

Deutschland sieht rot

Wein Deutsche Weissweine gehören heute zur Weltklasse, nun trumpft das Land auch mit Rotweinen auf. Dennoch gibt es in Sachen Wein einen **Rheingraben**: Trotz steigender Qualität bleiben deutsche Pinot noir hierzulande ein Nischenprodukt. **Beda Hanimann**

Mit Chianti wächst der Schweizer auf. Chianti ist ihm schon ein Begriff, noch bevor er weiss, was Wein ist. Wenn er beginnt, diesen zu schätzen, ist's schon längst zum Synonym für Toscana und Ferien und Geniessen und überhaupt für das Schöne im Leben geworden. Das ist ein Image-Vorteil für einen Wein, von dem andere Weinregionen nur träumen können.

Deutschland zum Beispiel hat es da bedeutend schwieriger. Seine Weine sind kaum umrankt von Ferienerinnerungen und Dolcefarniente – wenn sie denn überhaupt wahrgenommen werden. Unser nördlicher Nachbar hat nicht den Ruf eines Weinlandes,

Deutsche Rotweine haben eine Seidigkeit und Aromentiefe wie kein Schweizer Blauburgunder.

Peter Kuhn, Weinhändler

wie etwa Philipp Schwander sagt, der St. Galler Master of Wine, der in Zürich seine Weinhandlung Selection Schwander betreibt. Dabei habe Deutschland eine grosse Weintradition, um 1900 hätten seine Weissweine zum Erlesensten weltweit gehört. Geworden ist daraus für lange Zeit ein Image des undefinierbar Süsslichen und eine vage Vorstellung von harmlosen Landweinen.

Die Roten kommen

Wer bei dieser önologischen Grenzziehung bleibt, verpasst eine Entwicklung. Deutsche Weissweine sind seit einiger Zeit wieder hoch im Kurs und werden im optimalen Fall zu den weltbesten weissen Gewächsen gerechnet. Mit 64 Prozent Anteil der Rebfläche von gut 100 000 Hektaren ist Deutschland denn auch nach wie vor ein Weissweindland. Doch nun trumpfen auch die Roten auf. «Der Pinot noir aus Deutschland wird in absehbarer Zeit den Burgundern Konkurrenz machen», sagte Schwander in einem Interview mit unserer Zeitung im Frühling 2009.

Nun sind die roten Spitzengewächse aus Pinot-noir-Trauben – in Deutschland ist dafür der

Name Spätburgunder gebräuchlich – Thema einer Veranstaltung im Rahmen der Expovina in Zürich. «Erleben Sie hautnah die beeindruckende Qualitätsexplosion, die in den letzten Jahren in Deutschland stattgefunden hat», heisst es in der Ankündigung des Weinforum-Anlasses «Weltklasse Pinot noir aus Deutschland».

Eine neue Winzergeneration

Gründe für diese Qualitätsexplosion gibt es verschiedene. Peter Kuhn, Geschäftsführer der Zürcher Weinhandlung Boucherville, die seit rund zwanzig Jahren mit deutschen Weinen im Geschäft ist und den Anlass an der Expovina organisiert, nennt als erstes «eine Reihe von Winzern mit extrem hohen Qualitätsansprüchen, die experimentiert und dabei herausgefunden haben, was man machen muss, um Qualität zu erlangen».

Auch Jan Martel vom St. Galler Weinhaus Martel AG spricht den Generationenwechsel an. «Es gibt im deutschen Weinbau ein neues Verständnis, man ist offener, blickt über den eigenen Bereich hinaus, lernt von Winzern aus aller Welt.» Eine der Folgen: Man gehe behutsamer vor beim Holzausbau, was für den Pinot noir sehr vorteilhaft sei.

Der Klimaerwärmung sei Dank

Neben dem Umdenken der Winzer nennt Schwander einen weiteren Grund, der der Entwicklung roter Gewächse förderlich ist: «Es ist deutlich wärmer geworden, so dass heute in Deutschland

auch Merlot kultiviert wird und wunderbar ausreift.» Tatsächlich ist die geographische Lage der deutschen Weingebiete nahe am 50. Breitengrad nicht unbedingt prädestiniert für Weinbau. Die leichte Klimaerwärmung kam da sehr gelegen.

Die Weinberge liegen klimabedingt meist an besonders geschützten Stellen in Flussnähe und sind oft steil nach Süden oder Westen ausgerichtet – und oft von atemberaubender landschaftlicher Schönheit, die durchaus Bilder für schöne Ferienerinnerungen hergibt. Die 100 000 Hektaren Rebfläche (zum Vergleich: die Schweiz hat 15 000 Hektaren) konzentrieren sich im wesentlichen auf die Flusstäler im Südwesten des Landes, nur die zwei kleineren Gebiete Saale-Unstrut und Sachsen liegen im Osten, im Gebiet der ehemaligen DDR.

Deutsche à la française

Die neuen deutschen Rotweine signalisieren eine Abkehr von der alten Weinklassifizierung mit Prädikaten wie Kabinett, Auslese oder Spätlese – nicht zuletzt deshalb, weil diese mit dem Image des Süssigen und Einfachen verhaftet sind. «Wer mit Prädikaten arbeitet, sucht die absolute Reife der Trauben, mit der Konsequenz, dass sie gern zu wenig Säure haben», erläutert Kuhn. Die neue Winzergeneration orientiert sich eher am französischen Stil und erntet aufgrund des Säuregehalts, also eher früher. Vom Ergebnis ist Kuhn rundweg begeistert. «Die neuen deutschen Rotweine haben eine

unheimliche Seidigkeit und Aromentiefe, wie ich sie bei Schweizer Blauburgunder nie gefunden habe», schwärmt er. Sie seien weniger barriquedominiert, da sie immer zuerst die Frucht. Erstaunlich sei ausserdem, dass sie gut altern und trotzdem «jung schon extrem Freude machen».

Schwander erlebt die deutschen Spätburgunder grundsätzlich als kräftiger im Vergleich etwa mit einem Pinot noir aus der Bündner Herrschaft. Martel zeichnet sie als klar, gut strukturiert und diesbezüglich ähnlich den Bündner Blauburgundern, da sie ebenfalls aus kühleren Lagen stammen. Vom Stil her lägen die deutschen Roten zwischen den Schweizern und den Burgundern

Deutsche Weine gehören mitunter zur Weltklasse – doch Rote haben es in der Schweiz schwer.

Jan Martel, Weinhändler

aus Frankreich – deren Finessenreichtum jedoch unschlagbar sei.

Trotz allem ein Nischenprodukt

Trotz der jüngsten Entwicklung sind sich die Schweizer Weinhändler einig, dass deutsche Rotweine Nischenprodukte geblieben sind. Weil die Mengen eher gering seien, sei das «ein kleiner Markt für Freaks», sagt Kuhn. Martel will denn auch nicht von einem Boom reden. Der önologische Rheingraben ist so schnell nicht zugeschüttet, die Beziehung zu Frankreich bleibt eng. Dazu kommt für ihn, dass eine professionelle Marketingorganisation, wie sie mit ein Grund sei für die jüngsten internationalen Erfolge des österreichischen Weins, in Deutschland fehle. Schwander sagt unumwunden: «Deutsche Spätburgunder haben es in der Schweiz sehr schwer, damit gewinnt man keinen Nachtopf.» Mit ein Grund dafür ist für ihn der vergleichsweise hohe Preis.

Expovina Zürich, bis 18. November. Veranstaltung «Weltklasse Pinot noir aus Deutschland», Mittwoch, 17. November, 18–19.30 Uhr, Anmeldung Tel. 0900 44 14 41 oder www.ticketino.com



Traumhaftes Deutschland: Rotwein-Hochburg Ahrtal.

DEUTSCHER PINOT NOIR – ZWEI BEISPIELE

Vom Ahrtal ins Markgräflerland

Spätburgunder 5 2008.

Weingut Meyer-Näkel, Dernau, Ahrtal. Zwölf Monate im Barrique ausgebaut. Stark geprägt durch die Mineralität des Schiefers. Im Vordergrund steht laut Boucherville eine intensive Frucht von Brombeere, Blaubeere, Schattenmorelle und Pflaume, im Hintergrund Lakritze und Röstaromen. Erhältlich bei Boucherville, Zürich, Fr. 51.– www.boucherville.ch



Pinot noir von der Mark

2008. Tuniberg, Markgräflerland, Baden. Der deutsche Master of Wine Jürgen von der Mark arbeitet v. a. als Weinberater in Deutschland. Für den Wein mit dem Namen «On to us a child was born» ist er allein verantwortlich: Frische, rotbeerige Aromen und typische Säurestruktur mit Barriquenoten. Erhältlich bei Martel AG, St. Gallen, Fr. 39.– www.martel.ch



ZU TISCH

«Bö's» im Hotel Heiden: Erholsam, solid und leicht

Das Restaurant Bö's im Hotel Heiden hat seinen Namen von Carl Böckli, dem Karikaturisten und Redaktor des «Nebenspalters» von 1927 bis 1966. Als Böckli mit spitzer Feder die Nazis karikierte, war der «Nebenspalter» eine Institution – und die Arbeit dort nicht ungefährlich. Denn was wäre mit Böckli geschehen, hätten die Deutschen die Schweiz erobert?

Hochpolitisches Feld

Böckli ist 1970 in Heiden gestorben, sechzig Jahre nach Henri Dunant, zu dessen Ehren die eine Wand des Restaurants mit – von Prominenten gemalten – weissen Kreuzen behängt ist. Man befindet sich also, wenn man hier einkehrt, in einem hochpolitischen Feld, zumal an diesem Abend in der nahen Kirche das Dunant-Musikwerk aufgeführt wird.

Wie friedlich zumindest unsere kleine Welt seit Böckli und Dunant geworden ist, muss einem in diesem ausgesprochen schönen, langgestreckten Restaurant sehr bewusst werden.

Vieles kommt aus der Region

Das Erste, was uns auffällt, ist der ebenso muntere wie freundlich-aufmerksame Service. Das Zweite ist eine sehr geschmackvoll zusammengestellte Speise- und Weinkarte. (Die Weine werden kurz charakterisiert – unser Rosé «Cil de Perdrix» vom Maison Carré in Auvergnier (der Deziliter zu 7.50) ist so erfrischend wie versprochen. Im Anhang der Speisekarte werden die Lieferanten aufgelistet: Die allermeisten Produkte stammen aus der näheren oder weiteren Umgebung, viele Rezepte sind auch appenzellisch angehaucht.



So kommt der Kürbis-Geisskäsefärlan mit Feigensalat (17.–) aus Heiden, die andere Vorspeise (im Kartoffelkorbli servierte, sautierte Kalbsmilken mit Eierschwämmli) stammt vom Appenzellerkalb und schmeckt hervorragend.

Rassige Suppe

Ein Salateller (10.50) leitet über zur Suppe. Nachdem wir bei den Vorspeisen noch einen Augenblick lang hausgeräuchertes Rehnüssli auf Wirsing-Quit-

tegeleé (21.–) in Betracht gezogen hatten, fällt nun die Wahl auf Wild: Das Reh-Pot-au-Feu mit Gemüse (15.50) ist ein besonders rassiges Erlebnis. Allerdings lässt auch die zarte Kürbisschaumsuppe mit Entenpralinen (14.50) kaum Wünsche offen.

Fisch, Wild, Fleisch

Bei den Hauptspeisen gibt es zwei Fisch- und zwei vegetarische Gerichte, Klassiker aus der Region (wie Cordon bleu mit Bauernschinken und Käse zu 39.– oder geschneitzte Kalbsleber zu 35.–) und im übrigen viel Wild und Fleisch. Die Palette reicht hier von klassischem Rehpfeffer (37.–) über Hirschencreôte (41.–) bis zu Rindsfilet (46.–). Die glasierte Kalbsaxe (39.–) schmeckt zart, das Safranrisotto ist sehr sämig geraten. Auch die mit Waldhonig glasierte

und mit Kartoffelgratin und Kürbisgemüse servierte Entenbrust (35.–) enttäuscht nicht. Ebenso wenig das eine, dreiteilige Dessert – Holunder-Panna-cotta mit Preiselbeergratin und Blutorangenspumpe (einer Art Mousse, zu 13.50). Zu dick geraten zu sein scheint uns das Appenzeller Biberlitransum im Glas (14.–). **Unser Eindruck:** Das Hotel Heiden wartet mit einer sehr soliden, leichten Küche auf. Auch wer nicht im Wellness-Hotel nächtigt, kann hier erholsame Stunden verbringen.

Rolf App

Hotel Heiden, Restaurant Bö's, Seeläe 8, 9410 Heiden, Telefon 071 898 15 15, Fax 071 898 15 55, www.hotelheiden.ch, info@hotelheiden.ch

Öffnungszeiten: Täglich geöffnet

Karte: Hauptgänge: 35.– bis 46.–

KÜCHENLATEIN

Blinis

Sprachlich ist viel drin in diesen Blinis. Das Wort stammt aus Russland und bedeutet Eierkuchen, Fladen, es hat aber auch mit mahlen zu tun oder meint einfach etwas Aufgeschwollenes. Was kulinarisch drin ist: Blinis sind dünne russische Pfannkuchen aus Buchweizenmehl und Hefe. Stilvoll werden sie in speziellen Pfännchen gebacken und mit Sauerrahm, Kaviar oder Rauchlachs als Vorspeise serviert. Blinis tauchen aber auch in Hauptspeisen als Beilagen zu Wild, Fleisch und Geflügel auf – so in André Jaegers neuem Buch «Fischerzunft»: Seine Linsenblinis bereitet er aus Kartoffeln, Quark, Rahm, Eigelb, Mehl, Speisestärke und serviert sie zum Milchstrammer. (Hn.)

Anzeige

PROBEZEIT!
VERPASST!
Wir wissen weiter. Rufen Sie uns an.
071 223 53 91 | www.ortegaschule.ch