

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Elsass
Südtirol
weiß & rot



DER JUNKIE UND DER SHOWMAN

Es sind zwei Sommeliers, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten. André Liebe traf Gerhard Retter und Marc Almert, den TV-Star und den Wettbewerbsjunkie, die eines eint: die Liebe zum Wein

WINEDOWN

Die Corona-Krise hat auch in der Weinbranche tiefe Spuren hinterlassen. Nicht alle Regionen und Erzeuger sind jedoch gleichermaßen von ihr be- und getroffen. enos sammelte in ganz Europa Eindrücke zur aktuellen Lage

MIT BIBEL UND JOINT

Geht es nach US-Präsident Trump, dann werden hier bald neue Grenzen gezogen. Agnes Fazekas fuhr ins Westjordanland und lernte, dass nicht nur Palästinenser damit ihre Probleme haben

DER WINZER ALS KÜNSTLER

Weinbauern sind als Landschaftsgestalter in gewisser Weise auch Künstler. Für den Neuseeländer Kevin Judd gilt dieses Attribut nicht nur im übertragenen Sinne: Er ist Fotokünstler

... und verlängern damit ihr eigenes Abonnement



Wenn Sie bereits Abonnent von **enOS** sind und einen neuen Leser werben möchten, bitten Sie ihn, dieses Formular auszufüllen und im letzten Absatz Ihren eigenen Namen einzufügen. Wir verlängern Ihnen dann Ihr Abonnement um zwei Ausgaben.

- ☐ 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.
- ☐ Ich möchte ein Jahresabonnement von enos zum Preis von € 39,00* verschenken an:
- Name:
- Straße:

* 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: Widerrufsrecht: Sie können diese Bestellung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen formlos widerrufen. Die Frist beginnt am dem Tag, an dem Sie die erste bestellte Ausgabe erhalten, nicht jedoch vor Erhalt einer Widerrufsbelehrung gemäß den Anforderungen von Art. 246a, § 1 Abs. 2 Nr. 1 EGBGB. Zur Wahrung der Frist genügt bereits das rechtzeitige Absenden Ihres eindeutig erklärten Entschlusses, die Bestellung zu widerrufen. Sie können hierzu das Widerrufsmuster aus Anlage 2 zu Art. 246a EGBGB nutzen. Der Widerruf ist zu richten an Redaktionbüro Dr. Eckhard

Straße:

Postleitzahl: Land:

Ort:

Widerrufsrecht: Sie können diese Bestellung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen formlos widerrufen. Die Frist beginnt an dem Tag, an dem Sie die erste erstellte Ausgabe erhalten, nicht jedoch vor Erhalt einer Widerrufsbelehrung gemäß den Anforderungen von Art. 246a, § 1 Abs. 2 Nr. 1 EGBGB. Zur Wahrung der Frist genügt bereits das rechtzeitige Absenden Ihres eindeutig erklärten Entschlusses, die Bestellung zu widerrufen. Sie können hierzu das Widerrufsmuster aus Anlage 2 zu Art. 246a EGBGB nutzen. Der Widerruf ist zu richten an Redaktionbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentienweg 27 a, 22455 Hamburg, Tel: 040-47193475, E-Mail: redaktion@enos-wein.de

Ich zahle bequem per Bankeinzug (nur innerhalb der EU):

Kreditinstitut / BIC: _____ Datum: _____
IBAN: _____ Unterschrift: _____

- ☐ Ich bin neuer Abonnent, wurde von nebenstehendem Leser für enos geworben und möchte diesen in den Genuss der Prämie von zwei Ausgaben zusätzlich zu seinem laufenden Abonnement kommen lassen. Ich versichere, dass der Genannte damit einverstanden ist:
- Name:
.....Postleitzahl: Ort:

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige das Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentinweg 27a, 22455 Hamburg, Gläubiger-Identifikationsnummer DE70ZZZ00002251922, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp 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.

Abonnements und Einzelexemplare auch online: www.enos-wein.de/enos-abonnieren, und per Mail: redaktion@enos-wein.de

enos wird verlegt vom Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg



Hurra! enos ist wieder komplett. Nach unserer „Corona-Notausgabe“ mit reduziertem Seitenumfang können wir diesmal wieder ein vollständiges Heft bieten, und auch die Planung für das kommende sieht schon jetzt gut aus. **Sogar erste Reisen waren nach dem strengen Lockdown wieder möglich**, auch wenn ein geplanter Flug nach Israel zum Fotografieren im Westjordanland noch ausfallen musste. Geholfen haben uns bei unserer Arbeit auch die zahlreichen **Verkostungen, für die hunderte Weingüter uns Muster nach Hamburg schickten** – nach Südtirol, dem Elsass, der Toskana, dem Piemont und Bordeaux sind so bereits weitere Themen wie Portugal oder Rioja „angedacht“, und natürlich starten im November wieder die Ausschreibungen für unsere enos-Challenges.

Ein wenig Improvisation erfordert das **Leben mit der Pandemie** dann aber doch. Und deshalb haben wir wieder einmal auf die Vorschauseite „Im nächsten enos ...“ verzichtet. So viel aber kann ich Ihnen schon jetzt verraten: Wir beschäftigen uns unter anderem mit den Problemen der **Generationenfolge in deutschen Weingütern** und berichten aus Neumarkt alias Egna, einem kleinen Südtiroler Städtchen, in dem **die deutsche und die italienische Kultur der Region** am direktesten aufeinander treffen.

Für die aktuelle Ausgabe fuhr enos-Autorin Agnes Fazekas trotz Corona aus dem heimatlichen Tel Aviv ins Westjordanland und besuchte dort zwei Weingüter jüdischer Siedler, die ungeachtet ihrer gemeinsamen Eigenschaft als Siedler in Palästina anders sein könnten. **Was sie mitbrachte, ist in ihrem gewohnten, ruhigen, kontemplativen Stil geschrieben**, ohne Parteinahme und Partisanentum, verrät aber dennoch viel über die Probleme und Konflikte, die sich, geht es nach Trumps „Friedensplan“, wahrscheinlich in Zukunft eher noch verschärfen könnten.

Das visuell spektakulärste Stück dieser Ausgabe von enos ist zweifelsohne die **Bildreportage über Neuseelands Weinlandschaften**. Die Aufnahmen stammen von Kevin Judd, der als Weinmacher lange Jahre für den erfolgreichsten Kiwi-Wein überhaupt, den Sauvignon von Cloudy Bay, verantwortlich war. Ihn lernte ich vor zwei Jahren in Marlborough kennen – das Resultat dieses Kontakts können Sie in der aktuellen Titelseite genießen.

In der Hoffnung, dass wir wieder einen interessanten Mix an Themen und Geschichten für Sie zusammentragen konnten, wünsche ich Ihnen wie immer gute und spannende Lektüre.

*Es
Eduard Bruner*

INHALT

ORTSTERMIN 6

Tempelwein im Sand +++ Absurdistan mit Grenzen
+++ Einzigartig?

12 **DER WINZER ALS KÜNSTLER**

Titel:

Winzer sind mit ihrer Arbeit als Landschaftsgestalter in gewissem Sinne auch Künstler. Für den Neuseeländer Kevin Judd gilt dies nicht nur im übertragenen Sinne. Er ist Fotokünstler, und zwar einer, der mit den besten Landschaftsfotografen der Welt mithalten kann. Für enos hat er seine schönsten Aufnahmen herausgesucht.

Reportage:

30 **MIT BIBEL UND JOINT**

Für die einen ist es ein heiliges, für die anderen ein umstrittenes Land. Mit US-Präsident Trumps so genanntem Friedensplan haben allerdings nicht nur Palästinenser ein Problem, wie enos-Autorin Agnes Fazekas beim Besuch zweier Winzer in jüdischen Siedlungen des Westjordanlandes erfuhr.

ZIMMER MIT WEIN 46

Überleben auf Italienisch

(Doppel)Portrait:

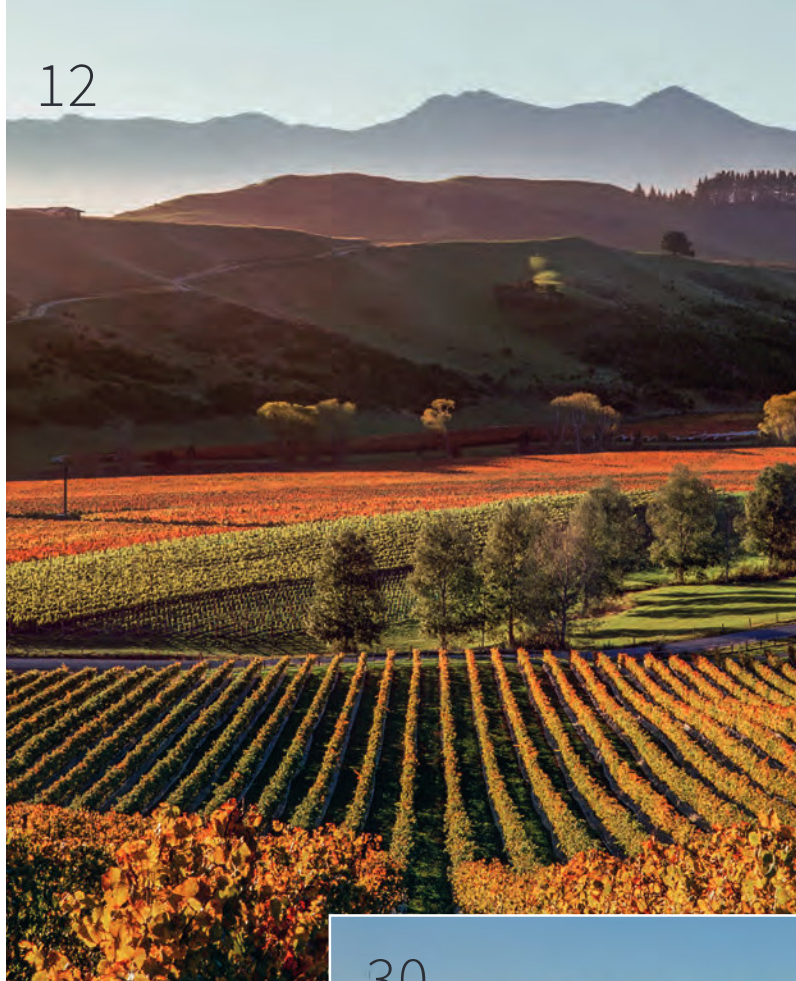
52 **DER JUNKIE UND DER SHOWMAN**

Marc Almert und Gerhard Retter sind zwei Spitzensommeliers, wie sie unterschiedlicher nicht sein können. Zwei der besten weltweit. enos-Autor André Liebe besuchte den einen in Zürich, den anderen in München, und versuchte, hinter das Geheimnis ihrer trotz des gemeinsamen Berufes so unterschiedlichen Karrieren zu kommen.

GLIBBERIGGES 60

Thomas A. Vilgis erklärt, warum beim Wein ohne Spucke gar nichts geht.

12



30



94





Fotos: Kevin Judd, Eckhard Supp, Debbie Hill



61 ALTTESTAMENTARISCHES CHAOS

Wissen Sie, was Weinflaschen mit dem Alten Testament zu tun haben?

Hintergrund:

WINEDOWN 62

Unter dem neuartigen Corona-Virus hatten auch Weinbau und -handel im abgelaufenen halben Jahr zu leiden. Wie Winzer und Weinmacher die Krise erlebten, wollten wir wissen und hörten uns deshalb in einer Reihe von europäischen Ländern um, sammelten Eindrücke und Erzählungen.

70 WEINKAUF IN ... ZÜRICH

Weltmeisterlich

Elsass
Südtirol
weiß & rot

72 FLÜSSIGE TRÄUME

Dark is beautiful +++ Alpenburgunder +++ Heller Horizont (am See) +++ Exzellenz auf ganzer Linie +++ Neues Rot am Rhein +++ Lichtblicke im Grau

Kurzkrimi:

PFÄLZER HENKERS- 86 MAHLZEITEN

Eigentlich sollte Eduardo nach dem Tod der Mutter die Pfalz abgeben, die er für seinen Mafiaklan „verwaltet“ hatte. Und seinen Nachfolger einarbeiten. Erst mit der richtigen Portion Saumagen und einem „Pälzer“ Wein konnte er die Sache wieder in Ordnung bringen.

Kochportrait:

KÜHLE SÜSSE 94

Nachdem Otto Mattivi sein Glück zunächst in Argentinien gesucht hatte, kehrte er ins heimatliche Südtirol zurück ... und dachte sich dieses leckere Dessert aus.

RUBRIKEN

Cartoon 4

News 5, 48

IMPRESSUM

Redaktion enos

Perckentinweg 27 a

22455 Hamburg

Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556

Internet: www.enos-mag.de

E-Mail: redaktion@enos-mag.de

Herausgeber und Chefredakteur

Dr. Eckhard Supp (esupp@enos-mag.de)

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Angela Eßer, Agnes Fazekas, Debbie Hill, Kevin Judd, André Liebe, Otto Mattivi, Carsten M. Stammen, Klaus Stuttmann, Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Ingrid Werner

Artdirection / Layout

Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

Verlag

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp

Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg

Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556

E-Mail: redaktion@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

Anzeigenpreise

Preisliste 06, gültig ab 1.1.2020

Abonnements und Einzelbestellungen

Redaktion enos

Perckentinweg 27a, 22455 Hamburg

Tel: 040-47193475

E-Mail: redaktion@enos-wein.de

Internet: www.enos-wein.de/abo

Herstellung

Bonifatius GmbH Druck - Buch - Verlag

Karl-Schurz-Straße 26, 33100 Paderborn

Tel: 05251-1530, E-Mail: info@bonifatius.de

enos erscheint vier Mal jährlich

Jahresabonnement: 39,00 €

Einzelheftpreis: 9,80 €

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen.

Copyright®

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp

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

Umschlagfoto: Kevin Judd



Der Cartoon

von Klaus Stuttmann



LICHT UND SCHATTEN IN KALIFORNIEN

Kaliforniens Weinindustrie könnte in diesem Jahr, so der Präsident des Branchenverbands WineAmerica, aufgrund der Corona-Pandemie bis zu 4,2 Milliarden Dollar verlieren. Indirekt bedeute das, so Jim Trezise, Verluste in Höhe von 9,6 Milliarden Dollar für die gesamte kalifornische Wirtschaft. Kaliforniens Weinindustrie und -handel hatten den ersten Lockdown rasch umgesetzt, wurden jetzt aber von einer zweiten Schließungsverfügung für Gastronomie und Verkostungstuben in den Weingütern gleich zu Beginn der möglichen

wirtschaftlichen Erholung kalt ausgebrems. Allerdings räumte Trezise auch ein, dass diesen Verlusten eine gewaltige Steigerung des Direktverkaufs an Endverbraucher gegenüberstehe. In diesem Segment des Geschäfts habe man seit Beginn der Coronakrise eine Umsatzsteigerung von 27,6 Prozent verbuchen können, die den Verlust des Horeca-Geschäfts und einen Teil des Verkostungsbusiness kompensieren konnten. Kalifornien hatte den zweiten Shutdown am 9. Juli erlassen, zunächst befristet bis Ende des Monats.

STRAFZOLL-RENAISSANCE

Die von US-Präsident Trump letztes Jahr angekündigten 100prozentigen Einfuhrzölle auf europäische Weine liegen wieder auf dem Tisch. Als Antwort auf französische Digitalsteuern angekündigt, waren sie zwischenzeitlich, so [washingtonpost.com](https://www.washingtonpost.com), ausgesetzt worden. Die Zollgesetzgebung sieht jedoch vor, dass über nur temporär ausgesetzte Tarife alle sechs Monate neu entschieden werden muss. Wirklich ernsthaft werden die Abgaben diesmal aber wohl wieder nicht betrieben. Das deutete sich schon an, als bereits vor der neuen Entscheidung französi-

sche Schaumweine von der Liste der Produkte gestrichen wurden, die schon vor der Drohung der 100-Prozent-Abgabe mit 25 Prozent verzollt werden mussten. Der Hintergrund ist wohl in der Pandemie zu suchen: Da von den extrem hohen Strafzöllen nicht nur die europäischen Erzeuger, sondern sowohl der Weinhandel als auch die Gastronomie betroffen gewesen wären, wagt man es wohl im Moment nicht, diese ohnehin schon stark von der Krise getroffene Branchen weiter zu belasten. Die Zollverwaltung jedenfalls hatte den Verzicht auf die 25prozentige Abgabe mit „Kommentaren aus der Öffentlichkeit“ begründet.



Stillgelegt: Verkostungsräume im Napa Valley wie die der Dairioush Winery.

Foto: Eckhard Supp

Tempelwein im Sand

Nein, Weinbau wird in Ägypten nicht erst sein einigen Jahren getrieben. Hier wurden wohl schon Trauben vergoren, als die Bewohner des antiken Griechenlands oder Italiens so etwas wie Rebstöcke noch nicht einmal von weitem gesehen hatten. Heute stehen Reben nicht mehr nur im Nildelta, sondern auch mitten in der Wüste, wie wir bereits in unserem Bericht über das Biodyn-Projekt „Sekem“ zeigen konnten. Während dort jedoch kein Wein gekeltert wird, haben sich die Sahara Vineyards – nomen est omen – ganz der Herstellung des Rebensaftes verschrieben.

Weinbau in der Sahara, das klingt erst einmal widersinnig, ist aber nichts wirklich Neues. Algerien erzeugt Sahara-Weine aus den Sorten Carignan und Cinsaut, und auch in anderen nordafrikanischen Weinbaustaaten ist der Wüstensand selten sehr weit von den Rebanlagen entfernt. Bei den Sahara Vineyards in Ägypten begann man schon 2004 mit dem Auspflanzen von Reben. Der Bezug auf die Sahara im Namen ist dabei hier deutlich weniger gerechtfertigt, als etwa bei Sekem oder beim einen oder anderen tunesischen Weingut, denn die Reben stehen hier, südlich von Luxor, der Stadt der Pharaonentempel, mitten in üppigem Grün, sprich auf dem westlichen der beiden fruchtbaren Grünlandstreifen an den Ufern des Nils. Kultiviert werden vor allem südfranzösische bzw. spanische Sorten wie Grenache oder Carignan, die gut mit der Hitze zurecht kommen, aber auch Viognier, Syrah und Chardonnay. Die Weine werden in den Anlagen der Gianacis-Gruppe, des größten Weinerzeugers im Lande vinifiziert, der seit einigen Jahren zur niederländischen Brauerei Heineken gehört.



Foto: Eckhard Supp

Zum Schutz vor der heißen Sonne wachsen die Trauben in
Ägypten oft, wie hier auf Sekem, an Pergeln.





Absurdistan in Grenzen



Eigentlich dürfte es innerhalb des Schengen-Raums ja keine geschlossenen Grenzen mehr geben, und der etwas deplaziert wirkende Schlagbaum auf dem Gebiet der südsteirischen Gemeinde Glanz an der Weinstraße ist wohl auch mehr eine Reminiszenz vergangener Zeiten, hat nur noch symbolischen Charakter. Seine Funktion als Grenzmobiliar hat er überlebt. Und doch ... kaum war die Corona-Pandemie ausgebrochen, redete ganz Europa nur noch von Grenzschließungen, von Reiseverboten, von der Notwendigkeit, die infizierten Fremden von der eigenen Heimat fernhalten zu müssen. Ganz gleich, ob bei diesen Fremden sogar viel geringere Infektionszahlen verzeichnet wurden als bei den Grenzschließern selbst.

Wie absurd diese Politik im Extremfall sein konnte, verdeutlicht dieser Schlagbaum. Wer sich daran erinnert, wo genau die alte Grenze zwischen Österreich und Slowenien, die ja in Schengen-Zeiten gar keine mehr sein dürfte, verlief, der versteht das auf Anhieb: Rechts vom Schlagbaum ist Slowenien – inklusive Rebhängen, Weingütern, Straßen ... und Wolken. Und zwar bis zum nicht allzu weiten Horizont auf dem Grat des gegenüberliegenden Hügels. Links dagegen ist Österreich. Grenzkontrollen? Fehlanzeige, weil schlichtweg nicht praktikabel. Die Höfe gehören Familien, die auf beiden Seiten leben, die Weinberge Winzern, die in Slowenien wie in Österreich keltern. Auch wenn die politischen und administrativen Realitäten noch getrennt sind – das Alltagsleben, auch das der Pandemie, findet längst ohne Rücksicht auf sie statt.

Aber jetzt die Grenzschließungen? Soll dann der Winzer, wenn er in seinen slowenischen Reben gearbeitet hat, nach der Rückkehr ins österreichische Weingut jedes Mal erst seine 14tägige Quarantäne antreten? Wie hier sieht es an so vielen Stellen in Europa aus, in Schengen selbst, wo die Kinder aus Luxemburg jeden Tag den Schulbus nach Deutschland nehmen, im Saarland, wo das vereinte Europa vielleicht schon am vollständigsten praktiziert wurde, am Bodensee zwischen den drei DACH-Ländern ... und, und, und. Absurd, und zwar selbst unter dem Gesichtspunkt der Pandemie: Welchen Sinn hat es, die Grenzen eines EU-Landes gegen ein anderes zu schließen, wenn auf beiden Seiten ähnliche Infektionsraten herrschen, wenn die Zahl der Neuinfektionen im eigenen Land, wie schon seit Wochen oder Monaten der Fall, um ein Vielfaches höher liegt, als die der aus dem Ausland eingeschleppten?

Einzigartig?

Es gibt Weinfreunde, die halten Südafrikas Weine für einzigartig, und so ganz unrecht haben sie damit nicht. In der aktuellen Pandemiekrise jedoch, hat sich das Land auf eher unrühmliche Art als einzigartig erwiesen. Das nicht nur, weil das Virus hier schlimmer wütet als in andern Ländern – bei der Zahl der Gesamtkontaminationen liegt das Land hinter den USA, Brasilien, Indien und Russland weltweit auf dem fünften Platz, und ob die vergleichsweise niedrigen offiziellen Sterbefallzahlen korrekt sind, darf man angesichts des nur eingeschränkt und nicht nach europäischen Standards funktionierenden Gesundheitssystems bezweifeln.

Hinzu kommt: Als einziges Weinbaugebiet der Welt hat Südafrika während der Pandemie nicht nur den Alkoholkonsum im eigenen Land bis hin zum kompletten Verbot reguliert, sondern seiner Weinbranche auch fünf Wochen lang jeglichen Export verboten. Für ein Land, dessen Weine zur Hälfte im Ausland abgesetzt werden, könnten diese Maßnahmen den Todesstoß und für die knapp 300.000 Beschäftigten der Branche in einem Land ohne Sozialsysteme absolutes Elend bedeuten. Bereits heute, so die Internetseite thesouthafrican.com, haben mehr als 20.000 der im Weingeschäft Tätigen ihren Job verloren. Schätzungen gehen davon aus, dass bis Ende dieses Jahres 80 der insgesamt 533 Erzeugerbetriebe und 350 der 2.800 Traubenerzeuger des Landes ihre Betriebe schließen könnten. Insgesamt seien bereits 90 Prozent aller Betriebe der Branche in erhebliche wirtschaftliche Schieflage geraten.

Die Regierung, so forbes.com, begründet ihr Verbot des Alkoholkonsums im Lande mit der Gewaltstatistik. Zweli Mkhize, Südafrikas Gesundheitsminister, verwies zur Begründung auf eine Studie, nach der während des Lockdowns die Zahl der von Krankenhäusern behandelten Körperverletzungen insgesamt um 60 bis 70 Prozent zurückgegangen ist. Umgekehrt habe die Aufhebung des Alkoholverbots für eine Steigerung um 20 Prozent, die der notwendigen Aufnahmen auf die Intensivstationen sogar um 200 Prozent zugelegt.



Blick über die Weinberge des Devon Valley bei Stellenbosch,
der bekanntesten Weinbaugemeinde Südafrikas.



Foto: Eckhard Supp

Titel

NEUSEELAND

DER WINZER ALS KÜNSTLER

■ *Fotos von Kevin Judd*



Mountainbiker auf den Wither Hills bei Blenheim im Anbaugebiet Marlborough auf der Südinsel Neuseelands

Winzer sind, zumindest dort, wo sie sich bei ihrer Arbeit als Landschaftsgestalter betätigen, nicht nur Landwirte und Weinmacher, sondern in gewissem Sinne auch Künstler. Ein Blick auf die ästhetisch perfekten Terrassen der Mosel oder des Genfer Sees, auf die Hügelreliefs von Toskana oder Südsteiermark, auf die Kulturlandschaften der Côte d'Or oder des Bordelais genügt jedem Weinfreund zum Beweis. Für Kevin Judd gilt dieses Attribut nicht nur im übertragenen Sinne. Er ist Fotokünstler, und zwar einer, der mit den besten Landschaftsfotografen der Welt mithalten kann – vielleicht ist es nicht mal übertrieben, ihn in einem Atemzug mit dem großen Anselm Adams zu nennen. In der Weinwelt ist Judd kein Unbekannter. Immerhin war er lange Jahre als Weinmacher auf dem bekannten Weingut „Cloudy Bay“ verantwortlich für einen der besten Sauvignon blancs des Landes und damit auch für ein Gutteil des Rufs, den sich die Weine Neuseelands in den letzten Jahrzehnten auf den Märkten der Welt erkämpft haben. Heute zeichnet Judd verantwortlich für die Weine von „Greywacke“, allen voran der Pinot noir, ein Riesling und ein Grauburgunder – fast eine elsässisch anmutende Rebsortenauswahl. Bob Campbell, der einflussreichste Weinkritiker des Landes, bescheinigt ihm, dass seine Kunst des Weinmachens eng mit seinem Gespür für den Ort, die Landschaft verbunden ist. Und genau da treffen sich die Kunst des Weinmachers Judd und die des Fotografen. Wie kaum ein anderer vermag er es, die Landschaft, aus der Neuseelands große Weine stammen, in Szene zu setzen.

*Judd ist einer
der besten
Landschafts-
fotografen
unserer Zeit*



Yarrum Vineyard ist einer der Weinberge, aus denen die Pinot-Trauben für Kevin Judds Greywacke-Weine kommen.



Dabei kommen ihm nicht nur die intime Kenntnis der neuseeländischen Weinbauregionen zugute, sondern auch sein Sinn für Licht und ästhetische Strukturen und natürlich seine Geduld, die ihn befähigt, am richtigen Ort immer den exakt richtigen Moment für seine Aufnahmen abzuwarten, notfalls auch lange auf dem Dach

seines Autos oder in einer Lagune stehend.

Ein Meisterbeispiel für diese Fähigkeiten ist das Bild des Covers

GEDULD UND DIE FÄHIGKEIT, SPONTAN ZU REAGIEREN, BRAUCHT EIN GUTER FOTOGRAF

dieser Ausgabe aus dem Zentrum des Gebiets von Hawke's Bay auf der Nordinsel. Es zeigt

einen Weinberg namens Lime Rock, und das Bild verdeutlicht eine weitere Eigenschaft, die den guten Fotografen ausmacht: die

Fähigkeit, spontan auch auf unerwartete Situationen zu reagieren. „Ich war an einem regnerischen Nachmittag von Gisborne dorthin ge-

fahren und erwartete überhaupt nicht, brauchbare Bilder aufnehmen zu können. Aber als ich an-



kam, es war nur eine Viertelstunde vor Sonnenuntergang, rissen die Wolken auf und die Sonne kam raus. Ich wusste sofort, dass das einer dieser Momente für große Fotos war.“

Löffler heißen die Vögel mit den kuriosen Kopffedern aus der Familie der Ibis, die recht erfolgreich an den Wairau Lagoons im Süden der Cloudy Bay brüten. Judd, der im direkt angrenzenden Anbauggebiet Marlborough zu Hause ist, liebt seine häufigen abendlichen Spaziergänge um die Lagune, die ihm eines seiner Lieblingsfotos bescherten.







Kevin Judd wurde in England geboren und wuchs in Australien auf, wo er am südaustralischen Roseworthy Agricultural College in Adelaide Önologie studierte. Ganz in der Nähe der Stadt fand er einen ersten Job in einem kleinen Weingut, das aber nur wenig später von einer größeren Kellereigruppe aufgekauft wurde. Der Job, den man ihm anbot, interessierte ihn nicht, und so bewarb er sich bei zwei Weingütern in Neuseeland – ohne je zuvor einen einzigen neuseeländischen Wein getrunken zu haben. David Hohnen von „Cape Mentelle“ im westaustralischen Margaret-River-Gebiet begeisterte ihn für ein neues Projekt im neuseeländischen Marlborough, wo er Sauvignon blanc erzeugen sollte. „Cloudy Bay“ nannte Hohnen das Projekt, und Judd war von den 1980er Jahren bis 2008 verantwortlich für dessen enormen Erfolg. Wie so oft aber wiederholte sich die Geschichte: Cloudy

Bay wurde von Moët-Hennessy aufgekauft, und damit war eine Größenordnung im Weinmachen erreicht, mit der Judd erneut nichts zu tun haben wollte. Er ging und gründete sein eigenes Label, das er „Greywacke“, deutsch Grauwacke nannte, nach einem grau-grünen Sandstein, wie er auch im deutschen Harz zu finden ist.

Judd war lange Zeit für den erfolgreichsten neuseeländischen Wein verantwortlich, den Sauvignon blanc von Cloudy Bay

„Eines Sonntagmorgens ermutigte mich meine Frau, früh aufzustehen und mit unserem drei Jahre alten Sohn etwas zu unternehmen. Wir schnappten uns ein großes Stativ und schafften es, beim winterlichen Sonnenaufgang diese ‚frostige‘ Aufnahme zu machen.“



Dieses Bild von 500 Meter hoch gelegenen Weinbergen, aus denen ein kleiner Anteil Trauben des Greywacke-Pinot-noirs stammen, wurde mit einer kleinen Kompaktkamera beim Spaziergang Judds mit seinem Hund aufgenommen. Es zeigt die Weinberge im Omaka Valley mit den Richmond Ranges und dem legendären Mount Fishtail im Hintergrund.





Im Winter scheinen Neuseelands Weinberge am schönsten. Das jedenfalls deuten Kevin Judds Aufnahmen an, von denen viele in der kalten Jahreszeit entstanden, wenn das Licht die interessantesten Reliefs



modelliert: auch in dieser Aufnahme von Roys Hill am Ngaruroro River im Anbaugebiet Hawke's Bay. Von hier aus streift der Blick über die Weinberge von Ash Ridge, Ngatarawa Wines und Bridge Pa Vineyard, vorbei an

den Städten Hastings und Havelock, bis hin zum mächtigen, mehr als 400 Meter hohen Te Mata Peak, für die eingeborenen Maoris der Körper eines gefallenen Riesen. Die Legende will wissen, dass die Stämme, die die weite

Heretaunga-Ebene, das heutige Weinland, besiedelten, wiederholt von denen der Küste angegriffen wurden. Um einem Friedensschluss zustimmen zu können, verlangten die Heretaunga-Maori vom riesigen Anführer der

Küstenvölker namens Te Mata, sich durch die Hügel zu beißen, um ihnen Zugang zum Meer zu verschaffen. Der Gigant starb bei der Aufgabe, und sein Körper bildet seither den mächtigen Berg.

S üdlich von den weiten Rebenfeldern Marlboroughs liegen das Anbauggebiet von Canterbury und der Ort Waipara mit ihren Pinot-noir-Weinbergen. „Es war der letzte Tag eines ausgedehnten Foto-Ausflugs“, schreibt Kevin Judd, „als ich diesen Ort entdeckte, an dem alles perfekt zu sein schien. Bis auf das Licht. Ich musste wegen eines Termins nach Marlborough zurück und konnte nicht länger bleiben. Ermutigt durch die Wettervorhersage für die nächsten Tage, fuhr ich schließlich nach Waipara zurück, wo das Herbstlaub immer noch an den Stöcken hing. Der Wetterbericht versprach einen klaren Himmel kurz vor Sonnenuntergang, und das war er. Ich machte meine Aufnahme, stieg wieder ins Auto und fuhr nach Hause.“ Dass der Himmel an jenem Tag nicht vollständig aufgeklart hatte, beschert der Aufnahme, zusammen mit dem warmen Streiflicht kurz vor Sonnenuntergang und den geometrischen Strukturen aus Rebzeilen und Baumreihen, ihre ästhetische Faszination.







Die Wither Hills in der Nähe der Marlborough-Hauptstadt Blenheim sind nicht nur Kulisse des Aufmacherfotos dieses Bilderbogens, sondern auch eines von Kevin Judds bevorzugten Wander-

gebieten. Von hier aus bietet sich nicht nur ein spektakulärer Ausblick auf das, was Judd den Inbegriff einer Marlborough-Landschaft nennt, und natürlich auch auf die Cloudy Bay, Namensgeber seines bis heute erfolgreichsten Weines, und die Wairau-Ebene

zwischen den gleichnamigen Lagunen und der Stadt Blenheim. Dutzende Kilometer weit, bis hin zu den Hügel- und Bergketten um die Cook Strait, die Neuseelands Süd- von der Nordinsel trennt, geht der Blick von hier aus.







Das herbstliche Blatt einer Pinot-noir-Rebe mit einigen vollreifen Trauben steht in seiner ästhetischen Perfektion für die Exzellenz der neuseeländischen Weine aus dieser Rebsorte, der Lieblingssorte Kevin Judds, die den international so erfolgreichen weißen Sauvignon blanc seit einiger Zeit qualitativ deutlich in den Schatten stellen.

Der Künstler und sein Kunstwerk – das gilt, um den Titel dieser Geschichte noch einmal aufzunehmen, nicht nur für die landschaftsgestalterische Arbeit der Protagonisten des Weinbaus. Und hat noch eine zusätzliche Dimension: die des Künstlers als Teil des Kunstwerks. Diese Dimension zeigt das Portrait Kevin Judds bei seiner fotografischen Arbeit, scheinbar auf dem Wasser einer Lagune stehend, das Mick Rock aufgenommen hat. Wer Judds Fotos in Buchform genießen will, kann „The Landscape of New Zealand Wine“ übrigens direkt bei ihm unter www.kevinjudd.co.nz käuflich erwerben.



Foto: Mick Rock

MIT BIBEL UND JOINT

■ von Agnes Fazekas, Fotos von Debbie Hill





Den einen ist es ein gelobtes, ein heiliges, den anderen ein umstrittenes Land. Geht es nach US-Präsident Trumps so genanntem Friedensplan, dann werden hier demnächst Grenzen neu gezogen. Dass damit nicht nur Palästinenser ein Problem haben, erfuhr *enOS*-Autorin Agnes Fazekas beim Besuch in zwei jüdischen Weinbausiedlungen der „West Bank“, des Westjordanlands. Ja, auch in diesem Teil des Gelobten Landes, nicht nur auf dem Gebiet des Staates Israel wird Wein erzeugt. Mal mit der Bibel als einer Art „Grundbuch“, mal mit dem Joint in der Hand.

Nir Lavi hält seinen Jeep neben den Reihen mit Gewürztraminer an. Jetzt, am späten Nachmittag, spürt man am Südhang des Garizim-Berges die frische Brise von Israels Mittelmeerküste. Bald wird sie die heiße Luft des Tages zurück ins Jordantal drängen und nachts dann als Wolke über dem Weinberg hängen. Michel Rolland, der berühmte Weinmacher aus dem Bordelais, habe vor zehn Jahren vorbeigeschaut, um drei Tonnen Merlot und zwei Tonnen Cabernet Sauvignon zu kaufen, erzählt Lavi. Da habe er verstanden, dass dieses Mikroklima etwas Besonderes sein musste. Bis dahin hatte er es mit einem deutlich weniger weltlichen Propheten gehalten. Dem Jeremia des Alten Testaments: „Du sollst wiederum Weinberge pflanzen an den Bergen Samarias; pflanzen wird man sie und ihre Früchte genießen“, hatte der im 31. Kapitel seines „Buches“ geschrieben. Am gegenüberliegenden Hang schraubt sich eine Rauchsäule in die diesige Luft. „Verbrennen ihren Müll“, verzieht Lavi das Gesicht. Er spricht von den Palästinensern, deren Häuser sich hinter dem Feuer am Hang drängen. „Diese ganze Reihe ist neu. Verrückt: Die bauen einfach ohne Genehmigung!“ Was Nir Lavi verschweigt: Dasselbe könnte man natürlich auch von ihm sagen. Er lebt und arbeitet nämlich in einer der israelischen Siedlungen des Westjordanlands – aus Sicht der internationalen Staatengemeinschaft illegal, denn das Land von Lavis Siedlung Har Bracha wurde aus dem Grundbesitz dreier arabischer Dörfer herausgelöst und von den Siedlern konfisziert.

Die Gemeinden hier im Norden, im biblischen Samarien, gelten selbst vielen Israelis als Wilder Westen. Die ehemalige Militärbasis Har Bracha hat sich zwar längst in eine Reihenhause-Idylle – solange man den Stacheldraht drumherum ignoriert – verwandelt, in der 400 Familien wohnen. Doch auf den umliegenden Bergkuppen müssen junge Siedler ihre bei Nacht und Nebel errichteten Außenposten mit dem Gewehr verteidigen.

Unten am Hang steht ein israelischer Wachturm mit Scharfschützen, dahinter warnt ein riesiges rotes Schild: „Israelis ist der Zugang verboten. Lebensgefahr!“ Die Hauptstraße führt in die palästinensische Stadt Nablus. Zu ihr gehören auch die Häuser, über die Lavi sich echauffert. Während die palästinensischen Städte wie die Inseln eines Archipels im israelisch verwalteten Gebiet schwimmen, von einem Sperrwall und Checkpoints umgeben, an denen man oft stundenlang warten muss, sind die jüdischen Siedlungen über eine Schnellstraße direkt

„Die bauen einfach ohne Genehmigung“, könnte man auch zu Nir Lavi selbst sagen





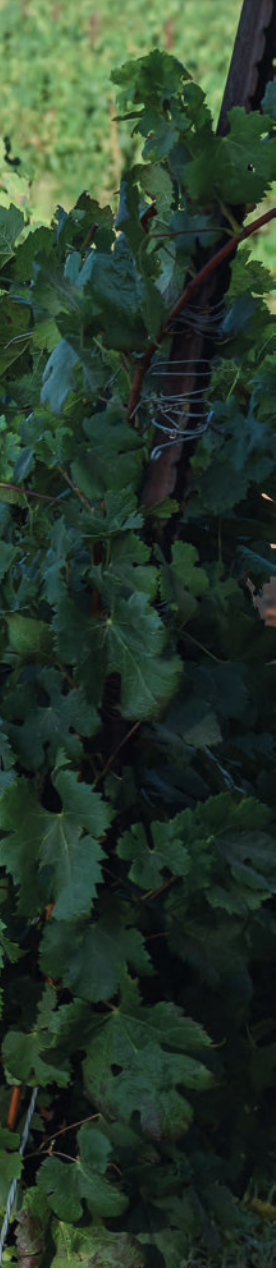
Die Landschaft der „West Bank“ ist von harscher Schönheit. Auf den Bergkuppen verteidigen die jungen Siedler ihre bei Nacht und Nebel errichteten Siedlungen mit Steinen und Gewehren.



Fotos: alamy pictures



Auf den Hängen über Nablus kultiviert Nir Lavis unter anderem Gewürztraminer. Die gekühlten Gärtanks von Eli Shorr stehen, wie oft im heißen Israel, vor der eigentlichen Kellerei im Freien.



mit dem israelischen Kernland hinter der Grünen Linie verbunden.

Vierzig Minuten sind es nach Jerusalem, etwas schneller geht es nach Kfar Saba. Dort ist Lavi aufgewachsen. In einem Haus, von dem er bei gutem Wetter die Hügel von Schomron sah. „Ich habe mich immer gefragt, wer dort lebt...“, erinnert er sich. Als Soldat hier stationiert, sei er der Landschaft dann verfallen. Die ist von harscher Schönheit: karge Hügelketten, soweit das Auge reicht, mit Felsbrocken gesprenkelt.

„Eigentlich bin ich ein Beachboy“, sinniert Lavi. Manchmal, wenn er hier 870 Meter über dem Meer die Brise spürt, lässt er seinen Weinberg Weinberg sein und packt das Surfbrett in den Jeep. Dass Lavi jünger wirkt als 49, liegt wohl an seiner zappeligen Art. Selbst seine Rebzeilen wirken, als habe er beim Pflanzen an die nächste Welle gedacht. „Ich bin Freestyler“, fügt er schulterzuckend hinzu. „Baruch HaSchem“, Gott sei dank, mache der Wein hier oben alles mit.

Es ist nicht gerade die Art von Selbsteinschätzung, die man von einem Siedler aus Har Bracha erwarten würde. Als Lavi vor 24

Jahren mit seiner Frau in die Siedlung zog, lebten hier gerade mal dreißig Familien in engen Fertighäusern; die meisten von ihnen streng religiös. Die Siedlung ist bis heute berühmt für ihre „Jeschiwa“, ihre Talmud-Hochschule, in der der orthodoxe Rabbi Eliezer Melamed seine Vision von einer Jüdischen Nation lehrt, in der Gott und Alltag keine Gegensätze sind.

Har Bracha ist heute für seine orthodoxe Talmud-Hochschule bekannt, wo Rabbi Eliezer Melamed seine Vision von einer Jüdischen Nation lehrt

Ich habe mir gesagt, als Israeli musst du hier leben!“, erinnert sich Lavi. Und zwar von der eigenen Scholle. Bevor er von der Jewish Agency die ersten 20 Dunam Land, zwei Hektar, zugeteilt bekam, war er als Wachmann für die Sicherheit der Siedlung zuständig, zog immer neue Zäune ins Land hinein – und schrieb ungedeckte Schecks aus, wenn seine Frau für die Familie einkaufte, für bald sechs Kinder. „Wir sind eben echte Gläubige“, sagt Lavi und lacht: „Gottes Segen ist groß.“

Anfangs war Wein für ihn eher ein Hobby. Eigentlich hatte Lavi an der Uni in der Siedlungsstadt Ariel Nahost-Wissenschaften und Internationale Beziehungen studiert. „Ich dachte, ich werde ein Agent, wie beim FBI“, sagt er und grinst. Aber beim Geheimdienst wollten sie, dass er seine eigenen Leute ausspioniere. „Nur Araber“, habe er geantwortet, „für das, was ihr wollt, müsst ihr einen anderen Stinker finden.“



Als Donald Trump Anfang des Jahres in Washington Netanyahu seinen „Peace Plan“ präsentierte, tanzten und sangen die Vertreter der Siedler. Der „Deal des Jahrhunderts“ wie Trump ihn nennt, ist allerdings eher ein Handel zwischen Netanyahu und den USA. Zwar basiert Trumps Vorlage auf einer Zweistaaten-Lösung, doch mit der Annexion von einem Drittel des Westjordanlands bleibt für einen souveränen Palästinenserstaat kaum mehr als ein Flickenteppich. Aneignen soll sich Israel nach den Bestimmungen des Deals einen Teil von „area C“, jenen Gebieten, die ohnehin bereits seit den 1990er Jahren unter israelischer Kontrolle stehen. Vorübergehend, hieß es damals. Heute leben dort mehr israelische Siedler als Palästinenser. Umso größer war die Überraschung, als sich dann plötzlich auch aus den Reihen der Siedler Protest gegen den Trump'schen Friedensplan regte. Der sah nämlich vor, dass einige Siedlungen isoliert im Palästinensergebiet verbleiben sollten. „Wir ge-

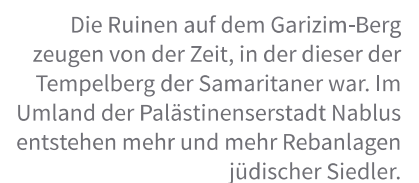
hören zu den fünfzehn Siedlungen, die mitten in ihrem Schlund stecken“, kritisiert Lavi. In den vergangenen Wochen seien jede Menge israelischer Beamter Hügel auf, Hügel ab umhergefahren. „Die haben wohl die Lage gecheckt.“ Zwar fragt er sich, ob er bald unten am Wachturm einem palästinensischen Offizier seinen Pass vorzeigen muss. Aber so recht kann er sich das noch nicht vorstellen.

Außerdem hat Nir Lavi gerade ganz andere Sorgen:

Israel erlebt derzeit die zweite Welle der Corona-Pandemie. Das neue Besucherzentrum der Har Bracha Winery steht seit Monaten leer.

GEDULD UND DIE FÄHIGKEIT, SPONTAN ZU REAGIEREN, BRAUCHT EIN GUTER FOTOGRAF

Wie eine Western-Ranch liegt der Holzbau über den Weinbergen. Am Traktor flattert eine israelische Fahne im Wind. Hier hat Lavi noch im letzten Jahr Touristen aus Asien, Südamerika und Frankreich verköstigt. Auch ein paar Deutsche waren dabei, vor allem aber evangelikale Christen aus den USA. Die sind in Har Bracha nicht nur gute Kunden. Wie Lavi selbst sind sie der Überzeugung, dass sich eine biblische Prophezeiung erfüllt.

[illegible]

Die Samaritaner haben das Land all die Jahre für uns bewahrt“, muss Lavi anerkennen. „Als Israelis sind wir neu hier, aber es gab eine jüdische Weintradition und jetzt bauen wir sie neu auf.“ Die evangelikalen Christen aus den USA helfen ihm dabei. Es gab schon Jahre, sagt Lavi, da kamen 500 freiwillige Helfer aus dem US-Staat Tennessee, um Reben zu schneiden und Trauben zu ernten.

Die Evangelikalen aus den USA sind nicht die einzigen, die möchten, dass es den Juden im Heiligen Land gutgeht, während sie weiter auf die Ankunft oder die Rückkehr des Messias warten. Auch die kleine deutsche Gemeinschaft aus Schwaben, die seit 1963 im kleinen Zichron Ja'akov, dem „christlichen Kibbutz“ in der „israelischen Toskana“ gleich hinter der Grünen Linie lebt, dort, wo Baron von Rothschild 1882 ein Weingut aufbauen ließ, un-

„ICH HABE KEIN PROBLEM MIT KOSCHEREM WEIN“, ERKLÄRT WINZERKOLLEGE ELI SHORR

terstützt die Siedler und Nir Lavi. Ihre Mitglieder bauen im Namen Gottes Filterschutzanlagen für Bunker und Panzer, backen Brezeln – und umsorgen die jüdischen Siedler.

Als Lavis Großvater starb, hinterließ er dem Oberhaupt dieser Gruppe eine deutsch-hebräische Bibel; vorn schrieb er einen Vers aus der Tora hinein und bat um Unterstützung für seinen Enkel Nir. In diesem Vers ging es um Isaak, den Sohn Abrahams und einen der Erzväter Israels, der das Land trotz der Trockenheit beackerte und dafür von Gott mit Reichtum gesegnet wurde. Und so waren die Schwaben auch zur Stelle, als das Dach von Lavis Wohnhaus einbrach, und schickten einen Lastwagen für die Trauben, als es anderen Fahrern in der Gegend zu unruhig wurde.

Lavi stellt eine Flasche Gewürztraminer auf den Tisch. „Nicht ganz kalt und koscher“, sagt er. Die Entschuldigung ist an Eli Shorr gerichtet. Der Winzerkollege aus den Hügeln bei Jerusalem ist vorbeigekommen, um sich anzuschauen, was die Konkurrenz so treibt. „Ich habe kein Problem mit koscherem Wein“, erwidert Shorr. Auch er trägt die Kippa auf dem Hinterkopf. „Ich lasse keine Gelegenheit aus, wenn es um Wein geht. Wie ein Typ, der auf allen Partys nach schönen Frauen sucht.“ Der 47-jährige Familienvater muss lachen. Seine eigenen Stöcke sind über ganz Israel verteilt, stehen im Norden wie im Süden. „Baruch ata adonai, gesegnet seist du, Adonai ...“, murmelt Lavi, bevor er den Wein schwenkt. Shorr trägt seine Kippa eher aus Tradition, wie er erklärt. Und dreht dann auf Lavis Bitte gern einen





Wo Eli Shorrs Gärtanks heute stehen, war vor 20 Jahren nur Einöde. In unmittelbarer Nachbarschaft betreiben auch einige der etwa 80 Cousins des Winzers ihre Kellereien.

der Joints, die er wie Zigaretten raucht. Er zeigt auf einen Pfosten im Weinberg, auf dem ein Metallkasten sitzt. „Was ist das?“, fragt er den Kollegen. „Wir müssen aufpassen“, begründet Lavi die Infrarotkamera: „Das gehört hier zum Alltag.“ Jede Siedlung habe eine solche Kamera, damit der Wachmann am Tor auch nachts den Überblick behalte. Seit 13 Jahren, seitdem er die ersten Rebstöcke pflanzte, führt er einen Grabenkampf um sein Land. Fünf Mal hätten palästinensische Nachbarn schon Feuer gelegt, vor fünf Jahren habe er dabei 20 Dunam junger Weinstöcke verloren. Seitdem habe er alles mögliche mobilisiert, unter anderem die Soldaten der Golan-Brigade. Jetzt sei es ruhig. Eigentlich hatte er nicht über Politik sprechen wollen. Macht es aber dann doch: „Die ganze Welt verurteilt uns, weil wir hier siedeln. Aber wir Israelis zahlen mit unseren Steuern deren Strom und Was-

ser.“ Wenn die Fabriken in Nablus auf Hochtouren arbeiten, flackere bei ihm zu Hause das Licht. „Und dann beschwerten sie sich, dass ihre Leitungen nicht auf israelischem Standard sind.“ Pläne hat Lavi viele: „Wir sind immer noch im Aufbau, aber natürlich wollen wir irgendwann in die ganze Welt exportieren.“ Bisher verkaufe er 80 Prozent seiner 60.000 Flaschen in Israel. Nicht unbedingt in Tel Aviv allerdings. „Die ‚Linken‘“, schätzt er die Bevölkerung der Küstenstadt ein, „schauen genau, wo der Wein herkommt. Die kaufen nichts aus Samarien.“

Die ‚Linken‘ von Tel Aviv“, weiß auch Shorr, „leben in ihrer Blase. Wir haben viel mehr Kontakt mit Arabern als sie, denen wir Arbeit geben, mit denen wir sprechen.“ Respekt vor diesen „linken Israelis“ hätten die Araber keinen. „Sie verstehen nicht, wieso



man die eigenen Brüder bekämpft“, behauptet er mit einem Blick auf die Kritik selbst vieler Israelis an den Siedlern. Shorr selbst muss keine solchen Grabenkämpfe führen. Er lebt mit seiner Familie in Jerusalem, nur seine Gärtanks stehen auf Siedlerland. Unter freiem Himmel, zwischen den rötlichen Felsen der Judäischen Wüste vor seiner Kellerei in Ma'ale Adummim. Wenn Netanyahu annektiert, gehört die Siedlung offiziell zu Israel.

Auf der morgendlichen Autofahrt von Jerusalem nach Ma'ale Adummim lässt er den israelischen Popsänger Shlomo Artzi sein „Du und ich“ aus den 1970ern auf Deutsch singen und kommentiert die Landschaft. „Da wachsen jetzt noch Bäume; dort läuft ein Kamel. In ein paar Jahren wird das ein Weinberg sein.“ Vor zwanzig Jahren sei das alles

Shorr lässt den israelischen Popsänger Shlomo Artzi sein „Du und ich“ aus den 1970ern auf Deutsch singen und kommentiert die Landschaft

Im Keller verlässt sich Eli Shorr auf die Arbeit seines Kellermeisters Tzvi Skaist. Beim Verkosten ist er dann natürlich dabei.





Romantische Stimmung, wie sie dieses Bild trotz der Handy-Verkabelung des Weinbergarbeiters suggeriert, verströmen die Weinberge des Westjordanlands eher selten.

noch Einöde gewesen. „Man kann viel über uns Israelis sagen. Aber wir arbeiten mit dem, was wir haben, wir bringen die Wüste zum Blühen.“

Er selbst hätte sich nicht für Ma'ale Adumim entschieden, erläutert Shorr. Er wäre mit seinem Keller lieber ins fruchtbare Bet Schemesch im Südwesten Jerusalems gezogen oder auch in den grünen Norden. Aber sein Vater hatte sich einst in der Pflicht gesehen, das Erbe des Großvaters fortzuführen. Das war 1978. Mit Politik habe das nichts zu tun gehabt, betont der Winzer; immerhin gehörten seine Vorfahren zum alten „Jischuv“, zur bereits vor 1882 in Palästina ansässigen jüdischen Bevölkerung. Zu den Pionieren, die



hier lange vor den zionistischen Staatsgründern friedlich an der Seite der Palästinenser lebten. Shorrs Vorväter waren um 1830 aus Weißrussland eingewandert. Lebten erst im Norden in der heiligen Stadt Safed, dann in Tiberias am See Genezareth und in der Altstadt von Jerusalem, wo sie 1848 in ihrem Haus mitten im muslimischen Viertel einen Weinkeller eröffneten. „Meine Großeltern haben Arabisch und Jiddisch gesprochen.“ Die Westseite der Klagemauer bildete die östliche Mauer des Weinkellers, weshalb die Familie penibel darauf achtete, die Fässer nicht zu nah an die heilige Wand zu stellen. Er besitzt sogar noch das Dokument des türkischen Sultans, der seinen Vorfahren erlaubte, kommerziell zu keltern, sagt Shorr stolz.

Als die Palästinenser sich 1929 während des arabischen Aufstands gegen die Juden erhoben, bauten die Shorrs gerade an einem Haus außerhalb der Altstadt. Die Familie war zu groß geworden und hatte die Unruhe unter den muslimischen Nachbarn gespürt. Der Legende nach soll Shorrs Urgroßmutter in der Tür des Weinkellers gestanden und die Aufständischen mit Steinen in der Hand verjagt haben. „Sie wusste sich zu behaupten“, erklärt der Urenkel. Immerhin habe sie nebenbei eine „Chamara“ geführt, eine heimliche Trinkstube für Muslime. „Man bestellte Essig und bekam Brandy oder Wein.“

Meine Familie hat hier schon gelebt, lange bevor Israel gegründet wurde“, betont der Winzer: „Ich bin also gewissermaßen Palästinenser!“ Als er vor einigen Jahren kurz vor dem Abschluss eines Deals mit dem Berliner KaDeWe stand, das seine Weine ins Angebot aufnehmen wollte, funkte die BDS-Bewegung, die antiisraelische Bewegung für Boykott, Desinvestition und Sanktionen, mit denen der israelische Staat für seine Besatzungspolitik bestraft werden soll, dazwischen. „Da war ich wirklich stinksauer“, sagt Shorr und verliert für einen Moment seine Marihuana-induzierte Gelassenheit. „Das hat nichts mit Politik zu tun, das ist Antisemitismus. Wenn die mich boykottieren, müssen sie auch die Araber boykottieren.“

Shorrs Betrieb, genauer gesagt, die kleine Weinstraße mit drei Kellern und sechs Labels, die alle in Hand der Shorr-Familie sind, liegt im Industriegebiet von Ma’ale Adummim. „Da drüben keltert mein Cousin“, sagt Shorr: „und nebenan ein anderer Cousin.“ Sind alle in der Familie beim Wein geblieben? Er lacht. Er habe über hundert Cousins, zwischen denen teils 80 Jahre Altersunterschied lägen.

Traditionell produzierten die Shorrs süßen Wein, mit Dattelsirup haltbar gemacht, wie es damals üblich war. Der wurde an jüdische Gemeinden in Europa verschifft. Diesen „Kondition“ nach dem alten Rezept des Großvaters verkauft Shorr heute unter dem Label seines Vaters, „HaCormim“. Das erlaubt ihm seit einiger Zeit das Abenteuer mit einer neuen Linie, „Shorr Estate“ genannt, die er seit 2018 in kleinen Mengen hauptsächlich in die USA verkauft. „Ich bin ein Spieler“, erklärt er: „Ich versuche, an den unterschiedlichsten Orten Reben zu pflanzen, egal, ob da schon mal jemand Wein angebaut hat.“ Full House, wenn eine Rebsorte anschlägt.

Auf Besucher ist Shorr Estate nicht ausgelegt. Statt in antiken Mauern wie einst in Jerusalem residiert Eli Shorr hier in einem einfachen Bau mit niedriger Decke. Draußen wässert ein junger Mann großzügig den Kaktusgarten, drinnen verputzt ein arabischer Israeli die Pappdeckelwände. „Wir re-

novieren gerade“, erklärt der Winzer. Auch an den Gärtanks, deren alte Isolierung in der Wüstensonne platzt, werkeln zwei Mitarbeiter – der eine Jude, der andere Palästinenser.

„Wir haben denselben Humor, wir verstehen uns“, betont Shorr. Er meint die Arbeiter, aber auch die große Politik. Die Probleme tauchten auf, wenn sich Leute von außen einmischten. Er verstehe sich auf den Tanz zwischen den Kulturen, auch auf den zwischen gläubigen und säkularen Juden. Nicht nur, weil er früher mal eine arabische Christin zur Freundin hatte. Heimlich. Wegen ihrer Familie.

In Shorrs Augen sind die alten Zionisten schuld an den aktuellen Konflikten – und natürlich die Briten, mit denen sie sich damals zusammentaten. „In der neuen Geschichte des israelischen Staats heißt es immer, hier war vorher nichts.“ Dabei hätte die zionistische Elite zwei Dinge vergessen: Die Juden, die bereits damals hier siedelten, und natürlich die Araber – Shorr weigert sich, sie Palästinenser zu nennen. „Niemand fragte damals die alten Einheimischen, was sie wollten!“

Shorr mag nicht strenggläubig sein, doch er wuchs mit dem Narrativ der alteingesessenen Ultraorthodoxen auf, die sich im zionistischen Staat nicht gern gesehen fühlten. Bis heute berufen sie sich auf den niederländischen Rechtsanwalt und Dichter Jacob Israël De Haan, ihren Märtyrer. Als Sprecher der religiösen Siedler habe er sich damals mit dem Rabbi von Jerusalem und mit Hussein bin Ali von Jordanien zusammengesetzt und erörtert, dass ein neuer Staat für beide Völker sowohl demokratisch sein müsse – als auch säkular.

Shorr erinnert sich, dass er schon als Kind auf dem Weg zur Klagemauer genau wusste, wo De Haan am 30. Juni 1924 von der jüdischen Untergrundbewegung Hagana umgebracht worden war – das erste politische Attentat im Namen des Zionismus. Und betont noch einmal, wie er sich die Zukunft vorstellt: „Ein Staat für ein Volk. Es gibt keine andere Lösung. Und am Ende soll es mir egal sein, ob der Premier Mohammed heißt, solange er sich nur um meine Zukunft kümmert.“ Spricht es und rollt sich einen neuen Joint.



Agnes Fazekas lebt und arbeitet von der israelischen Küstenstadt Tel Aviv aus für zahlreiche deutsche Zeitschriften. Für enos hat sie bereits aus Israel, dem Iran, dem Libanon und Zypern berichtet.





Überleben auf Italienisch

Zimmer mit Wein

In den 1980er Jahren, als Italiens Weinbau in qualitativer wie kommerzieller Hinsicht zu jenem Höhenflug ansetzte, dessen Folgen noch heute Weinfreunde in aller Welt begeistern, war ein Südtiroler namens Peter Dipoli im Land, in dem die Zitronen blühen, bekannt wie der sprichwörtliche bunte Hund. Sein Ruf reichte bis ins ferne Rom und darüber hinaus; auf Weinmessen war er Hansdampf in allen Gassen. Wer ihn treffen wollte, musste aber in das kleine Südtiroler Städtchen Neumarkt alias Egna pilgern, wo Dipoli für die Zusammenstellung der Weinkarte des Restaurants seiner Familie verantwortlich war.

Die „enoteca-ristorante“, die noch immer seinen Familiennamen trägt, wurde 1986 von Judith Dipoli und Hillary Johnson gegründet, aber schon drei Jahre später übernahm Vincenzo „Enzo“ Degasperì den Betrieb. Er führt ihn noch heute.

Dass man hier exzellent isst und trinkt – mit einer der besten, 200 Etiketten starken Selektionen

Südtiroler Weine auf der Speisekarte und im Außer-Haus-Großhandel –, hat sich herumgesprochen. Was jedoch nicht jedermann weiß und zu Gesicht bekommt, ist, dass Degasperì im ersten Stock seiner Enoteca auch ein Gästezimmer bereit hält. Nicht für jeden, betont der Chef, „ich schaue mir die Leute schon genau an“. Schließlich soll das Zimmer ja nicht leiden, grinst er verschmitzt.

Klar, auch Degasperì litt unter dem Lockdown der Gastronomie während der Corona-Krise. Treue Kunden halfen ihm in dieser schwierigen Zeit, tätigten auch mal eine ungewöhnlich große Weinbestellung. Und ja, Degasperì servierte auch mal ein Essen für „Freunde“ – gegenüber den Behörden galt das als „private Dienstleistung“ und war nicht zu beanstanden. Ein wenig Schlitzohrigkeit gehört auch in Südtirol dazu. Dass „Enzo“, wie ihn alle nur nennen, nicht nur solche Geschichten zu erzählen weiß, kann jeder bestätigen, der – Krise hin, Krise her – einmal bei ihm einkehrte.

Enoteca Johnson & Dipoli
Andreas-Hofer-Straße 3
39044 Neumarkt
<http://www.johnson-dipoli.it/>



WETTEN, DASS..?

... auch Gottschalk bald Wein anbietet? Das hätte man vor zwei Jahren wahrsagen können, als TV-Entertainer Günther Jauch, im Nebenberuf selbst Weingutsbesitzer, mit einer nach ihm benannten Weinlinie bei Aldi in Erscheinung trat. Sagt doch Gottschalk selbst laut focus.de: „Wir waren schon immer Vorbilder füreinander.“

Die Wette wäre inzwischen gewonnen: Gottschalk, nach eigener Einschätzung „kein Weinkenner, sondern Weintrinker“, bietet jetzt bei Netto Marken-Discount eine eigene Serie von Weinen an, die, ungleich den Jauch'schen, von einer Moselaner Großkellerei erzeugten, nicht aus Deutschland, sondern aus Gottschalks Wahlheimat Kalifornien stammen.

Auch im Preis unterscheiden sich Jauchs und Gottschalks Angebote, seit Ersterer im vergangenen Jahr seine 2018 beim Start der Serie anvisierten Preise gesenkt hat. Während der „Jauch“ inzwischen für knapp unter fünf Euro im Aldi-Regal steht, visiert Gottschalk mit seinem Erstling, „EasyRed“ genannt, einen Anfangspreis von knapp sechs Euro an, der aber ab August, wenn auch ein „EasyWhite“ und ein Rosé das Angebot

komplettieren sollen, um einen Euro steigen soll. Gemeinsam ist den Angeboten der beiden Entertainer, dass es sich um Verschnitte aus verschiedenen Rebsorten handelt.

KORKFREI

„Die unendliche Korkgeschichte“ hatten wir in der letzten Ausgabe von enos noch getitelt und über Probleme mit den immer populärerem Presskorken berichtet. Die helfen wohl, den klassischen Korkschmecker zu vermeiden, könnten aber für ungewöhnliche geschmackliche Adstringenzen, eventuell verursacht durch die im Korkmaterial enthaltene Suberinsäure, sorgen. Im Juli trat dann ein neuer Korkproduzent, die US-Firma Cork Supply des gebürtigen Deutschen Jochen Michalski, auf den Plan und behauptete, mithilfe eines neuen Verfahrens jegliches Trichloranisol (TCA), die für den Korkschmecker verantwortliche Substanz, vollständig aus dem Derivat der Rinde von Korkeichen entfernen zu können.

Die Firma, die 1981 als Import- und Distributionsfirma für hochwertige Korken gegründet worden war, entschloss sich vor einigen Jahren, selbst in die Produktion in Portugal einzusteigen, und entwickelte seit-

her einen zweistufigen Prozess, PureCork bzw. Innocork genannt, zur Behandlung der Stopper. Dabei werden letztere zuerst 24 Stunden lang auf 85 Grad erhitzt und dann mit Wasserdampf vom Großteil des TCA befreit. Anschließend werden eventuelle Reste der Substanz durch erneutes Erwärmen auf 65 Grad und gasförmiges Ethanol entfernt. So sollen sowohl eine 100prozentige Entfernung des TCA als auch eine 99,8prozentige sensorische Neutralität des

fertigen Produkts gewährleistet werden.

Ob die Angaben der Firma stimmen, muss die Praxis der kommenden Jahre zeigen. Misstrauisch darf man gegenüber solchen Ankündigungen allerdings schon sein, zumal dann, wenn man sich erinnert, wie viele dieser vollmundigen Erfolgsmeldungen die weltweite Korkindustrie in den letzten drei Jahrzehnten schon auf die geplagte Weinbranche losgelassen hat. Für Wein-erzeuger interessant, könnte das Versprechen



von CorkSupply sein, dass durch das neue Verfahren die Kosten für die behandelten Korken nicht steigen sollen. Die steigen allerdings dann, wenn der Kunde von CorkSupply eine noch vollständigere Garantie für TCA-freie Stopper verlangt. Dann kommen zwei weitere Verfahren zum Einsatz, bei denen jeder einzelne Korken abschließend noch einmal von Menschen mit großer Geruchssensibilität oder durch ein Computerprogramm geprüft wird. Für derart garan-

tierte Korken gibt CorkSupply eine „Bottle Pay Back Garantie“: Weine mit Korkschmecker werden von CorkSupply zum Marktpreis zurückgekauft.

SIRUP ZU WEIN

Die spanischen Behörden haben laut wine-business-international im Juli mehrere Personen festgenommen, die im Verdacht stehen, Wein im Wert von insgesamt 100 Millionen Euro gefälscht und in den Handel gebracht

zu haben. Die Betrüger sollen Mitglieder eines international operierenden Netzwerks gewesen sein, bei dem mehr als 60 Firmen in Spanien, den Niederlanden, Österreich, Belgien, Frankreich, Moldawien und Russland ihre Finger im Spiel hatten. Bereits im September 2018 waren in diesem Fall Ermittlungen aufgenommen worden, die jetzt zu den Festnahmen führten. Bei Durchsuchungen im Rahmen dieser Festnahmen wurden auch Waffen und zahlrei-

che Luxuskarossen beschlagnahmt.

Besonders einträglich waren die Panschereien offenbar vor allem dadurch, dass nicht, wie häufig der Fall, tatsächliche Weine nur falsch deklariert oder mit Alkohol „verbessert“ wurden, sondern dass der so genannte Wein zum Großteil ohne Trauben oder wenigstens Traubendestillat „auskam“. Verwendet wurden Maissirup (Isoglukose) und Getreideschnaps, die entweder destilliert oder mit ein wenig echtem Wein vermischt wurden. Die Isoglukose stammte aus den Niederlanden und Belgien, von wo aus sie über mehrere Etappen nach Spanien gelangte, nicht ohne unterwegs mehrfach Namen und Produktangaben auf den Transportpapieren zu wechseln, um das Manöver schwerer nachvollziehbar zu machen. In Spanien angekommen, wurde die Isoglukose destilliert oder gemischt, wodurch die Produktionskosten des fertigen „Weins“ drastisch gesenkt werden konnten.



Foto: Eckhard Supp

Die abgeschälte Rinde von Korken ist das Ausgangsmaterial für Stopper aus Naturkork.

MARATHEFTIKO DOWN UNDER

Australische Traubenproduzenten und Weinmacher scheinen zunehmend an zyprischen Rebsorten Gefallen zu finden. Das jedenfalls lässt ein Artikel des australischen Internetportals winetitles.com vermuten, der ähnliche Nachrichten vom vergangenen Jahr aufnimmt. Forscher der Universität Adelaide in Südastralien sollen danach begonnen haben, mit Maratheftiko, Xynisteri und Co. zu experimentieren, in denen sie großes Potential nicht nur hinsichtlich des Klimawandels entdeckt zu haben glauben, sondern von denen sie auch qualitativ überzeugt sind. Die zyprischen Sorten seien durch lange Anpassung an das auf der Insel herrschende Klima besonders resistent gegen Trockenheit und könnten auch mit nur gelegentlichen Regenfällen im Winter überleben und hochwertige Trauben produzieren. Da die Wasserversorgung in zahlreichen Weinbaugebieten Australiens zunehmend zum Problem wird, sehen die Forscher hier eine Möglichkeit, die Weinindustrie des Landes überlebensfähig zu machen. Nach Beendigung der notwendigen Quarantäne waren bereits im vergangenen

Jahr erste Stöcke ausgesetzt worden; zeitgleich organisierten die Australier in Zypern selbst Bewässerungsversuche, bei denen die zyprischen Sorten auch mit Sauvignon blanc und Shiraz (Syrah) verglichen wurden. Gleichzeitig wurde in Australien die Akzeptanz der neuen Sorten bei Verbrauchern getestet, wobei diese teilweise sogar besser abschnitten, als zum Vergleich ausgesendete Weine aus Shiraz, Pinot gris und Chardonnay.

GLASTERROIR

Ein Weinberg auf dem Dach ist nach den zahlreichen entsprechenden Initiativen (enos berichtet) der letzten Jahre keine wirkliche Seltenheit mehr. Im kanadischen Montreal haben Forscher diese Kuriosität jetzt um ein weiteres Element bereichert. Sie pflanzten im Rahmen ihres Projekts „Vignes en Ville“ nicht nur Weinreben auf vier Dächern der Stadt, sondern ersetzten in der dazu aufgetragenen Erde den Sandanteil auch durch zerkleinerte Glasabfälle eines örtlichen Recycling-Zentrums. Die Gründerin des Projekts, Véronique Lemieux von Montreals Urban Agriculture Laboratory forscht bereits seit 2016 an einem solchen Ersatzstoff für den weltweit immer knap-

per werdenden Sand. Weinreben, so sagt die Wissenschaftlerin heute, waren die idealen Kandidaten für diese Forschung, in deren Rahmen bis dato 545 Stöcke ausgepflanzt wurden. Erste Trauben können jetzt geerntet werden; aus ihnen sollen einige Flaschen Schaumwein gekeltert werden, was Lemieux damit begründet, dass Montreals kaltes Klima Trauben mit jenem höheren Säuregehalt hervorbringe, den die Prickler benötigten. Dafür, dass die Trauben dennoch ausreifen, soll unter anderem das Glas im Boden sorgen, durch das die Sonnenstrahlen optimal reflektiert würden.

BREXIT? WAR DA WAS?

Erinnern Sie sich noch? Es ist nur wenige Monate her, da sprach halb Europa fast nur vom Brexit. Da hatten die Briten gerade offiziell die Europäische Union verlassen ... oder besser, war in eine Übergangsphase vor dem endgültigen Abschied eingetreten. Da verhandelte man die Konditionen, das Für und Wider einer Zollunion. Und dann kam die Pandemie. Die aber konnte leider am Austrittswillen der Briten auch nichts ändern, und so steht in wenigen Monaten das endgültige

Aus für die britische Zugehörigkeit zum gemeinsamen Europa auf der Tagesordnung. Was das für die Weinbranche bedeuten könnte, hat das Londoner Institut IWSR (International Wines and Spirits Record) jetzt in einem Sechs-Punkte-Papier zu den möglichen Folgen des Brexits veröffentlicht. An erster Stelle nennt das Institut steigende bürokratische Aufgaben. Da Großbritannien mit dem Verlust der EU-Mitgliedschaft auch automatisch nicht mehr durch Handels- oder Zollabkommen zwischen der Gemeinschaft und Drittländern gedeckt ist, muss das Land nicht nur separate Abkommen aushandeln, sondern Erzeuger und Handel müssen auch für ihre Weine Export-/Importdeklarationen ausfüllen und neue Zoll- sowie Mehrwertsteuer-Abrechnungen vorlegen. Die Wissenschaftler des Instituts erwarten eine weitere Verringerung des Konsums europäischer Weine in Großbritannien, eine Entwicklung, die bereits seit 2010 anhält und seitdem zu Mengenverlusten in Höhe von 11,6 Prozent geführt hat. Dieser Rückgang betraf vor allem Stillweine; Schaumweine konnten im selben Zeitraum dank des enormen kommerziellen Erfolges für italienischen



Maratheftiko-Reben der Aes Ambelis
Winery im zyprischen Kato Chorio

Prosecco deutlich zulegen. Die Frage, ob dabei auch die Preise steigen werden, lassen die Londoner offen. Bereits jetzt seien die Preise für europäische Weine aufgrund des schwächeren Pfundes gestiegen, und neue Zollabgaben könnten diese Entwicklung ab 2021 noch verstärken. Gewönne das Pfund dagegen an Stärke, könnten die Preise sinken. Auch diese Unsicherheiten könnten dazu beitragen, dass Großbritanniens Rolle als Schalt- und Umschlagsstelle im den internationalen Weinhandel geschwächt wer-

de. Aktuell steht das Land noch an zweiter Stelle der Weinhandelsnationen – im Volumen hinter Deutschland, im Wert hinter den USA. Positiv verzeichnet die Studie des IWSR, dass die Rolle des englischen Weinbaus auf dem Heimatmarkt gestärkt werden könnte. Das trifft sich mit der 2017 bekannt gewordenen Tatsache, dass mit Taittinger eines der renommiertesten Champagnerhäuser im südenglischen Kent in Weinberge investiert hat. Auch die nicht-europäischen Erzeugerländer könnten

vom Brexit profitieren. Bereits jetzt seien insgesamt 19 Handelsabkommen mit der Neuen Welt abgeschlossen worden, die gesamteuropäische Verträge ersetzen. Gewinner dieser Entwicklung sollen vor allem Chile, Argentinien, Neuseeland, Moldawien und Australien sein.



DER JUNKIE UND DER SHOWMAN

■ von André Liebe

Marc Almert und Gerhard Retter sind zwei Spitzensommeliers, wie sie unterschiedlicher nicht sein können. Zwei der besten weltweit. *enos*-Autor André Liebe besuchte den einen in Zürich, den anderen in München, und versuchte hinter das Geheimnis ihrer trotz des gemeinsamen Berufes so unterschiedlichen Karrieren zu kommen.

April 2010, Santiago de Chile: Gerhard Retter, mit 37 Jahren gerade zum besten Sommelier Österreichs gekürt, tritt an, um der Beste der Besten zu werden. Doch die Konkurrenz ist stark, zu stark. Gerard Basset, der legendäre, im vergangenen Jahr verstorbene Brite wird Weltmeister der Sommeliers. Retter verpasst den Einzug ins Finale.

März 2019, Antwerpen: Marc Almert, Shootingstar der deutschen Sommelierszene und im Zürcher Hotelflaggschiff „Baur au Lac“ längst umjubelter Herr über die Weine, tritt an, um der Beste der Besten zu werden. Die Konkurrenz ist stark, wie immer, aber nicht stark genug. Mit gerade mal 28 Jahren holt Almert den Titel. Jenen Titel, der Retter nicht vergönnt war.

„Ich frei mich unbandig für den Marc, weil der doch so einfach verdient“, strahlt Retter, dem auch viele Jahre im Norden Deutschlands sprachlich nichts anhaben konnten. Retter und Almert, das sind zwei Generationen Sommeliers, zwei Generationen Weinbesessene mit untrüglicher Nase und lexikalischem Wissen. Dort der stets zurückhaltende, bescheidene Almert, gebürtiger Kölner und folglich mit Bier sozialisiert, und dort der vor Selbstbewusstsein strotzende Retter aus der Steiermark, dem nur eines wichtiger als Wein zu sein scheint: der Schmach.

Wenn einer in Berlin ein Restaurant mit Weinbar eröffnet und die dann „Cordobar“ nennt, weil die österreichischen Fußballer anno 1978 anlässlich der WM im argentinischen Cordoba Deutschland mit 3:2 gedemü-

tigt und den legendären Wiener TV-Kommentator Edi Finger zu seinem noch legendäreren „Ich wer naaaarrisch!“ veranlasst hatten, dann verrät dies schon einiges über den Menschen. Gerhard Retter, der gelernte Koch, der mangels durchschlagenden Talents im Service gelandet war und nach seiner Ausbildung einfach mal ins „Aubergine“, Eckart Witzigmanns damaligen Münchener Drei-Sterne-Tempel marschierte, um nach einem Job zu fragen, und der diesen Job nicht nur bekam, sondern es bis zum Maître brachte, dieser Retter ist kein Freund der leisen Töne. Er liebt das Entertainment und hat immer einen lockeren Spruch auf den Lippen, Schmach eben. Den hat er als Jurymitglied der VOX-Kochshow „Grill den Henssler“ und in der Fortsetzungssendung „Grill den Profi“



Retter bewies, dass er die Gratwanderung zwischen Show und hart erarbeitetem Wissen beherrscht

sogar noch perfektioniert. Doch Retter, der nach seiner Zeit bei Witzigmann erst zu Frédy Girardet nach Lausanne und dann zu Gordon Ramsay in London ging, um schließlich im Restaurant des Berliner Hotels „Adlon“ als Maître anzuheuern, weiß natürlich, dass man sich diesen Schmach leisten können muss. „Die gesellige Nummer ist nichts

anderes als die Kür. Die kann man nur dann bringen, wenn die Pflicht perfekt sitzt“, sagt Retter und erklärt: „Man muss fachlich top sein, unanastastbar gewissermaßen. Sonst bist du ein Kasperl, und aus dem Kasperl wird ganz schnell ein Clown.“ Dass er die Gratwanderung zwischen Show und hart erarbeitetem Wissen perfekt beherrscht, bewies Retter spätestens, als er sich nach der Zeit im „Adlon“ selbständig

machte – erst mit der „Fischerklausen“ der Schwiegereltern in Lütjensee vor den Toren Hamburgs, dann mit der „Cordobar“, die heute nur noch „Cordo“ heißt.

Von so viel Bewegung in seinem Lebenslauf ist Marc Almert noch weit entfernt. Er sitzt im ehrwürdigen Hotel „Baur au Lac“ in Zürich und ist mit sich und der Welt zufrieden. Klar: Almert ist amtierender Sommelierweltmeister, und abgesehen vom Titel des „Master of Wine“ gibt es in der Branche keine höheren Weihen. Dass er letztes Jahr in Antwerpen gewann, mag er auch heute immer noch nicht so recht glauben. „Mein Ziel war nie der Titel“, sagt er. Schon, dass er bis ins Finale schaffte, war ja eine kleine Sensation, weil das in seinem Alter bisher kaum einem gelungen war.

Zwei Sommeliers, zwei Welten. Marc Almert ist im noblen Ambiente des Züricher Hotels „Baur au Lac“ in seinem Element, Gerhard Retter liebt das Baustellen-Flair seines neuen Abenteuers in Münchens Maximilianstraße.

Almert als Wunderkind zu bezeichnen, wäre vermessen und würde es auch nicht treffen. Ihn zielstrebig und ehrgeizig zu nennen, stößt dagegen nicht auf Widerspruch. Und er ist einer, der schon als Jugendlicher international dachte, stets darauf bedacht war, seinen Horizont zu erweitern. Das lag wohl vor allem daran, dass er, der gebürtige Kölner, an der streng nach britischem Vorbild ausgerichteten St. George's School seiner bierseligen Heimatstadt das Abitur machte. Danach folgte die Ausbildung zum Hotelfachwirt und Barmixer im Kölner „Excelsior Hotel Ernst“, „eine Zeit, in der ich erstmals intensiv mit Wein in Kontakt kam“, wie er sich erinnert. Almert war schnell infiziert vom Weinvirus und kniete sich hinein in die komplexe Materie. „Ich hatte eigentlich schon immer gerne Wein getrunken, aber jetzt wollte ich verstehen, was sich dahinter verbirgt“, grinst er. Und hatte Glück. Mit 21 Jahren schaffte er es als Juniorsommelier ins Restaurant „Ente“ des Wiesbadener Hotels „Nassauer Hof“. Dort traf er mit Sebastian MacLachlan-Müller auf einen Lehrmeister, der ihn an die Hand nahm, sein Talent entdeckte und ihn motivierte, sich zu Sommelierprüfungen anzumelden und an Wettbewerben teilzunehmen.

Es dauerte gerade mal drei Jahre, da gewann er den deutschen „Concours National des Jeunes Sommeliers“. Er durfte zum Finale dieser Junioren-WM ins australische Adelaide fahren und



landete dort auf einem respektablen vierten Platz. Musste aber auch erkennen, dass das Niveau bei einem solchen internationa-

ALMERT ALS WUNDERKIND ZU BEZEICHNEN, WÜRD E ES NICHT TREFFEN

len Wettbewerb noch einmal ein anderes war.

Wie er so sitzt, mit seinem nach links gekämmten Scheitel und dem spitzbübischen Lächeln im zarten Gesicht, wirkt Marc Al-

mert wie einer, der noch immer bei den Junioren mitmischen darf. Wer ihn dann im Service, bei der Arbeit erlebt, der versteht, warum ältere Damen sich einen wie ihn und nur ihn als Schwiegersohn wünschen: im Be-

nehmen formvollendet, zurückhaltend, stets freundlich und zuvorkommend. Einer wie aus dem Knigge. „Ja, ja“, sinniert Gerhard Retter, „das ist der Marc.“ Hält kurz inne und erklärt dann:



„Einer meiner liebsten Kollegen. Ich kenne keinen, der so bescheiden im Auftreten ist, dabei hat er es faustdick hinter den Ohren, wenn es um fachliches Wissen geht.“ Retter kommt ins Philosophieren über den Wein und den Beruf des Sommeliers. „Wichtig ist, dass du authentisch bist“, erklärt er. Und das treffe auf Marc Almert hundertprozentig zu: „Der ist mit seiner Art in einem Laden wie dem ‚Baur au Lac‘ perfekt aufgehoben.“ Seine Welt

wäre dieses traditionsbehaftete Hotel nicht, dafür ist Retter viel zu sehr ein Mann der Emotionen. Man könne jeden Wein rauf und runter analysieren, setzt er

MIT SCHMÄH ALLEIN KOMMT MAN NICHT WEITER

nach, aber manchmal helfe alles nichts, da müsse man, auch vor dem Gast, einen Satz raushauen wie: „Scheiß-geiles Gesöff!“ Und Retter ist ein Mann der Tat, wie

er derzeit, zurück in München, erneut unter Beweis stellt. Auf der noblen Maximilianstraße wird er im kommenden Jahr ein neues Gastronomieobjekt mit Restaurant, Weinbar und Feinkosthandlung verantwortlich leiten.

Vielleicht ist das ja auch ein Grund dafür, dass Marc Almert Weltmeister wurde und Retter nicht. Wenn es, wie in Antwerpen, darum geht, diejenigen Dörfer Zyperns in alphabetischer Reihenfolge zu benennen, in denen der Süßwein „Commandaria“ erzeugt werden darf, dann muss man einfach büffeln, büffeln und nochmals büffeln. Mit Schmäh allein kommt man da nicht weiter. Das weiß Gerhard Retter heute auch. Für ihn war bei seiner WM-Teilnahme in Chile Schluss im Halbfinale. Wenn er sich an jene Tage erinnert, muss er herzlich lachen: „Da war ich vielleicht doch zu sehr Österreicher.“ Einer aus einer kleinen Nation, in der viele der festen Überzeugung sind, dass jemand, der bei einem Wettbewerb abseits der Abfahrts- und Slalomhänge erst im Halbfinale ausscheidet, es schließlich schon weit gebracht habe. Retter schüttelt sich beim Gedanken an Chile fast vor Lachen: „Wenn uns das mal im Fußball passieren würde...“

Ja, gibt er zu, vielleicht habe ihm etwas der Ehrgeiz gefehlt, damals in Chile. Der letzte Biss, das Sieger-Gen. Stattdessen war er eher das schlampige Genie. Auch diese Lässigkeit gehört

Am Weinglas beweisen
sowohl Almert als auch Retter
ihre Kompetenz.

zu Retter wie der Schmäh: Nach den ersten Wettbewerben daheim, in Österreich, wo er, wenn schon nicht ganz vorne, so doch immer unter den Besten landete, war er über sich am meisten überrascht: „Es hat mich jedes Mal gewundert, wie weit ich ohne Lernen gekommen bin.“ Eines kam aber noch dazu: „Ich habe vor jedem Wettbewerb, auch vor der WM, ganz normal gearbeitet.“

Bei Marc Almer's WM-Teilnahme hingegen war alles generalstabsmäßig geplant. Pro Woche 200 bis 300 Weinverkostungen, unzählige Bücher und offene Spirituosenflaschen. Um zu lernen, was letztlich doch nicht zu lernen ist, weil kein Sommelier, wie bei der WM gefordert, alle chinesischen Weingüter dem richtigen Anbaugebiet zuordnen kann. Almert immerhin lag zweimal richtig. Retter lacht bei der Geschichte wieder und lobt: „Der Marc ist der Wahnsinn.“ Almert selbst? Er kennt sich selbst: „Ja, ich bin schon so was wie ein Weinjunkie.“

Und dann, kurz vor der WM, ging es ins Trainingslager nach Kanada, eine Woche lang. Kaum Wein, dafür aber Yoga, Fitness und lange Gespräche mit Olympiasiegern über Motivation und Konzentrationsfähigkeit im entscheidenden Moment. Die Sportler haben da den Tunnelblick, der sie die Außenwelt komplett ausblenden lässt. Auch für einen Sommelier ist das interessant, aber nicht das einzige Wichtige. Es bringt einen bei einer Weltmeisterschaft vor allem dort

nicht weiter, wo es darum geht, beim Service mit größtmöglicher Lockerheit ganz ungezwungen zu agieren. Und deshalb fuhr Marc Almert auch nach Hamburg, zu Gerhard Retter, dem Meister des Lockeren, mit dem er befreundet ist, seit er an der Alster im ehrwürdigen Hotel „Vier Jahreszeiten“ tätig war und Retter regelmäßig bei den Sommelierstammtischen traf. Retter, der Laute, freute sich riesig, dass Almert, der Leise, sich

ausgerechnet beim ihm Tipps für die Weltmeisterschaft holte. „Ja“, gibt Retter zu, „das hat mich schon ein wenig geehrt.“

Retter und Almert, das sind zwei Antipoden in der Welt der Sommeliers. Für den Österreicher ist so eine Weltmeisterschaft, ob man dort nun gewinnt oder nicht, vor allem in einer Hinsicht wichtig. „Es geht ums Networking, man lernt viele großartige Leute kennen, mit





denen man ein Leben lang in Kontakt bleibt“, sagt er. Natürlich werde man auch ein wenig demütig, wenn einem die eigenen Grenzen aufgezeigt werden, aber die Kontakte, die man bei so einem Wettbewerb knüpfe, seien einfach unbezahlbar. „Da werden Türen geöffnet“, sagt Retter, grinst und meint: „Für meine TV-Karriere war die Teilnahme an der WM sicher nicht die schlechteste Sache.“

So weit würde Marc Almert nie gehen, was vielleicht daran liegt, dass er noch nicht vom Fernsehen entdeckt wurde. Er schwärmt statt dessen vom Adrenalinkick und der großen Herausforderung, die er bei Wettbewerben stets verspürt habe. Und er ist stolz, dass er als Weltmeister erstmals nach China und Südafrika reisen durfte. Von einer möglichen TV-Karriere spricht er nicht, wahrscheinlich träumt er nicht einmal davon, sondern ist zufrieden, dass er, der derzeit beste Sommelier der Welt, jetzt öfter für Vorträge oder die Moderation von Weinproben gebucht wird.

Man merkt Gerhard Retter an, wie ihn diese Bescheidenheit

**Almert schwärmt
vom Adrenalinkick
bei Wettbewerben**

fast schon fuchsig macht. Er schüttelt den Kopf und sagt: „Der Marc muss jetzt klappern, er muss es krachen lassen!“ Was er damit meint: Almert müsse seinen Ruhm nutzen, zum eigenen Vorteil, denn schon bald gebe es den nächsten Weltmeister der Sommeliers, und dann hänge der junge Deutsche marketingmäßig schon in der Ahnengalerie. Damit konfrontiert, ist es Almert, der einmal herzlich lachen muss. Immerhin, so erzählt er, habe er es schon in die deutsche Ausgabe des „Playboy“ geschafft. Zwar mit Hemd und Sakko und als Ex-

perte, der erklärt, warum guter Schaumwein nicht zwangsläufig aus der Champagne kommen muss. Immerhin: „Gott sei Dank musste ich nicht die Hüllen fallen lassen, sonst hätte wohl keiner mehr Lust auf Sekt und Champagner gehabt.“



André Liebe lebt und arbeitet als freiberuflicher Journalist in den oberbayerischen Voralpen. Die Schwerpunkte seiner Arbeit sind Kulinarik und Tourismus. Für enos hat er in den sechs Jahren seit Bestehen zahlreiche Reportagen und Portraits geschrieben, unter anderem das des Alpinisten Reinhold Messner.

Fragmente der alten Münchener Stadtmauer bestimmen das Bild in den Räumen des neuen Gastronomieabenteuers von Gerhard Retter. Für die Fotografien musste sogar die Einwilligung des Denkmalschutzes eingeholt werden. Marc Almer's Welt ist die der klassischen Gediegenheit im Züricher „Baur au Lac“.



Fotos: Eckhard Supp

Glibberiges

von Thomas A. Vilgis

Ohne Speichel geht beim Schmecken gar nichts. Kein Erkennen von Texturen, kein klares Freisetzen von Aromen. Nicht mal das Schlucken. Kein Wein könnte ohne feuchten Film auf der Zunge sein Potenzial entfalten. Nicht einmal deutliches Sprechen ist möglich, wie Menschen mit Speichelmangel wissen. Wie wichtig der Speichelfluss für unsere Sensorik ist, erfahren wir alle während beziehungsweise nach einer Grippe oder Erkältung. Dabei ist Speichel nicht gleich Speichel, selbst bei jedem Einzelnen von uns unterliegen seine Eigenschaften starken Schwankungen – morgens und abends, vor und nach dem Essen. Ein kräftiger Rotwein etwa, der vor dem Mittagessen wenig Vergnügen bereitet, kann abends lustvolle Reize auf der Zunge auslösen. Speichel besteht zu 99 Prozent aus Wasser, und im restlichen Prozent findet sich ein Sammelsurium an Proteinen, Enzymen und gelösten oder gebundenen Mineralstoffen. Sie erst verleihen ihm seine glibberige Konsistenz und seine physiologischen Eigenschaften, machen ihn antibakteriell und antiviral wirksam – gut für die Mundhygiene – und versetzen ihn in die Lage, Stärke und Fette schon im Mund zu „zerhacken“. Für die Konsistenz des Speichels und damit für seine schmierenden und reibungsvermindernden Eigenschaften zeichnen große Mucoproteine (Mucine) verantwortlich. Sie sind in der Lage, Wasser an sich zu binden und damit die Viskosität des Speichels zu erhöhen. Der wird dabei zähflüssig und stabil und reißt selbst unter starken Belastungen wie beim Essen oder beim intensiven Weinschlürfen nicht ab. Neben den Mucinen sind auch so genannte prolinreiche Proteine (PRP), benannt nach der wasserunlöslichen Aminosäure Prolin, für den Weingenuss relevant. Was passiert nun, wenn Wein auf die Zunge gelangt? Das Wasser des Speichelfilms lässt Restzucker und Säuren praktisch ungehindert passieren. Sie treffen zügig auf die Rezeptoren für süß und sauer, was denn auch zuerst wahrgenommen wird. Bei Bitterstoffen und Tanninen dagegen, beides phenolische Verbindungen, ist die Sache durch die Einwirkung von Mucinen und PRP deutlich komplexer. Phenole und Polyphenole sind größere Moleküle, deren Wasserlöslichkeit oft grenzwertig ist. Zur Sicherung einer

gewissen Löslichkeit tragen sie an der Peripherie so genannte Hydroxylgruppen, bestehend aus einem Teil Sauerstoff (O) und einem Teil Wasserstoff (H), die eine Affinität für Wasser, H_2O besitzen und auch den unlöslichen Teil des Moleküls mit „ins Wasser ziehen“. Von der Anzahl dieser OH-Gruppen hängt ab, ob das Molekül zu den Tanninen oder zu den Bitterstoffen gehört. An „ihre“ Geschmacksrezeptoren zu gelangen, ist dabei für die Tannine etwas einfacher, da die Bitterphenole noch einen Konkurrenzkampf um die PRP und die OH-Gruppen ausfechten müssen. Ein Teil ihres Moleküls fühlt sich nämlich zu den PRP hingezogen, ein anderer sucht zwingend das Wasser. Bitterphenole verbinden so einerseits verschiedene PRP miteinander, andererseits, wie auch gewisse Tannine, „verklumpen“ sie verschiedene Mucine zu größeren Aggregaten. Die Folge: Der Speichelfilm reißt und schmiert nicht mehr so gut, die Reibung erhöht sich, Zunge und Teile des Gaumens fühlen sich trocken und rau an, was sich übrigens mit speziellen mikroskopischen Verfahren überprüfen lässt.

Man könnte jetzt meinen, Adstringenz, das pelzig-raue, auch trockene Gefühl am Gaumen, sei ein rein physikalisches Phänomen. Aber das hieße, die Rechnung ohne die Tannine zu machen, vor allem die mit kleineren Molekülen wie etwa die Gallussäuren. Diese bewegen sich flinker als die größeren durch den Mundraum und die Wahrscheinlichkeit, dass sie an Proteinen hängenbleiben, ist geringer. Dafür aber treffen sie im Mundraum auf spezielle Trigeminalrezeptoren, wo sie eine direkte chemosensorische Adstringenz auslösen. Phenole können also sowohl physikalische als auch chemische Adstringenz auslösen. Das Gesagte macht auch wesentlich den geschmacklichen Unterschied zwischen Rot- und Weißweinen aus: Weiße, in der Regel ohne Schalen und Kerne vergoren, können allenfalls leichte Bitternoten zeigen, Rotweine hingegen triggern gleich auf zweierlei Arten Adstringenz am Gaumen – sowohl indirekt durch das Erhöhen der Reibung, als auch direkt durch die Tannine. Das wiederum verdeutlicht die enge sensorische Kopplung von Bittergeschmack und Adstringenz, zweier Phänomene, die für Einsteiger schwer zu unterscheiden sind. Aber, nur Mut! Schon nach einigen guten Flaschen gelingt das in der Regel immer besser.

Alttestamentarisches Chaos

von Eckhard Supp

Warum Flaschen Namen tragen müssen? Nun ja, in gewisser Hinsicht erleichtert uns das ja die Kommunikation. „Bordeauxflasche“ ist knackiger und prägnanter als „die Flasche, in die zum Beispiel Château Margaux und andere Bordelaiser Domainen ihre Weine füllen“, und der Rheingauer „Schlegel“ sieht nun einmal tatsächlich ein wenig aus wie eine Geflügelkeule. Dass die „Normalflasche“ ein Fassungsvermögen von 0,75 Litern hat, ist schlicht eine behördliche Festlegung, und die „Magnum“ (1,5 Liter) ist, für jeden Lateiner verständlich, eben größer als der „Normalo“. So wie die

Doppelmagnum dann das Doppelte der „einfachen“ fasst.

Auch wenn uns der Name „Fiasko“ für die traditionellen, bauchigen Chianti-Flaschen merkwürdig vorkommt, das italienische Wort für Flasche hat mit dem Misserfolg-Fiasko nur so viel zu tun, dass die Deutschen das Wort

über den Umweg der französischen Theatersprache von dort entlehnt haben. Schwieriger wird es etwa beim „Bocksbeutel“, der sich aber noch durch eine sprachgeschichtliche Ableitung verstehen lässt und wohl auf einen „Bücherbeutel“ zurückgeht.

So erklärbar all diese Namen noch sein mögen, bei den größeren Flaschenformaten wird es exotisch und undurchschaubar. Was haben Jeroboam, Rehoboam, Balthasar, Nebukadnezar, Methusalem, Salomon,

Melchior oder Melchisedech, bitte schön, mit Wein oder Weinflaschen zu tun? Erst einmal wohl gar nichts, sieht man von Balthasar ab, bei dessen Orgien der Wein in Strömen geflossen sein soll. Es sind allesamt Namen, die sich zum größten Teil erst Mitte des vergangenen Jahrhunderts – Ausnahme Nebukadnezar – jemand, der wohl Wein- und Bibelfreund zugleich war, aus dem Alten Testament zusammenklaubte.

Nebukadnezar II. war ein neubabylonischer König, Jerobeam der erste des israelischen Nordreichs und Rehabeam der erste des Reiches Juda. Methusalem war gar kein König, sondern der Großvater von Noah,

dem mit der Arche, und Melchior wie Melchisedek sind wohl überhaupt nur biblische, mythische Gestalten.

Reines Chaos also, das noch dadurch komplettiert wird, dass diese Namen beileibe nicht immer dieselbe Flaschengröße bezeichnen. Die Jeroboam etwa fasst in der Champagne drei Liter, was



ansonsten für die Doppelmagnum gilt. In Bordeaux wiederum konnte man aus ihr viereinhalb Liter – das wäre in der Champagne eine Rehoboam – ausschenken. Bis 1977 jedenfalls, denn seit dem darauffolgenden Jahr sind es fünf Liter. Aber vielleicht liegt in dem Chaos ja auch der eigentliche Charme dieser Namensgebungen. Jedenfalls stellen sie sicher, dass Freunden von Weinratespielen der Stoff so schnell nicht ausgeht.

WINEDOWN

Es hat große Chancen, das Wort, wahlweise das Unwort des Jahres zu werden: Das englische „lockdown“ – alternativ auch in der „milderer“ Variante „shutdown“ – steht synonym für die weltweite Krise, den weltweiten Stillstand des gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Lebens, ausgelöst durch das neuartige Virus Sars-CoV-2, unter der auch Weinbau und -handel im abgelaufenen halben Jahr zu leiden hatten. Wie Winzer und Weinmacher die Krise erlebten, wollten wir wissen und hörten uns deshalb in einer Reihe von europäischen Ländern um, sammelten Eindrücke und Erzählungen – geschäftliche wie ganz private.

Die Zeit der Pandemie war und ist eine Zeit der Widersprüche. Widersprüche in kommerzieller Hinsicht, denn wo der eine Verluste beklagte und dem Geschäft vergangener Zeiten nachtrauerte, da konnte der andere sich über mehr Kunden und steigenden Umsatz freuen. Vor allem aber klafften Widersprüche zwischen dem geschäftlichen und dem privaten Leben. Reinhard Löwenstein, Winzer in Winningen an der Mosel, brachte es auf den Punkt: „Corona ... das war neben Angst und finanziellem Desaster auch Ruhe. Auf den Straßen, auf den Schienen, auf der Mosel, in der Luft. Eine himmlische Ruhe lag über der Mosel. Es war auch Solidarität. Beim Gesundheitsamt, auf der Sparkasse ... keine Beamtenmentalität, sondern Freundlichkeit, Empathie und unkonventionelle Hilfsbereitschaft. Und Meditation. Jeden Morgen eine halbe Stunde Qi Gong mit der Nachbarschaft.

Reinhard Löwenstein am Fuße des
Winner Uhlens, seiner Spitzenlage.



Was für ein schönes Erlebnis!“ Über derart schöne Erlebnisse durften sich in wirtschaftlicher Hinsicht allerdings nur die wenigsten freuen. Für einige der von uns Befragten war Corona tatsächlich das Desaster, von dem Löwenstein spricht, und das quer durch alle europäischen Weinbauländer. Giuseppe Bursi, Chef der sizilianischen Kellerei Settesoli, weiß von enormen Problemen seiner Kollegen, vor allem derjenigen, die sich in der

Vergangenheit vorwiegend auf den Umsatz in Gastronomie und Hotellerie verlassen hatten. Horreca, das Kürzel, hinter dem sich diese Absatzschienen verstecken, tauchte in den Antworten der von

„EMPATHIE UND UNKONVENTIONELLE HILFSBEREITSCHAFT. UND MEDITATION. JEDEN MORGEN QI-GONG

uns Befragten gleich mehrfach auf – ausschließlich mit negativem Vorzeichen. Der Toskaner Andrea Cecchi, übrigens einer derjenigen, die den

massiven wirtschaftlichen Einbruch weder verschweigen noch schönreden, erwähnt den Sektor ebenso explizit wie die Spanierin María Salamanqués von Avelino Vegas im Ribera del Duero, die nicht nur über ausbleibende, sondern auch über die Stornierung bereits erfolgter Bestellungen berichtet. Das muss auch nicht weiter verwundern, wenn man bedenkt, dass Gastronomie und Tourismus praktisch weltweit zum Erliegen kamen. Danie-

le Endrici, Juniorchef der Kellerei Endrizzi, berichtet, dass die Gastronomie zwar in praktisch allen 23 Exportmärkten der Trentiner zum Stillstand kam, erwähnt aber auch, dass dieser Markt für ihn dennoch nicht komplett zusammenbrach, und Massimo Ferrari von Gusalli Beretta (Castello di Radda und weitere Betriebe in verschiedenen italienischen Regionen) betont sogar, dass man Wert darauf legte, die treuesten Horeca-Kunden im eigenen Land trotz aller Zahlungsschwierigkeiten weiter zu beliefern.

Während bestimmte Absatzkanäle einheitlich von der Krise betroffen schienen, boten die unterschiedlichen Absatzländer kein geschlossenes Bild. Für die italienische Gusalli-Beretta-Gruppe etwa garantierte der deutsche Markt eine gewisse Stabilität – aus diesem Grund will man hier auch in nächster Zukunft weiter investieren – und Endrizzi legte hierzulande, begünstigt durch Direktverkäufe seiner Importeure an Endverbraucher, sogar noch zu. Die Spanier von Avelino Vegas dagegen beklagten auch auf dem deutschen Markt massive Verluste. Der US-amerikanische

wiederum scheint für fast alle europäischen Anbieter zusammengebrochen zu sein, was auch der Elsässer Kreydenweiss bestätigt, und bei Avelino Vegas ergänzt man die Liste der Kollaps-Märkte um China und Brasilien. Einzig Japan bestellte auch in der Krise, so Marc Kreydenweiss, unbeirrt wie in der Vergangenheit. Den sarkastischsten Kommentar zur desaströsen Situation an der Absatzfront lieferte ein italienischer Erzeuger auf Facebook: „Nicht mal die, die in der Vergangenheit ihre Rechnungen ohnehin nicht bezahlten, haben noch Wein bestellt“, schrieb er.

Besonders für Erzeuger, die einen Gutteil ihres Geschäfts über Weinmessen anbahnen wie die Spanier Ochoa, für die Deutschland der wichtigste europäische Markt und die ProWein die wichtigste Messe ist, und ihre Landsleute von Monjardin, aber auch das Rheingauer Schloss Vollrads, war der Wegfall der großen Ver-

WER VOR DER PANDEMIE AUF DIVERSIFIZIERUNG DER ABSATZKANÄLE GESETZT HATTE, KAM BESSER DURCH DIE KRISE

anstaltungen entscheidend. In größere wirtschaftliche Schwierigkeiten gerieten dabei, berichtet Marc Kreydenweiss, vor allem diejenigen, die in jüngerer Zeit

größere Investitionen gewagt hatten und die dabei aufgenommene Kredite nicht mehr tilgen konnten.

Besser ging es Erzeugern, die von jeher, wie etwa der Sizilianer Bursi es betont, auf Diversifizierung in ihren Absatzschienen gesorgt oder zumindest rechtzeitig Schritte in dieser Richtung unternommen hatten. Fast alle der von uns befragten Betriebe stellen dabei erstaunliche Kreativität unter Beweis. Selbst da, wo etwa in der Vergangenheit der Online-Kommunikation und dem E-Commerce weniger Bedeutung beigemessen worden war, zeigte man sich jetzt offen für Neues. Wer sich schon vorher im Internet bewegt hatte, kam in der Regel besser über die Runden.

Beim spanischen Rueda-Erzeuger Diez Siglos berichtet Exportmanager Miguel Renedo Hidalgo, dass das Online-Geschäft deut-

lich anzog, Ferrari von Gusalli Beretta spricht sogar von einer Verdoppelung des Absatzes auf diesem Kanal, obwohl die Gruppe über gar keine eigenen E-Commerce-Strukturen verfügt, sondern sich auf externe Online-Händler verlassen muss. Nicht wenige nutzten die neuen

wohl die Gruppe über gar keine eigenen E-Commerce-Strukturen verfügt, sondern sich auf externe Online-Händler verlassen muss. Nicht wenige nutzten die neuen

Auch im Weinbau des spanischen Anbaugebiets Navarra – im Bild die Weinberge von Señorío de Otazu in Echauri – hat die Pandemie ihre Spuren hinterlassen.



Herausforderungen denn auch dazu, wie der Trentiner Endrici erstmals überhaupt einen eigenen Online-Shop einzurichten und die Kundenbindung via Social Media zu intensivieren. Virtuelle Verkostungen, Zoom-Pressekonferenzen mit bekannten Önologen, YouTube-Videos über Weine, Weingüter und Anbauggebiete ... die Liste der immer zahlreicher werdenden Internet-Aktivitäten ist lang.

Ob Zoom-Verkostungen allerdings immer ein vollwertiger Ersatz für physische, reelle Verkostungen waren, stellt der vor der Krise in den Social Media aktive Pfälzer Felix Waldkirch in Frage, obwohl auch er konstatiert, dass man auf den neuen Kanälen zumindest „ins Gespräch“ kommen konnte. Willkommener Nebeneffekt, den Massimo Ferrari betont: Viele Weinvermarkter lernten, ihre Weine auch ohne die in den letzten Jahren und Jahrzehnten allzu dominant gewordenen Reisen zu vermarkten. Eine Veränderung der Gewohnheiten, die nicht nur Ferrari auch für die Zukunft wirtschaftlich sinnvoll findet.

ROWALD HEPP SIEHT IN DER CORONA-KRISE AUCH NEUE CHANCEN

Rowald Hepp, Chef von Schloss Vollrads, sieht denn auch in der Corona-Krise neue Chancen. Obwohl in seinem Weingut der Direktverkauf an Endverbraucher in der Vergangenheit eine weniger bedeutende Rolle spielte, sieht er die Marketingzukunft für sich und die Weinbranche generell in Webinars, Zoom-Konferenzen oder -Verkostungen und in der Kommunikation via Social Media. Das geht einher mit einem neuen Verständnis der Mitarbeiter untereinander. Weil in seinem Betrieb der Weinbau nur eines von drei Standbeinen darstellt, von denen zwei ab Ende März zwangsweise zum kompletten Stillstand kamen – alleine 300 fest gebuchte Events mussten storniert werden, vom Export in

Länder wie China ganz zu schweigen –, leitete Hepp zahlreiche An-

gestellte in andere Bereiche um, um letztlich keinen von ihnen entlassen zu müssen – nur geplante Neueinstellungen mussten verschoben werden. Heute freut sich Hepp über ein neues Verständnis aller für- und untereinander, über das Entstehen einer ganz neuen Kreativität.

Einen Punkt, der in vielen Betrieben so etwas wie Normalität



garantierte, merkte gleich eine ganze Reihe der von uns Befragten an, darunter auch Felix Waldkirch: die Arbeit im Weinberg, die praktisch in keinem Land vollständig vom Lockdown betroffen war und eine gern angenommene Kontinuität im Alltagsleben be-

Die Weinberge von Settesoli. Auch auf Sizilien war „home office“, hier „smart work“ genannt, ein gern genutztes Element der Krisenstrategie vor allem größerer Unternehmen.



Rowald Hepp, Chef des Rheingauers Weinguts Schloss Vollrads, kam ohne Entlassungen durch den „lockdown“ und konnte gewachsenes Verständnis der Mitarbeiter untereinander feststellen.



Fotos: Eckhard Supp



deutete. Im Unterschied zu anderen Branchen, deren vorwiegend osteuropäische Saisonarbeiter nur mit Schwierigkeiten zu ihren Arbeitgebern fanden, konnten Waldkirchs polnische Arbeitskräfte sogar aufgrund der Grenzschließungen nicht mehr nach Hause zurück und mussten im Betrieb bleiben. Auch Nikolaus Saahs vom österreichischen Nikolaihof und Marc Kreydenweiss stimmten in dieses Loblied der Weinbergsarbeit ein.

Für sie bot wie für den eingangs zitierten Reinhard Löwenstein oder auch für Roberta Urso von Settesoli und viele andere Mitarbeiter größerer Kellereien, die plötzlich im „Home Office“ oder, wie man das in Italien nannte, per „Smart Work“ arbeiten konnten bzw. mussten, die Krise auch Gelegenheit, sich wieder verstärkt einem Privatleben zu widmen, das in der Hektik des Arbeitsalltags vorher oft zu kurz gekommen war. Nikolaus Saahs postete auf Facebook Berichte über seine freiwilligen Einsätze beim Roten Kreuz, Roberta Urso freute sich über ihr neues, entschleunigtes Leben und die Zeit für die Familie. Oder sie fanden Zeit für längst

überfällige Arbeiten im Betrieb, wie Miguel Renedo von Diez Siglos berichtet.

In gewisser Hinsicht genossen viele der von uns Befragten die im Vergleich zu anderen Wirtschaftssektoren – Gastronomie voran – privilegierte Position der Weinbranche, für die die Corona-Krise letztlich auch positive Seiten hatte; Aussagen bestätigen

die Regel. Und sei das nur die Erkenntnis, dass der Erfolg im Weinbau nicht nur darin besteht, in möglichst vielen Ländern der Erde mithilfe hektischer Aktivitäten präsent zu sein. Vielleicht, so jedenfalls hofft der Elsässer Marc Kreydenweiss, ist ja eine der wichtigsten Erkenntnisse aus der Krise die, dass die Konzentration auf das Wesentliche lohnender ist als die Frenesie eines Konsums um jeden Preis.

FÜR DIE WEINBRANCHE HATTE DIE CORONA-KRISE LETZTLICH AUCH POSITIVE FOLGEN

Weltmeisterlich

Wohnen beim Weltmeister, essen beim Weltmeister, einkaufen beim Weltmeister ... was mehr kann das Herz des Weinfreunds verlangen? Der Weltmeister, von dem hier die Rede ist, hört auf den Namen Marc Almert und ist eine der beiden Hauptpersonen im Portrait dieser Ausgabe. Er ist amtierender Weltmeister der Sommeliers, vor allem aber Herr aller Flaschen im Züricher Traditionshotel „Baur au Lac“. Neben der Arbeit im Restaurant ist Almert auch der kritische Gaumen bei der Weinauswahl für die vier Vinotheken des Hotels, die rund um Zürichsee und Limmat verteilt sind: von Männedorf im Süden über Zürich selbst bis nach Regensdorf im Norden. Sozusagen an der Rückseite des Hotels findet sich der zentralste der vier Weinläden, klassisch eingerichtet, wie das Baur selbst. Ob Almert hier einen

Lieblingswein hat? Keine Frage und kein Zögern. Die Augen leuchten, wenn der Weltmeister nach einem Châteauneuf-du-Pape greift. Einer Doppelmagnum natürlich, der Titel verpflichtet. Fast 2.000 Weine hat Baur au Lac Vins in seinen Ladengeschäften und im Online-Shop gelistet, darunter gleich dutzendweise Flaschen zu Preisen weit über 1.000 Euro. Darf's ein Musigny zu 13.000 oder ein Romanée-Conti für 12.000 Euro sein? Man wird annehmen dürfen, dass solche Flaschen selbst an einer solchen Adresse nicht jeden Tag verkauft werden, und natürlich ist auch das Angebot unter 20 Euro nicht von schlechten Eltern. Wie gesagt, Titel verpflichtet.

Baur au Lac Vins
Börsenstrasse 27
8001 Zürich
www.bauraulacvins.ch





Dark is beautiful

Diese Farbe! Wer in seinem Leben noch keinen Lagrein – früher gerne in Abgrenzung zum „Kretzer“ als „dunkel“ apostrophiert – getrunken hat, der dürfte beim ersten Kontakt seinen Augen nicht trauen. Was einem da aus dem einen oder anderen Glas entgegenfunkelt, ist wirklich spektakulär: dunkelstes bis fast schwarzes Rubin- oder Purpurrot, selbst am Glasrand noch von einer Dichte, wie sie Weine anderer Sorten nicht mal bei vollgefülltem Glas in der Mitte des Kelchs zeigen. Nun gibt es nicht nur eine Sorte mit solcher Farbintensität, aber oft halten deren Weine in punkto Komplexität und Eleganz nicht das, was die Farbe verspricht. Sie „glänzen“ allenfalls mit rustikalen Tanninen oder üppigem Alkohol, wenn sie überhaupt so gekeltert werden, dass ihre Farbdichte auch wirklich „in die Flasche kommt“.

Beim Lagrein ist das anders. Die Südtiroler Paradesorte hat die anderen Rotweinsorten der Region mit ihrer Kraft, Tiefe und Aromatik schon längst hinter sich gelassen, zeigt in den besten Füllungen Eleganz und besitzt eine Langlebigkeit, angesichts derer man sich heute wundern muss, warum die Winzer der Region nicht schon viel früher auf dieses Rassepferd gesetzt haben. Gries, der berühmte westliche Vorort von Bozen, hat schon immer hervorragende Rotweine aus der Sorte hervorgebracht, andere Lagen im Überetsch haben nachgezogen.

Tiefrote Klasse

Kellerei Bozen (Bozen) – Taber 2017 Riserva, Grieser Prestige 2017 Riserva

Kellerei Terlan (Terlan) – Gries 2017 Riserva, Porphyrt 2017 Ris.

Ansitz Waldgries (Bozen) – Mirell 2017, Roblinus 2017

Baron Di Pauli (Kaltern) – Carano 2016 Riserva

Hans Rottensteiner (Bozen) – Grieser Select 2017 Riserva

Peter Zemmer (Kurtinig) – Furggl 2017 Riserva

Kellerei St. Pauls (Eppan) – Passion 2017 Riserva

Kellerei Kurtatsch (Kurtatsch) – Frauenrigl 2017 Riserva

Landeskellerei Laimburg (Auer) – Barbagöl 2017

Pfannenstielhof (Bozen) – 2017 Riserva, Vom Boden 2018

Larcherhof (Bozen) – Rivelaun 2017 Riserva

Loacker (Bozen) – Gran Lareyn - Schwarhof 2016 Riserva

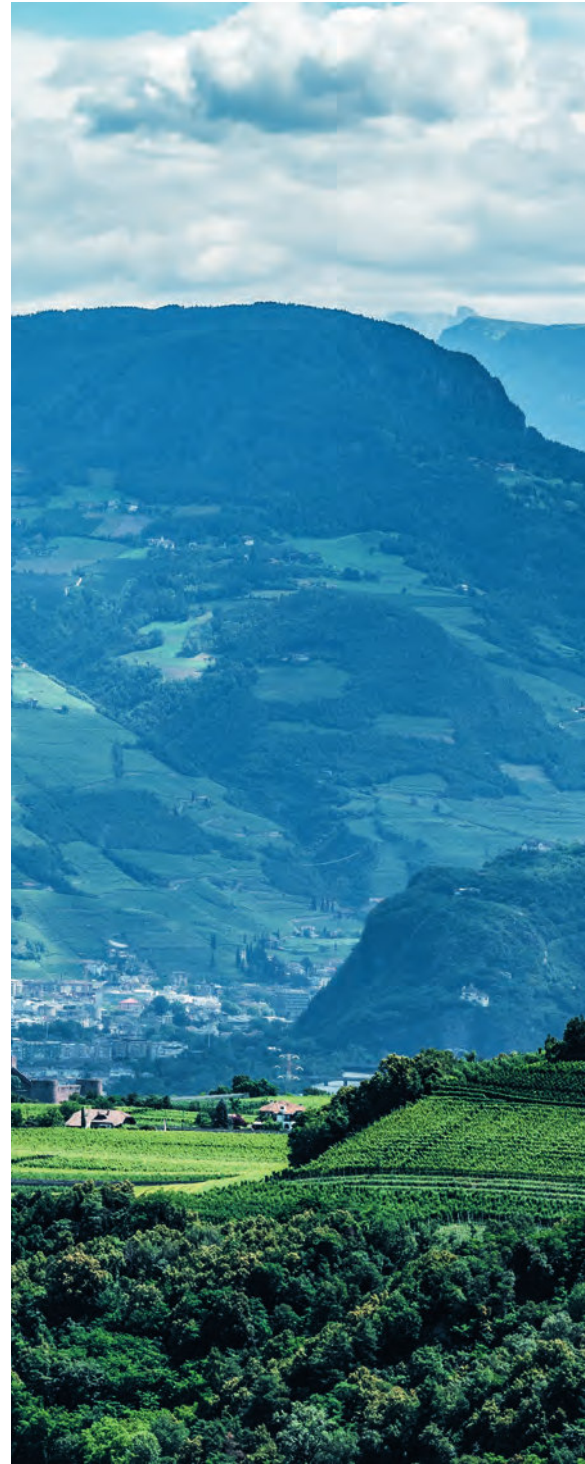
Kellerei Nals Margreid (Nals) – Grieser 2017 Riserva

Griesbauerhof (Bozen) – Georg Mumelter 2017 Riserva

Kellerei Schreckbichl (Girland) – Sigis Mundus 2017 Riserva

Turmhof - Tiefenbrunner (Kurtatsch) – Turmhof 2018

Blick von den Weinbergen
des Überetsch ins Eisacktal





Fotos: Eckhard Supp

Das romantische Girlan ist eine der Weinbau-Hochburgen Südtirols



Fotos: Eckhard Supp



Alpenburgunder



Dass Südtirol eine derjenigen Weinbauregionen ist, in denen Pinot blanc eine ideale Heimat gefunden zu haben scheint, hatten wir schon nach unserer letzten großen Verkostung von Weinen der Alpenregion im Jahre 2015 vermutet. Offenbar gelingen die Weißen aus der Burgundersorte dabei nicht nur einzelnen Winzern und Kellereien außergewöhnlich gut, sondern gleich einer ganzen Palette von Erzeugern. Das führte dazu, dass nur wenige Erzeuger der bestbewerteten Weißburgunder von damals auch bei der diesjährigen Probe wieder ganz vorn aufschienen, obwohl deren Füllungen beileibe nicht schlechter waren als damals. Auffällig war, dass bei der aktuellen Verkostung einige Winzerbetriebe ganz vorne mitmischten, während 2015 die Siegerliste mit einer Ausnahme vollständig von (Genossenschafts-)Kellereien dominiert wurde. Unter den Besten beider Proben firmierten das Weingut Tiefenbrunner sowie die Kellereien St. Pauls, Schreckbichl und Terlan. Auffällig ebenfalls, dass es nur ein einziger der zahlreichen mit den modernen Presskorken verschlossenen Weine in die Liste der Top Ten schaffte. Bei den anderen waren markante geschmackliche Beeinträchtigungen (durch den Presskork?) zwar deutlich seltener zu notieren als bei den tanninreichen, länger gelagerten Roten, aber die Weine präsentierten sich letztlich doch nicht wirklich auf Topniveau. Da dürfte auf die Erzeuger gerade in Italien, wo diese Verschlussvariante sehr populär ist, einiges an Arbeit und an Entscheidungen zukommen. Wo genau die Südtiroler mit ihren Weißburgundern im internationalen Vergleich stehen, könnte eventuell eine Vergleichsprobe mit Weinen aus anderen Regionen und Ländern zeigen. So etwas böte sich aus Anlass der kommenden **enos**-Challenges an, bei denen die deutschen Weißburgunder ja auch eine der verkosteten Kategorien bilden. Wir werden die Idee im Auge behalten.

Außergewöhnlich gut

Griesbauerhof (Bozen) – Georg Mumelter 2018
Kellerei Terlan (Terlan) – Terlaner Vorberg 2017 Riserva
Kellerei St. Pauls (Eppan) – Passion 2017 Riserva
Kellerei Schreckbichl (Girland) – Berg 2018
Turmhof – Tiefenbrunner (Kurtatsch) – Merus 2019
Kellerei St. Michael-Eppan (St. Michael Eppan) – Sanct Valentin 2017
Peter Zemmer (Kurtinig) – 2019
Castel Juval Unterortl (Kastelbel) – Vinschgauer Castel Juval 2018
Kellerei Nals Margreid (Nals) – Berg 2019
Kellerei Girland (Girland) – Platt & Riegl 2018

Heller Horizont (am See)

Es war einmal ... so könnte die Geschichte über Rotweine und Rosés aus Südtirol beginnen. Zum Glück, denn mit den vor noch nicht allzu langer Zeit häufig unbefriedigenden Weinqualitäten vor allem der „hellen“ Roten aus der Vernatschtraube oder auch der Rosés aus Lagrein – im lokalen Idiom Kretzer genannt – haben die Weine, die in Bozen und Überetsch inzwischen in diesen Kategorien angeboten werden, wirklich nicht mehr viel zu tun. Nicht vom Kalterer See, sondern vom Kalterer Weinsee sprach man damals, und das Renommee der Weine war vergleichbar mit dem der pappsüßen deutschen Massenware aus Müller-Thurgau oder Huxelrebe.

Dass Südtirols Weinbau in der Folge seiner großen Prestige- und Absatzprobleme, die bis in die 1990er Jahre andauerten, in jeder Hinsicht einen Quantensprung erlebt hat, wissen wir. Nicht überall aber ist die Nachricht angekommen, dass der Aufschwung auch die einstige Massensorte Vernatsch erfasst hat, aus der heute frische, im besten Fall samtige und aromatische Rotweine gekeltert werden.

Interessant dabei: Während sich bei den meisten Südtiroler Sorten vor allem die Kellereigenossenschaften einen guten Namen gemacht haben, glänzten in unserer jüngsten Verkostung der „hellen“ Roten vor allem die selbstvermarktenden Weingüter und private Kellereien. Josef Brigl, St. Quirinus und der Pfannenstielhof zeigten, dass man aus dem vielgescholtenen Vernatsch gute bis sehr gute Weine keltern kann, und der Lagrein Kretzer von Baron di Pauli stand den beiden „dunklen“ Lagrein, die der Betrieb angestellt hatte, um nichts nach.

Die besten hellen Südtiroler

Baron Di Pauli (Kaltern) – Kalterersee Auslese Kalkofen Vigna Arzenhof 2018
Landeskellerei Laimburg (Auer) – Kalterersee Auslese Vernacius Solemnis 2018
St. Quirinus (Kaltern) – Kalterersee Auslese Quirinus 2018
Josef Brigl (Girland) – Kalterersee Auslese Vigna Windeck 2018
Pfannenstielhof (Bozen) – Mitterberg rosato Igt Lagrein Rosé 2019



Er ist Namensgeber der Weine aus den ihn umgebenden Weinbergen und entstand nach der letzten Eiszeit als Toteissee in einem alten Flussbett der Etsch: der Kalterer See.



Fotos: Eckhard Supp

Exzellenz auf ganzer Linie

Nein, mit leichtfüßig-verspielten Moselrieslingen oder den kompakt-mineralischen Pfälzern und Franken sind die Rieslinge von den Hängen der französischen Vogesen nicht vergleichbar. Obwohl sie nicht wenige von deren geschmacklichen Eigenschaften ebenfalls ins Glas bringen. Ihre Aromen gehen häufig ins Gelbfruchtig-Üppige, sie zeigen am Gaumen würzige Finesse gepaart mit voller Frucht, und dass sie Alterungspotenzial besitzen, gilt schon lange als ausgemacht. Was bei der diesjährigen Verkostung von mehr als 70 Elsässer Rieslingen vor allem auffiel, war neben dem insge-



Fotos: Eckhard Supp

samt sehr überzeugenden, homogenen Qualitätsniveau der angestellten Weine auch die Tatsache, dass sich die Muster im Unterschied zu früheren Proben geschmacklich einheitlicher präsentierten – jedenfalls was Restsüße und Alkoholgehalt betrifft.

Einen kleinen Vorbehalt muss man aber auch trotz dieses positiven Gesamtbildes machen. Er betrifft die Weine, die mit Presskork verschlossen waren. Hatten wir noch bei den kürzlich verkosteten Südtiroler Weißburgundern den Eindruck, dass diese damit deutlich besser zurecht kamen als etwa die kräftigen Roten, so mussten wir bei den Elsässer Rieslingen lei-

der doch wieder die ungewöhnlichen Adstringenzen konstatieren, denen wir jetzt bereits häufiger begegnet sind. Über die möglichen Gründe des Phänomens haben wir in der letzten Ausgabe von **enos** berichtet, ob die Winzer daraus dann allerdings ihre Schlüsse ziehen, bleibt abzuwarten.

20 Mal Riesling-Klasse

Weinbach - Familie Faller (Kaysersberg) – Alsace Cuvée Colette 2018
Kirrenbourg (Kaysersberg) – Grand Cru Schlossberg 2017, Grand Cru Schoenenbourg K 2018
Rémy Gresser (Andlau) – Grand Cru Moenchberg 2014, Grand Cru Wiebelsberg 2013
Baumann Zirgel (Mittelwihr) – Alsace Streng 2018
Émile Beyer (Eguisheim) – Grand Cru Pfersigberg 2017
Marc Tempé (Zellenberg) – Grand Cru Mambourg 2016, Grand Cru Mambourg 2017
Engel Frères (Orschwiller) – Alsace Vieilles Vignes Tradition 2018
Baur & fils (Turckheim) – Grand Cru Brand Clos de la Treille 2017
Jean-Baptiste Adam (Ammerschwyr) – Letzenberg 2017
Hugel & fils (Riquewihr) – Alsace Grossi Laüe 2013
Véronique & Thomas Muré (Rouffach) – Grand Cru Vorbourg Clos St. Landelin 2016
Sipp-Mack (Hunawihr) – Grand Cru Rosacker 2016
Meyer-Fonné (Katzenthal) – Grand Cru Kaefferkopf 2017
Armand Hurst (Turckheim) – Grand Cru Brand 2017, Grand Cru Brand 2018
Ruhmann (Dambach-la-Ville) – Grand Cru Frankstein 2017
Klingenfus (Molsheim) – Fleckstein 2018



Die kleine Weinbaugemeinde Andlau liegt gut versteckt zwischen den Weinbergen an den Ausläufern der Vogesen.

Spitzenpinots

Émile Boeckel (Mittelbergheim) – Alsace Les Terres Rouges 2017
Domaine Weinbach - Famille Faller (Kaysersberg) – Altenbourg 2018
Famille Dietrich (Dambach-la-Ville) – Alsace Schiste 2018
Baur & fils (Turckheim) – Alsace Sang du Dragon Monopole 2017
Albert Hertz (Eguisheim) – Alsace Alsace Terroir 2018
Meyer-Fonné (Katzenthal) – Altenbourg 2017
Kuentz-Bas (Husseren-les-Châteaux) – Alsace Trois Châteaux 2018
Wolfberger (Eguisheim) – Alsace La Louve 2018
Francis Beck & fils (Epfig) – Alsace Barriques 2017
Albert Mann (Wettolsheim) – Alsace Grand P 2018
Hugel & fils (Riquewihr) – Alsace Grossi Laüe 2013
Émile Beyer (Eguisheim) – Alsace Eguisheim 2018

Das Elsass, wie Urlauber es lieben:
Weingüter und Gasthäuser in Itterswiller.

Neues Rot am Rhein

Der Blick auf ältere Verkostungsnotizen von Elsässer Pinot noirs lässt vermuten, dass in der ostfranzösischen Region um die Jahrtausendwende herum Entscheidendes passiert sein muss. Vor diesem Datum lasen sich die Notizen nicht selten wie „dichtes Gelb, etwas fahl, deutliche, leicht schmutzige Firne, am Gaumen ähnlich, flach und kurz im Abgang“, danach war plötzlich vermehrt von „dichtem, schönem Rot, sauberer und tiefer Frucht“ die Rede. Nun wäre es vermessen, einen solchen Wandel an einem einzigen Datum festmachen zu wollen, unbestreitbar ist aber sicher, dass die heutigen Qualitäten der Roten von den Weinbergen zwischen Vogesen und Rhein mit denen aus den 1980er oder 1990er Jahren nicht mehr viel zu tun haben – ein Quantensprung, der ähnlich auch bei deutschen Spätburgundern stattfand.

Gute Elsässer Rote sind heute manchmal von fast erstaunlich intensivem Kirschrot, zeigen rote und schwarze Beeren im Duft, gern auch verfeinert durch anregende Würze, und überzeugen am Gaumen durch eine Dichte, Struktur und aromatische Tiefe, wie man sie früher nicht einmal zu träumen wagte. Dass solche Weine reifen können, versteht sich von selbst. Parallel zum Paradigmenwandel in der Weinbereitung hat sich auch bei den Anbietern auf dem Markt vieles getan. Zwar tauchen immer noch Namen wie Faller, Kuentz-Bas, Hugel oder Beyer in der Bestenliste auf, aber daneben hat sich gleich ein ganzes Dutzend weiterer Namen an die regionale Spitze geschoben.





enos | 81



Fotos: Eckhard Supp

Mittelbergheim ist einer der Weinbauorte des Elsass, dessen Zentrum noch die traditionelle Dorflinde ziert.

Lichtblicke im Grau

Es gibt nur wenige Rebsorten, die bei Weinfreunden einen so schlechten Ruf genießen wie Grauburgunder alias Pinot gris. Nicht bei allen, das versteht sich, aber doch bei sehr vielen. In Deutschland lange nur als Pappsüß-Ruländer bekannt – angeblich benannt nach einem Speyerer Kaufmann namens Ruland, der die schon im 14. Jahrhundert im Burgund kultivierte Sorte hierzulande eingeführt haben soll –, legte die Sorte zwar in Italien als Pinot grigio, auch bekannt als Pino Kritischo, eine beachtliche kommerzielle Karriere auf's Parkett, was ihrem Ruf letztlich aber auch nicht förderlich war. Nicht einmal das nobel klingende „Tokay“, das die Elsässer dem Namen „Pinot gris“ so lange voranstellten, bis sich schließlich die echten Tokajer aus den ungarischen Zemplén-Bergen bei der EU beschwerten, konnte da Abhilfe schaffen.

Ob es am ramponierten Image lag, können wir nicht sagen. Tatsache ist, dass die Elsässer Erzeuger, die ihre Weine zu unseren Verkostungen einreichten, nur in den wenigsten Fällen auch die Kategorie „Pinot gris“ beschilderten. Und auch qualitativ boten diese Muster ein sehr uneinheitliches Bild. Da waren deutlich restsüße, manchmal sogar ausgesprochen altbackene Weine, die man gerne noch als Ruländer bezeichnet hätte, aber es gab auch Muster, die mit ihren anregend gelbfruchtig-würzigen Aromen, mit Saft, Dichte und Struktur am Gaumen zu überzeugen wussten. Das große Problem des elsässischen Weinbaus, dass unter einer Weinkategorie ganz unterschiedliche Geschmackstypen zu finden waren, das bei Sorten wie Riesling oder Pinot noir zumindest unseren Verkostungen nach zu urteilen gelöst ist, scheint beim Grauen nach wie vor zu existieren und die Gaumen der Weinfreunde zu beanspruchen.

Grauburgunder modern und anregend

Albert Hertz (Eguisheim) – Alsace Eguisheim Terroir 2017
Étienne Loew (Westhoffen) – Alsace Bruderbach Le Menhir 2017
Henry Fuchs (Ribeauvillé) – Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé 2017
Weinbach - Famille Faller (Kaysersberg) – Alsace Cuvée Ste. Catherine 2018
Hugel & fils (Riquewihr) – Alsace Grossi Laüe 2013

Kurzkrimi



Pfälzer Henkers- mahlzeiten

■ von Angela Eßer

„Eduardo!“

Damit war eigentlich alles gesagt. Beim Lügen erwischt. Wie früher. Seine Mutter schaute ihm direkt in die Augen. Eduardo Francesco Fontanella kannte diesen Blick nur zu gut. Er schloss die Augen und wünschte sich weit weg. Nicht nur hier und jetzt aus diesem Krankenhauszimmer heraus. Er wandte seinen Blick ab und atmete tief ein, aber das Gemisch aus Desinfektions- und Putzmitteln ließ Übelkeit in ihm hochsteigen. Er wurde das Gefühl nicht los, dass er die Ausdünstungen aller Menschen, die hier je in diesem Zimmer gelegen hatten, in sich aufnahm. So viele Menschen, die hier gehofft, gelitten hatten und dann doch gestorben waren. Jetzt war es seine Mutter, die nicht mehr lange leben durfte, und er hatte sie einfach angelogen. Hatte ihr gesagt, dass er sie bald mit nach Hause nehmen würde. Nach Deutschland. Und sie wusste, dass er gelogen hatte.



ie früher.

„Noch äämol ä Pälzer Dreifaltischkeit oder ...“, sie macht eine kurze Pause, „oder wenigschdens än rischdischer Saumaache mit Sauerkraut. Aber nur dänn vum Karl. Capito?“ Sie betonte dabei jedes Wort einzeln, durchbohrte ihn mit ihren Blicken. „Francesco, hoscht du mich verstanne? Un vergeß nit, mir ä Fläschel von unsrem guude Pälzer Woi mitzubringe!“

Luigi, der am Fenster stand, grinste. Er hatte Eduardo begleitet und sah nun den großen „capo“ da



sitzen wie einen kleinen Jungen. Der Mann, der halb Europa kontrollierte, hatte die Lippen aufeinandergepresst und ließ sich ohne Widerrede von seiner Mutter zusammenfalten. Aber, Luigi wischte sich eine Fluse von seiner Hose, wer kannte das nicht? Mütter sind gnadenlos. Ohne Rücksicht auf Verluste. Für sie war man, solange sie lebten, immer ein kleines Kind. Leider hatte Luigi nicht alles verstanden, denn Eduardos Mutter, die „tedesca“, sprach viel zu schnell. Und dann noch diesen merkwürdigen Dialekt. Doch er sah, wie Eduardo kalkweiß wurde, und wünschte sich, er könne besser Deutsch, dann hätte er den anderen alles haarklein erzählen können. Allein die Tatsache, dass der Capo nicht einen Ton herausbrachte und wie ein Häufchen Elend hier herumsaß, war schon eine klasse Nummer. Die anderen würden einsehen müssen, dass Eduardo nicht mehr der richtige Mann fürs Geschäft war. Oft genug hatte er ihnen gesagt, dass Eduardo mittlerweile zu einem Weichei verkommen war.

*Ausgerechnet den Saumagen
von Carlo, dachte er.*

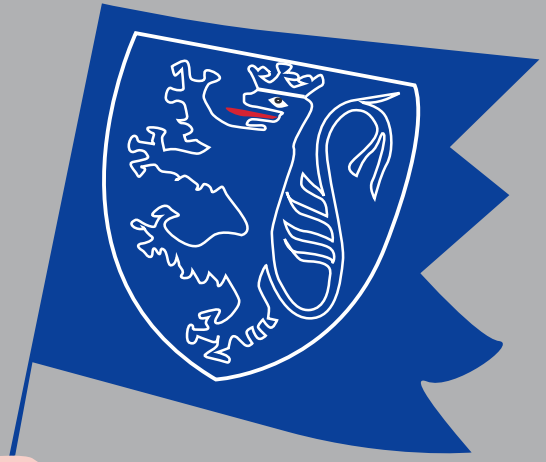
Außerdem zu alt. Allein der Name war doch schon eine einzige Katastrophe. Wer hieß denn schon mit Nachnamen Fontanella? Hörte sich an wie eine Eisdiele in Deutschland. Nein, seine Zeit war gekommen. Und er würde es ihnen allen beweisen.

Er räusperte sich.

Eduardo drehte seinen Kopf kurz zu Luigi, doch sein Blick ging durch den anderen durch. Mannaggia! Ausgerechnet den Saumagen von Carlo, dachte er. Sie verlangte Unmögliches. Aber er hätte es sich ja denken können. Carlo war der Einzige auf Sizilien, der es gelernt hatte, einen echten Pfälzer Saumagen herzustellen. Und er konnte Läuwerknepp wie kein anderer machen. So wie sie sein sollten und seine Mutter so liebte. Heimatgefühle. Ihr letzter Wunsch. Das konnte er nicht einfach ignorieren. „E-du-ar-do, hoscht mich verstanne?“

Er kniff die Augen zusammen.

„Hör endlich uff, dich taub zu stelle. Und bring mir bloß net irgendebbes aus der Dos. Ich will däan Saumaache vum Karl. Un Woi. Unsern Woi!“



Eduardo nickte und hoffte, dass seine Mutter noch lebte, wenn diese elenden Teile endlich fertig waren. Aber es war nun mal ihr letzter Wunsch. Und sie wusste genau, was sie da von ihm verlangte. Ausgerechnet Carlo.



duardo seufzte. Carlo, mit dem seine Familie noch eine alte Rechnung offen hatte. Er würde verhandeln müssen und dann, ja dann würde er Luigi schicken. Sollte sich der Hohlkopf endlich mal seine Sporen verdienen und beweisen, ob er mehr drauf

hatte als einfach nur eine große Klappe haben und dämlich grinsen.

Eduardo küsste seine Mutter auf die Stirn, verließ das Zimmer und rief noch auf dem Gang Carlo an. Der Preis war hoch. Eigentlich viel zu hoch.

Die alte Rechnung könne er sich schenken, beschwichtigte Carlo. Aber er wollte Rheinland-Pfalz. Vor allem die Südliche Weinstraße mit Edenkoben

und Bad Bergzabern, dazu natürlich auch noch Bad Dürkheim. Darauf war Carlo immer schon scharf gewesen. Ihrer beider Heimat. Beide waren sie dort groß geworden, um dann irgendwann wieder zurück nach Sizilien zu gehen. Doch Eduardo hatte sich durchsetzen und die ganze Pfalz behalten können. Schaltete und waltete dort nach seinen Regeln. Ab und an hatte er dort durchgreifen und dabei ein paar Bürgermeister, Gemeinde- oder Stadträte über die Klinge springen lassen müssen. Aber zu Recht. Keiner betrügt die Familie. Alles miese Verräter. Viel sprang in der Gegend nicht heraus, das wusste eigentlich auch Carlo. Hier ging es nur ums Prinzip. Doch jetzt ging es noch um etwas anderes, um den letzten Wunsch seiner Mutter.

Eduardo willigte ein.

Und Luigi brannte darauf, zu Carlo zu fahren.

„Molto bene!“

Luigi rieb sich die Hände. Endlich konnte er Carlo, der Ratte, zeigen, wer auf Sizilien das Sagen hatte. Und in der Pfalz. Wie konnte der „capo“ nur diesen Handel eingehen? Damit war er nicht mehr für die Familie tragbar. Endgültig.

Er, Luigi, würde die Pfalz übernehmen und allen beweisen, was er draufhatte. Alles Weitere war nur eine Frage der Zeit.



wei Tage später kam Luigi von Carlo zurück. Ohne Saumagen, aber durchlöchert wie ein Sieb. Wer das Feuer eröffnet hatte, konnte nicht einwandfrei geklärt werden. Spielte auch keine Rolle. Letztendlich blieb alles beim Alten. Die Familie hatte wei-

terhin eine Rechnung mit Carlo offen und die Pfalz blieb bei Eduardo.

Die Polizei stellte sich wie immer taub, stumm und blind. Vor allem bei Angelegenheiten zwischen Carlo und Eduardo. Man war ja nicht lebensmüde.

Für den Saumagen wäre es eh zu spät gewesen, Eduardos Mutter war in der Nacht zuvor gestorben. Im Bett, ganz friedlich.

Eduardo war am Boden zerstört. Er hatte es nicht geschafft, den letzten Wunsch seiner Mutter zu erfüllen. Ihre Seele würde keine Ruhe finden. Niemals.

Die ganze Nacht trank er ihr zu Ehren den Wein, den er extra aus der Pfalz hatte kommen lassen.

Eine Flasche nach der anderen. Aber davon würde seine Mutter auch nicht mehr lebendig werden. Und bei jedem Schluck wurden die Gewissenbisse größer.

Buße sollte er tun, meinte der „prete“, tiefe Buße.

Nach vier Ave Marias und zwei Vaterunser wusste Eduardo, was er machen würde. Er musste in die alte Pfälzer Heimat fahren. Musste Abbitte leisten.

*Die Familie hatte weiterhin
eine Rechnung mit Carlo
offen und die Pfalz blieb
bei Eduardo.*



Musste denen, die er ins Jenseits befördert hatte, nachträglich ihren letzten Wunsch erfüllen. Das war ihm jetzt klar geworden. Klar wie das Amen in der Kirche.

Das letzte Mahl stand jedem zu.

Selbst unbelehrbaren Bürgermeistern oder Gemeinderäten.

Die Familie machte sich große Sorgen. Was für eine hirnerkrankte Idee, nachträglich die Henkermahlzeit dieser Pfälzer Lügner und Betrüger stellvertretend zelebrieren zu wollen. Luigi hatte recht gehabt. Aber Luigi war tot. Die Familie beriet und kam zu dem Schluss, dass Eduardos Reise in die „Palz“ – wie er sie jetzt immer öfter zärtlich nannte – seine letzte sein sollte. Davon sagte sie ihm allerdings noch nichts. Schließlich war er in Trauer. Mütter waren heilig, auch wenn sie aus Deutschland kamen.

Der Nachfolger stand schon fest: Angelo würde diese „Palz“ schon schaukeln. Seine Mutter kam zwar aus Hamburg, aber Deutschland war Deutschland. Er sollte Eduardo begleiten. Das war beschlossene Sache und eine Woche später saßen die beiden im Flieger nach Frankfurt.



it dem Leihauto fuhren sie über Darmstadt und Mannheim nach Neustadt an der Weinstraße. Und

hielten mitten in einen Weinberg an. Eduardo hatte alles recherchiert. Hier hatte er seinen ersten Toten begraben. Im Pfaffengrund.

Die Sizilianer stiegen aus dem Auto und liefen den

Weg entlang. Den Geruch nach umgegrabener Erde und reifen Trauben sog Eduardo in sich ein, als wäre es der Duft einer schönen Frau. Angelo zog die Augenbrauen hoch – der Mann hatte wirklich nicht mehr alle Tassen im Schrank. Am liebsten hätte er den Schwachkopf schon gleich hier umgenietet und zwischen den Rebenstöcken verscharrt. Aber er und die Familie hatten einen anderen Plan. Eduardo sollte mitsamt Mietauto im Fundament eines neuen Supermarktes verschwinden. Und da dauerte es eben, bis alles so weit war.

Eduardo bog nach rechts auf einen kleinen Seitenweg ab, holte aus der Jackentasche ein kleines Friedhofslicht, zündete es an und stellte es zwischen die Reben. Hielt einen Moment inne, drehte sich nach ein paar Minuten zu Angelo um und lächelte.

„Tutto fatto, alles erledigt. Jetzt fahren wir nach Deidesheim.“

„Deidesheim? Du wolltest doch ...“

„Später“, antwortete Eduardo und setzte sich ins Auto, „E guarda, und schau mal – Deutschland hatte mal einen Bundeskanzler, der es geschafft hat, dass nach Deidesheim eine Autobahnausfahrt gebaut wurde. Verrückt, oder? Und das alles nur wegen unserem Saumagen. Andiamo, auf zu Bombo brutto.“

„Bombo brutto?“, fragte Angelo.

„Si, er macht hier den besten Saumagen und hat die besten Leberknödel. Das hätte er“, er deutete auf das Grab im Weinberg hinter sich, „gerne noch gegessen. Damals. Und das essen wir jetzt auch. Und

trinken dazu vor allem die wunderbaren Deidesheimer Weine. Denen war der da auch nicht abgeneigt.“

„Wat is dat denn fürn Döskopp“, dachte Angelo, „der ist ja komplett verrückt, aber was soll's, die Zeit müssen wir hier eh absitzen. Also warum nicht essen gehen?“



Bombo brutto war klein, dick, hässlich und hatte Hände wie Bratpfannen. Die hatte er schon als Kind, als er zusammen mit Eduardo auf der Schulbank saß. Und die Ringelhemdchen hatten ihm seinen Namen eingebracht: Bombo

brutto – hässliche Hummel.

Er servierte jede Menge Bratwürste, Leberknödel und Saumagen, die Eduardo mit Inbrunst aß. Dazu schaufelte der noch jede Menge Grumbeersuppe und Quetschekuche, Kartoffelsuppe mit Pflaumenkuchen, wie Bombo brutto erklärte, in sich hinein. Und trank jede Menge Wein. Angelo kaute an seiner Pizza und musste wegschauen. Widerlich, wie konnte man nur solch ein Durcheinander essen, dazu auch noch literweise diesen Wein dabei in sich hineinkippen? Vor allem mit „aqua gassata“, mit Sprudelwasser gemischt. Schorle nannten sie das. Schorle, was für ein Wort. „Agghiacciante“, alles einfach nur grauenvoll. Schorle. Gab es nicht sogar einen Fisch, der so hieß?

Er bestellte sich eine Grappa. Bald würde hoffentlich diese „scemenze“, dieser Quatsch ein Ende haben.

Von Deidesheim aus fuhren sie zu Verräter Nummer zwei nach Bad Dürkheim mit der Großlage Honigsäckel und in den Tagen darauf zum Forster Ungeheuer, zum Wachenheimer Mariengarten, zur Gleisweiler Hölle, zum Birkweiler Kastanienbusch, zum Bad Berzaberner Klosterliebfrauenberg und in Schweigen-Rechtenbach zum Sonnenberg zu den Verrätern drei, vier, fünf, sechs, sieben, acht und neun. Und jedes Mal ging es wieder zurück zu Bombo, Saumagen mit Sauerkraut essen und jede Menge Schorle trinken.

„Wieso denn eigentlich immer das?“, fragte Angelo und verzog dabei angewidert das Gesicht.

Die Toten hätten zu ihm gesprochen, erklärte Eduardo, und er sei ihnen diese Mahlzeit schuldig, seiner Mutter sowieso.

Angelo verdrehte die Augen, schüttelte den Kopf. Was sollte das denn heißen: Die Toten hätten zu ihm gesprochen? Ausgemachter Blödsinn. Komplett balla balla.

Doch, doch, meinte Eduardo, er sei selbst völlig überrascht, dass er die Stimmen der Toten aus ihren letzten Ruhestätten vernommen hätte. All diese armen Seelen wünschten sich tatsächlich das Gleiche wie seine Mutter. Was sollte er machen? Schließlich, und das sei wahrscheinlich der Grund und den könne so manch einer eben nicht verstehen, schließlich waren sie alle in der wunderschönen Pfalz geboren.

Eduardo muss verschwinden, und zwar bald, der ist doch reif für die Klapsmühle, dachte Angelo, stand auf und steckte sich gerade eine Zigarette an, als sein „telefonino“ klingelte.

Der „capo di tutto capi“, der Boss der Bosse. Angelo ließ die Zigarette fallen.

Wie alles läuft, wollte der „capo“ wissen.

„Geht so“, antwortete Angelo. „Wir gehen viel essen ... und trinken.“ Mit Eduardo wollte der Boss reden. Angelo gab das „telefonino“ weiter und grinste.

Eduardo wusste, was jetzt kam. Es war vorauszusehen gewesen. Widerspruch war jetzt zwecklos. Besonders am Telefon.

„Angelo wird jetzt übernehmen. Tutto Kaiserslautern, Bad Dürkheim, die Südwestpfalz und das Saarland am besten gleich noch dazu. Aber vor allem erst einmal diese ... Südliche Weinstraße. Er wird von dir ab sofort eingearbeitet. Du zeigst ihm alles, hai capito?“

Eduardo kniff die Augen zusammen, dachte an seine Mutter und nickte.

„Eduardo?“, brüllte der „capo di tutto capi“ durch das Telefon.

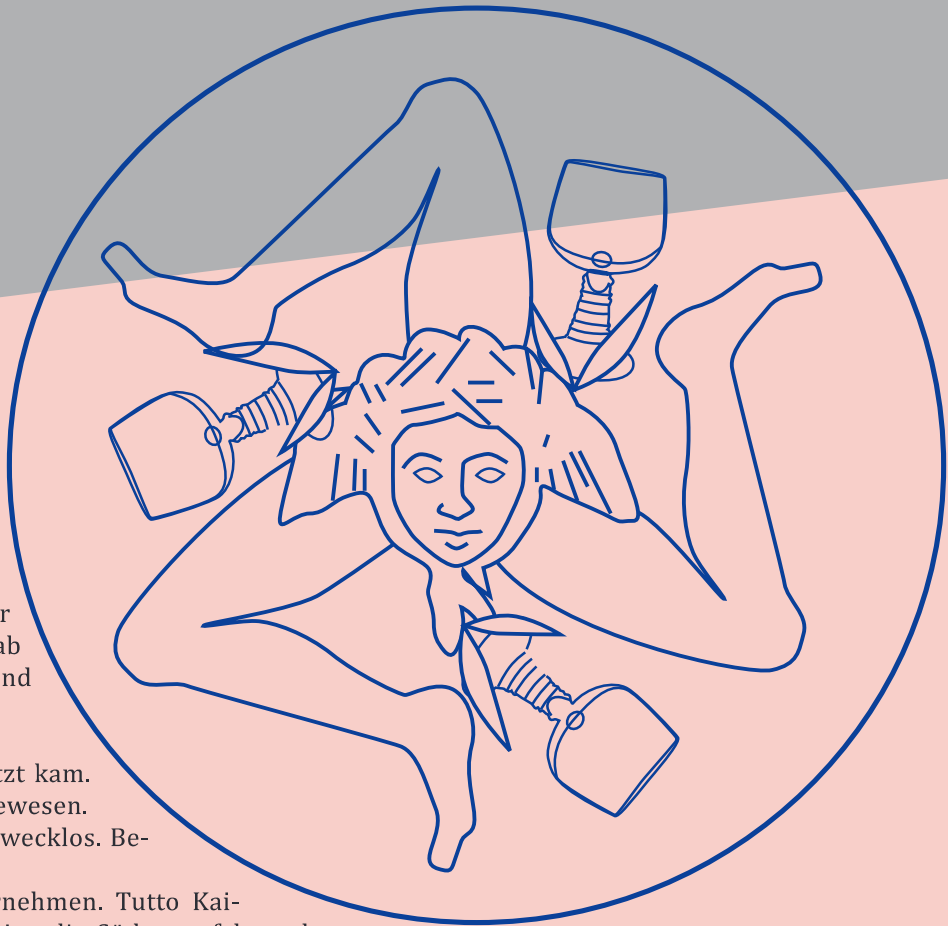
„Si“, antwortete Eduardo. „soll er bekommen. Ich werde mit Bombo reden.“

„Wieso Bombo?“

„Wenn Angelo die Pfalz übernimmt, muss er auch die Pfälzer kennenlernen und mit Ihnen ... äh ... reden lernen, vor allem aber mit ihnen essen und trinken können, sonst ... du verstehst ...“

„Maledetto. Verdammt noch mal. Nein!“, der

„capo di tutto capi“ schnitt ihm das Wort ab, hielt dann aber kurz inne und lenkte ein. „Alora, va bene. E adesso basta. Ich gebe dir drei Tage Zeit und nicht eine Sekunde länger!“, und beendete damit das Gespräch.



*Eduardo muss verschwinden,
und zwar bald, der ist
doch reif für die Klapmühle,
dachte Angelo.*

Eduardo gab Angelo das „telefonino“ zurück.

„Also dann. Andiamo. Fangen wir an. Setz dich, Angelo. Du hast gehört, was ich gesagt habe, und ...“, Eduardo kniff wieder die Augen zusammen, „der ‚capo‘ sieht das auch so. Das Essen und auch das Trinken sind für die Pfälzer wichtig. Nicht so wie bei uns auf Sizilien, aber so ähnlich. Du musst Ihnen zeigen, dass es sich lohnt, mit uns zu arbeiten. Capisci?“ Er machte eine kurze Pause. „Also, du setzt dich mit Bürgermeistern oder den Stadträten an einen Tisch, trinkst Wein mit Ihnen, bestellst ei-

nen Saumagen oder Gequelde mit weiße Kees, also Pellkartoffeln mit Quark, und Wein. Viel Wein. Und dann hörst du einfach zu. Damit gewinnst du immer ihr Vertrauen. Alles andere

ist dann nur noch ein Kinderspiel.“ Er machte eine kurze Pause. „Du willst die Pfalz? Also, dann musst du es erst einmal lieben lernen, das Pälzische, und wie du weißt: Liebe geht durch Magen. Richtig, Bombo?“



Eduardo lehnte sich auf seinem Stuhl zurück und schaute zu Bombo, der mit einem Geschirrtuch hinter der Theke stand.

Angelo zog den Rotz hoch, fasste sich kurz in den Schritt und schaute ebenfalls zu Bombo.

Der nickte und hob kurz die Schultern.

„Isse so. Eduardo hatte recht. Wie immer.“

Und dann saßen sie am Tisch. Eduardo und Angelo. Bombo strahlte über das ganze Gesicht. Weit und breit war er der einzige Italiener, der die Pfälzer Küche perfekt beherrschte und vor allem liebte. Hatte er von seiner Mutter. Wie Eduardo. Auf dem Tisch stand alles, was das Ländle zu bieten hatte. Kartoffelsuppe, Pflaumenkuchen, Dampfnudeln, Leberknödel, Brat- und Leberwürste, Bratkartoffeln. Dazu in einer großen Schüssel: jede Menge Sauerkraut und knusprig ausgebratener Saumagen. „Aber das da ess ich ganz bestimmt nicht“, sagte Angelo mit vollem Mund. „Das ist ja ekelhaft. Vor allem dieser ... äh, Saumagen mit ... dieser Haut da. Habt ihr mich verstanden? Ekelhaft! Ihr seid komplett beschauert. Che stronzata, so eine gequirlte Kacke!“



duardo schaute ihn an. Todernst. „Hör auf zu fluchen! Willst du die Pfalz, ja oder nein? Also iss!“

Bombo nickte und schob den Teller näher zu Angelo. „Mussu essen, sonst nix Palz.“

Angelo holte sich eine Flasche Grappa aus dem Regal, nahm einen tiefen Schluck und spießte ein Stück Saumagen auf die Gabel. Mit tiefer Verachtung. Nahm noch einmal einen großen Schluck Grappa. Kaute an dem Saumagen herum. Stocherte im Sauerkraut, nahm ein klein wenig und würgte es herunter.

„Du musse nix essen alleine. Alles zusammen. ... Sau-

make, Sauerkraut, ä Stückele Brot und ganz volle Gabel. Dazu ä Schlücke Wein. Sonste schmecke nur halbe so gut!“

„Ich ess dieses verdammte Zeug, wie ich will, verstanden!“ Angelo nahm noch einen Schluck Grappa, schnitt ein großes Stück Saumagen ab, häufte Sauerkraut darauf und steckte alles in den Mund. Er kaute und kaute und kaute. Wenn ich das hier hinter mir habe, dachte er, versenke ich beide mit dem Auto. Nicht nur Eduardo, sondern diese fette, hässliche Qualle gleich mit. Dann sparen wir sogar noch Beton, so breit und fett, wie der ist.

Angelo musste lachen. Sah das Gesicht von Bombo und musste noch mehr lachen. Griff zur Grappaflasche und sah, dass sie leer war. Griff zum Weinglas und trank einen Schluck.

Lachte, schüttete den Inhalt des Glases komplett in seinen Rachen und verschluckte sich. Sprang vom Stuhl auf, hustete sich die Seele aus dem Leib und schnappte krampfhaft nach Luft.

„Madonna mia! Um Gottes willen!“, rief Bombo und war mit zwei Schritten bei Angelo. „Kann iche elfen?“

Angelo wedelte mit den Armen, hustete weiter und versuchte gleichzeitig Luft zu bekommen. Sein Gesicht lief gefährlich rot an.

Bombo hob verzweifelt die Arme, schaute auf Eduardo, der die Augenbrauen hochgezogen hatte.

„Was solle iche machen, Eddi?“, rief Bombo.

„Ja, was wohl?“, fragte Eduardo ruhig, „du siehst doch, dass er irgendwas in den falschen Hals bekommen hat, oder?“

„Alles klar, Eddi!“, sagte Bombo, grinste, drehte An-

gelo energisch um und schlug ihm mit seiner Bratpfannenhand auf den Rücken.

Einmal. Nicht mehr.

Das reichte bei Bombo.

Eduardo wischte sich den Mund ab, trank genüsslich den letzten Schluck Wein und verabschiedete sich wortlos. Bombo würde den Rest schon erledigen.

Wie früher.

Niederschlettenbach, Gleiszellen-Gleishorbach, Dörrenbach, Kapsweyer und Rhodt unter der Riet-

burg standen noch auf dem Plan.

Diese Namen, dachte er, hätte Angelo sowieso nie aussprechen können. Vor allem nicht als Fischkopp. Das würde auch der Boss einsehen müssen.

*Bombo nickte und
schob den Teller
näher zu Angelo.
„Mussou essen,
sonst nix Palz.“*



Die gebürtige Krefelderin Angela Eßer ist Herausgeberin mehrerer Krimianthologien und veranstaltet daneben auch Krimikochkurse. Für enos schrieb sie bereits die Kurzkrimis „Gemischte Sätze“ und „Nessun dorma“.



KÜHLE SÜSSE

■ mit Otto Mattivi

Manchmal sind Lebenslinien so „verknötet“, das auch ein guter Drehbuchschreiber sie interessanter nicht hätte erfinden können. So, wie die von Otto Mattivi, Gastronom im kleinen Südtiroler Örtchen Burgstall zwischen Bozen und Meran. Der war in den 1970ern „vor dem Militär“ nach Argentinien „geflohen“, was sich als ziemliche Fehlentscheidung herausstellen sollte: In Land der Gauchos geriet er nämlich erst richtig „ans Militär“ – in Form einer der blutrünstigsten Diktaturen der Neuzeit, die das Land zwischen 1976 und 1983 terrorisierte. Notgedrungen fand Mattivi also wieder den Weg zurück in die heimatlichen Berge, wo er vor nunmehr 40 Jahren am Wohnsitz der Familie ein Restaurant eröffnete. Die Familie hatte zwar keine Erfahrung in der Gastronomie, aber das Wohnhaus lag ideal an der damals noch viel befahrenen Landstraße von Meran nach Bozen. Klar, dass Mattivi wenigstens die Erinnerung an Argentinien hochhalten wollte, und so nannte er das Restaurant „Hidalgo“, servierte vor allem argentinische Rindersteaks, die damals noch von untadeliger Qualität und unbeflecktem Ruf waren. Auch das aber sollte nicht lange so bleiben. „Der Verbraucher wollte zunehmend völlig fettfreie Steaks und vor allem immer weniger dafür bezahlen. Unausweichlich, dass auch die Fleischqualität rapide sank. Bis man am Ende nur noch Schrottqualität bekam,“ erinnert sich Mattivi.

2014, kurz nach der Öffnung der japanischen Grenzen für den Export der Spezialität, schlug im ein Bekannter Mattivi vor, er möge es doch einmal mit dem Fleisch von Wagyū-Rindern versuchen. Gesagt, getan, und Mattivi hatte mit der japanischen Rasse so viel Erfolg, dass er sich ganz darauf spezialisierte. Sogar ein zweites Restaurant eröffnete er direkt neben seinem „Hidalgo“, nannte es „Aomi“ und servierte hier im Rahmen seiner Fünf- oder Siebengangmenüs fortan Spezialitäten aus der Rinder-Preziose, von denen zuvor nie jemand zu träumen gewagt hatte, darunter etwa Wagyū-Rohschinken, -Salami, -Lardocreme und -Schinkenpâté.

Wie die Idee, nur noch Wagyū zu verarbeiten, entstand auch das Dessert, das Mattivi für enos zubereitete, beim geselligen Zusammensein mit Freunden. „Wir haben zusammen gegessen, diskutiert und dabei eine Flasche Sauternes aufgemacht. Durch Zufall war unser Fior-di-Latte-Eis an dem Tag besonders gut geraten, es war heiß“, und so entstand die Idee, das Eis mit „passito“, italienischem Süßwein zu aromatisieren und cremig-kühl als Sommerdessert zu servieren. „Spontan fällt wahrscheinlich jedem beim Eis aus ‚passito‘ eher ein Sorbet ein, aber diese Variante – nicht zu süß, aber nach dem vielen Fett des Rindfleisches angenehm kühl – passt viel besser zu uns“, erklärt er.

Geeister Passito-Schaum



Die Zutaten

für 5 Personen

Fior-di-latte-Eis

250 ml Milch

20 g Sahne

10 g Milchpulver

55 g Zucker

5 g Dextrose

1 g Base Neutro für Eis oder
anderen Eisbinder nach Wahl



Die Zubereitung

Die trockenen Zutaten –
Milchpulver, Zucker,
Dextrose und Base oder
Eisbinder – gut mischen.
Dann Milch und Sahne in
eine Schüssel geben und
nach und nach die trockenen
Zutaten einrühren, bis
sich alles gut gelöst hat.
Anschließend nach Anleitung
der Eismaschine Eis
herstellen. Kurz vor dem
Servieren 250 ml Passito
oder anderen edelsüßen
Wein hinzugeben und die
Mischung durchrühren
lassen, bis sie cremig ist
– Profis machen das mit
einem Pacojet, in dem das
Eis beim Cremig-
rühren nicht schmilzt.
Zum Schluss den fertigen
Schaum in hohen Gläsern
mit Strohhalmen und Des-
sertlöffeln servieren.



**Unsere Weine sind
so individuell wie
wir – und gemacht
fürs Miteinander.**

**Weine aus Rheinhessen:
Qualität, die man schmeckt.**



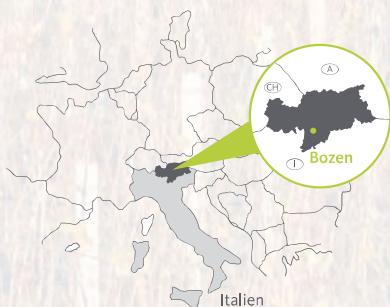
Die 13 deutschen Weinregionen sind
geschützte Ursprungsbezeichnungen.



Rheinhessen ist eines der 13 deutschen Anbaugebiete, das die EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt hat. Es ist die größte deutsche Weinregion und erstreckt sich linksrheinisch am Rheinbogen von Worms über Mainz nach Bingen. Im trockenen Klima wachsen zu 70% weiße Rebsorten – vor allem Riesling, die Burgundersorten sowie der Silvaner. Mehr Informationen zur geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen: www.rheinhessen.de/gu



Alpin trifft mediterran.



Südtirol ist ein Land der Kontraste, geprägt von mediterranen und alpinen Einflüssen. Unsere Weinberge liegen auf Höhen zwischen 200 und 1.000 Metern.