsvariablen reagieren. Was beim Wein erst zu beweisen war, weiß übrigens der Volksmund von Köchen schon seit Langem, deren Gemütszustand („verliebt“) nicht nur sprichwörtlich gern für ein Zuviel oder Zuwenig Salz im Essen verantwortlich gemacht wird.

Unter dem Titel „Assessing the influence of music on wine perception among wine professionals“ (etwa: Untersuchung über den Einfluss von Musik auf die Weinwahrnehmung bei Weinprofis) schildern die beiden Forscher ihre Versuchsreihen mit mehr als 150 Teilnehmern, von denen 42 in weinbezogener Lehre und Forschung arbeiteten, 17 als Weinschreiber, 13 als Weinhändler und der Rest vor allem in Weinbau und Gastronomie. Das Resultat in kargen Worten: Auch die Profis sind von Musik in ihren Wahrnehmungen beeinflussbar.

Das kann zunächst erstaunen, da man meist davon ausgeht, dass Profis mit geschulten sensorischen Fähigkeiten in der Lage sind, Aroma und Geschmack von Weinen präzise und unbeeinflusst wahrzunehmen und zu analysieren. Dabei scheint, glaubt man den beiden Forschern, festzustehen, dass Profis nicht, wie man vielleicht annehmen würde, mehr oder besser riechen bzw. schmecken, sondern dass ihr Gehirn die

Wahrnehmungen lediglich besser strukturieren und analysieren kann.

Bei der Auswahl der Musikstücke, die die Forscher ihren Probanden vorspielten, nahmen sie Ergebnisse von Tests in umgekehrter Richtung zu Hilfe: In denen war untersucht worden, welche Musikstücke von Weintrinkern mit bestimmten Weinen assoziiert werden. Dabei hatten sich unter anderem „saure“ und „süße“ Musikstücke herauskristallisiert. Von beiden Arten wurde den Profis dann beim Verkosten eines eher sauren und eines deutlich süßeren Weins ein Stück vorgespielt, und es stellte sich heraus, dass der Einfluss der Musik jeweils unterschiedlich war. Bei einem Wein konnte man feststellen, dass er beim Abspielen der „süßen“ Hintergrundmusik auch deutlich süßer wahrgenommen wurde als bei „saurer“ Musik, beim anderen war das nicht der Fall. Ähnliches gilt in der Bewertung: Mit dem „süßen“ Musikstück gefielen beide Weine gleich gut, während beim Abspielen des „sauren“ Stücks der saure Wein signifikant besser bewertet wurde; dabei wurden allerdings beide Weine bei „süßer“ Musik besser bewertet als bei „saurer“.

Was hinsichtlich des Geschmackspaares süß – sauer festgestellt wurde, ließ sich auch bei komplexeren Geschmackseigenschaften wie Körper, Balance oder Länge feststellen. Wobei erstaunlicherweise bei Musikstücken, die von den Probanden als nicht sehr harmonisch empfunden wurden und etwa von Dissonanzen, Stakkato etc. geprägt waren, die Weine voller, harmonischer und länger im Abgang wirkten. Beim Thema Wein und Speisen spräche man hier von erwünschten Kontrasten.

Nun sind solche Studien immer mit Vorsicht zu genießen – im vorliegenden Fall vor allem deshalb, weil offenbar keine Vergleichsserien ohne jegliche Musikbegleitung stattfanden. Als Fazit kann man dennoch festhalten, dass auch Weinprofis bei ihrer Arbeit von emotionalen Faktoren beeinflussbar sind. Und das gilt umso mehr, je mehr sie sich und ihre Weinbewertungen nicht ständig auf diese Faktoren hin reflektieren.





# DIE CHINESISCHEN NÄCHTE DES PETER W.

**P**eter Winter ist ein Winzer mit Vergangenheit. Einer Vergangenheit, die zu seinem Leidwesen nicht immer nur glanzvoll war. 1964 trat der heutige Mittsiebziger in die Burg Layer Kellerei Pieroth ein und war dort lange für das Auslandsgeschäft verantwortlich, eroberte dabei als einer der Ersten im deutschen Weinbau die asiatischen Märkte. 1985, in der Folge der Verstrickung der Firma in den Glykolskandal – man hatte deutschen Wein mit österreichischem verschnitten, der aber war dummerweise mit Frost-

schutzmittel „gesüßt“ –, wurde er als „Aufräumer“ zum Vorstandschef der inzwischen in WIV umfirmierten Kellerei ernannt – eine Position, die er bis 2003 innehatte. Dann bot sich die Gelegenheit, das renommierte Weingut Georg-Müller-Stiftung im Rheingau zu erwerben. Die Eroberung der asiatischen Märkte setzte er von da an mit Weinen der eigenen Weinberge fort. Mit enos sprach Peter Winter über seine Erfahrungen zwischen Peking, Shanghai und Guangzhou.



**enos:** Herr Winter, Sie haben in ihrer Zeit bei Pieroth viele Absatzmärkte für deutschen Wein erschlossen, darunter sogar die große Weinbaunation Frankreich. Wann begannen Sie, sich für Asien zu interessieren?

**PW:** Ich habe schon 1975 Pieroth Hongkong gegründet, Anfang der 1980er Jahre dann Singapur. Ende der 80er kam Malaysia dazu, Taiwan in den 1990ern. Und 1985 fing das mit dem Export in die Volksrepublik China an.

In Japan war Pieroth sogar noch früher. Da haben wir schon 1969 angefangen und wirklich Pionierarbeit geleistet. Wir verschickten von Deutschland aus Werbung und schrieben dabei als erste die Ärzte an. Damals waren die medizinischen Fachbücher in Japan ja noch auf Deutsch, und viele Mediziner hatten in Heidelberg studiert. Hatten von daher natürlich eine Affinität zu deutschen Weinen. Heute sind die medizinischen Fachbücher auf Englisch und die traditionelle Klientel stirbt so langsam dahin.

### „ICH HABE SCHON 1975 PIEROTH HONGKONG GE- GRÜNDET“

**enos:** Gab es für die Hinwendung zum chinesischen Markt einen konkreten Anlass? Die Öffnung Chinas zum Westen?

**PW:** Nein, die Öffnung Chinas hatte ja schon lange vorher begonnen. Nixon war bereits 1972 bei Mao gewesen. Wir haben uns einfach gefragt, welche Märkte gibt es noch, wo sind wir noch nicht vertreten.

**enos:** Aber China war damals ja noch weit davon entfernt, ein echter Weinmarkt zu sein.

**GM:** Das ist richtig. Aber dazu eine Anekdote. Sie kennen ja die Geschichte der zwei Schuhfabrikanten, die den afrikanischen Markt erobern wollen. Der erste fährt hin, entdeckt, dass fast alle Afrikaner barfuß laufen und schlussfolgert, dass Afrika kein Markt für Schuhe sei. Der zweite sieht ebenfalls, dass alle barfuß sind und schließt daraus, dass Afrika ein riesiger Markt für Schuhe sein müsse. Ich habe es immer mehr mit dem zweiten gehalten.





**enos:** Und sie haben ja nicht nur Wein nach China exportiert, sondern dort auch erzeugt.

**PW:** Ja, dazu gründeten wir sogar ein Joint-Venture mit den Chinesen. Die Idee dahinter war allerdings immer noch vor allem, deutschen Wein zu verkaufen. Das Joint-Venture hatte, um es mal vorsichtig zu sagen, eine Alibifunktion. Es ging darum, uns Zutritt zum chinesischen Markt zu verschaffen. Ähnlich wie im Fall von Dynasty, wo es 1980 auch darum ging, dass Rémy Martin Cognac exportieren wollte.

Den chinesischen Wein wollten wir dann auch in andere Länder exportieren. Überall dort, wo es ein Chinatown gab, gründeten wir Niederlassungen. In Yokohama, in Singapur, in London, San Francisco und Hong Kong. In alle habe ich damals zum Start 12.000 Flaschen geschickt, aber was wir völlig unterschätzt hatten, war die Tatsache, dass die Chinesen im Exil gar nicht ihre heimi-

schen Produkte trinken wollten. Die wollten westliche Produkte. Statussymbole. Und, ehrlich gesagt, die Qualität war auch nicht berauschend. Das Le-segut war immer schon drei Tage mit dem Zug gefahren, bevor es in der Kellerei in Peking ankam, und deshalb schon angegoren. Einen einigermaßen trinkbaren Wein haben wir immerhin noch daraus gemacht.

**enos:** Damals gab es ja in China noch wirklich wenig Wein.

**PW:** Es gab schon etwas, vor allem jede Menge Weintrauben. Obwohl

das meiste davon zur Rosinenerzeugung verwendet wurde. Ich bin dann mehrfach mit einem Önologen in Peking gewesen.

Unser größtes Problem, auch in qualitativer Hinsicht, wurde dann später, dass unsere chinesischen Freunde ohne unser Wissen andere Weine unter unserer Marke verkauften.

## ES GING UM DEN ZUGANG ZUM CHINESISCHEN MARKT





Harmonie in der Flasche und zwischen den Geschäftspartnern. In Peking gründete Peter Winter für Pieroth zusammen mit chinesischen Partnern eine Weinkellerei.

**enos:** *Das ist ja in China ein häufig anzutreffendes Phänomen, auch heute noch.*

**PW:** (lacht) Ja, „copyright“ heißt da vor allem „the right to copy“, das Recht, abzukupfern. Da wird schon viel Piraterie getrieben und es gibt noch sehr viele Weinfälschungen.

**enos:** *Wobei die Schätzungen wohl sehr unterschiedlich sind. Manche sprechen von jeder fünften oder sechsten Flasche weltweit, andere betonen, dass das Problem nur wenige Spitzenweine betrifft.*

**PW:** Es ist schon auf wenige Marken konzentriert. Aktuell wohl stark auf die Australier von Penfolds. Ich hab da jede Menge Fälschungen gesehen, musste häufig sogar noch mit den Händlern argumentieren, die behaupteten, das seien keine. Und Château Lafite ist natürlich nach wie vor die Nummer eins.

**enos:** *Welche Weine haben Sie denn seinerzeit exportiert?*





Mittelalterlich – so wirkt der chinesische Weinbau der 1970er und 1980er Jahre aus heutiger Perspektive.

**PW:** Am Anfang primär liebliche. Riesling und andere Rebsorten aus dem normalen Pieroth-Sortiment. Burg Layer Schlosskapelle unserer Marke Pieroth blue. Und dafür haben wir teilweise 30, 40 Damen in Peking beschäftigt. In blauen Kostümen. In den chinesischen Restaurants gibt es ja üblicherweise viele Séparées. Wir hatten mit dem Restaurantbesitzer oder -manager vereinbart, dass wir unsere Weine dort selbst anbieten durften: Unsere Damen stellten sich dann dort vor und servierten einen Gratisschluck Pieroth blue.

**enos:** *In den 1970er Jahren konnte man in Europa, sogar in Frankreich, Pieroth-Vertreter im Direktverkauf von Haus zu Haus erleben. Gab es das in Peking auch?*





**PW:** Das haben wir in Shanghai gemacht, in Peking lief das Geschäft mehr über die Gastronomie und Supermärkte. Da waren wir schon bei den ganz großen vertreten, Carrefour, Metro, Walmart. Auch die waren seinerzeit ja schon in China präsent. Bei denen mussten wir aber auf Kommission verkaufen. Wir stellten 2.000 Flaschen ins Regal, und was nach zwei Monaten nicht verkauft war, durften wir wieder abholen. Natürlich hatte der Wein dann lange im Sonnenlicht gestanden und kam nicht in bester Verfassung zurück. Und wir mussten auch das Personal stellen. Die ganze Litanei, die Art Marketingunterstützung, wie sie heute weltweit üblich ist.

### „IN DEN SUPER- MÄRKTEN MUSS- TEN WIR WEIN AUF KOMMISSION VER- KAUFEN“

**enos:** *Läuft das Geschäft auch heute noch so?*

**PW:** Nein, nachdem ich von Pieroth wegging, schloss man das Büro in China. Vielleicht hat man nicht den notwendigen langen Atem haben wollen.

Ich weiß es nicht genau, bedaure das aber schon. Vor allem, wenn ich gleichzeitig sehe, wie etwa Torres aus Spanien in der Zeit eine große Marke aufbaute. Und auch Weine anderer Länder und Erzeuger nach China importierte. Die haben heute sehr viele exklusive Marken im Port-

folio und einen großen Vertrieb für die Gastronomie aufgebaut, der sehr, sehr erfolgreich ist.

**enos:** *Man liest oft, dass der Anfang der chinesischen*





Erst seit dem Jahr 2 000 trinken die Chinesen auf breiterer Basis Wein, vorher war das die Ausnahme. Wein galt als exotisches Getränk, obwohl China zu den ältesten Weinbaunationen der Welt gehört.

*Weinkultur sehr viel später anzusetzen sei. Aber wenn Sie schon 1985 dort Wein verkauften ...*

**PW:** Ich würde auch sagen, dass die Chinesen erst im Jahr 2000 anfangen, mehr Wein zu trinken. In den letzten 15 Jahren sind dann auch viele Weinschulen entstanden. Die werden von jungen Leuten besucht, die weinbegeistert und auch wissbegierig sind. Der Wein & Spirits Education Trust aus England ist auf dem Feld sehr aktiv und hat jetzt überall in China Filialen. Ich gebe da auch manchmal kleine Seminare mit meinen aktuellen Weinen.

**enos:** *Wie war das denn 1985, wenn man mit einem völlig fremden Getränk aus einem anderen Kulturraum zu den Leuten kam? Reagierten die Menschen neugierig oder ablehnend? Immerhin hatte China damals ja erst seit einigen Jahren die Kulturrevolution überwunden.*

## DEUTSCHLAND HAT KEINE EXPORTFÄHIGE KÜCHE

**PW:** Es herrschten schon Neugier und Aufgeschlossenheit. Immerhin gab es damals bereits viele Geschäftsleute, die in der Welt herumreisten. Natürlich kamen dann Fragen vom Typ „Woraus ist das hergestellt?“, aber die habe ich in England auch gehört.

Das Wissen war einfach noch nicht da, besonders hinsichtlich der Frage, welcher Wein zu welchem Essen passt, das „wine & food pairing“, das wir damals besonders propagierten. Da liegt übrigens ganz allgemein ein Handicap für den deutschen Weinexport. Wir haben keine exportfähige Küche. Bei uns gibt's halt Würstchen und Sauerkraut, und da passt doch besser ein Bier.

Die Italiener haben ihre Nudelgerichte und die Pizza, die in Asien gut ankommen. Dazu passt Wein. Und Spanien hat in den letzten 15 Jahren mit Tapas auf den Markt gedrängt. Das gefällt auch, denn





es passt zu den chinesischen Gewohnheiten. Wenn man in China als Gruppe im Restaurant isst, dann kommen sechs oder sieben Gerichte gleichzeitig auf den Tisch und jeder nimmt sich davon, was er will. Nicht wie bei uns, wo jeder sein Tellerchen hat, das er dann beschützt.

**enos:** *Mussten Sie denn in China auch schon Unge-  
wöhnliches essen? Man hat ja früher viel über ge-  
bratene Hunde oder Gehirn von lebendig geköpften  
Affen gemunkelt.*

**PW:** Das habe ich nie geglaubt. In Taiwan hab ich es einmal erlebt, dass Menschen Schlangenblut tran-  
ken. Das aber auf der Straße, nie in der der Gast-  
ronomie. Da wird vielleicht mal gegarte Schlange  
serviert – nicht gerade mein Lieblingsgericht, aber  
als ich es mal probierte, schmeckte es eigentlich  
ganz gut. Hätte ich nicht gewusst, dass es Schlange  
ist ... In Japan gab es mal auf der Insel Kyūshū aus-  
schließlich Pferdefleisch. Inklusive Carpaccio von  
der Pferdeleber. Da hab' ich dann behauptet, ich sei





Vegetarier. Und eine Schüssel Reis bekommen. Was wir damals schon machten, war „wine & food pairing“ für restsüße Weine. Etwa halbtrockene Weine mit Leberpastete. Das habe ich auch noch gemacht, als ich mit den eigenen Weinen in China anfang.

*enos: Tranken die Menschen denn damals überhaupt Wein zum Essen?*





Wenn Trauben überhaupt zu Wein gekeltert wurden, geschah das meist in rudimentären Anlagen.

**PW:** Meistens wurde Wein solitär getrunken. Damals hat man ja – gut für die Vermarktungsmenge, aber nicht so sehr für den Genuss – noch sehr viel „gānbēi“ gemacht. Das heißt „auf ex austrinken“. Wenn man dabei nicht zu viel im Glas hat, ist das in Ordnung, aber sehr oft endete das in reinem Kampfrinken.

**enos:** Also ging es damals noch gar nicht primär um

*den Status oder den Genuss, sondern ausschließlich um den Rausch.*

**PW:** Ja. Ich erinnere mich, dass wir einmal Gäste ins White Swan Hotel in Guangzhou eingeladen hatten. Das war 1988 oder 1989. Und ich musste mit jedem Kunden ein eigenes „gānbēi“ absolvieren. Mit deutlich restsüßem französischem Rotwein. Wobei der zu dem scharfen Essen eigentlich gut passte. Ich weiß nicht, was mich geritten hat, auf jeden Fall





Ein Schluck Wein,  
pardon heißes Wasser  
gefällig?

war ich zwischendurch nur kurz auf dem Zimmer, habe mich einen Moment aufs Bett gesetzt und bin einfach rückwärts umgefallen. Morgens um vier war ich wieder wach, mit klarem Kopf. Meine Tasche mit Pass und Kamera hatte ich allerdings im Veranstaltungsraum stehen lassen. Ich wieder runter, aber der Veranstaltungsraum war inzwischen schon für den nächsten Tag umgebaut; auch das Personal hatte schon gewechselt. Was mir Sorgen machte, war, wie ich ein Ersatz-

dokument bekommen konnte, denn in Guangzhou gab es damals noch nicht mal ein Konsulat. Gott sei dank hatte jemand die Tasche an sich genommen, und ich bekam alles zurück.

*enos: Würden Sie denn sagen, den Chinesen geht es heute immer noch ums Kampftrinken? Oder mehr um Genuss?*

**PW:** Ohne Zweifel um den Genuss. Ich habe ja mit meinem besten Kunden in Peking gerade dieses



Jahr vier Veranstaltungen organisiert. Er nennt die „Peter's nights“ und lädt immer zehn, zwölf Privatkunden ein, alle reich, sehr reich, in der Mehrzahl Frauen zwischen 30 und 40.

Als ich anfang, mit ihm zu arbeiten, führte er mich einmal in einen Raum, klimatisiert, in dem ausschließlich deutsche Trockenbeerenauslesen lagerten. Weil, Egon Müller, J. J. Prüm ... Alles, was Geld kostet. Und erklärte mir seine Geschäftsphilosophie: „Peter! Important: women beautiful. More important: intelligent. And Peter! Most important: rich.“ Das ist seine Klientel, wobei er sein Geschäft in einer so charmanten Art führt, dass das eben fünf Mal die Woche funktioniert. Meist gibt es bei den Veranstaltungen keinen direkten Verkauf, aber er ruft seine Kunden oder besser die Kundinnen am nächsten Tag an, und dann werden Weine bestellt. Ich habe im Mai eine Veranstaltung mit ihm gemacht, auf der musste ich Weinkisten signieren. Das hatte ich vorher noch nie gemacht. Weinkisten! Die hatte der ins Restaurant bringen lassen und da direkt verkauft. Signierte Kisten. Damit die Echtheit garantiert war.

**enos:** Sind denn die restsüßen Weine immer noch so

*beliebt? Und gehen tanninbetonte, knochentrockene auch?*

**PW:** Da hat in den letzten Jahren eine enorme Veränderung stattgefunden. Bei mir ist der Absatz volumenmäßig zu 70 Prozent trocken, der Rest lieblich. Das ist aber regional unterschiedlich. In Shanghai, wo die Küche mit den Aromen etwas zurückhaltender ist, laufen die trockenen Weine besser, im Süden, wo man mehr würzt, gehen auch die restsüßen mit 15, 18 Gramm Restzucker. Insgesamt ist der chinesische Markt zu einer beachtlichen Größe geworden. Chinesen trinken derzeit immerhin 1,25 Liter pro Kopf und Jahr, insgesamt sind das nach der offiziellen Statistik 1,7, nach Euromonitor sogar zwei Milliarden Liter, also fast das Doppelte der deutschen Weinproduktion. Der offizielle Weinimport beläuft sich auf knapp 750 Millionen Liter, davon sind aber 180 Millionen Fasswein, der vermutlich als „chinesischer Wein“ gefüllt wird. Wie in Japan braucht der nämlich nicht unbedingt aus einheimischen Trauben gekeltert zu sein, sondern muss nur in China gefüllt werden.

**enos:** Herr Winter, wir danken Ihnen für das Gespräch.







# WENN DER VATER MIT DEM SOHNE...

■ *von Eckhard Supp*

Weingüter gibt es viele. Auch solche, in denen man sich rühmt, den Betrieb schon in der dritten, vierten oder auch in der zehnten Generation zu führen. Aber dass ein und dieselbe Anstellung in einer Kellerei über Generationen vom Vater auf den Sohn vererbt wird, kommt doch eher selten vor. Zumal dann, wenn diese Kellerei in der Champagne beheimatet ist und inzwischen seit fast zwei Jahrzehnten zur Wiesbadener Henkell-Gruppe gehört. Und wenn sie seit langem als einer der besten Erzeuger der Region gilt. Eckhard Supp fuhr nach Épernay und ließ sich von Nicolas Jaeger, „Chef de cave“, d. h. Kellermeister des Champagnerhauses Alfred Gratien, die ungewöhnliche Geschichte seiner Familie erzählen.





Wir schreiben das Jahr 1864. In Saumur, der alten Hugenotenstadt in der Grafschaft Anjou an der unteren Loire, erwirbt der 23-jährige Alfred Gratién Tuffsteinhöhlen eines stillgelegten Steinbruchs, zu denen auch 20 Hektar Reben gehören. Er will sich hier der Produktion von Schaumweinen widmen. Es ist die Hochzeit der

Prickler aus dem Loiretal, die noch einige Jahrzehnte lang weit größere Verbreitung genießen sollen als die aus den nördlicher gelegenen Hügeln zwischen Reims und Épernay, aus der Champagne.

Als ahnte er aber schon jetzt, dass diese Herrlichkeit an der Loire ein Ende finden könne, gründet Gratién im selben Jahr auch am Südhang der Montagne de Reims, im Städtchen Épernay,





Nicolas Jaeger ist bescheiden, was Veränderungen angeht, die er selbst in der Kellerarbeit angeregt hat. Sein großer Stolz ist das Lagersystem für die Barriquefässer, das die Kellerarbeit erheblich erleichtert. Champagnerhäuser, die ihre Weine ausnahmslos im Holzfass ausbauen, sind heutzutage eher eine Seltenheit.

einen Kellermeister ein. Sein Name: Gaston Jaeger. „Mein Urgroßvater“, erklärt Nicolas Jaeger, dessen maschinengewehrartiges Stakkato auch von einer schweren Erkältung nicht zu bremsen ist – der Kontrast zum leicht verträumten Ambiente der Wirtschaftsgebäude im Stil des beginnenden 20. Jahrhunderts könnte größer nicht sein.

Bei den Familiendaten wird Jaeger nicht nur einmal unsicher. „Mein Großvater war 14, als er 1928 bei Gratién anfing“, versucht er sich in Geschichte, nur um wenig später von einer Mitarbeiterin korrigiert zu werden. 13 Jahre alt war Charles Jaeger und trat 1929 in die Kellerei ein, präzisiert sie, wo sein Vater Gaston 24 Jahre zuvor als gerade mal 16-Jähriger eingestellt worden war. Charles’

Sohn Jean-Pierre wiederum übernahm 1964, ebenfalls sehr jung, und Nicolas wurde als 18-Jähriger, kaum mit der Schule fertig, gefragt, ob er nicht an der Seite seines Vaters arbeiten wolle.

Das war 1990, die Kellereien Gratién und Gratién-Meyer bereits seit mehr als 50 Jahren im Besitz der Familie Seydoux.

„Eric, glaube ich“, so wieder Nicolas Jaeger, hieß der neue Besitzer, der eine Tochter von Meyer geheiratet hatte und für den Namenswechsel sorgte, wobei der Besitz durch die Hochzeit sozusagen in der Familie blieb.

**S**tichwort Familie. War vielleicht die Tatsache dieser familiären Erbfolge auch der Grund für die Familienfolge in der Position des Kellermeisters? Und wenn ja, wie musste man sich diesen Übergang jeweils vorstellen? Wurde da schon eine den Anspruch begründende Urkunde in die Wiege gelegt? Oder pochte vielleicht der jeweilige Kellermeister schon bei Amtsantritt darauf, dass später einmal sein Sohn den Posten übernehmen müsse?

Und ist das vielleicht auch schon für die kommende Generation so festgelegt?

„Nein, nein“, winkt Jaeger ab,

„auch wenn ich mir das vielleicht wünschen würde. Aber natürlich würde ich meine Tochter nie dazu zwingen. So wie ich nicht dazu gezwungen wurde, den Job anzunehmen. Und schließlich hat sie derzeit einen anderen

eine kleine Kellerei. Beiden Betrieben gibt er seinen Namen. Wenige Jahre später lernt Gratién den Elsässer Winzersohn Jean-Albert Meyer kennen, den er in die Firma aufnimmt und dem seine Witwe nach dem frühen Tod des Gründers 1886 die Leitung der beiden Kellereien überträgt.

Für die kleine Champagnerkellerei stellt Meyer 1905, jetzt bereits Eigner der beiden Betriebe,

## 1905 WURDE DER ERSTE JAEGER ALS KELLERMEISTER EINGESTELLT



Traditionen werden bei Alfred Gratien großgeschrieben. Nicht nur die Gebäude der Kellerei sehen immer noch so aus wie in den 1920er Jahren, auch der Kellermeister trägt immer noch denselben Namen.



**„Für mich lag es auf der Hand,  
das Angebot anzunehmen. Ich  
zögerte keine Sekunde.“**

Berufsweg eingeschlagen; und mein Sohn ist noch viel zu jung. Allerdings lag es für mich auf der Hand, das Angebot anzunehmen, und obwohl ich wirklich überrascht war, musste ich auch nicht eine Sekunde zögern. Mein Vater besaß ja selbst einen kleinen Weinberg, und bei uns zu Hause war von nichts anderem die Rede. Auch mein Bruder ist als Önologe in einem der großen Champagnerhäuser gelandet.“ Dass nicht er selbst in Diensten der Krugs, Taittingers oder Bollingers arbeitet, schiebt Nicolas Jaeger einzig auf die Tatsache, dass er der ältere der beiden Brüder war, zuerst ihm also die Nachfol-





ge des Vaters angetragen wurde. Das alles erklärt aber immer noch nicht die außergewöhnliche Sukzession im Keller des Hauses Gratien. Wollten die Seydoux vielleicht innerhalb ihrer eigenen Familientradition eine zweite etablieren? Dagegen spräche, dass die Epoche der Jaegers ja bereits deutlich länger dauert als die der Seydoux. Nicolas ist sich nicht sicher: „Vielleicht hat ja der jeweilige Kellerchef bei der Direktion immer dann, wenn ein Sohn Arbeit suchte, um dessen Einstellung ersucht.“ Aber warum dann wurde dem Wunsch auch immer stattgegeben? Warum nicht auf dem Arbeitsmarkt ein gelernter Önologe gesucht? Es war wohl eher die im Hau-

se Seydoux herrschende Überzeugung, dass die Arbeit eines Kellermeisters in der Champagne weniger von theoretischen Kenntnissen als vielmehr von praktischen Erfahrungen bestimmt ist, die letztlich für diese Art der „Erbfolge“ verantwortlich war. Und da spielte es auch keine Rolle, dass die Vorfahren Jaegers genauso wenig wie er selbst eine önologische Ausbildung genossen hatten – in anderen Champagnerhäusern undenkbar.

**N**icolas Jaeger bezog sein Wissen aus zwei Quellen. Da war zum einen der Vater, dem er in der tagtäglichen Arbeit Handgriff um Handgriff

abschauen konnte – von „mimétisme“, Nachahmung, spricht der Sohn selbst vornehm. Der es ihm aber auch erlaubte, seine „Dummheiten zu machen“. Und dann war da die Eignerfamilie Seydoux, die den jungen Angestellten vor allem in der Kunst des Degustierens unterwies. „In dieser Hinsicht hatte ich wesentlich mehr Glück als mein Vater, der von Großvater praktisch keine Hilfe bekommen hatte. Zu deren Zeit wurde nicht viel geredet. Alle notwendigen Informationen musste sich Vater selbst zusammenklauben.“ Es war eine Zeit des Krieges und damit wohl auch eine Zeit der persönlichen Härte, der Vater Jean-Pierre bei seinen Anfängen Tribut zollen musste.





**Zu 100 Prozent wurden die Rezepte  
der Vätergenerationen weitergeführt**

Der „mimétisme“ hatte den für die Eigner der Kellerei immensen Vorteil, dass sich der Stil der Weine über die Jahrzehnte nicht oder nur unwesentlich änderte. Kleinere Abweichungen vom Gewohnten betrafen allenfalls einzelne Ar-





Einst lag der Firmensitz von Alfred Gratien am Ortsrand von Épernay, heute ist die Stadt an der Kellerei „vorbeigewachsen“.

beitsschritte, nicht die Grundlagen des Vinifizierens selbst. „Ja, zu 100 Prozent“, bestätigt Nicolas Jaeger auf Nachfrage. „Zu 100 Prozent wurden die Rezepte der Vätergenerationen jeweils weitergeführt.“ Und das betraf vor allem den Ausbau der Grundweine im kleinen Fass, den

ja bei weitem nicht alle Champagnerkellereien praktizieren oder praktizierten. „Ich selbst habe nur einige größere Fuder zum Experimentieren gekauft und Versuche mit der vom Sherry bekannten Fassreife im Solera-System gemacht“. Jaeger möchte diese Einstellung

der Seydoux allerdings nicht auf diese „technischen“ Aspekte beschränkt sehen. „Da ist ein großer Anteil ‚humanité‘, Menschlichkeit, im Spiel“, meint er. Eine Menschlichkeit, die sich auch manifestierte, als er seine Frau Delphine kennenlernte, die als Aushilfe in der Kellerei arbeite-



te. Nach vollzogener Hochzeit bekam Delphine nämlich ebenfalls das Angebot einer Festanstellung. „Ich denke, die Seydoux waren Leute, die fest an die Institution der Ehe glaubten. Ich selbst habe das mit der Anstellung meiner Frau erst als Letzter erfahren, mein Vater wusste vor mir Bescheid. Der musste dann ja als ‚Chef de cave‘ praktisch seine eigene Schwiegertochter einstellen.“

**T**atsächlich war die Idee des Familienbetriebs innerhalb des Familienbetriebs auch eine perfekt gelungene Marketingoperation. Nicht umsonst ist noch heute im Internetauftritt der Kellerei fast die Hälfte der Vorstellung der Firma der Familie Jaeger gewidmet. Und Nicolas ist unüberhörbar stolz, dass auch „auf dem Rückenetikett vermerkt ist, dass ich den Keller schon in der vierten Generation führe. Was natürlich auch eine große Verantwortung mit sich bringt. Mist darf ich keinen bauen.“ Nicht wenige Besucher sind überrascht, wenn sie erfahren, dass Jaeger gar nicht Eigentümer des Betriebs ist. Immerhin ist er ja im Besitz der Schlüssel, und er selbst fühlt sich im Betrieb durchaus „zu Hause“. Was nicht

verhindert, dass „ich manchmal vergesse, wo bestimmte Flaschen lagern. Meinem Vater und Großvater passierte das übrigens auch. Zum Glück! Denn sonst hätten wir heute keine Vinothek mit alten Champagner-Jahrgängen“, lacht er.

Die Wahrheit überrascht noch mehr, seitdem die Kellerei Alfred Gratien nicht mehr der Familie Seydoux, sondern der Wiesbader Sektkellerei Henkell gehört. Die hat den Betrieb nämlich schon 2001 übernommen – heute gehört auch der spanische Cava-Erzeuger Freixenet zum Henkell-Imperium –, dort aber an den bewährten Traditionen festgehalten.

Dazu gehörte vor allem, dass man sich in Wiesbaden entschied, die Jaegers wie gewohnt weiterarbeiten zu lassen. Ohne Önologen und „nur“ mit der gesammelten Familienerfahrung von Vater und Sohn. Auch die drastische Erhöhung der Produktionsmengen – vor 2001 waren es 100.000 Flaschen, von denen gerade mal eine Palette in Deutschland landete, inzwischen sind es etwa 300.000 – änderte daran nichts. „Vor allem hat man uns erlaubt, unsere Weine weiterhin im kleinen Holzfass zu vinifizieren. Und das kostet Geld! Es reicht, an die ‚part des anges‘, den Anteil der Engel, zu denken“, wie die Franzosen die Flüssigkeitsverluste durch Verdunstung bezeichnen.

**In Wiesbaden entschied  
man sich, die Jaegers  
wie gewohnt weiterar-  
beiten zu lassen**



Natürlich war die Übernahme durch deutsche Besitzer für viele in der Champagne ein Schock, „vor allem für meinen Vater“, erinnert sich Jaeger. Und natürlich kam auch mal jemand aus Wiesbaden vorbei, der meinte, man müsse jetzt erst einmal eine „To-do“-Liste, ein „Pflichtenheft“ erarbeiten. Der Vater antwortete

freundlich, klar könne man das machen, und der Wiesbadener ward nie wieder gesehen.

„Aber insgesamt fühle ich mich heute genauso pudelwohl, wie früher bei den Seydoux“, fasst Nicolas Jaeger zusammen. „Ich kann in Wiesbaden an den wichtigen Verkostungen teilnehmen, und vor allem die Entscheidung,

mehr Geld in gute Traubenqualitäten zu investieren, hilft mir sehr, denn Gratien besitzt ja selbst nur zwei Hektar eigener Weinberge.“ Spricht's und verabschiedet sich, um die nächste Gruppe Besucher zu empfangen. Kunden aus Belgien. Ob auch die noch glauben, er sei hier Herr im Hause?





## SHUTDOWN

Die vorübergehende Schließung zahlreicher Regierungsbehörden im Zuge der Haushaltsstreitigkeiten zwischen dem US-Präsidenten und seinen demokratischen Widersachern könnte für Weinbau und Weinhandel des Landes große Verluste zur Folge haben. Wie die Weinhandelsplattform wine-searcher.com schreibt, könnte sich der wirtschaftliche Schaden der Auseinandersetzungen für die Branche schon Ende Januar auf knapp 6 Milliarden Dollar belaufen haben. Die größten Auswirkungen dürfte dabei die Tatsache haben, dass das „Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau“ die Freigabe sämtlicher Etiketten für neu auf den Markt kommende Weine eingestellt oder zumindest drastisch verzögert hat. Berücksichtigt man, dass die Behörde im vergangenen Jahr allein 192.000 Etiketten auf

ihre Gesetzeskonformität überprüfen und für die Verwendung freigeben musste, wird klar, dass amerikanische und importierte Weine demnächst „auf Halde“ liegen könnten. Das beträfe vor allem saisonale Produkte, bei denen das Verstreichen des richtigen Vermarktungszeitpunkts die komplette Unverkäuflichkeit der Ware bedeuten kann. Dazu gehören vor allem Roséweine. Auch der Weinexport wäre betroffen, was die Verluste, die aufgrund der Zollstreitigkeiten zwischen den USA und China bereits jetzt auf etwa 15 Prozent geschätzt werden, noch gravierender ausfallen ließe.

## BILLIONEN- VERLUSTE

Es ist eine der viel diskutierten Fragen der Weinwelt: Wie hoch sind die Verluste, die Jahr für Jahr durch Weinfälschungen entstehen? Bereits in

der letzten Ausgabe von enos hatten wir auf die sehr unterschiedlichen Schätzungen über die Dimension dieses Phänomens berichtet. Die rechtspopulistische Online-Publikation Epoch Times, die auch in deutscher Sprache erscheint, hat jetzt Zahlen der Juraprofessorin Anqi Shen von der Northumbria University im nordenglischen Newcastle upon Tyne wiedergegeben, die glaubt, der Schaden für die Weinbranche könne bis 2022 auf die gigantische Zahl von 3,1 Billionen US-Dollar anwachsen.

Das klingt tatsächlich alarmierend, aber sehr überzeugend sind diese Angaben nicht. Geht man davon aus, dass in der Regel flaschengefüllte Weine gefälscht werden und dass deren Gesamtmenge seit Jahren mehr oder weniger stabil bei 18 Milliarden Stück liegt, ergäbe das einen Schaden von mehr als 170 Dollar für jede einzelne der 18 Milliarden weltweit gefüllten Weinflaschen. Fake News bei den lautesten Fake-News-Schreibern? Nun ja, vielleicht soll das Ganze ja auch nur Stimmung für die im selben Artikel wenige Zeilen später als einzig wirksamer Schutz gegen solche Fälschungen beworbene „Smart Trade Mark“-Technologie machen, die derzeit in Aus-

tralien getestet wird. Sie besteht hauptsächlich aus einem Online-Register angemeldeter – und zahlender – Weingüter, in dem der Werdegang ihrer Weine nachverfolgt werden kann. Auf diese Weise sollen Händler und Verbraucher die Echtheit dieser Weine überprüfen.

## US-JUGEND TRINKT WENIGER

Die Tendenz ist schon seit einiger Zeit erkennbar: Amerikas Jugend trinkt immer weniger Wein. Das deutet auch die jüngst veröffentlichte Studie „Wine Intelligence US Landscapes 2019“ an, der zufolge Wein und alkoholische Getränke ganz allgemein bei 21- bis 35-jährigen US-Amerikanern deutlich weniger beliebt sind als etwa bei den über 55-jährigen. Danach sank die Zahl der Menschen, die mindestens einmal im Monat trinken, allein zwischen 2015 und 2018 von 88 auf nur noch 84 Millionen. Die Internet-Publikation thedrinksbusiness.com, die diese Zahlen kürzlich veröffentlichte, schätzt, dass die Weinindustrie trotz aller in der Vergangenheit unternommenen Versuche, auch das jüngere Publikum zu erreichen, um sich künftige Verbraucherschichten zu sichern, mit Sorge auf die Zukunft schaut.



Foto: Eckhard Supp





Das älteste Weinhaus der Champagne: Ay 1584

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





Die Weinberge der südaustralischen Anbauggebiete – hier der berühmte Hill of Grace der Henschke Winery – geraten zunehmend ins Visier chinesischer Investoren.





## FRAUENPOWER

Australiens Weinwirtschaft ist um ihre Frauenquote besorgt. Obwohl etwa 50 Prozent der Absolventen von Studiengängen in Önologie und Weinbau weiblich sind, stellen Frauen nur zehn Prozent der Führungskräfte in der Branche. Die Winemakers' Federation of Australia (WFA) hat deshalb jetzt eine Charta und einen Aktionsplan („Diversity and Gender Equality Charter and Action Plan“) verabschiedet, mit deren Hilfe die Rolle der Frauen gestärkt werden soll. Mit diesem Aktionsplan soll sowohl die Weinindustrie dazu gebracht werden, mehr Frauen in verantwortliche Positionen zu befördern, die WFA appelliert aber auch an die Frauen selbst, sich häufiger und intensiver für solche verantwortlichen Positionen zu bewerben. Dass sich die Charta eher in Absichtserklärungen ergeht („Wir behandeln jeden mit Respekt; das umfasst Angestellte, zukünftige Angestellte, Vertragspartner, Berater, Lieferanten und Kunden. Wir behandeln sie gerecht und gleich, unbeschadet ihres Geschlechts, Alters“ etc. etc.), erscheint noch verständlich. Eher unverständlich ist die Tatsache, dass sich auch der Aktionsplan über weite Strecken als simp-

le Bitte an die Protagonisten der Branche liest, sich doch gemäß den Prinzipien der Charta zu verhalten.

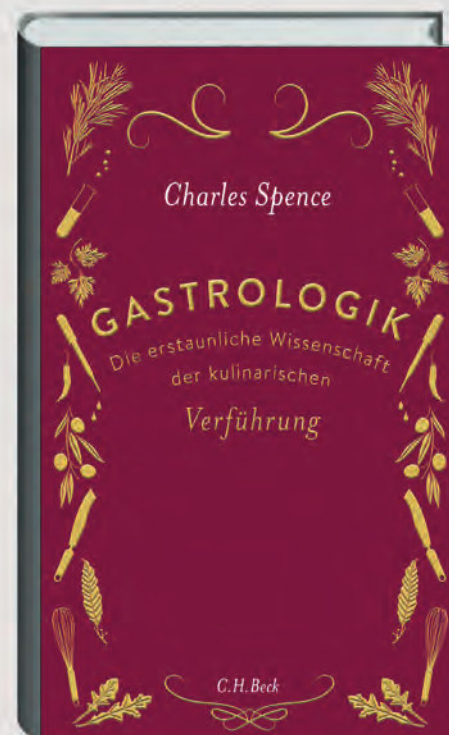
## BAROSSA WIRD CHINESISCH

Nach der Welle von Weingutsübernahmen im Bordelais durch chinesische Investoren scheint es die Milliardäre aus dem Reich der Mitte jetzt nach Australien zu ziehen. Wie der australische TV-Sender ABC unter Berufung auf den Chef des lokalen Weinbauverbands berichtet, sollen bereits zwischen fünf und zehn Prozent der Betriebe und Rebflächen im Barossa Valley Chinesen gehören. Einer der bekanntesten Namen in chinesischem Besitz ist Chateau Yaldara. Während man sich noch gerne erzählt, vor fünf Jahren habe sich der Wunsch chinesischer Käufer lediglich in einem knappen „Ich möchte Penfolds kaufen“ geäußert, hat sich das Interesse inzwischen diversifiziert. Auch im McLaren Valley, in Yarra, in Coonawarra und im westaustralischen Margaret River sind Kaufinteressenten aus Peking und Shanghai unterwegs. Die Maklerfirma Langley & Co. gibt an, dass inzwischen 50 Prozent aller Kaufinteressenten aus der Volksrepublik kommen.



237 S., 157 Abb. Halbin. € 22,- ISBN 978-3-406-72624-8

Peter Peter ergründet hier die über Jahrhunderte unangefochtene Spitzenstellung der französischen Küche. Sein opulent illustriertes und mit 30 Originalrezepten gespicktes Buch macht Appetit, die ganze Finesse und Vielfalt dieses kulinarischen Paradieses zu entdecken.



352 S., 55 Abb. Geb. € 24,95 ISBN 978-3-406-72036-9

Wie wird ein Essen zu einem unvergesslichen Erlebnis? Kann man Formen schmecken? Weshalb isst man von roten Tellern weniger als von weißen? Charles Spence geht diesen und vielen weiteren Fragen kenntnisreich und humorvoll auf den Grund.

**C.H.BECK**  
WWW.CHBECK.DE



## Weißer Musik

**De Morgenzon** (Stellenbosch) – Chenin blanc Old Vines 2005, Chenin blanc Reserve 2017, Chenin blanc The Divas 2017  
**The Sadie Family Wines** (Malmesbury) – Palladius 2016, Palladius 2014

**Springfield Estate** (Robertson) – Chardonnay méthode ancienne 2016, Chardonnay wild yeast 2017

**Boekenhoutskloof Wines** (Franschhoek) – Semillon 2005

**Ken Forrester Wines** (Stellenbosch) – Chenin blanc FMC 2017

**Leopard's Leap Wines** (Franschhoek) –

Chenin blanc Culinary Collection 2016

**Mulderbosch Vineyards** (Stellenbosch) –

Chenin blanc Steen op Hout 2017

**De Krans Estate** (Calitzdorp) – Kluisenaar Le Sueur 2017

**Longridge Wine Estate** (Stellenbosch) –

Chenin blanc Ou Steen Enkel Wingerd 2016

**Muratie Wine Farm** (Koelenhof) – Laurens Campher 2017



Fotos: Eckhard Supp



## Chenin macht Musik



**I**m Jahr 1998 organisierte der südafrikanische Exportverband WOSA erstmals nach dem Ende des Apartheid-Regimes eine umfassende Verkostung für die deutsche Weinfachpresse. Während sich die Roten damals bereits auf recht gutem Niveau zeigten, schaudert es manchen der seinerzeit Anwesenden noch heute, wenn er an die Qualität der präsentierten Weißweine zurückdenkt.

Das Bild hat sich gewandelt – und zwar nachhaltig. Die vor einigen Monaten in Kapstadts Convention Centre organisierte Weinmesse „Cape Wine“ bot enos Gelegenheit, insgesamt mehr als 300 Weine, darunter 99 weiße zu verkosten. Das Fazit: Weltklasse!

Das betrifft vor allem die Weißen aus Chenin blanc, die reinsortig oder im Verschnitt mit anderen Rebsorten gleich sieben der zehn Besten stellten. Das war nach der Entwicklung der letzten Jahre zwar keine wirkliche Überraschung, zeigte aber erneut, dass es sich lohnt, auf Weine mit USP, mit einem echten Alleinstellungsmerkmal zu setzen. Dabei klingen dem langjährigen Beobachter des südafrikanischen Weinbaus noch immer die düsteren Prognosen einiger Weinmacher aus den ersten Jahren des neuen Jahrtausends in den Ohren, die meinten, sämtlichen Chenin blanc lieber heute als morgen roden zu müssen.

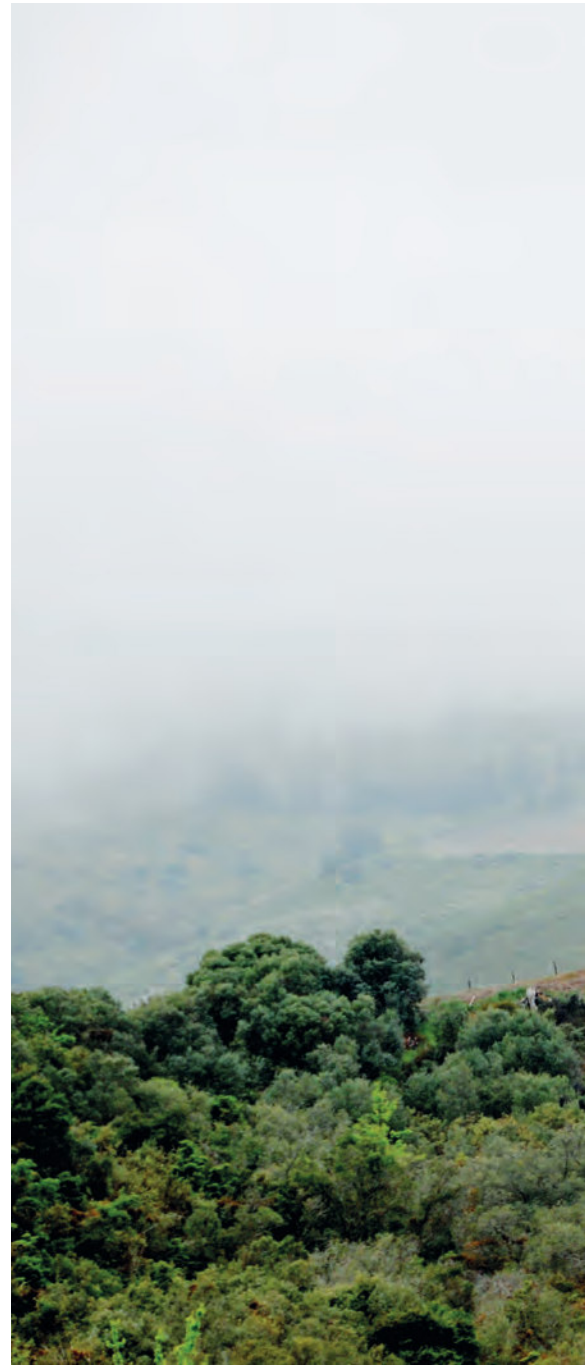
Diese Alleinstellung machte in unseren Verkostungen auch den Unterschied zu den internationalen Weißweinsorten wie Chardonnay, Sauvignon blanc oder Viognier, die in Südafrika zwar sehr gute, aber eben nur selten wirklich große, einzigartige Gewächse hervorbringen. Eine Einzigartigkeit, wie sie allen voran der Chenin blanc Old Vines 2005 von De Morgenzon zeigte – einer der besten Weißweine, die wir in den letzten Jahren verkosten konnten, von einer erstaunlichen aromatischen Vielschichtigkeit.

Leider haben noch lange nicht alle Erzeuger vom Kap die Bedeutung von Weinen mit einem solchen, klaren Produktprofil verstanden. Noch immer findet man viel Verzettelung: hier noch eine vierte oder fünfte Chenin-Variante, dort noch ein neuer Chardonnay oder Sauvignon oder gleich eine Sorte, von der gar nicht klar ist, ob sie am Kap wirklich große Weine hervorbringen kann. Einige Jahre wird es wohl noch dauern, bis Südafrika auch diese Herausforderung angenommen und damit auch die Grundlagen für einen stabilen Weinexport gelegt hat.



## Rotes Potpourri am Kap

**D**ass Südafrikas Weinbau das Potenzial für großartige Rotweine hat, ist seit Langem bekannt. Was die Erzeuger von Stellenbosch und Paarl, aus dem Swartland und sogar der Kleinen Karoo bei der jüngsten Kapstädter Weinmesse „Cape Wine“ der staunenden internationalen Fachwelt präsentierten, verschlug dann aber doch mehr als einem Besucher die Sprache: Dass wir in einem einzigen Verkostungszyklus gleich eine Handvoll Gewächse als „Traumweine“ bewerten konnten, hatten wir zuvor noch nicht erlebt. Unter den besten Weinen waren – auch das auffällig – praktisch alle in Südafrika kultivierten Spitzenrebsorten vertreten: die Bordeaux-Familie, Syrah und die Rhône-Sorten und sogar der einheimische Pinotage. Überraschend war vor allem die Qualität der Roten aus Cabernet franc, einer Sorte, die sich am Kap steigender Popularität erfreut und immer öfter auch reinsortig gekeltet wird. Wer seit Längerem südafrikanische Weine verkostet, konnte notieren, dass einige der Namen, die in den letzten Jahren Verkostungsgewinner waren, zwar immer noch hervorragend waren, aber nicht mehr unangefochten an der Spitze einkamen. Das lag nicht etwa daran, dass sie schlechter geworden wären, sondern daran, dass andere nicht nur auf-, sondern sie auch überholt haben. Unter denen, die wir in der Vergangenheit noch nicht in dieser Stärke „auf dem Schirm“ hatten oder die in unserer letzten Verkostung fehlten, waren zum Beispiel Weine von Keermont, Hartenberg, Muratie, Beaumont, De Morgenzon, Capaia und Mullineux. Betrachtet man das aktuelle Preisniveau südafrikanischer Weine – zumindest das im Lande selbst, die Aufschläge des europäischen Handels sind ein anderes Thema –, kann man nicht umhin, festzustellen, dass wohl kaum eine Weinbaunation der Welt derzeit so viel Wein für so wenig Geld bietet.





## Die 25 Besten des Potpourris

**Hartenberg Estate** (Koelenhof) – The Megan 2014, The Mackenzie 2015

**Muratie Wine Farm** (Koelenhof) – Syrah Ronnie Melck Family Selection 2015, Cabernet Sauvignon Martin Melck Family Selection 2015

**Jordan Winery** (Stellenbosch) – Sophia 2013, Cobblers Hill Reserve 2015

**Kanonkop Wine Estate** (Elsenburg) – Pinotage 2006, Paul Sauer 2015, Paul Sauer 2009

**Mulderbosch Vineyards** (Stellenbosch) – Cabernet franc 2015

**Capaia Wines** (Philadelphia) – Capaia One 2013

**Keermont Vineyards** (Stellenbosch) – Syrah Steepslope 2015,

Estate Reserve 2013

**Mullineux Family Wines** (Riebeek Kasteel) – Syrah Iron 2016

**Boekenhoutskloof Wines** (Franschhoek) – Cabernet Sauvignon 2016

**Klein Constantia** (Constantia) – Anwilka 2014

**Stark-Condé** (Stellenbosch) – Syrah Three Pines 2016

**De Toren Private Cellar** (Vlottenburg) – Shiraz The Black Lion 2016

**Beaumont Wines** (Bot River) – Vitruvian Eight Barrels 2014

**De Morgenzon** (Stellenbosch) – Syrah Reserve 2015

**Reyneke Wines** (Stellenbosch) – Reyneke Reserve red 2015, Cornerstone 2015

**Glenelly Estate** (Stellenbosch) – Lady May 2012



Foto: Eckhard Supp





## Die Top 5 der Sauvignons 2017

Probst (Markt Nordheim) – Markt Nordheimer Hohenkottenheim S QbA tr.

Wageck-Pfaffmann (Bissersheim) – Bissersheimer QbA tr.

Schlossgut Ebringen (Ebringen) – Ebringer Klämle QbA tr.

Schlossgut Ebringen (Ebringen) – Baden S QbA tr.

Braunewell (Essenheim) – Rheinhessen Réserve QbA tr.



Fotos: Eckhard Supp



## Weinweiß ... Vielfalt



**B**ereits zum siebten Mal organisierten wir Anfang dieses Jahres unsere enos-Challenges – wie gewohnt für deutsche Rieslinge, Silvaner und Spätburgunder. Etwas war in diesem Jahr allerdings anders als in den Vorjahren: Wir verkosteten auch Weißburgunder und Sauvignon blanc.

Gründe für diesen Schritt, über den wir bereits seit einiger Zeit mit betroffenen Winzern und einigen unserer Leser diskutiert hatten, gab es viele.

Beim Sauvignon blanc wollten wir der Tatsache Rechnung tragen, dass er seit einiger Zeit zu den populärsten Weißweinsorten gehört, und die mit ihm bestockte Rebfläche in Deutschland innerhalb eines Jahrzehnts von 400 auf über 1.000 Hektar angewachsen ist.

Was den Weißburgunder betrifft, der hierzulande mit über 4.000 Hektar Rebfläche zu den traditionell kultivierten Sorten gehört, glauben wir, dass er mit seiner Kombination aus Finesse und Kraft eine der interessantesten Rebsorten Mitteleuropas ist – auch wenn der eine oder andere Winzer seinen Anbau zu kompliziert findet und Chardonnay oder den kräftigen Grauburgunder alias Ruländer vorzieht.

Noch war die Zahl der Einsendungen von Weinen beider Sorten überschaubar, aber wir würden uns natürlich freuen, wenn die hervorragenden Resultate in beiden Gruppen im kommenden Jahr noch mehr Winzer dazu motivieren würden, ihre Weine bei unserem Wettbewerb anzustellen.

### Die Top 5 der Weißburgunder 2017

**Müller-Catoir** (Neustadt-Haardt) – Haardter Herzog QbA tr.

**Glaser-Himmelstoß** (Nordheim) – Nordheimer QbA tr.

**Knab** (Endingen) – Endinger Engelsberg Wihlbach \*\*\* QbA tr.

**Trockene Schmitts** (Randersacker) – Randersackerer Pfülsen  
Konsequent Spätlese tr.

**Meintzinger** (Frickenhäuser) – Frickenhäuser Kapellenberg  
SÜD-SÜD QbA tr.

– ex aequo –

**Jürgen Ellwanger** (Winterbach) – Winterbacher Hungerberg Großes Gewächs

– ex aequo –

**Wageck-Pfaffmann** (Bissersheim) – Großkarlbacher QbA tr.



## Blind ist Trumpf

**M**an konnte den Gästen die Überraschung nach einer kleinen „Schrecksekunde“ am Mienenspiel ablesen. Zum wiederholten Mal hatte ich im Rahmen von Weinabenden ein oder zwei „Piraten“-Weine verdeckt aus der Karaffe ausgeschenkt. Weine, die so gar nicht zum Thema des Abends passen wollten. Zweck der Übung war kein wie auch immer geartetes Weinratespiel. Vielmehr wollte ich sicherstellen, dass die Weine absolut vorurteilslos, ohne Kenntnis von Herkunft, Sorte oder Erzeuger genossen wurden. Und das gelang perfekt: Obwohl alle die Weine in höchsten Tönen lobten, hatte niemand eine Idee, um was es sich handeln könnte. Es waren Silvaner, Sieger unserer enos-Challenges.

Hätte ich die Etiketten vorher gezeigt – mit ziemlicher Sicherheit wäre das Urteil über die Weine weniger enthusiastisch ausgefallen. Grund dafür ist das leider immer noch geringe Prestige, das die Sorte im Vergleich zu Riesling, Chardonnay, Grünem Veltliner oder Sauvignon blanc genießt. Leider, denn Silvaner aus Franken oder Rheinhessen haben sich in den letzten Jahrzehnten in qualitativer Hinsicht ihren verdienten Platz an der Spitze des deutschen Weinangebots erkämpft. Insbesondere bei den Weinen des Jahrgangs 2016 kamen wir in unserer Bewertung der Note „Traumwein“, die wir sonst nur sehr selten vergeben, verdächtig nahe.

### Die Top 10 der Silvaner 2017

**Trockene Schmitts** (Randersacker) – Randersackerer Sonnenstuhl Konsequent Spätlese tr.

**Michel-Pfannebecker** (Flomborn) – Flomborner Feuerberg Alte Reben Selection Rheinhessen QbA tr.

**Trockene Schmitts** (Randersacker) – Randersackerer Sonnenstuhl Sylvaner Konsequent Alte Reben Spätlese tr.

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorf Am Lumpen Silvaner Großes Gewächs

Bürgerspital zum Heiligen Geist (Würzburg) – Würzburger Innere Leiste QbA tr., Würzburger Pfaffenberg QbA tr.

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Lump S QbA tr.  
Meintzinger (Frickenhäuser) – Würzburger Stein SÜD-SÜD Spätlese tr.

Dr. Heyden (Oppenheim) Rheinhessen Alte Reben QbA tr.

Juliuspital (Würzburg) – Würzburger QbA tr.







## Die Top 5 der Silvaner 2016

**Meintzinger** (Frickenhäuser) – Frickenhäuser Kapellenberg  
Novemberlese QbA tr.

**Alexander Flick** (Bechtolsheim) – Siefersheimer Goldenes  
Horn QbA tr.

**Hans Wüsching** (Iphofen) – Iphöfer Julius-Echter-Berg  
Großes Gewächs

**Brügel** (Castell) – Greuther Bastel Pur QbA tr.

**Juliusspital** (Würzburg) – Würzburger Stein Großes Gewächs  
– ex aequo –

**Stefan Bardorf** (Randersacker) Randersackerer Marsberg  
Alte Reben Pur Spätlese tr.



Fotos: Eckhard Supp







# HAMBURGER LIEBE

mit Boris Kasprik

**D**ass sich der Lebenslauf des gebürtigen Hamburgers Boris Kasprik wie eine lange Liste von Stationen in Michelin-besternten Restaurants liest, ist für einen Spitzenkoch heutzutage wohl nichts Außergewöhnliches. Obwohl die Liste in diesem Fall wirklich beeindruckend ist: ein Drei-Sterne-Haus im belgischen Brügge, drei Sterne in Düsseldorf, ein Stern in Paris, drei Sterne in Tokio, zwei dann wieder in der Heimatstadt – und auch in seinem „Petit Amour“, das Kasprik schließlich 2015 im Szenestadtteil Ottensen eröffnet, erkocht er sich in kürzester Zeit einen „eigenen“ Michelin-Stern. Eine Leistung, die man kaum hinter dem schelmisch-jugendlichen Lächeln vermutet, das man eher in eine Studenten-Wohngemeinschaft denn in ein Sternrestaurant „stecken“ würde.

Da ist die Tatsache, dass Kasprik in seiner „kleinen Liebe“ exklusiv den Riesling einer Parzelle im pfälzischen Mußbach führt – einen Wein, den kein Geringerer als Steffen Christmann, Präsident des Verbands Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter, für ihn keltert und abfüllt –, schon außergewöhnlicher. Kunde war der Hamburger schon zuvor dort gewesen, und nach dem Schritt in die Selbständigkeit fragte der VDP-Präsident bei ihm an, ob man nicht gemeinsam eine Weinveranstaltung organisieren könne. Kasprik greift zu, sichert sich die Veranstaltung und gleich auch noch eine Exklusivität für die besten Trauben der Parzelle und serviert mit dem Gründungsjahrgang seines Restaurants den ersten Christmann-Mußbach.

Der Wein, an dem er vor allem das Stahlige liebt, passt für Kasprik perfekt zum Konzept seiner Me-

nüs, die er immer von einem Gericht mit salziger Frische eröffnen lässt. Das „Medaillon vom bretonischen Hummer mit Staudenselleriesud und Sorbet vom grünen Apfel“ ist der ideale Partner für die Kombination der beiden Geschmackswelten, die der Koch entwickelt, kaum hat der die Zusage für den Wein. Es ist ein Gericht, das auch ganz allgemein den kulinarischen Vorstellungen Kaspriks entspricht. Er lässt die Qualität der Zutaten für sich sprechen, seine Gerichte sind weder hinsichtlich des Geschmacks, noch der Dekoration überladen. Deshalb muss es auch bretonischer Hummer sein, kanadischer ist für ihn nur ein Notbehelf. Der von der europäischen Atlantikküste besitzt für ihn einfach mehr geschmackliche Finesse.





# *Medaillon vom bretonischen Hummer mit Staudenselleriesud und Sorbet vom grünen Apfel*



## **Die Zutaten**

für 4 Personen

### **Für den Hummer und die Beilage**

- 100 ml reduzierten  
Krustentierfond
- 2 Hummer
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 grünen Apfel (Granny Smith)
- ½ Zitrone
- etwas hochwertiges Rapsöl
- 1 EL konfierte Zitronenzeste

### **Für den Staudenselleriesud**

- 1 ganzen Staudensellerie
- 3 grüne Äpfel (Granny Smith)
- 1 Prise Meersalz

### **Für das Apfelsorbet**

- 410 ml Wasser
- 175 g Zucker
- 110 g Glukosesirup
- 2 Blatt Gelatine
- 500 g grünes Apfelpüree
- 50 ml Zitronensaft





## Die Zubereitung

Für das Apfelsorbet Wasser, Zucker und Glukosesirup aufkochen, die Gelatine darin auflösen und das Apfelpüree und den Zitronensaft hinzugeben. Alles zusammen zwei Stunden kaltstellen und mit Hilfe einer Eismaschine zum Sorbet abdrehen.

Für den Sud einen Staudensellerie und drei grüne Äpfel (Granny Smith) klein schneiden, mit einer Prise Meersalz aufsalzen und anschließend entsaften.

Für die Apfel-Sellerie-Beilage vier Stangen des Staudensellerie dünn abschälen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel in feine Scheiben hobeln und würfeln. Apfel- und Selleriewürfel mischen, wenige Minuten in einer Zitronenvinaigrette aus Zitronensaft, Rapsöl, Salz und einer kleinen Prise Zucker mazerieren. Die Masse mithilfe eines runden Förmchens auf den Tellern platzieren.

Die beiden Hummer parallel zu- oder nacheinander drei Minuten in jeweils 15 Liter kochendem Wasser mit 20 ml Tafellessig und 150 g Meersalz garen. Hummer aus dem Wasser nehmen, die Scheren abbrechen und noch einmal drei Minuten garen. Abschließend den Schwanz und die Scheren ausbrechen, den Schwanz der Länge nach in zwei Hälften schneiden. Pro Person eine Schere und eine Hälfte des Schwanzes auf der Beilage drapieren.

Alle Portionen mit kleinen Apfelspalten und jungen Sellerieblättern dekorieren, einige Würfel Zitronenzeste darauf platzieren und jeweils eine mit einem Löffel geformte Nocke vom Apfelsorbet hinzufügen. Abschließend den Selleriesud angießen und rasch servieren, damit das Sorbet nicht schmilzt.



# Die einzig wahre

Mürrisch begutachtete Willy nach dem heftigen Hagel seine Rebstöcke. Das war ihm in all den Jahren noch nicht passiert: Die Mitglieder des Vereins „Weintradition“ waren seinem Vorschlag für die neue Weinkönigin nicht gefolgt.

Es stimmte schon – seine Nichte Ann-Sophie war nicht die Hellste. Aber sie war die letzte Winzertochter am Ort und ganz klar als Weinkönigin gesetzt. Stattdessen waren die Kollegen auf die Idee gekommen, Constantin, diesen Lehrjungen vorzuschlagen. Ein Mann als Weinkönig? Das ging ja gar nicht. Er selbst jedenfalls würde sich nicht mit einem Mann in der Öffentlichkeit zeigen. Nachher hieße es noch, er unterstützte Schwule. Ann-Sophies Sprachfehler hatte ihn nie gestört, man musste nur richtig hinhören. Dass dieser Constantin gut aussah und sich gewählt ausdrücken konnte, wie Helga behauptet hatte, war ihm egal.

Das Handy klingelte. Willy freute sich, denn wenn ihn ein Politiker anrief, bedeutete das meist, dass sein beharrliches Drängen sich gelohnt hatte und er seinen Willen wieder einmal hatte durchsetzen können.

„Das ist aber fein, dass der Kulturdezernent persönlich bei mir anruft. Was kann ich für Sie tun?“, fragte er selbstbewusst. „Schön, dass ich Sie erreiche, Herr Görgen. Ich wollte Ihnen nur mitteilen, dass es in diesem Jahr eine öffentliche Wahl der Weinkönigin geben wird.“

Willy strahlte. Er stand gern im Rampenlicht. Ann-Sophie würde er schon einimpfen, was sie zu sagen hatte. Er war so in Gedanken an seine Kandidatin versunken, dass er den Anfang des nächsten Satzes nicht mitbekam. „... am kommenden Samstag im Weinhaus. Der Verein ‚Geile Weine‘ bringt eine wunderbare Kandidatin ins Rennen, und ich



# Weinkönigin

■ von Moni Reinsch



als Kulturdezernent habe ebenfalls jemanden vorgeschlagen. Sie bringen dann ihre Kandidatin mit, die drei werden ein paar Fragen beantworten und eine kleine Blindverkostung absolvieren. Das Ganze mit großem Medienaufgebot und unter Einbeziehung der Öffentlichkeit. Dann ist die eher farblose und enttäuschende letzte Weinkönigin schnell vergessen.“

Willy wollte gerade erwidern, dass sie sich im Verein noch gar nicht auf eine Kandidatin geeinigt hätten und dass eine öffentliche Wahl für ihn gar nicht infrage käme, als er merkte, dass der Politiker ihn bereits aus der Leitung gekickt hatte.

Er hörte einen Traktor. Es war dieser Constantin. „Herr Görgen, kann ich Ihnen irgendwie behilflich sein?“ Willy überlegte schnell: Wenn er den Lehr-



jungen jetzt mit dem Trecker den steilen Weinberg hinaufschickte, könnte der sich auf dem nassen Untergrund kaum halten und müsste sich festfahren oder sogar abrutschen. So könnte er einmal mehr zeigen, dass Constantin gar nicht so klug war, wie die anderen behaupteten.

„Der Weg ist vom Schlamm verschüttet nach dem gestrigen Hagel. Du musst hier schon hochfahren“, erklärte Willy dem unerfahrenen Lehrling. Der blickte ihn ungläubig an und meinte, sein Chef habe ihn angewiesen, auf den Wegen zu bleiben.

„Du wirst doch wohl nicht an dem zweifeln, was ein alter Hase wie ich dir erklärt?“, unterbrach Willy Constantin und grinste ihm hinterher, als der folgsam seinen Trecker zwischen die Reben lenkte und den Steilhang hinauffuhr.

Willy lief mit etwas Abstand neben ihm her. „So kommst du nie da hoch, du musst mehr Gas geben.“ Er ließ Constantin fahren, bis der an die steilste Stelle des Hangs kam. Dann jagte er seinen Terrier mit einem Pfiff den Berg hinauf. Der Hund lief vor den Trecker und bellte. Constantin bremste, um ihn nicht zu überfahren. Dabei kippte das schwere Gerät, stürzte zwischen den Reben nach unten, riss Weinbergpfähle mit sich und verfang sich schließlich in den Drähten.



„Wir sind entsetzt über den Unfall. Constantin liegt noch immer auf der Intensivstation.“ Constantins Chef war sichtlich betroffen und stellte sein Wein-

glas ab, dessen Inhalt ihm über die zittrige Hand geschwappt war. „Übermorgen ist die Wahl der Weinkönigin, dann muss wohl doch Ann-Sophie für uns antreten“, entschied Willy und schaute in die Runde am Tisch. „Wer ist dafür?“

Einige der Frauen grummelten etwas über mangelndes Mitgefühl. Sie hatten versucht, den Kulturdezernenten um eine Verlegung der Wahl zu bitten, waren aber angesichts der bereits angelaufenen Medienmaschinerie gescheitert. Radio- und Fernsehsender waren informiert, die schreibende Presse eingeladen. Es blieben ja immer noch drei Kandidaten, sofern sich die von der „Weintradition“ für Ann-Sophie entschieden.

Lieber niemanden als dieses Blondchen mit seinem schrecklichen Sprachfehler“, beschlossen deren Mitglieder aber und ließen Willy im Stich. Für den wiederum kam es absolut nicht infrage, die Kandidatin der Konkurrenz zu wählen. Die „Weintradition“ hatte

immer schon die Weinkönigin gestellt, und es war ein ungeschriebenes Gesetz, dass er selbst sie auswählte. Eine Unverschämtheit, dass andere Betriebe sich da plötzlich einmischen wollten. Er würde eindeutig an Einfluss verlieren; das konnte er auf keinen Fall zulassen. Also würde er den Vorschlag des Kulturdezernenten unterstützen, koste es, was es wolle. Sicher würde ihm das an anderer Stelle Vorteile verschaffen.



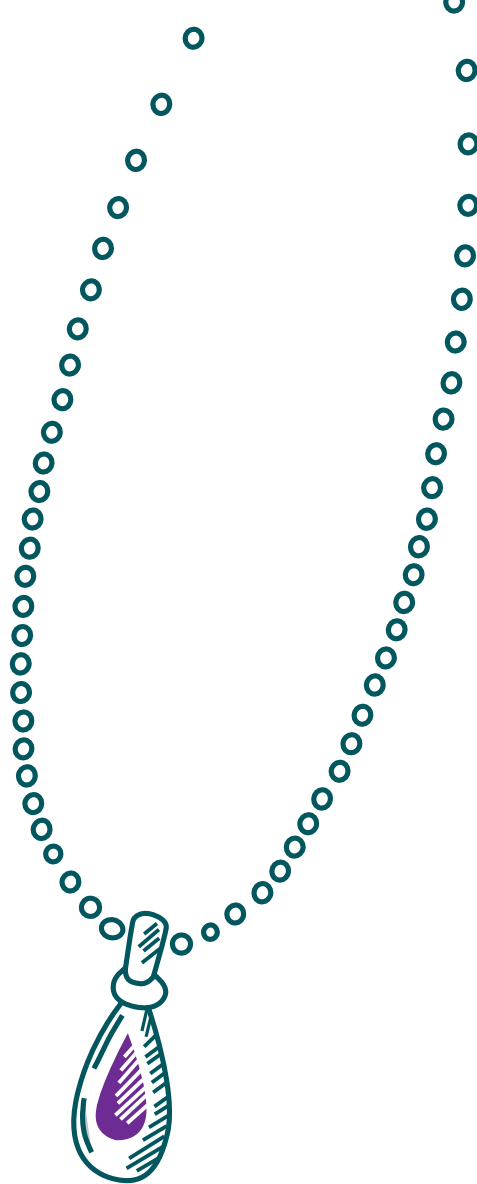
Willy prüfte noch einmal den Sitz seiner Krawatte und suchte im Weinhaus die Stühle in der ersten Reihe nach einem Schild mit seinem Namen ab. Verärgert wandte er sich an einen jungen Kellner.

Der kontrollierte mehrfach die Liste der geladenen Gäste und bedauerte, wenn er keine Weinmajestät nominiert habe, möge er sich bitte auf den Stühlen ab Reihe fünf einen Platz suchen. Kurzenschlossen nahm Willy ein Namensschild aus Reihe zwei, faltete es rasch und steckte es in die Hosentasche, bevor er sich dort niederließ.

Es hielt ihn jedoch nicht auf dem Stuhl, schließlich wollte er sich ein Bild von den Nominierten machen. Die anderen Mitglieder der „Weintradition“ hatten es sich in den hinteren Reihen bequem gemacht und probierten bereits den Wein. Mit denen wollte er heute nichts zu tun haben, ihretwegen würde seine Nichte nicht den ihr angestammten Platz als Weinkönigin bekommen. Er hatte angeordnet, Ann-Sophie solle ihn zu dem Termin begleiten, aber sie hatte abgelehnt.

An der Tür waren jetzt Stimmengewirr und laute Lacher zu hören. Willy reckte den Hals, um einen Blick auf die beiden verbliebenen Kandidatinnen

*An der Tür waren Stimmengewirr  
und lautes Lachen zu hören*



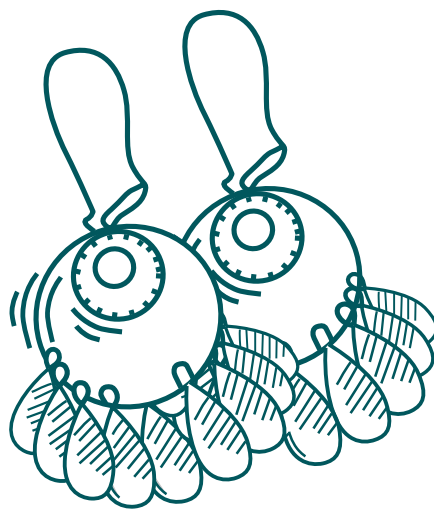


zu werfen. Die junge Frau, die von den konkurrierenden Winzern flankiert wurde, sah wenig auffällig, aber nicht unattraktiv aus. Willy ergriff einen Flyer vom Nachbarstuhl, den er bislang ignoriert hatte, und suchte den Nachnamen. Dachte er es sich doch: Sie war im vergangenen Sommerjahrgangsbester Lehrling von ganz Rheinland-Pfalz gewesen.

Aus dem Foyer erklangen anerkennende Pfiffe. Willy hängte sein Jackett über die Stuhllehne und kämpfte sich durch die Menge der hereinströmenden Gäste. Er sah den Kulturdezernenten, neben ihm die nackten Schultern einer großgewachsenen Frau, deren kehliges Lachen den Raum füllte. Die Umstehenden fielen in ihr Lachen ein. Wieder warf Willy einen Blick auf den Flyer und trat von hinten an die beiden heran, wobei er einen Reporter unsanft zur Seite schob.

„Eine tolle Wahl, Herr Kulturdezernent, ganz ausgezeichnet. Du bist also Beatrice“, sagte er und blickte auf die festen Brüste auf seiner Augenhöhe, bevor er langsam den Blick hob. Die rechte Augenbraue der Kandidatin hob sich, der Blick wanderte fragend zu ihrem Förderer.

„Beatrice, darf ich dir den Vorsitzenden der ‚Weintradition‘ vorstellen, Herrn, Herrn...“, er suchte



nach dem Namen.

„Für euch bin ich Willy“, erklärte Görgen und versuchte, einen Arm um Beatrices Schultern zu legen, die sich aber abwandte und den Dezernenten fragte, ob sie nicht zu ihren Plätzen gehen müssten.

„Auf dass die Bessere gewinne“, rief Willy und eilte der anderen Kandidatin hinterher, die gerade die Treppe hinabstieg.

Während die junge Frau in der Damentoilette verschwand, ging Willy in die Herrentoilette, nahm einen Seifenspender und verteilte die Seife großflächig auf dem Boden vor der Tür der Damen. Dann schlüpfte er in die Herrentoilette zurück und vergrub die Verpackung tief zwischen den benutzten Papierhandtüchern. Er wusch sich ausgiebig die Hände und horchte. Warten war nie seine Stärke gewesen.

Vor der Tür war ein schriller Schrei zu hören, Absätze kratzten über den Steinfußboden, dann ein dumpfer Aufprall. Es folgte eiliges Klappern auf der Treppe. Als Willy die Toilettentür wieder öffnete, waren bereits mehrere Besucher herbeigeeilt und versuchten, Carolin aufzuhelfen, die vor Schmerzen schrie.

Willy zog sein Handy hervor und kämpfte sich durch die Menge nach oben, wo der Empfang besser war.



Ann-Sophie zwängte sich an den Sanitätern vorbei, die die Trage in den Krankenwagen schoben. Ihr Onkel erwartete sie schon im Foyer.

„Das ist jetzt deine Chance. Es gibt nur noch eine Konkurrentin, wenn du die ausstichst, bist du Weinkönigin, wie ich es dir versprochen hatte“, raunte er und schob seine Nichte an den aufgeregten schnatternden Gästen vorbei zum Moderator des Abends.



Die Leute haben sich doch jetzt auf eine Wahl eingestellt, aber wir können ja nicht warten, bis die Kandidatin dieses Anfängervereins aus dem Krankenhaus zurück ist“, fing Willy an.

Der Moderator blickte ihn erstaunt an. „Also, die Winzer von ‚Geile Weine‘ sind ja wirklich keine Anfänger.“

„Verglichen mit der ‚Weintradition‘ schon“, insistierte Willy.

„Ungeachtet dessen können wir froh sein, dass die Kandidatin sich nur ein Bein und nicht das Genick gebrochen hat. Aber dem Vernehmen nach wird sie erst einmal eine Zeit lang ausfallen. Bis zum Beginn ihrer Amtszeit kann sie sicher wieder fit sein, wir könnten die gesamte Veranstaltung verschieben“, schlug der Moderator vor und wandte sich an den Kulturdezernenten, der ebenfalls neben ihm getreten war und den Kopf schüttelte.

„Die Leute kommen kein zweites Mal zu einer solchen Veranstaltung.“

Willy schob seine Nichte vor sich her, die ins Stol-

*„Das ist jetzt deine Chance.  
Es gibt nur noch eine Konkurrentin.“*



pern kam und sich an dem Stadtpolitiker festhalten musste. „Das ist Ann-Sophie, die Kandidatin der ‚Weintradition‘. Dann haben wir doch noch zwei hübsche Mädchen für eine Wahl.“

**M**eine Damen und Herren, gehen Sie bitte auf Ihre Plätze. Beatrice und Ann-Sophie, bitte kommt zu mir“, gab der Moderator über die Lautsprecheranlage durch. Es dauerte eine Weile, bis alle ihre Plätze eingenommen hatten, in dieser Zeit

konnte Willy Ann-Sophie einflüstern, welche Antworten sie zu geben hatte.

Nach einer kurzen Vorstellungsrunde eröffnete der Moderator die Blindverkostung der drei Weine, die beide Kandidatinnen fehlerfrei absolvierten. Dann erklärte er, dass die zwei nun drei Aufgaben zu lösen hätten, anschließend würde man zur Wahl schreiten.

„Ann-Sophie, was zeichnet einen Winzersekt aus?“ Nach einem ängstlichen Blick zu ihrem Onkel lispelte die Angesprochene ins Mikrofon: „Winzer-

sekt ist meist sortenrein und wird vom Winzer selbst produziert.“ Achtmal zischten Lispler aus den Lautsprechern. Im Publikum waren vereinzelte Lacher zu hören.

Der Moderator verzog keine Miene und wandte sich an Beatrice.

„Kannst du mir erklären, was dagegen ein Perlwein ist?“

Beatrice strahlte. „Aber natürlich, Perlwein ist wie ein Sekt, prickelt aber viel weniger. Eine Frau sollte

*Willy konnte Ann-Sophie  
einflüstern, welche Antworten  
sie zu geben hatte*



nichts weiter tragen als ein Glas Perlwein und ein Perlencollier.“

Das Publikum johlte, viele der Männer piffen anzüglich. Ann-Sophie errötete.

„Ann-Sophie, was misst man mit einer Mostwaage?“

Wieder flatterte der Blick zu ihrem Onkel.

„Wenn der Zucker gelöst ist, misst man damit, wieviel Grad Öchsle der Most hat.“

Wieder sechs heftige Zischlaute in ihrer fehlerfreien Antwort, woraufhin das Publikum, selbst schon ein wenig angeheitert, schon lauter lachte.

„Beatrice, welches Mostgewicht hat eine Riesling-Spätlese aus der Region etwa?“

Die Kandidatin legte die Hände auf ihre schmalen Hüften, als würde sie Maß nehmen.

„Das Mostgewicht gibt die alkoholische Potenz an, aber ich finde ja, Gewicht wird regelmäßig überbewertet.“ Der Rest ihrer Antwort ging in jubelndem Applaus unter.

Auch die letzte Frage ging zunächst an Ann-Sophie.

„Auf wieviel Rebfläche wird an der Mosel noch immer Riesling angebaut?“

Ann-Sophie glotzte Willy kuhäugig an. Dann stammelte sie: „Auf die Frage war ich nicht vorbereitet.“

Der Moderator gab die Frage an Beatrice weiter, die lächelnd antwortete:

„Das ändert sich ja mal hier, mal da, aber alles in allem, also wenn sie es genau wissen wollen, sind es

noch immer sechzig Prozent.

Und das ist eine Menge, wenn man überlegt, dass der Wein am Ende nur elf Prozent hat.“

Einige der Zuschauer sprangen von ihren Sitzen auf und riefen: „Be-a-trice, Be-a-trice.“

Der Moderator stellte die vierköpfige Expertenjury vor und bat sie, ihre Plätze mit dem Rücken zum Publikum einzunehmen und auf Kommando gleichzeitig Kärtchen mit den Anfangsbuchstaben A oder B für die Kandidatinnen in die Luft zu halten.

„Sie, liebes Publikum sind sozusagen das fünfte Jurymitglied, so dass es nicht zum Patt kommen kann. Ich bitte um ein Handzeichen für Ann-Sophie.“ Etwa zwanzig Prozent der Anwesenden erhoben ihre Hände, vier Helfer zählten die Stimmen durch. „Und nun für Beatrice.“ Etwa sechzig Prozent der Hände schnellten in die Höhe. „Und nun die Jury.“

Zwei der Jurymitglieder entschieden sich für Ann-Sophie, aber auch zwei für Beatrice, die somit unter lautem Jubel zur künftigen Weinkönigin ernannt wurde.

Der Kulturdezernent war der erste, der Beatrice mit einer stürmischen Umarmung gratulierte. Beatrice trat vor ihre spontan gewonnene Anhängerschaft und hielt eine flammende Rede für den Moselwein und für eine Amtszeit voller Freude und Vergnügen. Sie sei sicher, es würde eine berauschende Zeit werden. Dann zog sie sich unerwartet schnell zurück.



Ann-Sophie war weinend aus dem Saal gelaufen, aber ihr Onkel gab sich keine Mühe, sie einzuholen und zu trösten. Sie hatte ihn bis auf die Knochen blamiert. Um der Håme der anderen aus dem Weg zu gehen, zog Willy sich erst einmal auf die Toilette zurück. Er hatte sich gerade in einer Kabine verschanzt, als die Tür abermals ging. Etwas fiel klappernd auf den Boden. „Boah, was für ein Abend“, sagte ein ihm unbekannter sonorer Bass. „Das kann man wohl sagen“, rutschte es Willy raus, der doch eigentlich unentdeckt hatte bleiben wollen. „Dieses Publikum war ja unglaublich“, kam vom Waschbecken her.

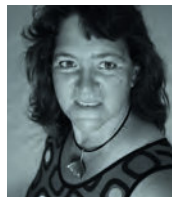
Aber diese Jury war eine Ansammlung von Vollpfosten“, klagte Willy. „Da lassen die sich eine echte Winzertochter durch die Lappen gehen und wåhlen stattdessen eine völlig Unbekannte. Traditionen sind denen gar nichts mehr wert. Meine Kollegen hatten sogar einen Mann vorgeschlagen. Denen ist auch nichts heilig.“ Willy zog ab, öffnete die Toilettentür und stolper-



te über ein paar hochhackige Pumps, die achtlos auf dem Boden lagen. Er blickte auf nackte Schultern. Den Rocksaum unters Kinn geklemmt, stand die Weinkönigin – am Pissoir.

Willy hielt sich schwankend am Waschbecken fest.

„Es ist keine Seife da, Schätzchen, ich habe auch schon gesucht. Was denkst du, als die einzig wahre Doppelkönigin könnte ich mich doch künftig als Drag-Queen Beatriesling nennen, oder?“



Die Triererin *Moni Reinsch* schreibt *Regionalkrimis* und *Kurzgeschichten*, gibt *literarische Kochkurse* und hält *Lesungen zu Menüs mit tödlichen Zutaten* aus der *Gift- und erotischen* aus der *Liebesküche*. Für *enOS* schrieb sie bereits „*Freitag, der Dreizehnte*“.





Fotos: Eckhard Supp

## Im nächsten enos...

... können Sie, nach den Resultaten der enos-Challenges für Silvaner, Weißburgunder und Sauvignon blanc, die der trockenen und süßen Rieslinge, sowie der Spätburgunder lesen. Wie immer sind altbekannte Namen dabei, aber auch die eine oder andere Überraschung. Insgesamt haben knapp 20 Prozent mehr Erzeuger ihre Weine angestellt als im Vorjahr. Wir verstehen das als Bestätigung dafür, dass sich unser Weinwettbewerb im nunmehr siebten Jahr gut etabliert hat.

Das Rheingauer Schloss Vollrads ist eines der traditionsreichsten und bekanntesten Weingüter Deutschlands. Hier „regierte“ der 1997 viel zu früh aus dem Leben geschiedene Erwein Graf Matuschka-Greifffenclau, einer der Winzer, die deutschen Wein nach den „Jahrzehnten der Süßreserve“ international wieder hoffähig machten. Im Gespräch mit einer der Personen, die am längsten und vielleicht am intensivsten mit ihm zusammengearbeitet haben, versuchen wir, Ihnen die schillernde Persönlichkeit des Grafen näher zu bringen.

Von unserem Kolumnisten Professor Vilgis lassen wir uns den Sinn – oder Unsinn? – des GläserSchwenkens erklären und von Reinhard Löwenstein, was es mit den neuen Herkunftsbezeichnungen auf sich hat, die Deutschland vor einigen Jahren in Anpassung an das romanische Weinrecht eingeführt hat.

Außerdem fahren wir für Sie in die Toskana, die Weinlandschaft, die vor fünf Jahren den Schwerpunkt der ersten Ausgabe von enos bildete, und Angela Eßer erzählt, wie Commisario Alessan-

dro di Zampone den Tod des Busfahrers einer Gruppe Italiens touristen aufklärte, die auf der Via Emilia von Bologna nach Rimini reisen wollte.

Die nächste Ausgabe von enos erscheint am 24. Mai 2019.





# MOSEL

F A S Z I N A T I O N   W E I N

## WEIN VON HELDEN

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

Informieren Sie sich auf der ProWein am Mosel-Stand über Wein und Winzersekt der gU Mosel. Halle 13 / C 81. Täglich Information und Degustationen zu verschiedenen Themen.



[www.weinland-mosel.de/aktuelles](http://www.weinland-mosel.de/aktuelles)