

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Challenges
Spätburgunder
Riesling



VON DER VERFESTIGUNG DER GEANKEN

Gilles Wannaz ist Winzer. Und Künstler, Gastgeber, Koch. Lange galt er als Sonderling. Inzwischen aber ist am Genfersee vieles in Bewegung gekommen. Der Bio-Pionier des Lavaux hat Mitstreiter gefunden.

DER DICKE WILHELM

... und die Rolling Stones spielen die Nebenrollen im neuen Kurzkrimi von Britt Reißmann. In ihm geht es um Schwierigkeiten beim Schreiben über Weinbaugebiete – und um deren jähes, nicht wirklich friedliches Ende

TRINKEN ~~DES~~ WEIL DER ARZT KOMMT

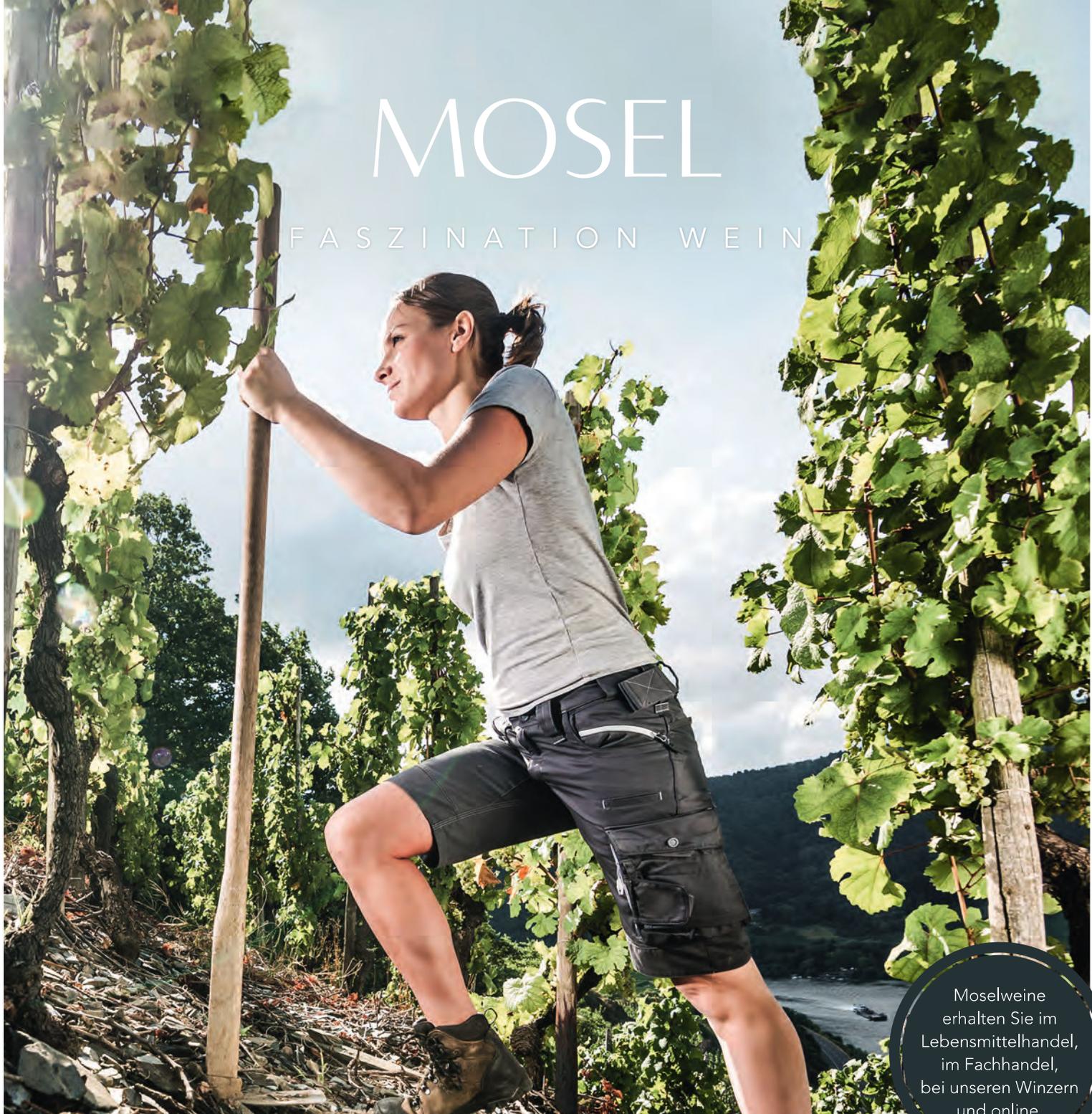
Wein im Spital? Eigentlich undenkbar! Und doch in gleich mehrfacher Hinsicht eine in vielen Ländern Mitteleuropas historisch erprobte Win-Win-Kombination

WEIN BAUT

Der Weinbau ist in vielen Ländern zu einer Spielwiese für Architekten geworden. So auch an der Mosel. Hier trifft die Moderne auf stilistischen Reichtum aus vielen Jahrhunderten

MOSEL

F A S Z I N A T I O N W E I N



Moselweine erhalten Sie im Lebensmittelhandel, im Fachhandel, bei unseren Winzern und online.

RIESLING HANDGEMACHT

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

Informieren Sie sich mit unseren kostenlosen Broschüren „Das Weinanbaugebiet Mosel“ und „Zu Gast beim Winzer“ sowie im Internet unter www.weinland-mosel.de. Kontakt: info@weinland-mosel.de



WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



Nein, wir haben aus enos keine Gesundheitspostille gemacht. Obwohl das Thema in mehreren Geschichten der aktuellen Ausgabe steckt. Gesundheit heißt allerdings bei uns nicht, dass wir uns zum 367sten Mal über die wohltätigen Wirkungen des Resveratols von Rotweinen auslassen oder wieder einmal das French Paradox diskutieren wollten. **Einen Bezug zum Thema Gesundheit** hat diese Ausgabe vor allem im übertragenen Sinne.

Wir haben uns unter anderem mit dem Thema „**Wein im Hospital**“ beschäftigt und erzählen Ihnen ein wenig von der Geschichte der Spitäler und Hospize Mitteleuropas. Eine Geschichte, die vom Ende des Mittelalters bis heute sowohl die medizinische wie auch die önologische Realität in Deutschland und weit darüber hinaus bestimmt hat. **Es sind in der Medizin wie in der Weinbranche wohlklingende Namen**, deren Schicksal wir schildern: Julius-Spital Würzburg, Hospices de Beaune, Kloster Eberbach, Bürgerspital zum Heiligen Geist, Muri-Gries, Vereinigte Hospitien, Hospices de Strasbourg und viele mehr.

Die Frage, ob und wie sich Wein- oder ganz allgemein der **Alkoholkonsum auf die Kreativität** (und die Gesundheit) von Künstlern auswirkt, haben wir in einem kurzen Hintergrundartikel erörtert. Ist es wirklich sinnvoll, seine schöpferische Kraft durch Wein oder Schnaps zu „dopen“? Unsere Antwort ist ein eindeutiges „Jein“.

Die Recherchen zum Thema Wein im Spital passten übrigens ganz hervorragend zu einer zweiten, großen Geschichte dieser Ausgabe. „**Wein baut**“ haben wir sie genannt, und greifen darin einen Aspekt der Weinwelt auf, zu dem wir in den letzten Jahren bereits drei Mal recherchiert und veröffentlicht haben: die Architektur, den nach den Weinbergen selbst wohl **sichtbarsten kulturellen Einfluss, den die Weinproduktion auf ihr Umfeld, auf die Gesellschaft ganz allgemein** hat. Nach Franken und der Toskana waren wir diesmal an der Mosel unterwegs – und sprachen mit Winzern, Marketingexperten und Architekten.

Um die Gesundheit im weitesten Sinne geht es auch in unserem Kurzkrimi über den „**Dicken Wilhelm**“ im Weinbaugebiet Saale-Unstrut. Und last but not least schickte uns Stefan Keller vom Genfer See das Portrait eines der Pioniere des Schweizer Bio-Weinbaus, Gilles Wannaz.

Überzeugt, wieder viel Wissenswertes und Unterhaltsames für Sie aufgeschrieben zu haben, wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Stöbern in dieser Ausgabe von enos und vor allem weiterhin Gesundheit und Zufriedenheit.

Es
Eckhard Breyer

INHALT

ORTSTERMIN 6

In einem anderen Land +++ Wein am Strom – Gletscherwasser +++ Runde Sache

12 WEIN BAUT

Titel:

Dass der Weinbau in vielen Ländern der Welt zu einer beliebten Spielwiese für Architekten geworden ist, wissen wir spätestens, seit das amerikanische Napa Valley auf der Karte der Weinbaugebiete auftauchte. Das Gegensatzpaar traditionelle-moderne Architektur steht jetzt im Zentrum einer länderübergreifenden Initiative an der Mosel. Deutsches, luxemburgisches und französisches Wein- und Tourismus-Marketing haben sich zusammengetan, um auch Architekturinteressierte ins Tal des 544 Kilometer langen Dreiländerflusses zu locken.

Portrait:

32 VON DER VERFERTIGUNG DER GEDANKEN BEIM REDEN

Gilles Wannaz ist Winzer. Und Künstler, Gastgeber, Koch. Lange galt er als Sonderling. Als der mit den ungepflegten Reben. Heute aber ist selbst im Lavaux, dem Hort waadtländischer Beharrlichkeit, vieles in Bewegung. Die Sichtweisen verändern sich. enos-Autor Stefan Keller fuhr an den Genfer See und besuchte einen Pionier des biologischen Weinbaus in seinem eigenen Revier.

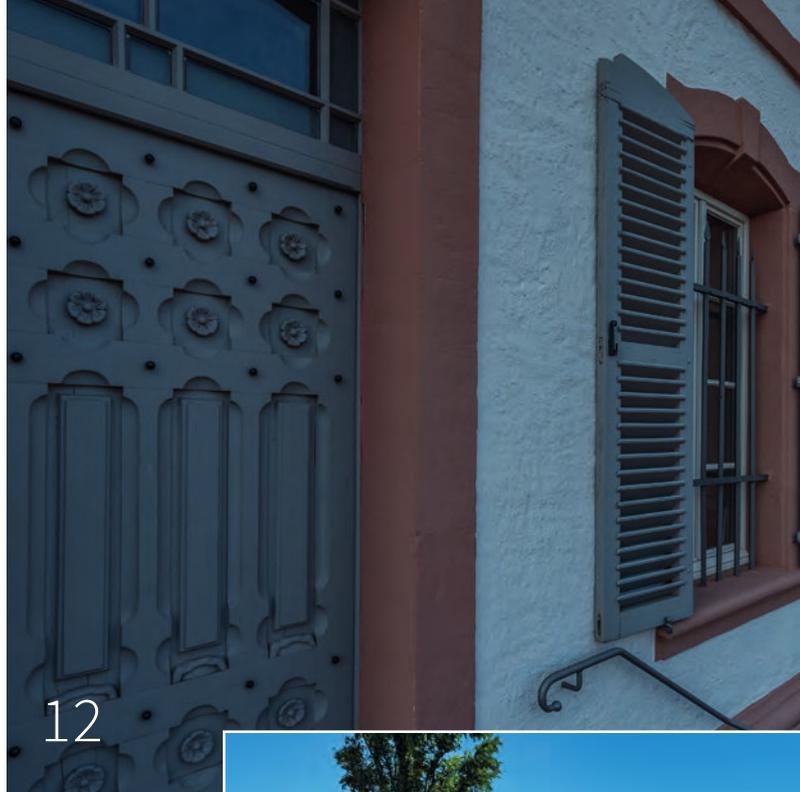
HISTAMIN IM WEIN 40

Thomas A. Vilgis erklärt, warum Weine ganz ohne Allergene allergische Reaktionen auslösen können.

42 TRINKEN ~~XS~~ WEIL DER ARZT KOMMT

Hintergrund:

Im berühmten Hôtel-Dieu der burgundischen Weinhauptstadt Beaune sollen Kranke früher Recht auf fünf Liter Wein am Tag für den persönlichen Konsum gehabt haben. Diese Zeiten sind vorbei; dennoch ist Wein hier wie in vielen anderen Stiftungen und Spitälern Mitteleuropas nach wie vor unverzichtbarer Bestandteil der täglichen Arbeit und sogar Basis des wirtschaftlichen Überlebens.





Fotos: Eckhard Supp, Michael Würtenberg

Weinsprech:

SCHLUCK UM SCHLUCK 52 EIN MEISTERWERK

Unzählige Künstler und Denker unserer Kulturgeschichte sprachen dem Wein und anderen alkoholischen Getränken vor allem deshalb zu, weil sie sich von ihnen erhöhte Kreativität erhofften. Kenner behaupten, dass nur zwei der ganz Großen, Upton Sinclair und Thomas Mann, Abstinenzler waren. Wissenschaftler fanden jetzt in zwei Studien zum Thema heraus, dass moderater Alkoholgenuss tatsächlich die Kreativität steigern kann. Aber nur, solange man die Grenzen respektiert.

Challenges Spätburgunder Riesling

56 FLÜSSIGE TRÄUME

Riesling, Riesling über alles ... +++
... und (fast) überall +++ Alter schützt
vor Frische nicht +++ Oh, wie lieblich
und süß! +++ Pinot as Pinot can

Kurzkrimi:

DER DICKE WILHELM 66 UND DIE ROLLING STONES

Baulärm und dröhnende Musik der Rolling Stones machen es der Autorin unmöglich, den mit dem Verlag vereinbarten Krimi zu Papier zu bringen. Auch der Umzug ins idyllische Weinbaugebiet Saale-Unstrut bringt keine Lösung. Bis sich eine benachbarte Winzerin ihrer Fähigkeiten mit der Bowlingkugel erinnert.

RUBRIKEN

Cartoon 4

News 5, 78

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

Stefan Keller, Britt Reißmann, Carsten M. Stamm, Klaus Stuttmann, Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Michael Würtenberg

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: Eckhard Supp



Der Cartoon

von Klaus Stuttmann

Kristallisch klar
wie der Impfstoff
von Biontech/Pfizer!



Wunderbar riechende
Aerosole ...



... mit einem
feinen Duft von
FFP2-Masken!



Und am Gaumen
schmeichlerisch wie
der Wattebausch eines
Teststäbchens!



Weinkenner 2021

KEINE VISIONEN AM KAP?

Im Januar schien die Welt am Kap der Guten Hoffnung noch heil. Da freuten sich Südafrikas Winzer darüber, dass sie im Corona-Jahr ihre Ausfuhrerlöse um 7,7 Prozent hatten steigern können. Beim genauen Blick auf die Zahlen zeigte sich aber nur wenig später, dass die exportierten Mengen im selben Jahr um fast 12 Prozent gefallen waren. Nicht wirklich verwunderlich, scheint Michael Fridjhon, einer der führenden Weinexperten und Kenner der Branche zu glauben, wenn er jetzt in einem Artikel auf winemag.co.za fragt: „Wo sind die Visionen?“. Fridjhon schildert die Überraschung der Südafrikaner, die sich gerade noch über die positive Aufmerksamkeit der internationalen Weinkritik gefreut hatten und nach einem Jahrzehnt langsam, aber sicher wachsender Exporte – von knapp unter 4 Millionen Liter 2007 auf 4,5 Millionen zehn Jahre später – plötzlich feststellen mussten, dass ihre Aktien bei den Einkäufern des internationalen Handels einen Kurssturz erlebt hatten. Fridjhon stellt auch fest, dass dieser Einbruch im Corona-Jahr gar nicht so plötzlich kam, wie manch einer glaubt,

sondern sich schon zwischen 2016 und 2019 andeutete. Die entscheidende Frage, so der Experte, sei die, warum das Land trotz der großzügigen Anerkennung durch die Weinkritik immer noch in der Substanz ein Fassweineexporteur geblieben sei. Eine Frage, die auch enos in der Vergangenheit bereits mehrfach stellte. Fridjhon beklagt, dass Südafrika, anders als etwa Australien, nie eine kohärente Exportstrategie ausarbeitete und stattdessen von einer Krise zur nächsten taumelte. Eine der Folgen: In den letzten 25 Jahren musste jede Woche ein Traubenproduzent aufgeben. Die südafrikanische Weinbranche, so seine Analyse, besteht aus verschiedenen, weitestgehend isoliert wirtschaftenden Realitäten, vom Individualisten, der noch Reben aus uralten Weinbergen pflegt, vom Künstler, der mit originellen Gewächsen glänzt, über Familienbetriebe mittlerer Größe bis hin zum nicht mehr als halben Dutzend großer Erzeuger, von denen allerdings einige auf dem heimischen Markt vollkommen unbekannt sind und ausschließlich die Regale internationaler Supermarktketten füllen. Fridjhons Forderung: „Wir brauchen eine Branchenvertretung, die versteht, wie

diese unterschiedlichen Teile der Branche funktionieren, die die Bedürfnisse und Hoffnungen der gesamten Industrie und nicht nur eines ihrer Segmente versteht.

WEINKONSUM AM BODEN

Waren die Zahlen und Schätzungen zum weltweiten Weinkonsum im vergangenen Jahr teilweise noch durchaus optimistisch – man hoffte, die Verluste in der (weithin geschlossenen) Gastronomie könnten durch erhöhte Direkt- und Onlineverkäufe kompensiert werden –, so zeichnet sich jetzt ab, dass die Verkäufe doch um etwa drei Prozent zurückgegangen sind. Das jedenfalls geht aus den Zahlen des Internationalen Weinbüros (OIV) hervor, die vor einigen Wochen veröffentlicht wurden. Dort schätzt man den Gesamtkonsum auf nur noch 234 Millionen Hektoliter – 2019 waren es noch 246 Millionen. Dabei fiel die Bilanz der einzelnen Länder unterschiedlich aus. In den

USA etwa, dem Land mit dem größten Weinkonsum, blieb der Verkauf mit etwa 33 Millionen Hektolitern genauso stabil wie in Deutschland. Sogar zulegen konnten Italien (7,4 Prozent) und Großbritannien (2,2 Prozent), während der noch relativ junge chinesische Markt mengenmäßig um 17,4 Prozent einbrach. Nicht nur der Weinkonsum, auch die international gehandelten Mengen litten unter der Pandemie. Zwar sanken diese nur um 1,7 Prozent, aber der Wertverlust betrug gleichzeitig 6,7 Prozent, was darauf hinweist, dass vor allem Premiumqualitäten betroffen waren. Am heftigsten von diesen Wertverlusten tangiert waren mit den USA, Großbritannien und Deutschland jene drei Länder, die 41 Prozent des weltweit gehandelten Weins umschlugen. Was die Weintypen betrifft, mussten, so das Internetportal foodandwine.com, das diese Zahlen veröffentlichte, Schaumweine die größten Verluste hinnehmen. Einzige Ausnahme: Prosecco.

Ortstermin

In einem anderen Land

Hemingway kam nur bis Fossalta, ob er die Abbazia Sant'Eustachio bei Nervesa, den Ort der Verfilmung seines Romans, je gesehen hat, ist nicht sicher.



Foto: Az. Agr. F. Serafini & A. Vidotto

Auch wenn es gerade einmal wieder behauptet wird: Es war tatsächlich nicht in Italien und auch nicht in der venetischen Skimetropole Cortina d'Ampezzo, dass Ernest Hemingway seinen ursprünglich von der Kritik zerrissenen Roman „Across the River and into the Trees“ (Über den Fluss und in die Wälder) schrieb. Immerhin aber spielt die Geschichte, die der Autor 1950 während seines Aufenthalts in Kuba schrieb, wenigstens in der norditalienischen Region Venetien, wo Hemingway selbst im Ersten Weltkrieg als Soldat stationiert gewesen war. Bei einem Kurzaufenthalt in Venedig viele Jahre später verliebte er sich dann in die junge Adriana Ivancich, die ihn zum Roman inspirierte.

So muss es nicht verwundern, dass Teile der Verfilmung des Romans durch Regisseurin Paula Ortiz, die in wenigen Monaten in die Kinos kommen soll, auch nicht am Ort der einstigen Stationierung des Schrift-

stellers in der Benediktinerabtei Monastier bei Fossalta di Piave entstanden, sondern an und in den Ruinen der gut drei Dutzend Kilometer entfernten einstigen Zisterzienser- und Benediktinerabtei Sant'Eustachio bei Nervesa della Battaglia am Piave.

Für zwei ausgesprochene venetische Weinfreaks, Francesco Serafino und Antonello Vidotto, stellte diese Abtei schon vor Jahrzehnten so etwas wie die Materialisierung ihrer Träume dar. 1987 hatten sie deren desolate Weinberge samt einem kleinen Gutshaus unterhalb der Ruinen gepachtet und schon bald mit Spitzenweinen auf sich aufmerksam gemacht, die sie unter dem Namen Abazia di Nervesa vermarktet. Ob Hemingway wenigstens die Schmerzen seiner schweren Kriegsverletzung, die er am Piave erlitt, mit Weinen aus Nervesa betäubte, ist nicht bekannt. Gefallen hätten dem Trinker die von Serafini und Vidotto mit ziemlicher Sicherheit.



Der Hermitagehügel mit seiner berühmten Kapelle bildet eine Art geologisch-geographischer Grenze zwischen dem Nord- und dem Südteil der französischen Rhône, obwohl auch die südlich von ihm gelegenen Appellationen bis Saint-Péray weinbaumäßig meist noch zum Norden gerechnet werden.



Foto: E. Supp

Wein am Strom Gletscherwasser

Wer beim Thema Wein von der Rhône spricht, hat meist nur den Flussabschnitt zwischen Lyon und Avignon im Sinn – im Norden geprägt von den eleganten Weinen aus Syrah und Viognier, im Süden mit den kräftigen Verschnitten aus unterschiedlichsten Rebsorten wie etwa in Châteauneuf-du-Pape, Gigondas & Co.

Vergessen wird dabei gerne, dass die Rhône ja auch an ihrem Oberlauf, nur wenige Kilometer entfernt vom Rhônegletscher im Schweizer Wallis, schon hervorragende Weine hervorbringt – unter anderem aus Marsanne, jener erstaunlich alterungsfähigen Weißweinsorte, deren Ruf am französischen Lauf der Rhône meist gegenüber dem des Viognier verblasst. Dort, wo sich der Fluss zum riesigen Genfer See ausweitet, wachsen dann auf spektakulär steilen Terrassen Chasselas-

alias Fendant- alias Gutedel-Trauben, aus denen ebenso überzeugende Weiße gekeltert werden.

Mit diesem „Portfolio“ ist der Weinbau der Rhône vielleicht einer der facettenreichsten Europas, wenn nicht der Welt. Mit Ausnahme des Condrieu oder vielleicht noch des weißen Hermitage genießen allerdings die Roten der Rhône das größere Prestige, wohl auch, weil sie die Weißen mengenmäßig in den Schatten stellen.

Die Rhône bringt nicht nur am französischen Teil ihres Flusslaufs herrliche Weine hervor



Runde Sache

Sie wirken ungewöhnlich und finden sich dennoch in vielen Weinbaugebieten der Welt: kreisrunde oder schneckenförmig angelegte Rebzeilen. Oft ist ihre Eigenheit nur aus der Luft richtig zu erkennen, manchmal helfen auch ein etwas höherer Turm oder ein Hügel in der Umgebung. Bereits bei zwei Gelegenheiten haben wir solche Gebilde in *enos* vorgestellt – die so genannte „Wingertschnegg“ im württembergischen Zellertal und die Weinberge des „Schlüssel“ im Südtiroler Neumarkt. Wer ein wenig sucht, wird schnell auf zahlreiche weitere Beispiele stoßen. Der findet dann etwa den kleinen Kreis inmitten einer „normalen“ Weinbergsfläche der Familie Librandi in Kalabrien. Oder auch die recht bekannte „vigna tonda“ der toskanischen Kellerei Avignonesi und den fingerabdrucksähnlichen Weinberg an den Hängen hinter dem berühmten „Dominus Estate“ im Napa Valley. Oder aber er stößt auf die unzähligen, mit echten Reben oder Rebskulpturen bestückten Kreisverkehre in Frankreich – wie auch am Ortsrand von Kasel an der Ruwer. Zum Teil sind diese Anlagen das Resultat ganz natürlicher Gegebenheiten, wie etwa im Fall des erwähnten „Schlüssel“, das auf einem fast kreisrunden Hügel steht. Wobei dann die Kreissegmente dieser runden Erhebungen durchaus auch mit kurzen, geraden Rebzeilen den Erfordernissen rationeller Weinbergsarbeit angepasst worden sein können wie im Falle der Barolostöcke im piemontesischen La Morra. Dann wieder sind die Kreise bzw. Schnecken aus einer Idee – vielleicht sollte man besser Laune sagen – der Winzer entstanden, wie im Fall der württembergischen „Wingertschnegg“. Ihre Anlage im Jahr 2003 verdankt die der Überzeugung einer kleinen Gruppe Winzer – natürlich gründeten die dafür auch einen Verein –, eine solche schneckenförmige Anlage könne den Wind einfangen und durch die Windungen nach innen leiten. Das erhoffte Resultat: Die Zuckerreife der geernteten Weiß- und Spätburgundertrauben soll von außen nach innen zunehmen. Ob das allerdings in Zeiten, in denen alle Welt von der Klimaerwärmung spricht, überhaupt noch erwünscht ist, muss die Zukunft zeigen.



Kreisrund ist auch der kleine Hügel in der Gemeinde La Morra im italienischen Barolo-Gebiet. Allerdings bilden seine Rebzeilen keine Zirkel wie andernorts.



Foto: E. Supp

Titel

WEINBAUT

■ *Text und Fotos von Eckhard Supp*

Dass der Weinbau in vielen Ländern der Welt zu einer beliebten Spielwiese für Architekten geworden ist, wissen wir spätestens, seit das amerikanische Napa Valley auf der Karte der Weinbaugebiete auftauchte. Auch in **enos** haben wir wiederholt über das Phänomen berichtet – zuletzt in unserer Gegenüberstellung von traditionellen und modernen Weinbauten der Toskana. Das Gegensatzpaar alt-neu steht auch im Mittelpunkt einer länderübergreifenden Initiative an der Mosel. Deutsches, luxemburgisches und französisches Wein- und Tourismus-Marketing haben sich hier zusammengetan, um auch Architekturinteressierte ins Tal des 544 Kilometer langen Dreiländerflusses zu locken. **enos** wollte wissen, was es damit auf sich hat, und mäandrierte auf den Uferstraßen der Mosel von Koblenz nach Schengen, sprach dabei mit Winzern, Marketingverantwortlichen und Architekten.

Nirgendwo ist der Kontrast zwischen traditioneller und moderner Architektur größer, als beim Weingut Cantzhof in Kanzem an der Saar.





Weinarchitektur ist, sieht man einmal von der landschaftsgestalterischen Dimension des Weinbaus ab, das Phänomen, über das dieser am deutlichsten mit der ihn umgebenden materiellen Kultur verbunden ist. Sie wird von ihm geprägt und er prägt sie, verschafft ganzen Anbaugebieten ihr im besten Falle unverwechselbares Gesicht.

Das gilt für die Châteaux des Bordelais ebenso wie für elsässische Dörfer, für das Napa Valley genauso wie für die Kellergassen im österreichischen Burgenland und, ja!, für die Fachwerk-

architektur der deutschen Mosel. Klar, wenn von Wein und Architektur die Rede ist, denken die meisten eher an moderne Kelter- und Lagerhäuser oder auch an anspruchsvoll gestaltete Verkostungs- und Verkaufsräume. An kla-

DER WEINBAU IST REICH AN AUFFÄLLIGEN BAUWERKEN, DIE STATUS BEWEISEN SOLLEN

re Linien, an Beton, vielleicht auch an elegante, minimalistische Holzfassaden, an kubische oder auch surrealistisch verbogene Formen. Auf jeden Fall an aufwändige wie auffällige, häufig von renommierten Architekten gestaltete Bauten,

solche, die von Bedeutung zeugen, die repräsentativ wirken, Status suggerieren.

An der Mosel ging man einen anderen Weg – aus gutem Grund. Hier fokussierte man die Aufmerksamkeit nicht nur auf die augenfälligen Beispiele der modernen Baukunst, sondern nahm deren gesamtes historisches Spektrum ins Visier. Ausgangspunkt der Überlegungen, in denen

sich zunächst die deutsche Moselwein-Werbung und die in Luxemburg beheimatete Organisation Terroir Moselle trafen, war der Wunsch, eine neue, wirtschaftlich interessante Klientel für den Moseltourismus zu finden. Man



Kaum eine andere Weinbaulandschaft Mitteleuropas kann auf ein so umfassendes architektonisches Erbe verweisen, wie die Mosel. Der Spannungsbogen dehnt sich über 2000 Jahre von den Kellermauern der Römer wie unter dem ehemaligen Trierer Kloster Sankt Irminien (o. r.) - heute Teil der Vereinigten Hospitien - bis hin zu den schnörkellosen Gestaltungen des 20. und 21. Jahrhunderts wie dem neu gebauten Verkostungsraum des Weinguts Römerhof in Riöl (o. l.).

hatte schon vorher zusammenge-
arbeitet, war zusammen auf Ver-
anstaltungen und Weitmessen
aufgetreten, kannte sich also.
Nur die Architektur war, wie Lia
Backendorf, Projektleiterin des
ersten grenzüberschreitenden
und deshalb auch von der EU
geförderten weintouristischen
Angebots in Europa, und ihre
Chefin Ségolène Charvet in der
historischen Altstadt von Gre-
venmacher erklären, noch kein
Aktivposten der Marketingan-
strengungen gewesen.

Dabei waren die Aus-
gangsbedingungen
der deutschen wie
der luxemburgi-
schen Seite – die französischen
Partner wurden erst nachträg-
lich ins Boot geholt – durch-
aus verschieden. Während die
deutsche Mosel auf einen rei-
chen historischen Weinarchi-
tektur-Fundus stolz sein konnte
und kann – man denke nur an
die Jugendstilstadt Traben-Trar-
bach –, hatte Luxemburg früher
und deutlich stärker auf moderne
Neubauten gesetzt.
Das hatte historische Gründe,
lag in der Struktur des Weinbaus
in den beiden Ländern begrün-
det, wie Jean-Claude Welter vom
„bureau d'architecture WeB“ in
Grevenmacher erklärt. Hatte der
Weinbau der deutschen Mosel



Traben-Trarbach ist die Jugendstil-Metropole der Mosel, Villen, Weingüter, Hotels - fast nichts war hier vor der Dekorationswut der Künstler der vorletzten Jahrhundertwende sicher. Besonders auffällig sind die innenarchitektonische Gestaltung des Romantik-Hotels Bellevue (o.) sowie das Brückentor und die reich verzierte Fassade des Weinguts Villa Huesgen (r.).

bereits seit dem 19. Jahrhun-
dert immer wieder maßgeblich
zum Reichtum in der Region
beigetragen – mit den entspre-
chenden Auswirkungen auf die
Gestaltung von Städten und
Dörfern –, so gab es zwischen
Grevenmacher und Schengen
an der luxemburgischen Mosel
bis noch vor nicht allzu langer
Zeit kaum hauptberufliche Win-
zer. Insgesamt war der Wein-
bau hier „ärmlicher“ als der der
Nachbarn nördlich von Trier.

Das Bild hat sich, folgt
man Welter, gewan-
delt, was sich nicht
nur in der Tatsache
niederschlägt, dass inzwischen
auch in Luxemburg eine neue
Winzergeneration am Ruder ist.
Eine, die Weinbau studiert hat.
Eine, die das Geschäft im Haupt-
beruf betreibt. Eine aus Voll-
profis sozusagen. Das hatte zur
Folge, dass sich die Dörfer hier
zuletzt stärker veränderten als
die der deutschen Mosel. Allen-
falls noch drei oder vier gut erhal-
tene Ortskerne, so Welter, findet
man zwischen Grevenmacher und
Schengen heute; dafür aber, rela-
tiv gesehen, deutlich mehr moder-
ne Neubauten.
„Via mosel“ nennt sich das erst
kürzlich offiziell ins Leben geru-
fene Projekt, mit dem der Touris-
mus attraktiver, für neue Besu-





chergruppen interessanter werden soll. Bis vor wenigen Jahren, berichtet Welter, gab es hier am linken Moselufer kaum Übernachtungsmöglichkeiten, und deshalb fängt der Weintourismus auch erst ganz langsam an, wirtschaftlich interessant zu werden.

Der Trierer Kunsthistoriker Jens Baumeister, der an der Mosel als Architekturführer aktiv ist, beschreibt die Lage in ähnlichen Worten. Die Architektur, so weiß

DIE ARCHITEKTUR IST EIN NOCH NEUER TREND DER TOURISMUSINDUSTRIE

er, sei an der Mosel trotz des reichen Erbes am deutschen Lauf des Flusses insgesamt ein noch neuer Zweig der Tourismusindustrie, wobei auch er dem Luxemburger Weinbau attestiert, schon deutlich länger modern zu bauen als der deutsche. „Reinen Luxus“ nennt er diese Art der architektonischen Selbstdarstellung – für Weinfreunde eine erste Möglichkeit, die Begegnung mit Wein auch an diesem Teil des Flusses, wo viele

Weingüter etwa das Attraktionspaar Wein und Gastronomie zuvor gar nicht kannten, als Erlebnis zu organisieren.

Ja, die Gestaltung des einen oder anderen Objekts der modernen Weinarchitektur habe auch etwas mit einem ausgeprägten Bedürfnis der Bauherren nach Selbstdarstellung oder Selbstverwirklichung zu tun, vermutet Baumeister. Roman Niedwiczanski etwa, der Hausherr im Saar-Weingut Van Volxem sei sicher jemand, der die große Geste liebe. Ob darin einer der Gründe

Auch wenn sich deutsche, Luxemburger und französische Mosel in der Kampagne „Via Mosel“ zusammengeschlossen haben, so ist der architektonische Bestand der drei Länder doch sehr unterschiedlich. Die Dörfer der französischen Mosel haben ihre Stärke in ihrer typisch bäuerlichen Physiognomie, die deutsche Mosel (im Bild der Stadtkern von Berncastel-Kues) blickt auf ein reichhaltiges – und reiches – Erbe zurück, während an der luxemburgischen Mosel vor allem die klassische Architektur (im Bild die Genossenschaft von Grevenmacher) der großen Kellereien, gepaart mit einer Reihe sehr moderner Schöpfungen, das Bild prägt.



für den Gestus seines Neubaus gelegen haben könnte, dessen markanten Kubus der Winzer hoch oben über der Saar platzierte, sei dahingestellt. „Sehen und gesehen werden“ schreit die herrschaftlich wirkende Attitüde auf jeden Fall.

„Sehen und gesehen werden“ schreit die herrschaftlich wirkende Attitüde

Jean-Claude Welter kennt eine ganze Reihe von Bauten, bei denen er vermutet, dass sie vor allem den Charakter ihres Erbauers widerspiegeln. Eine seiner Assistentinnen habe sich des Themas in ihrer Dip-

Was ist stilprägend in der modernen architektonischen Gestaltung der Mosel-Weingüter, der Bezug zum Wein, die Integration in die Landschaft, die schöpferische Phantasie der Architekten oder die Persönlichkeit des Winzers und Bauherren? Im Fall des Schengener Weinguts Henri Ruppert (l.) wie auch beim Wiltinger Van Volxem (r.) waren es wohl, so vermutet der eine oder andere, die Träume zweier Alpatiere.



lomarbeit angenommen und sei zu exakt diesem Schluss gekommen, erzählt er. Aber das ist natürlich kein typisches Moselaner Phänomen, wie wir auch schon in unserem Bericht über die toskanische Weinarchitektur zeigen konnten. Selbstdarstellung als Gestaltungsmotiv kann man deshalb auch anderen Wein-Bauherren der Region attestieren – wahlweise ihren Architekten. In Schengen, der Stadt, deren Namen zum Synonym für Europa geworden ist, thront hoch über den Weinbergen der überdimen-

sionierte gestrandete „Betonwal“ des Winzers Henri Ruppert und seines Architekten François Valentiny. Was repräsentiert dieser Bau? Den Wein? Die Mosel? Die Persönlichkeit des Winzers? Die des Architekten?

Gute Frage“, meint Valentiny beim Gespräch in dem zum Museum seiner Stiftung umgebauten ehemaligen Schulgebäude Schengens. „Sie trifft den Nerv.“ Er ist in seiner Antwort erstaunlich kritisch ge-

genüber seinen Auftraggebern – „Viele Winzer haben nicht mit der Landschaft gebaut, die war ihr Feind, ihr Idealbild waren grüne Blätter und nackte Erde, aus der kein Halm sprießt.“ –, wie auch selbstkritisch gegenüber sich selbst. „Ich habe einiges zu früh gebaut.“ Das gilt ihm vor allem für die beiden Gebäude, für die er in der Region am besten bekannt ist: das erwähnte Ruppert'sche Weingut und die Kellerei Cep d'Or an der Uferstraße zwischen Grevenmacher und Remich. Dessen Besitzer habe eigentlich nur „eine



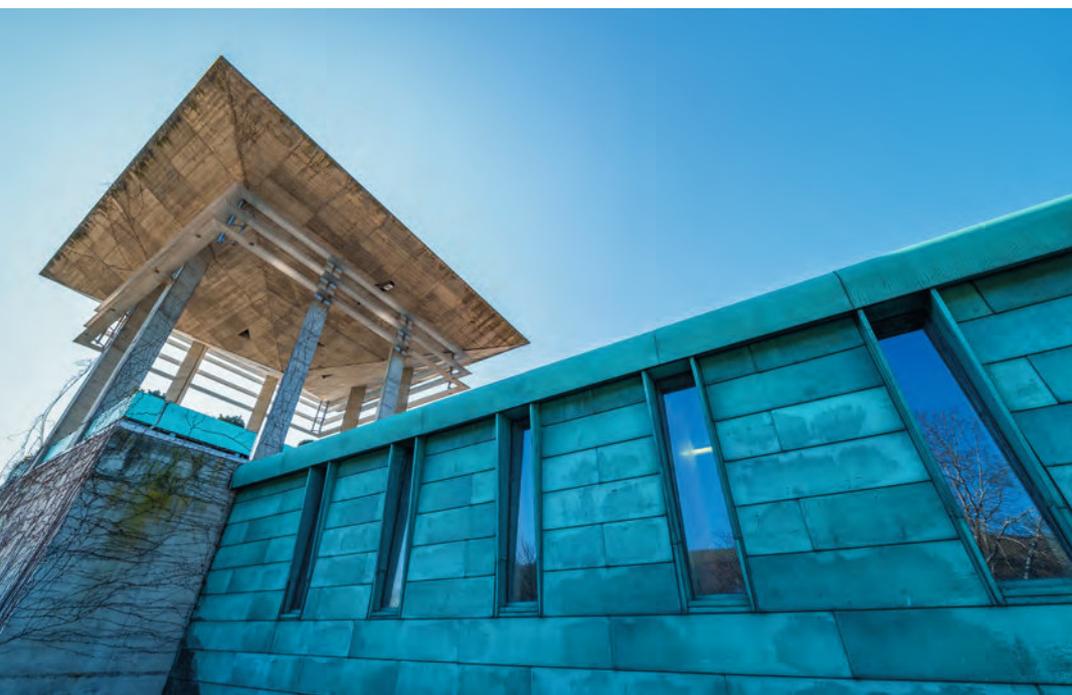
Scheune“ bauen wollen, aber, wie Valentiny sich erinnert, setzte sich „die Dynamik des jungen Architekten“ letztlich durch – „meine Unerfahrenheit“. Es entstand ein Bau von ungewöhnlicher Formensprache, der übrigens nie fertig gebaut wurde und der, wie auch der Ruppert'sche Wal, heute wohl auch nicht mehr genehmigt würde, schätzt Architekt Welter die Entwicklung der Bauvorschriften in den letzten Jahrzehnten ein. Als „Aussiedlerhöfe“ hätten beide Anfang der 2000er Jahre Akzeptanz gefunden und dann auch dem Weinbau an der

luxemburgischen Mosel einen deutlichen Schub gegeben.

Wie wenig Winzer gelegentlich mit ihrem Weinland im Sinn haben, wenn sie darauf bauen, zeigt ziemlich deutlich der „Schuhkarton mit einseitig ange-tackerten Holzlatten“, den René Bentz bei Remich in die Reben setzen ließ. Bei dessen Aufnahme in die Liste der Mitglieder von „Via mosel“, so tönt es zwischen

Der Neubau von „Cep d'Or“ sollte eigentlich nur eine Scheune werden

Was sich hinter diesen Mauern verbirgt? Der "Wachturm" macht auf jeden Fall neugierig. Aber ist das ein Weingut? Der Sitz eines Architektenbüros? Eine Fabrikanlage? Oder nur die Verwirklichung der grenzenlose Kreativität eines jungen Architekten?





den Zeilen bei Architekt Welter, habe wohl weniger das architektonische Konzept als eher die Anerkennung für die guten Weine des Bauherren eine Rolle gespielt. Wie überhaupt bei der Aufnahme ins Projekt „Via mosel“ nicht nur architektonische – historische oder zeitgenössische –, sondern auch

touristische Kriterien generell eine Rolle spielen.

Dass man mit solch banalen „Latzen“ auch durchaus anspruchsvolle Konzepte verwirklichen kann, beweist nicht nur Bentz’ „Nachbar“ Jeff Kons-

rück in Wormeldange, sondern vor allem der Deutsche Franz-Josef Regnery in Klüsserath wenige Dutzend Kilometer moselabwärts. Dessen holzverkleidete Vinothek aus der Feder des Wittlichers Marco Hoffmann – Vorgabe: „Bloß nichts Eckiges!“ – formt einen sehr gelungenen Eingang zum

Weingut am Fuße der bekannten Lage Bruderschaft.

Betrachtet man die Weinbau-Mosel in ihrer ganzen Länge, fällt auf, dass sie Heimat für eine erstaunliche Vielfalt architektonischer Stile ist. Der Traben-Trarbacher Jugendstil gehört dazu genauso

wie der barocke Ürziger Mönchhof, das opulente Fachwerk und die Patrizierhäuser alter Weindynastien der deutschen Mosel oder auch die modernen Beton-, Stahl- und Glasbauten Luxemburgs. Diese Vielfalt hat historische Wurzeln in einem Dreiländereck, das in der Geschichte immer mal wieder zum einen, dann wieder zum

anderen Herrschaftsbereich gehörte und in dem Teile des historischen Bestands – die Mosel war jahrhundertlang Aufmarsch- und Kampfgebiet für große Schlachten – wie etwa die vielen Burgen auf den Erhebungen oberhalb des deutschen Flusslaufs im Laufe der Geschichte nicht selten komplett zerstört wurden.



Die Vielfalt macht letztlich auch die Antwort auf die Frage, wie Weinarchitektur überhaupt aussehen sollte, so schwierig. Ist die Anpassung an vorgefundene Bedingungen die wichtigste Maxime? Ist es der Kontrast? Die Provokation? Zwei komplett unterschiedliche,

ja widersprüchliche Versuche, diese Frage zu beantworten, finden sich in Bernkastel und Longuich. In Longuich hat die Familie Longen-Schlöder neben dem eigentlichen Weingut vom bekannten Mailänder Architekten Matteo Thun 20 kleine Häuschen mit je einem Gästezimmer bauen lassen. Deren austere, karge Schiefer-Au-

Wenn es an der deutschen Mosel, vor allem im Bereich Mittelmosel, eine Konstante im traditionellen Baustil gibt, dann ist es vielleicht das Holz. Das Holz, aus dem die sehr elaborierten Fachwerke gezimmert wurden wie im Reiler Weingut Steffens-Keß (r.). Und dann gibt es noch das Holz, mit dem man sich im Klüsserather Weingut Regnery (l.) den neuen Empfangs- und Verkaufsraum verkleiden ließ.





„Es soll aussehen, als sei es schon immer dagewesen“ lautete der Auftrag des Bernkasteler Weinguts Dr. Loosen (r.) für die Gestaltung neuer Empfangs- und Verkostungsräume an seinen Architekten, während beim (fast)Nachbarn Molitor in Zeltingen eher minimalistische Vorstellungen den Ton angeben.



ßenhaut lässt nicht unbedingt sofort auf die Funktion der Häuschen schließen, aber, so berichtet die Hausherrin, die Investition, mit der vor allem auf den Markt architekturinteressierter Reisender gezielt wurde, sei so erfolgreich gewesen, dass die Vermietung der Zimmer inzwischen zur Hauptaktivität des Betriebs geworden sei. Ganz anders Ernst Loosen in Bern-

DREI JAHRE DAUERTE ES, BIS MAN DEN RICHTIGEN ARCHITEKTEN FAND

kastel. Der brauchte vor einigen Jahren mehr Platz für seine Weinveranstaltungen und ließ deshalb neben das alte Gutshaus einen erst 2018 fertiggestellten Hospitality-Anbau setzen. Drei Jahre, so berichtet der Winzer, habe es gedauert, bis er einen Architekten gefunden hatte, der die Vorgabe „Es soll so aussehen, als sei’s schon immer dagewesen“ stilvoll umsetzen konnte.

Der Wunsch war dem Architekten Befehl, und so erwarten den Besucher heute üppige, „barocke“ Deckenmalereien in den Veranstaltungsräumen, in der darunter gelegenen Vinothek klassische Säulen, deren Kapitelle von Frauenkirchen-Handwerkern gefertigt wurden.

Wer den Kontrast zwischen minimalistischer Moderne, wie man sie auch in der Vinothek von Markus Molitor in Zeltingen findet, und



**Barock, Romanik, Klassizismus,
Jugendstil, Moderne – die Mosel
hat von allem etwas zu bieten**

Moselaner Tradition in der direkten Konfrontation erleben will, der sollte auf Gut Cantzheim am Ortsrand von Kanzem Halt machen. Die nach den Plänen des Schweizer Architekten Max Dudler gestaltete minimalistische

Remise mit ihren Gästezimmern wirkt auf unvorbereitete Besucher wahrscheinlich wie eine ewig brutalistische Provokation. Ein Rohbau! Manch einer mag die Konstruktion gar nicht als Gebäude, als Haus akzeptieren, sieht in ihr eher eine überdimensionierte Betonskulptur. Wenn Architektur provozieren will, dann ist ihr das in diesem Fall wohl „summa cum laude“ gelungen.

Die Frage, was Weinarchitektur eigentlich sein soll, sein muss, beantworten aber auch solche Provokationen nicht abschließend. François Valentiny erklärt, dass die Form der Bauten für ihn gar nicht so bedeutsam sei, bei ihm stehe vielmehr das Material im Vordergrund. „Die meisten Architekten suchen sich das Material für ihre Gebäude im Baumarkt aus“, und bauen dann wohl einen

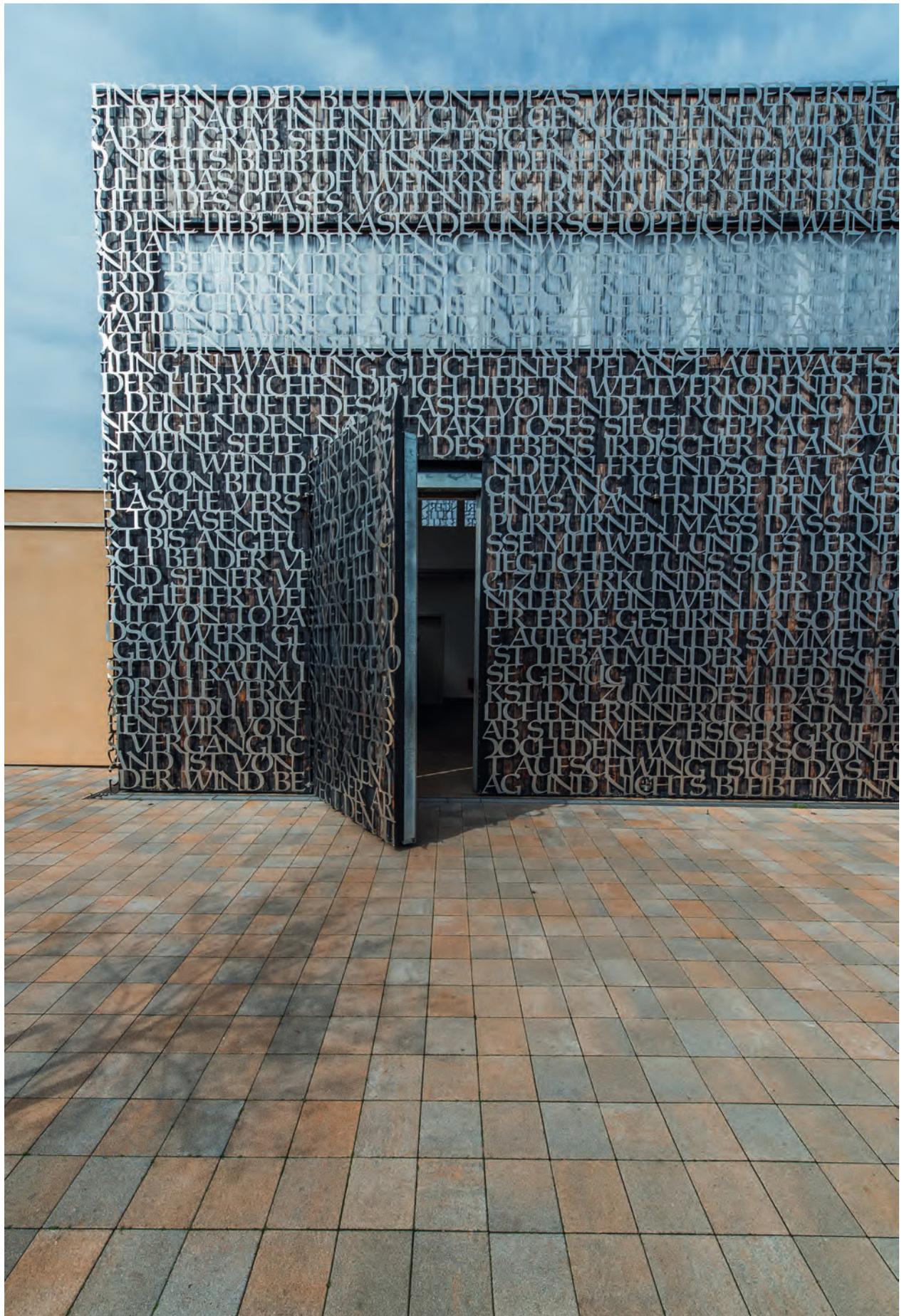
Der Ürziger Mönchhof direkt unterhalb der Spitzenlage Würzgarten war in den 1980er Jahren Schauplatz der 30-teiligen Fernseserie „Moselbrück“.

entsprechenden Einheitsbrei, fügt man in Gedanken hinzu. Für das Moselland, er spricht wohl vor allem vom luxemburgischen, „würde ich vor allem mit weißem Zement und Kalk arbeiten. Wichtig wäre ein drei bis dreieinhalb Zentimeter dicker Putz. Und natürlich würde ich höchstens zwei Materialien am selben Bau verwenden.“ Gelegentlich hat Valentiny auch Holz und Blechabdeckungen kombiniert – Letzteres inspiriert von seinem großen Idol Schinkel, dessen „Humanismus“ ihn „sehr geprägt“ hat.

Aber muss man einem Gebäude überhaupt auf den ersten Blick ansehen, dass es ein Weingut beherbergt? Kollege Welter lässt die Frage offen, Valentiny, der selbst aus einer Weinbaugemeinde stammt und noch heute in seinem Geburtshaus lebt und arbeitet – „Ich kann überhaupt nur hier leben, weil ich ständig reise“ –, findet sie immerhin interessant genug, um sie einmal intensiver zu diskutieren. Am besten dann wohl mit einem guten Glas Wein in der Hand.

Einer der ersten, die an der deutschen Mosel auf moderne Architektur setzten, war der Gewinner „Weinphilosoph“ Reinhard Löwenstein, der seinen Kellerneubau (r.) nicht nur nach den Prinzipien des Feng Shui entwarf, sondern auch mit einem Gedicht des chilenischen Dichters Pablo Neruda verzieren ließ. Für das Weingut Longen-Schlöder bedeutete der Bau von zwei Dutzend Gästezimmern in minimalistisch gestalteten, schieferverkleideten „Hütten“ auch gleich die Verlagerung des wirtschaftlichen Schwerpunkts vom Weinbau zum Beherbergungsgewerbe. Mit dem Erfolg, dass unter den Gästen heute nicht nur Weinfreunde, sondern auch Architektur-Liebhaber zu finden sind.







VON DER VERFERTIGUNG DER GEDANKEN BEIM REDEN

■ *von Stefan Keller, Fotos von Michael Würtenberg*

Gilles Wannaz ist Winzer. Und Künstler, Gastgeber, Koch. Lange galt er als Sonderling. Als der mit den ungepflegten Reben. Heute aber ist selbst im Lavaux, dem Hort waadtländischer Beharrlichkeit, vieles in Bewegung. Die Sichtweisen verändern sich. enos-Autor Stefan Keller fuhr an den Genfersee und besuchte einen Pionier des biologischen Weinbaus in seinem eigenen Revier.

Es ist brütend heiß an diesem Nachmittag im Hochsommer. Gilles Wannaz bittet auf die Terrasse. Aus einer Glaskaraffe schenkt er ein, goldgelb, warm und nach bestem chinesischem Tee duftend; nein, keinen Yin Zhen, sondern eine Infusion aus den fermentierten Knospen seiner Weinreben. So wohlriechend wie wohlschmeckend.

Wannaz sitzt mit dem Rücken zum See. So kommen die Gäste in den Genuss des atemberaubenden Panoramas: linker Hand die Steillagen des Anbau-gebiets Dézaley, vis-à-vis die Berge Savoyens, und ganz unten zieht ein Dampfschiff seine schnurgerade Linie. Deutet an, dass die Zeit doch verrinnt.

Bedächtig verteilt Wannaz Tabak auf's hauchdünne Papier, rollt es behänd und ohne auch nur einen Krümel zu vergeuden zum Zigarettenchen, fährt mit

der Zunge über den schmalen Streifen arabischen Gummis. Dann klemmt er die Selbstgedrehte zwischen die Lippen und setzt sie in Brand. Das Gespräch kann beginnen.

„Ich habe diesen Ort immer als Insel gesehen. Und es ist diese Vorstellung, die mich damals wie heute dazu gebracht hat, auf meine immobilen Reisen aufzubrechen.“ Wannaz spricht leise und bedächtig. Eine Demonstration, wie Heinrich von Kleists „allmähliche Verfertigung der Gedanken beim Reden“ vor sich geht. Gut die Hälfte seiner insgesamt viereinhalb Hektar Rebfläche liegt ihm zu Füßen. Ist Teil des Weilers Chenaux mit dem Wehrturm, dessen Grundmauern aus dem 13. Jahrhundert stammen.

Damals, im Mittelalter und der beginnenden Neuzeit, war das Ufer des Lac Léman oder Genfersees,



wie die Deutschsprachigen sagen, Objekt vieler Begehlichkeiten und wechselte oft die Hoheit, etwa die des Lausanner Bischofs oder des Grafen von Greyerz. Wehrtürme wie die von Chenaux oder der im benachbarten Marsens, der als Wahrzeichen des Dézaley gilt, ermöglichten die Überwachung und, dank der Schießscharten, die Verteidigung des eigenen Gebiets. Heute verteidigt Wannaz hier nur noch seine naturnahe Landwirtschaft und seine herzliche Gastfreundschaft.

Wannaz' Großvater gelangte 1962 in den Besitz des Anwesens – der geplante Autobahnbau hatte ihn zur Aufgabe seines Betriebs im nahen Lutry gezwungen. Rebflächen in Epesses, Saint-Saphorin, Dézaley und wieder Lutry kamen hinzu. Dass Enkel Gilles Jahre später in seine Fußstapfen treten würde, dürfte manch einen überrascht haben. Denn den hatte es



in seiner Jugend zunächst aus dem beschaulichen Winzerdorf ins nahe Lausanne gezogen.

Dort war Anfang der 1980er Jahre einiges los. Wie in Zürich, wo der Aufstand der Jugend mit den Opernhauskrawallen vom Mai 1980 seinen Ausgang genommen hatte, formierten sich auch in der Hauptstadt des Waadtlands die Unzufriedenen.

„Lôzane bouge“, Lausanne bewegt sich, nannten sie ihre Bewegung. Angestachelt durch den Film „Züri brännt“ gingen sie lautstark und mitunter auch phantasievoll gegen das Establishment auf die Straße. Es kam zu Randalen, und Stadtpräsident Jean-Pascal Delamuraz ließ die Polizei hart durchgreifen.

Dennoch blieb das Aufbäumen der Waadtländer Jugend nicht ganz ohne

Wirkung. Mitte der 1980er Jahre wurde in einem ausrangierten Depot der städtischen Verkehrsbetriebe das autonome Zentrum „Dolce Vita“ eröffnet, das bald große Ausstrahlung erlangte. 1989 attes-

tierte das britische Magazin „The Face“: „Dolce Vita, a raw house club with graffitied walls and a London feel“, Dolce Vita, ein rauer Klub mit Graffitiwänden und Londonfeeling. Zwei Jahre zuvor schon war der wenig später verstorbene US-Künstler Keith Haring zu Besuch gewesen und hatte den Besuchern des Zentrums seine Strichmännchen auf den Körper gemalt. In dieselbe Zeit fielen aufsehenerregende Konzerte des Schweizer Rock-Chansoniers Stephan Eicher und der Band „The Young Gods“, die heute zu den international bekanntesten Schweizer Künstlern zählen.

UNTEN ZIEHT EIN DAMPFSCHIFF SEINE LINIE, DEUTET AN, DASS DIE ZEIT DOCH VERRINNT

Wannaz war nicht nur als Musiker dabei, er lieferte zu den Konzerten auch seinen Wein – verziert mit kunstvollen, teilweise schrillen Etiketten im Stil der Zeit. Mit Eicher verbindet ihn auch heute noch eine Freundschaft, für ihn konzipierte er Bühnenbilder, und sorgte, wie er es eigentlich

auch heute noch auf seinem Weingut macht, für das Catering. Nur eben in viel größerem Stil. Wannaz' Degustationsraum ist eine Reminiszenz an diese Zeiten. Eine Art lässiger Club mit offener Feuerstelle, über der gut und gerne auch ein Spanferkel Platz hat. Mit abgewetztem Sofa, kunterbun-



Die steilen Hänge zwischen Lausanne und Montreux am Nordufer des Genfersees gehören zu den spektakulärsten Weinlandschaften der Welt.
(Fotos: E. Supp)



Vom Garten direkt in die Küche und auf den Teller, vom Weinberg in die Flasche und goldgelb ins Glas. Wannaz' Tour de Chenaux ist ein lukullisches Gesamtkunstwerk.



ten Stühlen und Sonny Rollins, der im Hintergrund den Blues bläst. Hier richtete er seine Essen und seine Kulturveranstaltungen aus, sein anderes „Dolce Vita“, 40 Jahre danach.

So sehr Wannaz Winzer und Önologe ist, so sehr ihm die Kultur am Herzen liegt, so sehr ist er auch Koch. Und zwar einer, der vor allem Gemüse, Kräutern und Gewürzen auf den Grund geht – nicht wenige davon wachsen in seinem Garten. „La Tour de Chenaux“ verfügt über eine überdachte und durchdachte Küche mit spektakulärem Blick über die Weinbergsterrassen von Lavaux. Mittags kocht Wannaz regelmäßig für seine Truppe, abends bereitet er hin und wieder fulminante Menüs für bis zu 80 Gäste, die im Festraum oder im zauberhaften Garten Platz finden.

Keine Frage: Gilles Wannaz hat viele Talente, und seine „Tour de Chenaux“ bietet ihm die Spielwiese, um diese auch auszuleben. Dass das Gut dieses Po-

tential besaß, war ihm nicht verborgen geblieben, und so riss der Faden zum Elternhaus auch in den wilden Lausanner Jahren nicht ab. Die erste Ernte an der Seite des Vaters war dennoch ein Sprung ins kalte Wasser. Man schrieb das Jahr 1982, der Jahrgang ging als „vendange des piscines“, als Jahrgang der Schwimmbäder in die Annalen ein: Enorme Überproduktionsmengen führten dazu, dass selbst Schwimmbäder für die Zwischenlagerung des Weins zum Einsatz erhalten mussten.

Den Rebbau hatte Wannaz vom Vater gelernt, Önologie auf der Weinbauschule von Changins. Dennoch sagt er von sich: „Ich fühle mich als Autodidakt, arbeite intuitiv.“ Wie in der Küche ist er auch in Weinberg und Keller einer, der Vorgaben oder Rezepte nur als Inspirationsquelle betrachtet, nicht als Anweisungen, die strikt befolgt werden müssen. Dazu hinterfragt er viel zu viel. Diese Haltung kam ihm auch



bei seiner langsamen Annäherung an den biologischen Weinbau zugute.

Im Revier war er damit Pionier, wurde argwöhnisch beobachtet. „Der ist doch bloß zu faul, das Grün zwischen den Reben wegzuspritzen“, wird sich manch einer der Nachbarn gedacht haben. Vermutlich war auch die Schadenfreude nicht weit, als immer wieder der Mehltau einen Teil der Ernte zerstörte. „Vignoble en naturel“ steht an seine Hauswand geschrieben, natürlicher Weinberg, und das ist keine leere Behauptung: Die grüne Oase der „Tour de Chenaux“ ist schon von weitem sichtbar, hebt sich deutlich von den akkurat gezogenen Reben auf den Parzellen der Nachbarn ab, wo keine Triebspitze zu lang und kein Gräschen zu viel ist. Eine wilde Mischung von Formen und Farben. Wannaz' Freigeist setzt sich im Weinberg fort.

DEN REBBAU HATTE WANNAZ VOM VATER GELERNT, ÖNOLOGIE AUF DER WEINBAUSCHULE

Inzwischen hat Gilles Wannaz Mitstreiter gefunden, sechs an der Zahl. Sie treten als „LavauxVinBio“ in der Öffentlichkeit auf. Mit dabei sind Größen wie Blaise Duboux, einer der Platzhirsche im Dézalay, oder Grandseigneur Charles Rolaz, der mit seinem Traditionsunternehmen „Hammel“ ebenfalls zu den ersten Waadtländer Adressen zählt.

So eigenwillig – und eigenständig – Wannaz in seiner Arbeit auch ist, so offen ist er trotzdem für das Wissen und die Erfahrungen anderer. Wie für viele seiner Kollegen war die Begegnung mit dem vor wenigen Jahren verstorbenen Experten für biodynamische Präparate, Pierre Masson, wegweisend. Dessen reiche praktische Erfahrung und Verständnis für Zusammenhänge überzeugten ihn. Biodyn-Präparate waren für Masson, der zusammen mit seiner Frau, einer anthroposophischen

Ärztin, im Burgund lebte, Heilmittel für die Erde, denen er, so sie denn handwerklich hergestellt waren, große Wirkung zuschrieb.

Seit gut 20 Jahren folgt Wannaz den Empfehlungen Massons inzwischen – nicht ohne Rückschläge, aber dennoch unbeirrbar.

„Die Biodynamie“, erklärt er, „verändert vielleicht noch mehr den Menschen als die Rebe. Was mir daran besonders gefällt, ist, dass es eine andere Hierarchie gibt. Sie ist ein System, ein Organismus, das alles umfasst. Nach dem Spritzen mit einem Hornkieselpräparat akzentuiert sich die Vitalität der Pflanzen. Sie verändern sich, werden geschmeidiger, vertikaler – und so nehme ich auch den aus ihnen gekelerten Wein wahr.“

„DIE BIODYNAMIE VERÄNDERT NOCH MEHR DEN MENSCHEN ALS DIE REBE. SIE IST EIN SYSTEM, DAS ALLES UMFASST“

Die Arbeit nach biodynamischen Methoden hat Gilles Wannaz' Beobachten und Zuhören verschärft. „Mein Sohn Sami kam ohne die Möglichkeit, sprechen und gehen zu lernen, auf die Welt. Aber er drückt sich aus. Das hat er mit einer Pflanze ge-

meinsam.“ In seinen Weinen ist eine sonderbare Abgeklärtheit spürbar. „Dieser Wein enthält Liebe und Sulfite“, steht auf den Rückenetiketten geschrieben, ergänzt von

einem kleinen Poem: „Flüssige Ode, einer glücklichen Rebe, Aromen ausbreitend, aus naturnah bewirtschafteten Weinbergen von Lavaux. Wenn in Übereinstimmung mit unserer Leidenschaft das Glück zu atmen beginnt, so ist es möglich, dass Sie mehr davon haben möchten.“!



Stefan Keller lebt und arbeitet als Journalist im schweizerischen Graubünden und in Wien und schreibt für die Schweizerische Weinzeitung über Wirtschaftsthemen. In der italienischen Valtellina macht er selbst Wein. Darüber hinaus gehört er zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses.



Lange Jahre galt Gilles Wannaz als Sonderling. Viele kannten ihn nur als den Winzer mit den ungepflegten Reben. Heute aber ist selbst im Lavaux, dem Hort waadtländischer Beharrlichkeit, vieles in Bewegung, Wannaz als Pionier des Bioweinbaus anerkannt.



Histamin im Wein

von Thomas A. Vilgis

Es juckt und kratzt im Hals, die Nase beginnt zu laufen, Hustenreize oder gar Asthma stellen sich ein – Überempfindlichkeitsreaktionen auf Wein, besonders auf Rotwein, sind keine Seltenheit. Etwa zehn Prozent der Bevölkerung können ein Lied davon singen.

Für viele sind Allergien an diesen Reaktionen schuld. Natürlich, die Symptome sind ähnlich, fast deckungsgleich. Aber: Ist Alkohol der Auslöser, sind es Proteinverbindungen, Allergene, oder ist es schlicht der Schwefel? Um das herauszufinden, könnte man Tests durchführen, die solche Allergien bestätigen oder ausschließen. Was aber, wenn zwar keine Allergien nachzuweisen sind, der Spitzenbordeaux im Keller aber dennoch ein Problemfall bleibt?

Um das zu klären, müssen wir etwas weiter ausholen. Für alle schmackhaften Genuss- und Lebensmittel gilt: Kommt Zeit, kommt Geschmack. Unreife Trauben sind ungenießbar, halbreife ergeben guten Verjus, vollreife köstliche oder sogar große Weine. Letztere aber benötigen über die Reifezeit der Trauben hinaus weitere Zeit. Manch junger Rotwein etwa ist kaum genießbar. Ist extrem adstringent. Aromen und Geschmack passen nicht zusammen. Kurzum: Er bereitet noch keine Freude.

Das Problem kennen wir von anderen Lebensmitteln, etwa von Käse. Gute Käse ähneln in der Jugend geschmacklich der Milch, aus der sie gemacht wurden. Erst mit der Zeit gewinnen sie Aroma und Geschmack, entwickeln sich zu regelrechten Umami-Bomben. Geschmack ist ja, wie wir wissen, nicht nur eine An-

gelegenheit des Schmeckens, sondern vor allem von Fermentation und Reife. Das liegt daran, dass Proteine in ihren Bausteinen, den Aminosäuren, zwar die Geschmacksrichtungen bitter, süß und umami „verstecken“, diese Aminosäuren aber, solange sie in den Proteinen gebunden sind, den Geschmack nicht preisgeben. Erst wenn die Proteine zerfallen, werden ihre Aminosäuren freigesetzt und tragen zum Geschmack bei wie etwa die Glutaminsäure, der Geschmacksverstärker, der allerdings trotz seines bei Feinschmeckern notorisch schlechten Rufs nicht für die eingangs beschriebenen Irritationen verantwortlich ist.

Im Gegenteil: Glutaminsäure bleibt auch beim Fermentieren und Reifen, was sie ist: ein (Umami-)Geschmacksgeber. Andere dieser Aminosäuren hingegen verändern sich. Sie bilden, wenn ihnen genügend Zeit gelassen wird, Stickstoffverbindungen, biogene Amine. Vor allem die so genannten essentiellen Aminosäuren – das sind solche, die von lebenden Organismen benötigt werden wie Histidin, Tryptophan oder Methionin – sind gute Kandidaten für die

Bildung biogener Amine. Aus ihnen werden Histamin, Tryptamin und Methamin, die, wenn sie in nennenswerten Mengen auftreten, beachtliche Wirkungen bei Menschen hervorrufen können. Solche biogenen Amine sind, wenn Proteine und ausreichend Zeit aufeinander getroffen sind, vor allem in gereiftem Käse oder Schinken, aber auch in allen Soja-, Fisch- oder Austernsaucen zu finden; besonders hohe Konzentrationen in manchen asiatischen Miso- und Fischpasten.





Fotos: Eckhard Supp

Kommt Zeit, kommt Geschmack. Aber es kommen auch die biogenen Amine. Das gilt für gereifte Rotweine wie für lange fermentierte Austernpasten.

Deshalb zeigen Menschen, die auf solche Produkte empfindlich reagieren, Symptome, die denen von Allergien ähneln. Bei Letzteren allerdings bildet der Körper selbst im Rahmen einer Immunreaktion das Histamin, beim Verzehr von histaminhaltigen Lebensmitteln dagegen wird es dem Körper zugeführt. Da es sich hierbei also nicht um „echte“ Allergien handelt, spricht man auch von Pseudoallergien oder pseudoallergischen Reaktionen.

Die Tatsache, dass Menschen unterschiedlich auf zugeführte Histamine reagieren, ist ihrer unterschiedlich ausgeprägten Histamin-Unverträglichkeit geschuldet, verursacht durch einen oft genetisch veranlagten Mangel an bestimmten Enzymen, so genannten Mono- und Diaminoxidasen. Deren Funktion besteht normalerweise darin, biogene Amine zügig so „umzubauen“, dass sie ihre nützliche physiologische Wirkung entfalten können. Geschieht das nicht, und gelangen die biogenen Amine ohne diesen „Umbau“ direkt in den Blutkreislauf, können sie erhöhten Blutdruck, Gefäßverengungen, Kopfschmerzen oder schnelleres Atmen verursachen.

Nun gelten Weintrauben ja eigentlich nicht als sehr proteinreich. Dennoch sind in den Membranen ihrer

Zellen viele Funktionsproteine eingelagert, in die Histamin „eingebaut“ ist. Das ist, zusammen mit Lysin und Arginin, eine der wenigen positiv geladenen, d. h. basischen Aminosäuren und daher schon aus physikalischen Gründen für die Proteinfunktion unerlässlich. Während der Fermentation des Traubensafts und der Zeit der Kellerreife reichert sich das Histamin – wie auch das aus Lysin gebildete Cadaverin – dann im Wein an. Zusätzlich entsteht Histamin auch bei der so genannten sekundären, malolaktischen Gärung. Bakterien aus der Gattung der Lactobacilli – für die Wissenschaft: *Oenococcus oeni*, *Pediococcus* spp. – und andere, unbeabsichtigt eingetragene wilde Hefen emittieren dabei Enzyme, die die Proteine so verändern, dass mehr Histidin und in der Folge mehr Histamin erzeugt werden.

Damit wird auch klar, warum gerade exzellente Rotweine gute Kandidaten für pseudoallergische Reaktionen sind: Sie liegen länger auf der Maische, wobei deutlich mehr Proteine extrahiert werden als bei Rosés oder Weißweinen. Es ist wie immer: Geschmack fordert seinen Preis. Nicht nur vom Geldbeutel, sondern auch vom menschlichen Körper.

Hintergrund

TRINKEN ~~BIS~~ WEIL DER ARZT KOMMT

■ *Text und Fotos von Eckhard Supp*

Vielleicht sah es im berühmten Hospitalkeller des Rheingauer Klosters Eberbach früher, als hier keine Weinfässer, sondern Alte und Kranke „lagerten“, nicht ganz so düster aus wie heute. Tatsache aber, und für die Hospices de Beaune im französischen Burgund offiziell überliefert, ist, dass man Krankensäle der Spitäler zur Zeitenwende zwischen Mittelalter und Moderne nur mit sehr kleinen Fenstern ausstattete, die zudem noch aus Angst, „unreine“ Luft von außen könne zu den Kranken vordringen, nur selten geöffnet wurden.



Nach heutigen Maßstäben scheint es unvorstellbar, und wirklich gesichert ist die Zahl wohl auch nicht: Im berühmten Hôtel-Dieu von Beaune, Teil des historischen Hospitals „Hospices Civils de Beaune“ der Weinhauptstadt des Burgund, sollen die Alten und Kranken, die hier zur Zeitenwende zwischen Mittelalter und Neuzeit gepflegt wurden, für den persönlichen Konsum ein Recht auf sage und schreibe fünf Liter Wein am Tag gehabt haben. Ähnliches sei auch in anderen Spitälern der Fall gewesen, lautet das Narrativ. Um mit solch gigantischen Mengen kein Schindluder, sprich keinen Schwarzhandel, treiben zu können, galt im Hôtel-Dieu des fernen Rouen die Regel, dass die Krankenschwestern die jeweilige Weinration nur unmittelbar vor den Mahlzeiten an die Patienten verteilen durften. Selbst in Frankreich, wo Weinkonsum seit Jahrhunderten zur Ernährung gehört, klingt so etwas heutzutage mehr als exotisch. Immerhin ist Alkohol als Speisenbegleiter in Krankenhäusern dort inzwischen genauso undenkbar wie hierzulande. Obwohl: Wenn man genau hinschaut, wird man feststellen können, dass das erst seit 1957 (sic!) offiziell und definitiv der Fall ist und dass in Fachkreisen seit einiger Zeit sogar darüber debattiert wird, ob man den Rebensaft wieder zulassen soll, um das Wohlergehen der Kranken zu fördern. Wobei natürlich heute, anders als 1641, als im Schwester-Spital von Lyon die Regel galt, für die Behandlung der Ruhr, des „flux de sang“, immer ein halbes Dutzend Fässer voll zwei oder drei Jahre altem Wein vorrätig zu halten, auch andere Therapievarianten zur Verfügung stehen.

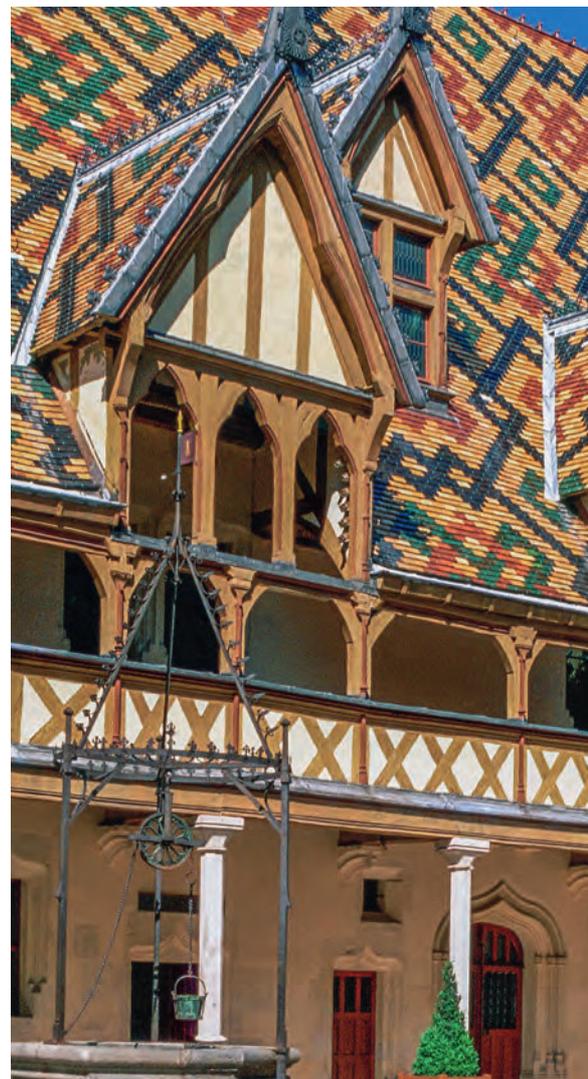
Nun ist zwar vom üppi- gen Weinkonsum im Spital von Beaune bis heute nicht viel mehr geblieben als die alljährliche große Versteigerungs-Party im November, bei der sich der europäische Weinhandel trifft, um eines der begehrten Fässer mit dem Wein der Hospices-Weinberge zu ergattern. Dennoch ist das noble Getränk hier wie in vielen anderen Stiftungen und Spitälern Mitteleuropas nach wie vor unverzichtbarer Bestandteil der täglichen Arbeit und sogar Basis des wirtschaftlichen Überlebens. Der enorme Weinkonsum vergangener Zeiten hatte seine

Gründe: Wein war nicht nur die lebensrettende Alternative zum vielerorts verseuchten oder zumindest stark verunreinigten Trinkwasser, sondern er bildete auch eine, wenn nicht sogar die bedeutendste Subsistenzquelle der Spitäler, wenn deren Stiftungskapital erst einmal aufgezehrt war. Das galt schon für das Hospiz von Beaune, das 1443 von Nicolas Rolin, dem Kanzler des Herzogs von Burgund, gestiftet und 1452 in Betrieb genommen wurde. Zwar finanzierte der seine Kre-

LANGE ZEIT DIENTEN DIE HOSPIZIEN PIL- GERN ALS ZWISCHEN- STATIONEN AUF IHREM WEG NACH SANTIAGO

ation zunächst lange Jahre aus Erträgen des Salzbergbaus in Salins-les-Bains, aber das sollte sich ändern.

An die Stelle des Rolin'schen Stiftungskapitals traten nach dem Tod des Gründers Einnahmen aus einem heutzutage etwa 60 Hektar großen Weinbergsbesitz, der dem Hôtel-Dieu über die Jahre durch weitere Stifter und Pfründner übereignet wurde. Hinzu kam das Vermögen kleinerer Einrichtungen aus den umliegenden Gemeinden, dank



derer Beaune im 17. Jahrhundert eine Kapazität von 500 Alten- und Krankenbetten erreichte – eine in Europa ansonsten bis heute unerreichte Größe.

Es hatte Hospizgründungen wie die von Beaune bereits vor dem 15. Jahrhundert gegeben. Viele von ihnen entstanden entlang der Pilgerwege nach Santiago de Compostela, andere nach dem Vorbild des bereits im frühen 8. Jahrhundert gegründeten römischen Heilig-Geist-Spitals Santo Spirito in Sassia, eines der größten mittelalterlichen Krankenhäuser Europas mit bedeutenden medizinischen For-



Das Hôtel-Dieu in Beaune mit Platz für bis zu 500 Patienten, war das größte der Hospize, die zur Zeitenwende zwischen Mittelalter und Neuzeit überall in Europa entstanden. Heute ist es eine vielbesuchte Touristenattraktion.

Fotos: incamerastock / Alamy Stock Photo, Steve Vidler / Alamy Stock Photo

schungsabteilungen. Hatten diese Einrichtungen ursprünglich meist einen kirchlichen Hintergrund, so änderte sich das nach dem 12. Jahrhundert.

Die Ursache für diese Entwicklung wird in der Regel im Konzil von Vienne der Jahre 1311/12 gesucht, auf dem Papst Clemens V. auch die Gründung von Stiftungen aus dem entstehenden Bürgertum für die Pflege der Armen und Kranken zuließ. Die Entscheidung, die in gewisser Weise den 1343 in der Bulle Unigenitus Dei Filius offiziell definierten, später von Luther angeprangerten Ablasshandel mitbegründete, prägte auch den Stiftungsakt des Nicolas Rolin, der das Hospiz „im Interesse meines Seelenheils, danach strebend, irdische Gaben gegen Gottes Gaben zu tauschen“, errichten ließ.

Die Freigabe von sozialer Arbeit und Pflege für nicht-kirchliche Initiativen erlaubte es 1316 dem Würzburger Patriarch Johannes von Steren, sein „Neues Spital“, das spätere „Bürgerspital zum Heiligen Geist“ zu gründen, eines der wenigen noch heute arbeitenden Heilig-Geist-Spitäler bürgerlichen Ursprungs. Es hatte in Würzburg zwar schon kurz vor der Jahrtausendwende ein Spital gegeben, aber das gehörte dem Bistum, so wie bis ins Jahr 1300 zwei weitere Hospize. Auch bei von Sterens Gründung war der Ablass, die „Exemption“, wie es im kirchlichen Duktus hieß, ursächlich, der dem Würzburger dann 1317 vom Bischof von Chur gewährt wurde. Das Modell machte Schule: Noch heute gibt es in der Stadt sage und schreibe 110 Stiftungen auf 100.000 Einwohner – ein absoluter Rekord.

Auch von Steren finanzierte das Bürgerspital bis zu seinem Tode 1329 aus dem eigenen Vermögen, erst danach kam es zu weiteren Zustiftungen und Schenkungen durch Pfründner – in

der Regel wohlhabende ältere Bürger der Stadt, die sich durch die finanziellen Zuwendungen Unterbringung und Pflege bis zum Tode sicherten, sich auf diese Weise praktisch ins Spital einkauften. Erstaunlich ist, wie lange sich die Institution der Pfründner hielt. Wie Robert Haller, der Weingutsleiter des Bürgerspitals, weiß, verstarb der letzte erst um das Jahr 2000 herum – die gesetzlich verankerte Pflegeversicherung hatte die Einnahmen aus den Pfründen überflüssig gemacht und lässt auch den Weinbau inzwischen fast verzichtbar erscheinen. „Wir sind einer der größten Nebenerwerbsswinzer Deutschlands“, lacht Haller, „das Geld wird vor allem mit unseren insgesamt sechs Alten- und Pflegeheimen und mit Immobilien gemacht.“ Immobilien und Wein wiederum erlauben es, die Pflegeeinrichtungen mit einer gewissen finanziellen Großzügigkeit zu betreiben.

Neben den Pfründnern fanden – das schrieb die Exemptionsurkunde vor – natürlich auch Arme und Kranke Aufnahme, aber deren Aufenthalt war deutlich weniger luxuriös. Solche sozialen Unterschiede schlugen sich auch in der täglichen Weinration nieder, die den Insassen des Bürgerspitals zugestanden war: Während die reichen Oberpfründner, die wohl in den besseren Etagen lebten und oft von jeglicher Arbeit freigestellt waren, in guten Jahren Wein beanspruchen konnten, „sovil sie zur notturfft betorfften“, was in der Regel wohl anderthalb Schankmaß oder knapp zwei Litern am Tag entsprach, mussten sich die weniger wohlhabenden Unterpfründner mit einem Schankmaß alias 1,22 Litern zufrieden geben. Diese

Neben den Pfründnern fanden im Würzburger Bürgerspital auch Arme und Kranke Aufnahme





Das von Johannes von Steren gegründete Würzburger „Neue Spital“, später in Bürgerspital zum Heiligen Geist umbenannt, entwickelte sich vom frühen 18. Jahrhundert an um den so genannten „Roten Bau“, einen mit Arkaden versehenen Erweiterungsbau des ursprünglichen Spitals herum.



In der großen Anlage des Würzburger Juliusspitals verbirgt sich manch architektonisches Kleinod, so die alte Anatomie, in der heute Konzerte und Veranstaltungen stattfinden, sowie die Rokoko-Apotheke, die auch nach Jahrhunderten immer noch ihren ursprünglichen Zweck erfüllt.

Angaben werden allerdings, zumindest was ihre Gültigkeit im Spitalalltag betraf, heute gelegentlich ebenso in Frage gestellt wie die erwähnte Fünf-Liter-Ration der Hospices de Beaune.

Vielleicht sind deshalb die Angaben zur Tagesration im zweiten der großen Würzburger Spitäler, dem Juliusspital, realistischer, wo man den Patienten nur ein Schankmaß am Tag zugestand – an Feiertagen dafür allerdings Spitzenwein aus den besten Lagen, wie es der Historiker in Diensten des Spitals, Markus Frankl, in einem Beitrag zu Artur Dirmeiers Sammelband „Essen und Trinken im Spital“ nachzeichnet. Berücksichtigen muss man dabei, dass das Juliusspital deutlich später gegründet wurde: unter den klimatischen Bedingungen der kleinen Eiszeit, den politischen des Dreißigjährigen Kriegs – die Besatzer mussten mit Wein versorgt werden, was das Angebot für die Spitalbewohner reduzierte – und unter dem Einfluss der beginnenden Konkurrenz des Bieres. Das 1576 gegründete Juliusspital, nur wenige hundert Meter vom Bürgerspital entfernt, war darüber hinaus in vielen Punkten anders konzipiert als der

Nachbar. Es war eine kirchliche Gründung – Stifter war Julius Echter von Mespelbrunn, der Fürstbischof von Würzburg, der das Stiftungskapital allerdings aus seinem Privatvermögen stellte –, die sich bei der Suche nach einem geeigneten Grundstück recht unverfroren des jüdischen Friedhofs der Stadt bediente und zeitweise über die zweifelhafte Einrichtung eines Kinderhexengefängnisses verfügte. Sie war von Anfang an wie auch heute noch deutlich mehr auf die medizinische Versorgung „für alle Arten armer, kranker, hilfsbedürftiger und behinderter Menschen, die rundum ärztliche Versorgung benötigen“

DAS WÜRZBURGER JULIUSSPITAL WAR EINE KIRCHLICHE STIFTUNG, DIE VON ANFANG AN MEDIZINISCHE VERSORGUNG BOT

ausgerichtet, weshalb auch das „Sich-Einkaufen“ ins Spital durch reiche Bürger ausdrücklich verboten war.

Im Bereich der Spitalsgründungen gab es die verschiedensten Modelle. Kirchliche und bürgerliche Stiftungen, solche, die sich auf medizinische Leistungen spezialisierten, und andere, in denen es vorrangig um Altenpflege ging, Institutionen für Arme und für Wohlhabende und

schließlich solche mit und solche ohne eigenen Weinbau.

Die meisten Stiftungen mit eigenem Weinbau – ganz gleich, ob der durch Zustiftungen von außen oder das Pfründertum entstanden war, ob mit oder ohne Hospiz bzw. Spital, sind heute in der Vereinigung Europäischer Stiftungsweingüter organisiert. Zwar gehört das große Vorbild Beaune nicht dazu – wenn man den Gründern der Vereinigung glaubt, erhielten die auf eine entsprechende Anfrage wie auch enos mit einer Rechercheanfrage nicht einmal Antwort –, dafür aber jede Menge anderer renommierter Häuser: die beiden Würzburger Spitäler genauso wie das Cusanusstift in Bernkastel-Kues, die Vereinigten Hospitien in Trier, das Hôpital Pourtales und die Domaine de la Bourgeoisie in der Schweiz, die bei Touristen beliebten Hospices de Strasbourg mit ihrem Weinkel-ler, Spitäler in Speyer, Konstanz, Ittingen, Burgen und Klöster in Ortenberg oder dem Bozener Stadtteil Gries und natürlich, wie erwähnt, das von Zisterziensern gegründete Rheingauer Kloster Eberbach. Für die Mönche von Kloster Eberbach bei Eltville im

Die bekanntesten und noch im Weinbau tätigen Hospize an der Mosel sind das Cusanusstift am Moselufer in Bernkastel-Kues (re.) und die Vereinigten Hospitien flussaufwärts in Trier – im Bild die Fassade des Römersaals von Sankt Irminien (u.), einem der Klöster, aus denen die Vereinigten Hospitien hervorgingen.



Rheingau war die medizinische Versorgung Kranker integraler Bestandteil ihrer Arbeit. Daran erinnert noch heute der unter der Vinothek gelegene Hospitalkeller, in dem man sich aber heute kaum noch vorstellen kann, dass hier einst Krankenbetten standen. Nimmt man die Verbindung von Wein und Spital wörtlich, dann war sie wohl nirgends so eng wie hier im Rheingau – abgesehen davon, dass beide sich in der Zeit ablösten: Im Ge-

wölbekeller des Klosters waren nämlich zuerst Kranke untergebracht, nach 1635 und dem Abzug der schwedischen Besatzer aus dem Dreißigjährigen Krieg kamen die Weinfässer. Auch die letzten Mönche verschwanden als Folge der Napoleonischen Säkularisierung – an ihre Stelle traten Angestellte, die sich um Weinbau, Veranstaltungen und Museum kümmern; das Kloster selbst gehört inzwischen der Hessischen Landesregierung.

Napoleon hatte auch in Trier gewütet. Nicht ganz so wie auf anderen seiner Tätigkeits- oder besser Schlachtfelder, aber doch mit nicht zu übersehenden Auswirkungen, genauer gesagt, durch Schaffung eines regelrechten Konzerns sozialer Einrichtungen – allerdings ohne ausgesprochenes Krankenhaus. Er erließ ein Dekret, mit dem diverse kirchliche Hospize aus dem 12. bis 18. Jahrhun-



dert enteignet und unter eine gemeinsame, zivile Verwaltung gestellt wurden.

Ziel und Zweck der neugeschaffenen Institution auf dem Gelände des vormaligen Stifts Sankt Irminien am Moselufer war die Pflege und Betreuung Alter, Kranker und Behinderter – später kamen spezialisierte Einrichtungen wie ein Gehörloseninternat und eine Ausbildungsstätte für Pfleger hinzu. Auch das VDP-Weingut Vereinigte Hospitien zählt zu

den großen Erzeugern Deutschlands, aber hier ist die Verbindung zwischen Hospiz und Wein noch enger und vor allem älter, als es das Gründungsdatum vermuten lässt: Nicht nur stammt der Weinkeller unter dem Römersaal von Sankt Irminien zumindest zum Teil noch aus der Römerzeit, in der Buchhaltung des Sankt-Jakobs-Hospizes, einer weiteren einstigen Raststation für Pilger nach Santiago de Compostela, die Bestandteil der

Hospitien wurde, ist aus dem Jahre 1464 auch der älteste deutsche Riesling dokumentiert, zwei historische Besonderheiten, die selbst die Geschichte des renommierten Hôtel-Dieu von Beaune in den Schatten stellen. Von dem, davon abgesehen, im Unterschied zu vielen anderen, noch aktiven Spitälern ohnehin nicht mehr viel übrig ist als eine Touristenattraktion mit angegliedertem Altersheim.

Schluck um Schluck ein Meisterwerk

Es soll Leonardo da Vinci gewesen sein, der meinte, ohne Wein habe er kaum eines seiner Kunstwerke erschaffen können. Ob das Universalgenie der Renaissance diesen Satz wirklich gesagt hat, darf diskutiert werden –

Leonardos tatsächliche Beziehung zum Wein und zum Weinbau dagegen ist gut dokumentiert. Nicht zuletzt hatte der in den Hügeln des Chianti Geborene während seiner Jahre in Mailand jenen Weinberg geschaffen, der erst vor wenigen Jahren wiederentdeckt und seither rekonstruiert wurde (enos berichtete), und unter seinen Schriften finden sich auch önologische Abhandlungen mit innovativen Ideen für die Arbeit im Weinberg und im Keller.

Genauso gut dokumentiert wie die enge Beziehung Leonardos zu Wein und Weinbau ist die Tatsache, dass unzählige Künstler und Denker, Protagonisten unserer Kulturgeschichte, dem Wein und anderen alkoholischen Getränken vor allem deshalb zusprachen, weil sie sich davon erhöhte Kreativität erhofften. Beethoven und Hemingway, Edgar Allan Poe und Jackson Pollock, Sokrates und Jack London gehörten zu ihnen; von Stephen King weiß Wikipedia, dass er regelmäßiger Besucher bei den Anonymen Alkoholikern ist. Schon in der Antike

war so mancher Kreative davon überzeugt, ohne seinen Rausch nicht schöpferisch sein zu können, und der Römer Horaz verspottete Wassertrinker, deren Gedichte seinem Urteil zufolge nicht lange gefallen konnten.



Bis ins 19. Jahrhundert war Wein, später auch ergänzt durch Bier, das Rauschmittel der Wahl, danach kamen hochprozentigere Alkoholika wie Absinth oder auch noch härtere Drogen hinzu, von denen sich etwa Baudelaire auf der Suche nach seinen Paradiesen inspirieren ließ. Das Trinken wurde exzessiv, der Wein, um die auch als Medikament verordnete Opiumtinktur Laudanum „angereichert“, gefährlich und seine Wirkung durch neurotoxische Inhaltsstoffe wie beim Absinth dramatisch verstärkt.

Allzu oft blieb und bleibt es deshalb auch nicht bei vernünftigem, moderatem Konsum, beim harmlosen, gelegentlichen „Kick“: Von den bisher sieben US-amerikanischen Gewinnern

des Literaturnobelpreises gelten bzw. galten immerhin fünf als harte Alkoholiker, ein Prädikat, das Schätzungen zufolge auch auf 30 bis 90 Prozent ihrer restlichen Kollegen zutreffen soll. Nicht wenige der besten Künstler, so müssen wir immer wieder lernen,



Fotos: Eckhard Supp

Von einigen Künstlern ist es überliefert, dass sie glaubten, ihre kreative Leistung zumindest zum Teil dem Wein zu verdanken. Tatsache ist aber wohl auch, dass wohl kein noch so guter Wein aus dem Straßenmaler auf Roms Largo Chigi einen Michelangelo oder Leonardo machen kann.

sterben als Folge ihrer Sucht und viel zu jung – vor wenigen Jahren noch die gerade 27-jährige britische Sängerin Amy Winehouse, bei der man nach dem Tod mehr als vier Promille Blutalkohol analysierte.

Alkohol war dabei nicht nur eine Inspirationsquelle, sondern auch immer wieder Gegenstand der bildenden Kunst selbst. Von den Mosaiken der Antike bis zu den gesellschaftskritischen Arbeiten eines Otto

Dix im 20. Jahrhundert gab es kaum eine Periode, in der die Rebe und der Wein nicht unzählige Male künstlerisch dargestellt worden wären. Merkwürdigerweise war dabei der Einfluss des Alkohols auf die bildende Kunst im Unterschied zu dem auf die Literatur nur selten Gegenstand der wissenschaftlichen Auseinandersetzung, wie es der deutsche Kunsthistoriker Manfred Fath in seiner Arbeit „Alkohol und bildende Kunst“ einmal konstatierte.

Die Bedeutung des alkoholischen Rauschs wird von den Künstlern meist so beschrieben, dass er ihnen Bild- und Traumwelten eröffnete, die ihnen in nüchternem Zustand verborgen geblieben wären. Die enthemmende Wirkung des Alkohols lockert mentale Fixierungen

und Blockaden, lässt neue, spontane Assoziationen zu und macht den Maler oder Schriftsteller „schnapsmütig“, wie Ernest Hemingway, einer der härtesten Alkoholiker unter den schreibenden Promis, es einmal formulierte. So muss es nicht wundern, wenn Kenner der Literaturgeschichte behaupten, dass überhaupt nur

ERNEST HEMINGWAY WAR EINER DER HÄRTESTEN ALKOHLIKER

zwei der ganz Großen, Upton Sinclair und Thomas Mann, Abstinenzler waren.

Wer allerdings vom Alko-

hol nicht enden wollende Kreativität, den ultimativen und endgültigen Ausbruch aus dem Prokrustesbett bürgerlicher Konventionen erhoffte, musste oft feststellen, dass die belebende und anregende Wirkung rasch ins Gegenteil umschlagen konnte. Das belegen auch zwei Studien, die in jüngerer Zeit von Forschern in Chicago und Graz durchgeführt wurden – in beiden kamen die Wissenschaftler bei leicht veränderten Versuchsparametern zu fast identischen Resultaten.

Sowohl in Graz wie auch in Chicago mussten zwei Gruppen von Probanden – die eine nüchtern, die anderen mit Hilfe von Bier auf einen bestimmten Blutalkoholwert „gedopt“ – verschiedene Tests absolvieren. Zunächst wurde mithilfe eines Wortassoziationstests die kreative Intelligenz –



Foto: Eckhard Supp

die Fähigkeit, mithilfe neuronaler Verknüpfungen aus Vorgegebenem Neues zu kreieren – mit und ohne Alkohol getestet, dann die Leistungs- und Kontrollfähigkeit. Beide Studien zeigten, dass die Assoziationsfähigkeit unter Alkoholeinfluss deutlich stieg, während die Leistungs- und Kontrollfähigkeit schnell sank.

Die Forscher vermuteten, dass beide Phänomene durchaus in einem Zusammenhang zueinander stehen: Die kreativen Fähigkeiten wären danach vor allem genau deshalb gestiegen, weil die Leistung des Arbeitsgedächtnisses nachließ, welches offensichtlich ohne den Alkohol einen die kreative Leistung blockierenden Effekt hatte. Allerdings, so kann man wohl aus diesen Resultaten schlussfolgern, dürfte das Sinken der Leistung des Arbeitsgedächtnisses über kurz oder lang dann auch die kreative Leistungsfähigkeit beeinträchtigen.

FORSCHER IN ÖSTERREICH UND DEN USA HABEN KREATIVITÄT UND ARBEITSGEDÄCHTNIS UNTER ALKOHOLEINFLUSS GETESTET

Es muss deshalb wohl auch nicht wirklich erstaunen, wenn Künstler und Schriftsteller wie Stephen King ihre Abhängigkeit vom alkoholischen Rausch nicht uneingeschränkt positiv empfanden, um es einmal vorsichtig zu formulieren. Wenn der Alkoholkonsum exzessiv wurde, war es wohl auch mit der Kreativität letztendlich nicht mehr weit her – ein Widerspruch, an dem nicht wenige Künstler zerbrachen. Bei vielen, wie etwa bei Charles

Bukowski, der einmal meinte, er müsse „sich einen antrinken, um in den Flow zu kommen“, oder auch seinem Vorbild Hemingway, war der Rausch letztlich nicht mehr die

inspirierende Wohltat, sondern alltägliches Laster und Leiden. Sie waren vielleicht trotz ihrer Sucht noch in begrenztem Umfang kreativ, mit Sicherheit aber nicht ihretwegen.

Man darf wohl annehmen, dass der Künstler, der die Phokassäule auf Roms Forum Romanum gestaltete, gut beraten war, auf zu viel Alkohol bei der Arbeit zu verzichten.



Riesling, Riesling über alles ...

Weinwettbewerbe wie die enos-Challenges unter Bedingungen der Pandemie abzuhalten, ist eine ziemlich knifflige Aufgabe. Auch wir mussten im Januar und Februar auf die lieb gewordenen, großen Jury-Runden vergangener Jahre verzichten und die Weine in Kleinstgruppen verkosten. Um dennoch ein verlässliches Urteil über die angestellten Weine abgeben zu können, haben wir die Muster noch intensiver und noch öfter – in vielen Fällen mehrere Tage nacheinander – verkostet und bewertet. Das Resultat jedenfalls konnte sich dann sehen lassen.

Es fiel bei den trockenen Rieslingen vor allem für all jene Anbauggebiete positiv aus, die im vergangenen Jahr ein wenig im Schatten der Pfalz gelandet waren. So gut „verteilt“ wie diesmal waren die Siegerweine noch selten: Pfalz, Rheingau, Württemberg, Pfalz, Franken, Pfalz, Franken, Rheingau, Pfalz und wieder Franken las sich der bunte Reigen der besten Weine aus dem Jahrgang 2019. Allerdings: Auch in diesem Jahr kam die überzeugendste Kollektion trockener Rieslinge wieder aus der Pfalz, und zwar vom Deidesheimer Weingut Georg Siben Erben.



Der historische Fasskeller des Würzburger Bürgerspitals, eines der fränkischen Spitzenerzeuger, wie unsere Challenges seit Jahren beweisen.

Die Sieger des Jahrgangs 2019

Georg Siben Erben (Deidesheim) – Forster Ungeheuer Großes Gewächs

Mohr (Lorch) – Lorcher Schlossberg 34 QbA tr.

Bernhard Ellwanger (Weinstadt-Großheppach) – Württemberg vom bunten Mergel QbA tr.

Julius Ferdinand Kimich (Deidesheim) – Forster Pechstein Spätlese tr.

Juliusspital Würzburg (Würzburg) – Würzburger Stein QbA tr.

Georg Siben Erben (Deidesheim) – Deidesheimer Langenmorgen Großes Gewächs

Staatlicher Hofkeller Würzburg (Würzburg) – Randersackerer Pfüllben Großes Gewächs

Künstler (Hochheim) – Hochheimer Hölle Großes Gewächs

Georg Siben Erben (Deidesheim) – Deidesheimer Kieselberg QbA tr.

Bürgerspital zum Heiligen Geist (Würzburg) – Würzburger QbA tr.

... und (fast) überall

Was die kleinere Zahl Weine aus dem Vorjahr angeht – einige von ihnen hatten wir bereits verkostet –, so bestätigten die das sehr gute Niveau des Jahrgangs. Einige der erneut probierten Weine zeigten sich dabei deutlich komplexer und ausdrucksvoller, was aber bei großen Rieslingen nicht wirklich erstaunlich sein muss.

Insgesamt erzielte der 2019er-Jahrgang in unseren Verkostungen leicht bessere Noten – ein Fazit, das man aber keinesfalls verallgemeinern sollte. Bei manchen Weinen war es erstaunlich, wie sehr sie sich bei offener Flasche veränderten – meist in positivem Sinne, in Ausnahmefällen allerdings leider auch nicht. Das gilt natürlich auch für Weine vergangener Ausgaben der Challenges, von denen wir in jüngerer Zeit übrig gebliebene Konterflaschen verkosten konnten. Was die teilweise an Aromen, an Frische und Struktur boten, ließ wirklich keinen Zweifel daran aufkommen, dass deutsche Rieslinge zu den großen Weißen der Welt gehören.

An den Hamburger Verkostungen im Rahmen der enos-Challenges nahmen in diesem Jahr Elisabeth Füngers (Restaurant Nil), Michael MK. Kutej (Hanse Lounge), Lennart Wenk (Landhaus Flottbek) und Eckhard Supp teil.

Die besten Rieslinge aus 2018

Müller-Catoir (Neustadt-Haardt) – Haardter Bürgergarten QbA tr.
Thomas & Martin Schwab (Thüngersheim) – Thüngersheimer Scharlachberg QbA tr.
Künstler (Hochheim) – Hochheimer Kirchenstück Großes Gewächs
Martinshof (Dienheim) – Oppenheimer Sackträger QbA tr.
Dr. Heyden (Oppenheim) – Oppenheimer Sackträger Alte Reben ***
Großes Gewächs

Auch aus Württemberg - im Bild Schloss Schwaigern - kommen immer wieder herrliche trockene Rieslinge.





Fotos: Eckhard Supp

Alter schützt vor Frische nicht

Es ist schon eine Reihe von Jahren her, dass wir im Rahmen unserer Challenges lange gereifte, trockene Rieslinge verkostet haben. Es hat sich gelohnt, diese Kategorie wiederzubeleben. Als „Volljährigkeitsalter“ für die Kategorie hatten wir den Jahrgang 2013 angesetzt, freuten uns aber besonders darüber, dass wir Muster bis zurück zum Jahrgang 2002 erhielten. Und was für Muster: Von Alter kaum eine Spur – oder jedenfalls keine störende –, und der älteste Wein der Probe, eben jener

Das alte Zisterzienserkloster Eberbach im Rheingau ist mit seinem Cabinetkeller ein Synonym für gereiften Riesling



2002er des Dürkheimers Karl Schaefer, war letztlich auch einer der besten.

Warum Weißweine überhaupt so lange reifen können, war vor einigen Jahrzehnten für viele Winzer aus südlicheren Ländern noch ein Buch mit sieben Siegeln. Manch einer hielt die – im Norden höheren – Säurewerte für entscheidend und verlegte sich darauf, seine Trauben möglichst noch unreif zu lesen. Nur so schien die notwendige Säure garantiert.

Inzwischen wissen wir, dass für die Alterungsfähig-

keit von Weinen generell eine Reihe von Faktoren entscheidend sein können – bei Roten etwa die Qualität der Tannine –, die letztlich aber meist auf den Faktor „physiologische Reife“ reduzierbar sind. Auch in wärmeren Gebieten sieht man das inzwischen so und produziert deshalb heute auch zunehmend – man höre und staune – alterungsfähige Weißweine.

Die besten reifen

Künstler (Hochheim) – Hochheimer Hölle 2013 Großes Gewächs

Michel-Pfannebecker (Flornborn) – Westhofener Morstein 2013 Spätlese tr.

Brüder Dr. Becker (Ludwigshöhe) – Dienheimer Falkenberg 2009 Großes Gewächs

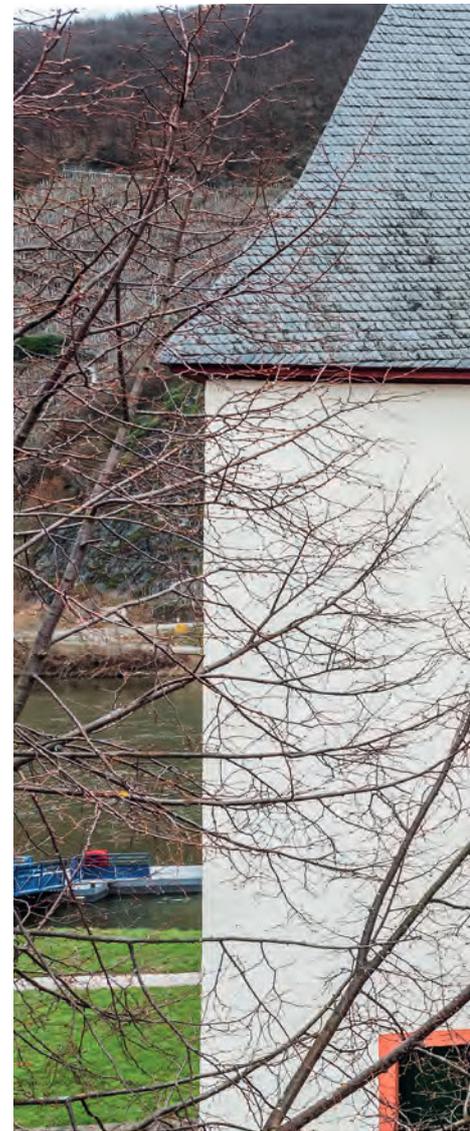
Karl Schaefer (Bad Dürkheim) – Dürkheimer Michelsberg 2002 Großes Gewächs

Müller-Catoir (Neustadt-Hardt) – Hardter 2013 QbA tr.



Oh, wie lieblich und süß!

Es gibt nur wenige Weinbauländer auf der Erde, in denen die Mehrzahl der Anbauggebiete oder -regionen mit einer so reichhaltigen Palette außergewöhnlicher rest- und edelsüßer Weine aufwarten kann wie in Deutschland. So es der Jahrgang denn erlaubt! Diese Vielfalt spiegelte sich vor allem in der Siegerliste der Kategorie „edelsüße Rieslinge“ der diesjährigen enos-Challenges wider. Bei den restsüßen Weinen dagegen belegte die Mosel fast alle Spitzenplätze, wobei das Trittenheimer Weingut Eifel-Pfeiffer die beste Gesamtkollektion der Kategorie präsentierte – Weine mit aromatischer Finesse, guter Säure-Süße-Balance und Länge im Abgang. Dass in den süßen Kategorien unserer Challenges traditionell relativ wenige Weine angestellt werden, ist eigentlich schade. Es zeigt vielleicht, dass das Selbstbewusstsein des deutschen Weinbaus nach Jahrzehnten heftiger Diskussionen zum Thema „süß-trocken-süß-trocken-süß“ immer noch der tatsächlichen Qualität der Weine hinterherhinkt. Insgesamt gesehen ist die Mosel übrigens – vor allem dank ihrer lieblichen und süßen Rieslinge – das in den Verkostungen von enos im Schnitt am besten bewertete aller deutschen Weinbaugebiete, knapp vor der Pfalz und Franken. Auch das vielleicht ein im Vergleich zu den Bewertungen manch anderer Publikation überraschendes Fazit.



Die Trittenheimer Moselbrücke

Die besten Restsüßen

- Eifel-Pfeiffer (Trittenheim) – Wehlener Sonnenuhr
2019 Spätlese
- Eifel-Pfeiffer (Trittenheim) – Trittenheimer Altärchen
2019 Kabinett
- Meulenhof (Erden) – Erdener Treppchen 2019 Spätlese
- Dr. Heyden (Oppenheim) – Oppenheimer Sackträger ***
2019 Spätlese
- von Othegraven (Kanzem) – Ockfener Bockstein
2019 Kabinett
- Meulenhof (Erden) – Erdener Treppchen Alte Reben
2019 Spätlese





Die edelsten der Edlen

- Stefan Bardorf** (Randersacker) – Randersackerer Marsberg 2019 Trockenbeereauslese
- Bernhard Ellwanger** (Weinstadt-Großheppach) – Württemberg Essenz 2019 Trockenbeereauslese
- Horst Sauer** (Escherndorf) – Escherndorfer Lump 2019 Beerenauslese
- Meulenhof** (Erden) – Erdener Treppchen 2019 Auslese
- Juliuspital** (Würzburg) – Würzburger Stein 2018 Auslese
- Dr. Heyden** (Oppenheim) – Oppenheimer Sackträger 2017 Auslese





Die „späten“ Sieger

Ernst Popp (Iphofen) – Franken R 2018 QbA tr.

Lidy (Frankweiler) – Frankweiler Biengarten Pt 2018 QbA tr.

Künstler (Hochheim) – Assmannshäuser Höllenberg 2018
Großes Gewächs

Aufricht (Stetten) – Meersburger Mocken 2018 QbA tr

Börsig (Oberkirch) – Oberkircher Schlossberg Fatima 2018 QbA tr.

Michael Schroth (Asselheim) – Asselheimer Goldberg Reserve
2018 QbA tr.

Bürgerspital zum Heiligen Geist (Würzburg) – Veitshöchheimer
Sonnenschein 2018 QbA tr.

Aufricht (Stetten) – Meersburger Kriesemann 2018 QbA tr.

Schmitts Kinder (Randersacker) – Randersackerer Sonnenstuhl
Tradition 2018 QbA tr.

Wilhelmshof (Siebeldingen) – Siebeldinger im Sonnenschein
2018 Spätlese tr.

Am Ölspiel - R. Schwarz (Sommerhausen) – Sommerhäuser
Ölspiel 2018 Spätlese tr.

Der Assmannshäuser Höllenberg, eine der
großen Spätburgunderlagen Deutschlands.

Pinot as Pinot can

Man kann vieles mit vielem vergleichen, aber nicht immer wirkt das sehr sinnvoll. Ziel oder Opfer, je nach persönlicher Sichtweise, solcher Vergleiche in der Weinwelt ist gerne das Burgund. Das fing vor einigen Jahrzehnten mit dem Chardonnay an – Burgund gegen alle! – und setzte sich, je besser die Weine aus anderen Ländern und Regionen wurden, mit Pinot noir alias Spätburgunder oder Pinot nero fort. Gut, im Grunde ist natürlich jede Weinverkostung eine Vergleichsprobe, aber man sollte dabei die Kirche im Dorf lassen und nicht Äpfel gegen Birnen aufwiegen. Pinot aus dem Burgund ist schlicht etwas anderes als Pinot von der Ahr, Pinot aus dem Oltrepò Pavese oder Pinot aus Tasmanien: andere Gene – bei einer so mutationsanfälligen Sorte wie Pinot nicht zu unterschätzen – und deshalb ein anderer Weinstil, ein anderes Zielpublikum, andere Alterungsfähigkeiten, andere „Vermählbarkeiten“ mit Speisen. Wenn die Vergleiche auch noch mit Aussagen wie „Kann mit dem Burgund mithalten“ gekrönt werden, dann sind sie eigentlich nur ein Schlag ins Gesicht der Erzeuger, die sich bemühen, aus ihren Reben, unter ihren Bedingungen, das Beste zu machen.

Zu unseren Challenges hatten wir zwar Weine aus den Jahrgängen 2017 bis 2019 zugelassen, aber drei Viertel der angestellten Roten stammte dann doch aus 2018. Nicht verwundern muss es deshalb, dass auch die Siegerweine ausnahmslos 2018er waren, zumal der Jahrgang auch in unserer Durchschnittsbewertung aller in den letzten Jahren verkosteten deutschen Pinots ein Stück weit über den vorhergehenden thronte.



Der dicke Wilhelm

und die Rolling Stones

■ von *Britt Reißmann*

Welch himmlische Ruhe!

Ich öffnete das Fenster des Weinberghäuschens, das ich für die nächsten Wochen gemietet hatte, und schaute hinab auf das Saaleetal. In der Ferne waren die Türme der Domstadt Naumburg zu erkennen. Fast fühlte es sich an wie Urlaub, doch ich wusste, dass viel Arbeit vor mir lag. Auf Wunsch meines Verlegers sollte ich einen Krimi schreiben, der im Weinbaugebiet Saale-Unstrut spielte.



Das Schreiben in der Großstadt mit einer Baustelle vor dem Haus und einem seit kurzem arbeitslosen Ehemann, der mich von früh bis spät mit Musik der Rolling Stones beschallte, war ein Ding der Unmöglichkeit. Ich hasste diese Musik ebenso sehr wie das Dröhnen der Baumaschinen.

Wenn dann die Pressluftschlämmer abends schwiegen, feierte vor unserer Haustür eine lautstarke Klientel, die Wein nur aus dem Tetra Pak kannte. Nichts, um sich gedanklich in ein idyllisches Weinbaugebiet zu versetzen. Ich brauchte Ruhe.

Ich hatte mir einen Kaffee gebraut, setzte mich an den Laptop, legte entspannt die Finger auf die Tastatur und wartete auf eine Eingebung. Gerade als ich loslegen wollte, durchbrach ein ohrenbetäubendes

Krachen die Stille. Ich fuhr zusammen. Das hatte sich nach einem Gewehrschuss angehört. War etwa Jagdsaison? Wie auch immer, es ging mich nichts

Mit der Musik der Rolling Stones und dem Krach der Baumaschinen war es schwer, sich gedanklich in ein idyllisches Weinbaugebiet zu versetzen



**Der Gedanke, dass ich
mutterseelen-
allein die Einsamkeit
mit einem Waffen-
narren teilte, liess
mich panisch reagieren**

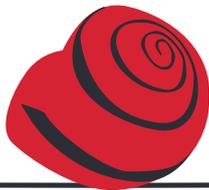
an. Ich starrte wieder auf den jungfräulich weißen Bildschirm. Was hatte ich gerade schreiben wollen? Vergessen! Ein Schluck Kaffee würde Lebensgeister und neue Kreativität wecken.

Peng! Ich verschluckte mich und hustete Kaffee auf die Tastatur. Irgendjemand ballerte da in aller Herrgottsfrühe rum. Jagdsaison hin, Jagdsaison her, so konnte ich nicht arbeiten.

Wütend schlüpfte ich in meinen dunkelgrünen Jogginganzug und pirschte mich im Schutz der Trockenmauern in die Richtung, aus der ich die Schüsse gehört hatte. Niemand zu sehen!

Peng! Keine zehn Meter von mir entfernt ging der nächste Schuss los. Ich verlor die Nerven, machte kehrt und rannte zurück. Der Gedanke, dass ich mutterseelenallein die Einsamkeit mit einem Waffennarren teilte, ließ mich panisch reagieren. Ich brauchte Hilfe. „Ruf die Polizei!“, war mein erster Gedanke. Jedoch! Murphys Gesetz wollte, dass ich vergessen hatte, das Handy aufzuladen.

Auf dem Nachbargrundstück entdeckte ich ein Winzerhäuschen, dessen Tür offenstand. Der nächste Schuss mobilisierte meine letzten Kräfte. Ich hastete den Berg hinauf. Unter meinen Füßen



knirschten verlassene Schneckenhäuser; losgetretene Muschelkalksteine polterten in kleinen Lawinen den Hang hinab. Gebückt zwischen den Rebstöcken nach Deckung suchend, lief ich der kleinen Frau, die seelenruhig Geiztriebe von ihren Reben entfernte, in die Arme.

„Polizei!“, keuchte ich. „Da hinten wird geschossen!“

Einen Augenblick lang schaute sie mich verwirrt an, bevor sie begriff.

„Aber nein, das ist nur die Vogelkanone vom dicken Wilhelm.“ Sie wischte sich die Hände an ihrer Arbeitshose ab und lud mich ein, ihr ins Haus zu folgen.

„Brunhild Rensch“, stellte sie sich vor, als wir am Küchentisch saßen. Sie hatte kurzes honigblondes Haar, von Silberfäden durchzogen, und freundliche Augen, um die herum sich feine Fältchen gruben. Die schwieligen Hände verrieten, dass diese Frau ihren Weinberg selbst versorgte. „Machen Sie sich wegen der Schüsse keine Sorgen. Das ist eine Schrecksschussanlage, die die Vögel aus den Weinbergen vertreiben soll. Man gewöhnt sich dran. Was bleibt einem auch anderes übrig?“

„Was heißt gewöhnen?“, fragte ich alarmiert. „Bedeutet das, die Anlage ist täglich in Betrieb?“

„Nur von Tagesanbruch bis zur Dämmerung. Und

nur bis zur Weinlese.“

Ich stöhnte. Tagsüber wollte ich eigentlich schreiben, und zwar den restlichen Sommer bis in den Frühherbst. Wenn ich in Ruhe arbeiten wollte, würde ich das nachts tun müssen. blieb die Frage, wann ich dann schlafen sollte. „Kann man gegen diese permanenten Schüsse wirklich nichts unternehmen?“, krächzte ich.

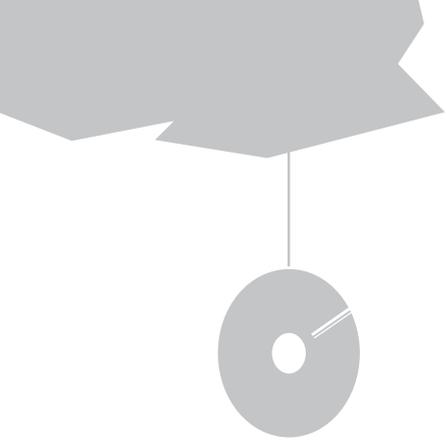
„Das ist schwierig“, erwiderte meine Nachbarin.

„Außerhalb der Ortschaften sind Schussanlagen zur Vogelabwehr erlaubt. Es gibt natürlich Mindestabstände und Ruhezeiten, aber die hält er ein.“

„Was ist dieser Wilhelm denn für ein Typ?“ In mir schwelte noch ein letztes Fünkchen Hoffnung. Vielleicht ließ der Mann ja mit sich reden.

E

r hat sein Grundstück im letzten Jahr für eine Stange Geld gekauft, die Weinstöcke sind wirklich hochwertig. In dieser Gegend wächst der beste Silvaner, den man an Saale und Unstrut findet. Der dicke Wilhelm hat sich in den Kopf gesetzt, einen Prädikatswein



zu keltern, mit dem er Weinwettbewerbe gewinnen kann.“

„Dicker Wilhelm?“ Irgendwoher kam mir der Name bekannt vor.

Brunhild lächelte. „Von der Statur her ähnelt er dem Wehrturm, der vom Freyburger Schloss Neuenburg übriggeblieben ist und im Volksmund ‚der dicke Wilhelm‘ heißt. Der Turm hat drei Meter starke Mauern; Wilhelm ist genauso dickfellig. Zu dem dringen Sie nicht durch.“

Nachdenklich schaute ich Brunhild an. Sie schien aus Erfahrung zu sprechen. Aber ich traute mich nicht, weiter zu bohren. Stattdessen erzählte ich ihr von mir und den Umständen, die mich hierher verschlagen hatten.

Als ich mich eine Stunde später verabschiedete, waren wir per du. An der Tür reichte sie mir eine Flasche Silvaner. „Vielleicht nicht ganz so edel wie der unseres lärmenden Nachbarn, aber genauso gut für die Kreativität. Vielleicht kennst du ja den Spruch: Vergebens klopft, wer ohne Wein ist, an der Musenpforte an. Das hat schon Platon gewusst.“

Draußen blendete die Sonne. Zwischen den Reben gleißte und funkelte etwas. Ein Lichtblitz traf mich.

„Was glitzert denn da zwischen den Weinstöcken?“

„Ausrangierte CDs gegen die Vögel. Allerdings funktionieren die nur, wenn die Sonne scheint.“

„Die machen wenigstens keinen Lärm“, seufzte ich dankbar.

„Nicht solange sie in den Reben hängen“, lachte Brunhild. „Aber warte mal ab, wenn man sie in einen CD-Player legt.“

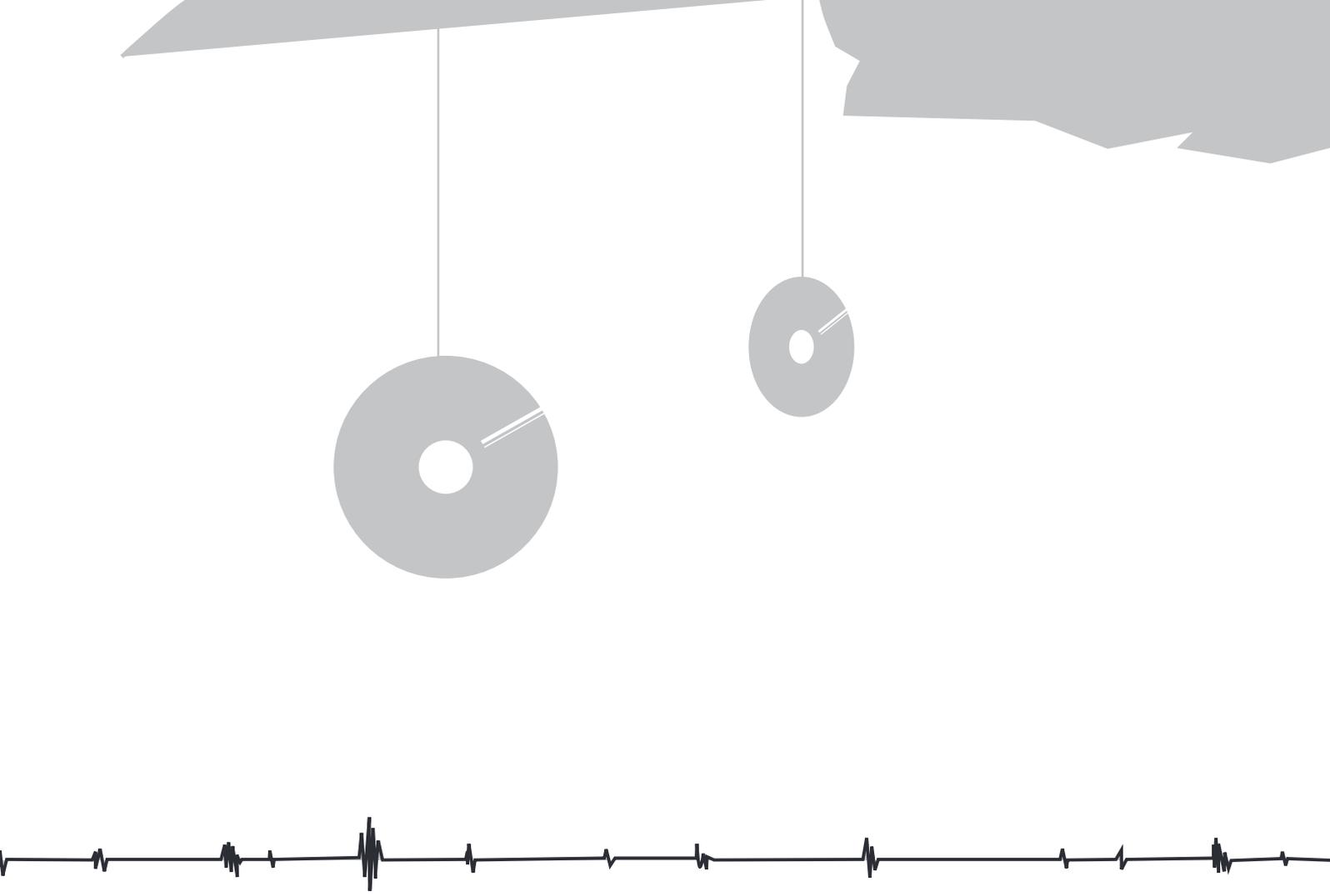
„Oh ja, da kann ich mitreden.“ Ich nahm eine der Scheiben in die Hand und las die Aufschrift. „Ich hätte nie gedacht, dass die Rolling Stones tatsächlich zu etwas gut sind. Mein Mann nervt mich Tag und Nacht damit. Das ist fast so schlimm wie Wilhelms Vogelkanone.“

„Du musst versuchen das auszublenden“, sagte sie. „Nimm die Dinge hin, die du nicht ändern kannst. Glaub dem guten alten Lichtenberg.“

„Das Zitieren weiser Sprüche ist wohl deine Leidenschaft?“

„Auch. Aber noch lieber mag ich Bowling. Das mache ich jeden Freitagabend. Und darin bin ich richtig gut.“

Ich musste lächeln. Vergebens versuchte ich, mir die kleine, gedrungene Frau beim Bowling vorzustellen. Ein anderer Gedanke kam mir in den Sinn und nahm mehr und mehr Gestalt an. Ich würde mich noch lange nicht geschlagen geben. Und ich



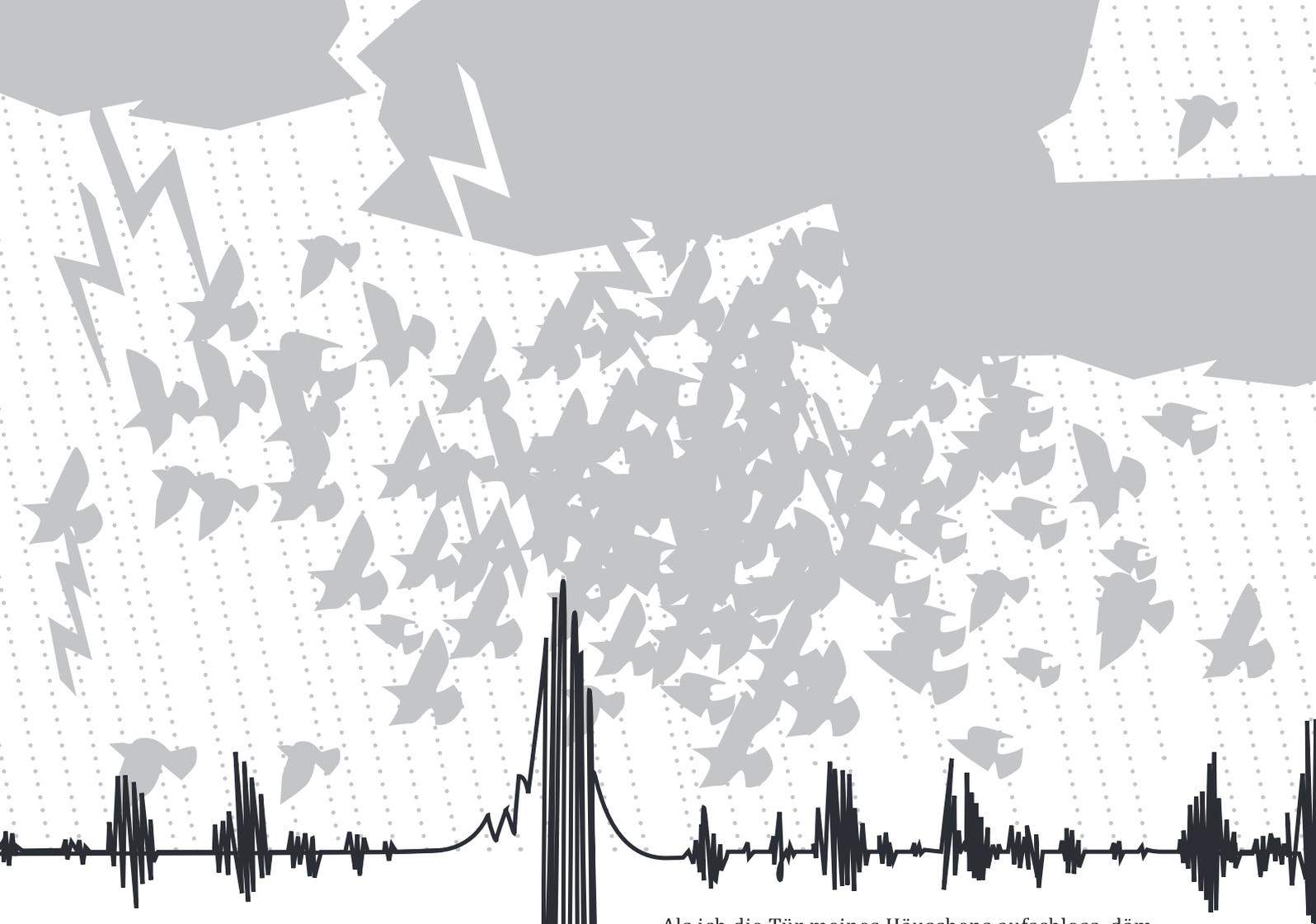
dachte gar nicht daran, die Dinge einfach hinzunehmen. Nach anderthalb Flaschen Silvaner war mein Wagemut erwacht, und ich begann Pläne für die Nacht zu schmieden.

Bis zum Einbruch der Dunkelheit arbeitete ich am Manuskript. Besser gesagt, ich versuchte es. Hin und wieder fuhr ich zusammen, verlor den Faden und presste mir die Finger in die Ohren, um ihn wiederzufinden.

Aber ich war fest entschlossen, durchzuhalten. Heute musste ich tagsüber schreiben, denn in der Nacht hatte ich etwas anderes vor.

Es wurde eine kurze Nacht. Bis ich im schwachen Licht meiner Taschenlampe den Apparat fand, der von Reben verdeckt unter einem Weinstock verborgen war, verging eine volle Stunde. Ganz harmlos sah er aus, wenn er schwieg. Ich überlegte, mit der Rebschere die Leitung zum Gasbehälter zu durchtrennen, aber das würde man leicht reparieren können. Kurzerhand klaute ich die ganze Kanone und schleppte sie im Schweiß meines Angesichts zur Saale hinunter, wo ich sie auf immer im dunklen Wasser versenkte.

***Ich gab mich noch
lange nicht geschlagen.
Und ich dachte gar
nicht daran, die Dinge
einfach hinzunehmen.
Ich war fest entschlossen,
durchzuhalten***



**Ein unglaublich
dicker Kerl - das
konnte nur Wilhelm
sein - hockte zwi-
schen den Weinrei-
hen und feuerte eine
Handwaffe ab**

Als ich die Tür meines Häuschens aufschloss, däm-
merte es bereits. Die Türme des Doms zeichneten
sich wie ein Scherenschnitt gegen den violetten
Himmel ab. Erschöpft, aber zufrieden fiel ich ins
Bett.

Meine Gnadenfrist endete um
neun. Hatte es gerade geknallt
oder träumte ich noch? Verschla-
fen drehte ich mich auf die ande-
re Seite, als es erneut krachte.

Voll böser Ahnungen schwang
ich die Beine aus dem Bett und stürzte zum Fen-
ster. Mit einem Feldstecher vor den verschlafenen
Augen suchte ich das Nachbargrundstück ab. Ich
wollte nicht glauben, was ich sah: Ein unglaublich
dicker Kerl – das konnte nur Wilhelm sein – hockte
zwischen den Weinreihen und feuerte eine Hand-
waffe ab. Dabei rauchte er etwas, das ganz gewiss
keine Friedenspfeife war. Mit seinem dicken Gehör-
schutz ähnelte er einem Straßenarbeiter am Press-
lufthammer.

Solange dieser Verrückte dort draußen rumballer-
te wie Wyatt Earp, würde ich keine Zeile zu Papier
bringen. Entnervt stellte ich das Radio an und fuhr
zusammen, als die Rolling Stones „Think I’m go-
ing mad“ plärrten. Schnell sucht ich einen anderen



Sender. „Es kann der Frömmste nicht in Frieden leben ...“ intonierte Roland Kaiser, als wolle er mich verspotten. Ich zog den Stecker.

„Ich kann nicht mehr!“, heulte ich, als mir Brunhild wenig später die Tür öffnete. „Wenn ich bis heute Abend diese Ballerei anhören muss, kannst du mich in der Klapsmühle einliefern.“

„Leider ist das Recht auf seiner Seite. Winzer brauchen nicht mal einen kleinen Waffenschein, um Schreckschusspistolen zur Vogelabwehr einzusetzen“, erklärte sie mir, nachdem ich ihr von meiner nächtlichen Exkursion erzählt hatte. Sie nahm mich in den Arm und strich mir tröstend übers Haar.

„Ich könnte ihn umbringen“, murmelte ich.

„Vielleicht kannst du deine Mordfantasien ja für den Krimi verwenden“, schlug Brunhild vor.

Mir blieb nichts anderes übrig, als es zu versuchen. Unter Qualen schrieb ich ein paar Seiten, die ich am Abend wieder löschte. Ich kochte vor Wut und wünschte, Wilhelm würde mit seiner Gaspistole versehentlich sich selbst erschießen.

Abends stolperte ich ins Bett, konnte aber nicht einschlafen. Draußen gewitterte es. Der Regen trommelte aufs Dach wie ein Gewehrfeuer und erinnerte mich an Wilhelms Schießerei.

Ich betete, dass ihn ein Blitz erschlagen möge, schaltete das Handy an und googelte nach Voo-

doo-Zauber. Telekinese war auch eine Möglichkeit – je stärker die Gedankenenergie, desto wirkungsvoller sei das Ergebnis, las ich.

Stundenlang lag ich im Bett und starrte an die Decke, wach gehalten von Mordphantasien. Vor meinem geistigen Auge sah ich Unmengen Stare, die sich wie in Hitchcocks „Die Vögel“ auf Wilhelm stürzten und auf ihn einhackten, bis er blutend am Boden lag. Ich stellte mir vor, dass ich ihn in seinem Weinkeller einsperrte, wo er sich an seinen Prädikatsweinen zu Tode saufen konnte. Oder wie er, durch meine telekinetischen Kräfte in den Suizid getrieben, sich die Gaspistole selbst an die Schläfe setzte und abdrückte.

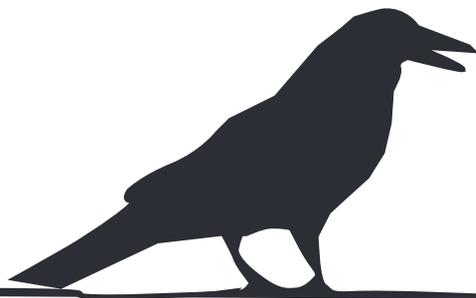
In den frühen Morgenstunden schlief ich endlich ein und wachte erst gegen Mittag auf. Ich hatte den versäumten Schlaf der letzten Nacht mehr als nachgeholt. Irgendetwas war anders als sonst. Diese Stille! Kein Krachen und Knallen vom

Nachbargrundstück.

Als ich zur Tür hinauswollte, prallte ich auf Brunhild.

„Wilhelm ist tot“, sagte sie atemlos. Ihr Gesichtsausdruck war ernst, doch ihre Augen funkelten.

„Was sagst du? Das kann nicht sein!“, stotterte ich.



„Leider doch.“ Hinter Brunhilds Rücken tauchte ein Mann auf. Obwohl er keine Uniform trug, erkannte ich in ihm sofort den Polizisten. Da hatte ich auch schon seinen Dienstausweis unter der Nase.

„Hauptkommissar Wiesner“, stellte er sich vor. „Haben Sie in den frühen Morgenstunden etwas Ungewöhnliches wahrgenommen?“

Wahrgenommen? Was meinen Sie?“ Ich hatte mich in Telekinese geübt, aber das konnte ich dem Kommissar doch unmöglich sagen. Hatte es etwa funktioniert? Hatte ich Wilhelm

durch Gedankenkraft umgebracht? Siedend heiß schoss mir das Blut durch die Adern.

„Was ist überhaupt passiert?“

„Ihr Nachbar wurde von einem Felsbrocken getroffen, der aus der Trockenmauer oberhalb seines Grundstücks stammt“, erklärte Wiesner. „Vermutlich hat sich der Brocken erosionsbedingt aus der Terrassenmauer gelöst. Das kann durch das Gewitter passiert sein. Manchmal reicht ein kräftiger Donnerschlag.“

„Oder die dauerhafte Beschallung durch Gaspistolen“, sagte Brunhild todernst. „Das Echo geht sicher auch nicht spurlos an den Mauern vorbei.“

„Das muss ein Fachmann beurteilen“, sagte Wiesner. „Aber im Moment gehen wir von einem Unfall aus. Der Mann konnte den Steinschlag nicht bemerken, da er einen Gehörschutz trug. Ein Zusammentreffen unglücklicher Umstände.“

Ich nickte benommen. Mir war klar, dass ich Wilhelm auf dem Gewissen hatte. Die Telekinese hatte gewirkt! Mein Geist war eine unkontrollierbare Waffe. Ich bekam Angst vor mir selbst.

Wenig später stand ich am Fenster und beobachtete durch den Feldstecher, wie die Männer vom Bestattungsunternehmen versuchten, Wilhelm auf eine Trage zu heben. Das nahm einige Zeit in Anspruch, und als sie es endlich geschafft hatten, quoll Wilhelms gewaltiger Körper über die Seitenränder der Bahre. Sein Hinterkopf war ein Brei von Knochen, Blut und Gehirnmasse. Ich beschloss, mir den Anblick gut einzuprägen und für meinen Krimi zu verwenden.

Am Nachmittag saß ich vor dem Laptop und starrte auf den Bildschirm. Niemand würde mir den Mord nachweisen können, aber die Schuldgefühle und das schlechte Gewissen brachten mich fast um. Nun hatte ich endlich Ruhe, konnte mich aber immer noch nicht konzentrieren.

Es klopfte, und gleich darauf stand Brunhild in der Tür.

„Ich darf doch reinkommen?“ Ohne meine Antwort abzuwarten, trat sie ins Zimmer und setzte sich. Eine Weile sah mich schweigend an, dann begann sie zu kichern.

Mir war nicht nach Kichern zumute. Mir war schlecht. Bei dem Gedanken, dass ich Kraft meiner Imagination einen Menschen getötet hatte, drehte sich mir der Magen um.

„Was hast du denn? Wo bleiben die Jubelschreie?“ Die hatte vielleicht Nerven! Ich wagte nicht, von meinen telekinetischen Übungen zu erzählen; ich fürchtete, sie würde mich bestenfalls auslachen.

„Ich kann es immer noch nicht fassen“, stammelte ich. „Was für ein unglaublicher Zufall, dass dieser Stein ...“ Brunhilds diabolisches Grinsen brachte mich zum Verstummen. Man sollte sich wirklich nicht auf Zufälle verlassen. Nicht, wenn es um die Existenz geht.“

„Was?“ Ich hatte keine Ahnung, wovon sie sprach.

„Der Stein lag da oben unterhalb der Mauer, als hätte Gott ihn dorthin gelegt. Er war nahezu rund, aber griffig wie eine Bowlingkugel. Ich glaube an Zeichen und Wunder, weißt du? Wilhelm hatte sich dort unten zwischen die Reihen gelegt und ballerte in die Luft. Durch

Niemand konnte mir den Mord nachweisen, aber das schlechte Gewissen brachte mich fast um. Mir war klar, dass ich Wilhelm auf dem Gewissen hatte

**Manchmal denke ich,
eine Pulle Wein ist mehr
wert als die ganze Dich-
tere. Ein paar Amseln
schraken von unserem
hysterischen Lachen auf
und suchten das Weite**

seinen Gehörschutz konnte er den Stein nicht kommen hören.“

Eine unbeschreibliche Erleichterung machte sich in mir breit. „Du warst das? Aber warum?“

Brunhilds Gesicht wurde hart. „Die Mindestentfernung zu bewohnten Siedlungen liegt für die Schussanlagen bei 800 Metern. Für Wilhelm geht das in Ordnung. Mein Grundstück aber liegt ein paar Meter zu dicht an Rossbach; ich darf diese Schussapparate nicht benutzen. Ich darf auch nicht mit Gaspistolen um mich schießen. Ich darf gerade mal ausrangierte CDs zur optischen Abwehr in die Rebstöcke hängen. Aber darüber lachen die Stare nur. Wenn nicht gerade die Sonne scheint, bringt das gar nichts.“

„Aber was konnte Wilhelm dafür?“ Meine Synapsen griffen immer noch ins Leere.

„Er scheuchte mit seiner Ballerei die Vögel auf, die nichts Besseres zu tun hatten, als sich dann bei mir niederzulassen und gemütlich weiterzufressen. Als ich ihn zur Rede stellte, lachte er nur und meinte, meine minderwertigen Trauben seien für die Stare gerade gut genug.“

„Aber wie konntest du das tun? Hast du keine Angst, dass die Polizei den Stein untersucht und



deine DNS daran findet?“

„Wird sie nicht. Wozu hat man Winzerhandschuhe? Besser gesagt hatte. Die habe ich inzwischen in der Saale versenkt.“

Unfähig, nach dem Erlebten auch nur eine Zeile zu schreiben, saß ich wenig später mit Brunhild auf deren Terrasse, zwischen uns eine Flasche Silvaner. „Jetzt hätte ich eine wunderbare Story für meinen Roman und darf sie nicht erzählen“, seufzte ich und nippte an meinem Glas. Der Wein schmeckte himmlisch und versetzte mich in einen entspannten Zustand. Weit unter mir ließ die Sonne die grünspanbedeckten Türme des Naumburger Doms wie Smaragde im Wasser der Saale funkeln. Am Alten Steinmeister zirpten die Grillen. Und diese himmlische Ruhe!

Du hast den ganzen Sommer Zeit, deinen Mord im Weinberg zu schreiben. Genug Inspiration dürftest du ja jetzt haben.“

Ich kicherte albern und füllte mein Glas nach. „Weißt du, manchmal habe ich das Gefühl, eine Pulle Wein ist mehr wert als die ganze Dichterei.“

„Gottfried Keller“, sagte Brunhild.

„Was?“

„Der Spruch stammt von ihm. Wenn du das genauso siehst, muss wohl was dran sein. Prost!“

Eine Weile tranken wir schweigend. Die Sonnenstrahlen fielen auf die Stones-CD am Weinstock.

„Weißt du eigentlich, was ‚Rolling Stone‘ wörtlich bedeutet?“, fragte ich versonnen.

Ein paar Amseln, die sich an den Weinbeeren gütlich getan hatten, schrakten von unserem hysterischen Gelächter auf und suchten das Weite.



Britt Reißmann arbeitet bei der Stuttgarter Mordkommission und kennt sich deshalb in der Welt des Verbrechens besonders gut aus. Für enos schrieb sie 2017 bereits die Geschichte „Wein, Weib und Gesang“.

EINE SPRITZE FÜR VERKOSTER

Mit einer besonders originellen Forderung ist, folgt man einem Bericht von wein.plus, jetzt der Internationale Önologenverband an die Öffentlichkeit gegangen. Laut einer Umfrage des Verbandes bei seinen Mitgliedern leide mehr als ein Drittel der Profis, die am Corona-Virus erkrankten, längere Zeit am bekannten Verlust des Geschmackssinnes. Das mache ihre Berufsausübung für unbestimmte Zeit unmöglich – sie sollten deshalb vorrangig geimpft werden dürfen. Was der Önologenverband schlauerweise nicht mitteilt, ist, wie viele seiner Mitglieder überhaupt symptomatisch erkrankten – wer im letzten Jahr Verkostungen auch mit mehreren Teilnehmern organisieren musste, dürfte festgestellt haben, dass das durchaus keine unvermeidliche Folge sein musste.

Nun mag es sein, dass Covid-19 für Menschen, die den Geschmacksinn zur Berufsausübung brauchen, ein größeres Risiko birgt als für andere Berufe. Ob ein solches Risiko – das ja durch individuelle Vorsicht durchaus minimiert werden kann –, aber tatsächlich ein Impfprivileg rechtfertigt, sollte man aber dennoch kritisch hinterfragen. Immerhin könnten das ja nicht nur Weinverkoster, sondern

zahlreiche weitere Berufe für sich reklamieren – Köche, Winzer, Bierbrauer, Kaffeeverkoster, Lebensmittelproduzenten, Restauranttester, um nur einige zu erwähnen – was letztlich jede Impfpriorisierung zur Farce werden ließe. Und ob die Forderung nach einem solchen Privileg mit der viel geforderten gesellschaftlichen Solidarität in Zeiten der Pandemie überhaupt kompatibel wäre, steht noch mal auf einem ganz anderen Blatt.

BIO SCHMECKT

Bioweine stellen auch nach Jahrzehnten immer nur einen kleinen Teil – man schätzt ihren Marktanteil auf gerade vier Prozent – der weltweiten Weinproduktion, aber glaubt man Forschern der University of California, Los Angeles (UCLA), so schneiden sie in Weinverkostungen überdurchschnittlich gut ab. Wie die „Anderson Review“ der Universität jetzt schrieb, hatten zwei Mitglieder ihrer Business School die Weinbewertungen dreier französischer Publikationen mit Bewertungen von insgesamt fast 130.000 Weinen der Jahre 2008 bis 2015 untersucht und festgestellt, dass Bioweine 6,2 Punkte besser abschnitten als konventionell erzeugte, solche aus biodynamischem Weinbau noch einmal 5,8 Punkte besser. Dieses Phänomen

habe sich in jüngeren Jahren sogar noch weiter verstärkt. Weine dieser beiden Kategorien hätten sich aromatisch „reiner“ gezeigt, was daran liegen könne, dass konventionell erzeugte durch Pestizidrückstände geschmacklich beeinflusst waren. Weine aus so genannter „nachhaltiger“ Kultur dagegen hätten deutlich schwächer abgeschnitten, was daran liegen könne, so die Vermutung, dass Erzeuger dieses Label oft nur zum „greenwashing“ konventionell erzeugter Weine nutzten.

EISZEIT IN FRANKREICH

Von ungewöhnlich harten und ausgedehnten Frösten wurde der französische Weinbau im April dieses Jahres getroffen. Schätzungen bezüglich möglicher Ernteverluste gingen bereits nach wenigen Tagen bis zu einem Drittel der Gesamtmenge, wobei, anders als in vorhergegangenen Frost-Frühlingen auch das südliche Languedoc stark betroffen war. Hier könnten bis zu 40 Prozent der Erntemengen ausfallen, in Bordeaux ca. 30 und im Burgund gar rekordverdächtige 50 Prozent. Die Branche beziffert die Einnahmeverluste bereits jetzt auf 1,5 bis 2 Milliarden Euro, die Pariser Regierung hat 1 Milliarde an Unterstützung für Verluste zugesagt, die nicht durch

die Versicherungen abgedeckt sind. Nachdem Frankreich schon 2017 aufgrund des Wetters nur 36 Millionen Hektoliter geerntet hatte – in normalen Jahren sind es 40 Millionen und mehr –, droht jetzt ein neuer Negativrekord von nur noch 32 Millionen.

ZWEIGELT GOES MOSEL

Nachdem die in Österreich weit verbreitete Rotweinsorte Zweigelt – den Namen würden einige aufgrund der Nazi-Vergangenheit ihres Züchters am liebsten geändert sehen – in Deutschland bis dato vor allem in Württemberg, Franken und Saale-Unstrut Verbreitung gefunden hat, wurden in den letzten Wochen erstmals auch an der Mosel, genauer gesagt in der Winner Großlage Domgarten, die ersten Zweigelt-Stöcke gesetzt. Von der Sorte, die relativ unempfindlich gegen schlechtes Wetter und Rebkrankheiten ist, erhofft sich das Koblenzer Weingut Lunnebach, das den Wein produzieren will, eine willkommene Ergänzung zu den schon jetzt an der Mosel kultivierten Spätburgunder, Acolon und Dornfelder. Warum in einer kürzlich verschickten Pressemitteilung dieser Schritt ausgerechnet mit der „zunehmende(n) Bedeutung des Weinbaus als historisches Kulturgut“ begründet



Foto: Eckhard Supp

Neue Heimat für den Zweigelt? Riesling-Weinberge an der Mosel.

ALLES ARINARNOA, ODER WAS?

Die Klimakatastrophe droht. Das haben inzwischen auch die Weinbauverantwortlichen des Bordelais und im französischen Weinbauinstitut INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité, früher Institut National des Appellations d'Origine) verstanden. Um den Stil ihrer Weine, so das deutsche Kommunikationsbüro der Bordelaiser, trotz „Klimaveränderungen wie steigende Temperaturen, länger andauernde Hitzewellen und kürzere Reifezeiten“ bewahren zu können, entschied man sich, an der Gironde bereits von diesem Jahr an gleich sechs neue Rebsorten zuzulassen: die roten Arinarnoa, Castets, Marselan und Touriga Nacional sowie die weißen Alvarinho und Lillorila. Dabei handelt es sich neben der alten, aber fast verschwundenen Bordeaux-Sorte Castets und den beiden

wird, wird wohl das Geheimnis der Autoren bleiben. Oder hat man in Koblenz vielleicht doch Dokumente gefunden, die die in den 1920er Jahren gezüchtete Sorte bereits für die Römerzeit an der Untermosel nachweisen? Immerhin scheint das Projekt auf ein gewisses Interesse in der Öffentlichkeit gestoßen zu sein, denn es soll nach Auskunft der Projektteilnehmer durch Crowd-Funding finanziert worden sein.

WEINSTADT X 3 IM BURGUND

Nach dem Beispiel von Bordeaux will sich jetzt auch das französische Burgund eine „Cité du Vin“ bauen, genauer gesagt sogar gleich drei „Cités des Vins et des Climats“. In Beaune, Mâcon und Chablis wurden die Grundsteine gelegt bzw. bereits mit dem Bau der geplanten Erlebnis- oder Freizeitparks begonnen. Klotzen statt Kleckern scheint dabei die De-

visive der drei Städte zu sein, denn die Gebäude werden sich mitnichten schüchtern hinter deren historischer Bausubstanz verstecken. Die „Cité“ in Beaune, so viel ist bereits bekannt, soll 21, die von Mâcon immerhin noch 17 Meter hoch werden, um Besuchern einen Panoramablick auf die umgebenden Weinberge zu bieten.

portugiesischen „Klassikern“ Alvarinho und Touriga Nacional um drei noch relativ junge Züchtungen, die auch kaum einem Weinfreund bekannt sein dürften. Kritiker der Maßnahme klagen, dass diese Sorten bereits zugelassen wurden, ohne dass im Kampf gegen den Klimawandel das Arsenal möglicher Interventionen im Weinberg ausgeschöpft sei. Immerhin hat man den neuen Sorten relativ enge Grenzen gesetzt: Sie dürfen nicht mehr als 5 Prozent der Rebflächen belegen und nicht mehr als 10 Prozent der fertigen Cuvée ausmachen.

REFORM ODER REFÖRMCHEN ...

... hatte sich enos-Autor Carsten M. Stammen in der letzten Ausgabe zum Abschluss seines Artikels über die deutsche Weinrechtsreform gefragt. Auch dem VDP scheint diesbezüglich Schlimmes zu schwanen – immerhin spickte er seine Pressemitteilung zum neuen Gesetz, die er Ende Februar verbreitete, mit unüberhörbaren Warnungen. Der Verband urteilt über die Gesamtheit der Reform, dass sie ein „notwendiger und richtiger erster Schritt“, aber nicht konsequent genug sei. Das betreffe vor allem das Problem der Großlagen. „Steht also“, so die Stellungnahme des VDP,

„ein Hofstück (Großlage ...) ... neben einem berühmten und gesuchten Kirchenstück ... ist das weder unterscheidbar noch hinnehmbar. Verbraucher werden in die Irre geführt, und der faire Wettbewerb unter den Erzeugern wird ausgehebelt.“ Der Verband sieht in dem neuen Gesetz auch beim Thema „Großes Gewächs“ ein zu oft erlebtes Phänomen: „... dass Begriffe mit einer Bedeutung im Markt so lange ausgenutzt werden, bis sie keinen Wert mehr haben.“ „Warum noch immer an Teilen eines alten Systems festhalten, die in die wirtschaftliche Katastrophe führen“, fragt man sich

bei den Prädikatsweingütern vor allem angesichts des in den letzten Jahren „massiv“ eingebrochenen Exports.

ROTWEIN SCHLÄGT VIRUS

Untersuchungen einer Wissenschaftlergruppe der taiwanesischen „China Medical University“ haben, wie thedrinksbusiness.com berichtet, im Rahmen einer Untersuchung über die Wirkung natürlicher Substanzen gegen das Coronavirus gezeigt, dass Tannine von allen untersuchten Stoffen die am stärksten die Wirkung des Virus hemmenden Eigenschaften besitzt. Schon ange-

sichts der SARS-CoV-1-Pandemie im Jahr 2003 hatte man Ähnliches gesehen, und die jüngsten Studien bewiesen nun, dass Tannine, die zu den prägenden Geschmacksstoffen vor allem von Rotwein gehören, auch bei Sars-CoV-2 wirken. „Der Verzehr von entsprechenden tanninhaltenen Lebensmitteln und Getränken“ scheint deshalb für die Forscher eine gute Möglichkeit, das körpereigene Immunsystem im Kampf gegen das Virus zu stärken. Für die Zukunft erhoffen sie sich auch Aufschlüsse darüber, welche Lebensmittel bzw. Getränke die stärkste Wirkung zeigen.

Großlage oder Große Lage - Wer gewinnt im Streit über das Weingetz? (Foto: E. Supp)



Im nächsten enos...

... wollen wir, wenn es die Lage erlaubt, wieder vermehrt aus den vielen Weinbauländern der Welt berichten. Wir planen eine Bildreportage über eine der besten Glasbläsereien Mitteleuropas, haben vor, die weinbauenden Erben Dante Alighieris zu besuchen, des bedeutendsten mittelalterlichen Dichters Italiens, und lassen die Protagonisten der Piemonteser Nebbiolo-Revolution der 1980er Jahre ihre eigene Geschichte erzählen und einordnen: „40 years after“.

So „ganz nebenbei“ werden wir dann hoffentlich auch die jüngsten Jahrgänge der großen toskanischen Roten aus Montalcino, Montepulciano und Bolgheri für Sie verkosten können und dazu gibt's eine kalifornische Ikone.

Aber unsere Reisen sollen uns nicht nur in den Süden führen. Wir möchten ihnen auch die Story des Weinbaus im Norden erzählen. Genauer gesagt, die der schwedischen Insel Gotland und der dänischen Bornholm, wo inzwischen eine ganze Reihe Winzer ihr Glück im Kelttern von Rebensaft versucht.

Wenn alles so klappt wie geplant, werden wir Ihnen auch Schlösser des Loiretals präsentieren können, die im Weinbau aktiv sind, und berichten aus einem der faszinierendsten Weinbauländer des europäischen Ostens: Georgien.

