

Der irrierte Mythos vom trockenen Wein

Genießen Reflexhaft wird hierzulande zum Etikett „Trocken“ gegriffen, obwohl deutscher Weißwein international vor allem für eine gewisse Süße geschätzt wird. Auch das Familienweingut von Günther Jauch lädt zum Spiel mit der Restsüße ein

VON HERBERT STIGLMAIER

Es sind das Geburtshaus von Karl Marx und die „Porta Nigra“, das schwarze Stadttor aus der Römerzeit, die die Touristen an 364 Tagen im Jahr in den äußersten Südwesten, nach Trier, zieht. An einem Tag im September übertrifft allerdings eine andere Attraktion in der ältesten Stadt Deutschlands diese Sehenswürdigkeiten: Die „VDP-Prädikatsweinversteigerung des Grossen Rings Mosel-Saar-Ruwer“, die umsatzstärkste Weinversteigerung weltweit. Die Eintrittskarte dafür kostet 45 Euro – wenn man denn in die Gnade der Zuteilung eines der 300 Billets kommt.

Englisch ist die eigentliche Verkehrssprache auf der Versteigerung, denn die Gäste kommen aus China, Russland, England und den Vereinigten Staaten. Sie sind Weinhändler, Sommeliers und Privat-Verrückte, die zum Beispiel aus Indien anreisen, um einen Typ Weißwein zu erwerben, den niemand so erschaffen kann wie die deutschen Winzer: Wein mit einer gewissen Süße. In unserem eigenen Land allerdings erfährt er nur von Weinfreaks Anerkennung und führt ansonsten ein Nischendasein. Schuld daran ist dieses Wort. Es auszusprechen, ist fast schon ein Reflex: „Trocken“. Klar, was soll man auch sonst sagen, wenn die Weinkarte einem unlösliche Rätsel aufgibt und der Sommelier wie die Tischgesellschaft auf einen sinnhaften Satz der Begründung warten auf die Frage nach den eigenen Vorlieben beim Wein?

Die Gefälligkeit eines Weines hängt von ganz anderen Komponenten wie dem Extrakt, dem Alkohol und eben dem Restzuckergehalt ab. Die wichtigste ist im Fall der süßen Weine die Säure. Wenn das Verhältnis dieser beiden Antipoden stimmt, dann wirkt der Wein weder sauer noch pappig. Dann nämlich fängt er zu vibrieren an und das feine Spiel der Aromen beim Riesling, der Königsrebsorte in dieser Disziplin, kann beginnen. Überhaupt erst möglich wird es durch die klimatischen Gegebenheiten in vielen deutschen Riesling-Anbaugebieten, nämlich gemäßigte Temperaturen mit einer langen Vegetationsperiode von April bis November.

„Eine Hirn-Krankheit“ nennt Max von Kunow die Unterscheidung zwischen trocken und nicht trocken. Der junge Winzer von der Saar hat das ehrenvolle Amt des Auktionators in Trier von seinem Vater quasi „vererbt“ bekommen und versteigert nun in Stückelungen („Lose“) von einer bis 1200 Flaschen. Im richtigen Leben führt er in siebter Generation das Weingut „Von Hövel“ in Oberemmel, das



Moderator Günther Jauch ist ein Spross der Winzerfamilie Von Othegraven, seit 2010 gehört ihm das gleichnamige Traditionsweingut im rheinland-pfälzischen Kanzem an der Saar im Mosel-Saar-Ruwer-Ring. Foto:Foto: Birgit Reichert, dpa

seit dem Jahr 1803 besteht. Er baut einen Teil der Weine trocken aus. Aufsehen erregen aber vor allem seine feinherben Rieslinge aus den Lagen „Kanzemer Hörecker“, „Oberemmler Hütte“ und dem weltberühmten „Scharzhofberg“ mit diesem faszinierenden Ritt auf der Klinge zwischen fruchtiger Süße und erfrischender Säure.

Tatsächlich sollte man sich als Verbraucher nicht an die Restzuckerwerte halten, die gerne einmal in der Produktinformation auftauchen. Gemäß dem deutschen Weingesetz von 1971 gilt ein Wein als trocken, so lange er nicht mehr als neun Gramm Restzucker pro Liter hat. Tatsächlich jedoch kann ein Riesling mit wesentlich mehr als 30 Gramm Restzucker und einer dezidierten Säure von knapp unter zehn Gramm

pro Liter trocken schmecken. Es ist also eine Frage der gelungenen Balance, aber auch der gelungenen Kommunikation, ob derartige Weine beim Verbraucher ankommen.

Günther Jauch und seine Frau Thea haben drei Tropfen aus dem Jahrgang 2017 aus ihrem Saar-Familienweingut „Von Othegraven“ in der Versteigerung unter den Hammer gebracht: Die zwei Weine, ein Kabinett und eine Spätlese (insgesamt 480 Flaschen pro Wein) gingen für 32 Euro, für 49 Euro pro Flasche und die eine Sechsliter-Flasche Spätlese vom Kanzemer Altenberg für 2149 Euro an den Mann. „Wenn wir Gäste haben, dann stellen wir denen ohne weiteren Kommentar unsere trockenen Weine wie unseren „Riesling Max“ hin, aber auch fruchtsüße“, erzählt Thea

Jauch. „Dann sagen wir ihnen: „Nehmt, was Euch schmeckt“, sagt sie. „Trockener Wein ist es am Ende nie“, resümiert sie. „Begleitetes Trinken“ nennt Günther Jauch diese Therapie, die das trockene Missverständnis so erfolgreich behandelt. „Talk dry, drink sweet“, sagt man in England dazu.

Leichter tut sich der reststüßige Wein da schon in der Spitzengastronomie. Sommeliers und Spitzenköche quer durch die Republik haben längst erkannt, welche Fähigkeiten dieser Weintyp als Speisenbegleiter hat: Ein Riesling von Saar, Mosel, Nahe oder aus dem Rheingau umarmt die Schärfe eines asiatischen Gerichts geradezu. Trockene Weine zerschellen an diesen Aromen.

Entgegen dem Klischee von Baguette/Käse/Rotwein ist fruchtsü-

ßer Weißwein in den meisten Fällen der ideale Begleiter für die Salzigkeit von Käse. Im Weingut J.J. Prüm, einem der Elitebetriebe an der Mosel mit einem Exportanteil von 75 Prozent, wird Gästen der Rehschmorbraten nicht etwa mit einem roten Spätburgunder, sondern mit mindestens zehn Jahre altem Riesling Auslese aus der Lage „Wehlener Sonnenuhr“ serviert. Der Restzucker macht diese Art von Weinen haltbar fast bis in die Unendlichkeit. In der Reife schwächt sich die Süße ab und die Säure, das Rückgrad des Weißweins, kommt stärker zum Vorschein.

Einem weiteren Vorteil dieser Weine gilt es noch auf die Spur zu kommen: Warum haben reststüßige Weine mit sieben bis zehn Volumenprozent so niedrige Alkoholgrade, die Genuss ohne späte Reue ermöglichen? Dies hat mit der alkoholischen Gärung zu tun, bei der die Hefen den Zucker in Alkohol um-

Jauch nennt die Therapie „Begleitetes Trinken“

wandeln. Um es klar zu sagen: Diesen Weinen wird von außen keinerlei Zucker zugegeben.

Nach fünf Stunden hat Max von Kunow genau 11.841 Flaschen unter den Hammer gebracht. Erlöst wurde dafür die Rekordsumme von insgesamt 1,49 Millionen Euro. Die höchste Summe, die je für einen deutschen Wein bezahlt wurde auf der VDP-Versteigerung in Trier? 22 Flaschen „2003 Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese“ vom Saar-Weingut Egon Müller aus Wiltingen, zum Stückpreis von exakt 14.565,60 Euro.

Unsere Empfehlungen

2016 Mülheimer Sonnenlay Riesling Alte Reben feinherb, Max Ferd. Richter/Mosel, www.maxferdrichter.com, 14,50 Euro

2018 Saar Riesling Kabinett, Von Hövel/Saar VDP, www.weingut-vonhoevel.de, 10,80 Euro

2018 Graacher Domprobst Riesling Spätlese, Willi Schaefer/Mosel VDP, www.weingut-willi-schaefer.de, 20 Euro

2002 Saarburger Rausch Riesling Auslese, Forstmeister Gelt Zilliken/Saar VDP, www.dallmayr.de, 59,50 Euro

2015 Escherndorfer Lump Silvaner Beerenauslese, Horst Sauer/Franken VDP, www.geisels-weingalerie.de, 0,51 95 Euro

2015 Stettener Stein Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut am Stein/Franken VDP, www.weingut-amstein.de, 0,375l, 59 Euro

2012 Iphöfer Kronberg Riesling Eiswein, Wirsching/Franken VDP, www.wirsching.de, 0,375l, 80 Euro

Tipps & Tricks fürs Leben



So gelingen selbst gemachte Pommes aus der Heißluftfritteuse

Wir haben es ausprobiert und es funktioniert tatsächlich: Mit einem Trick werden auch selbst gemachte Pommes frites aus frischen Kartoffeln mit wenig Öl braun und knusprig. Wir kennen das: Pommes frites haben es zur Lieblingsbeilage der Deutschen geschafft: Für Gastronomen, Imbiss- und Kantinenbetreiber sind sie billig und schnell herzustellen, die meisten Menschen spricht der Mix aus Fett und Kohlenhydrate besonders an.

Nicht nur gesünder, sondern vielleicht sogar besser schmecken die Pommes zu Hause aus der Heißluftfritteuse – einem relativ jungen Haushaltsgerät, dem französische Universitätsforscher zum Durchbruch verholfen haben. Tiefgefrorene Pommes gelingen darin mit nur einem Esslöffel Öl perfekt und sind kaum vom im Fett gebadeten Original zu unterscheiden. Selbst die längere Dauer ist zu verschmerzen: Berechnet man Aufheizzeit, das Frittieren in kleinen Portionen und vor allem das Saubermachen mit ein, ist die Heißluftvariante im Heimgebrauch sogar meist schneller.

Nur aus frischen Kartoffeln schmecken die Pommes eher wie Bratkartoffeln, da die Tiefkühlprodukte meist kurz in Öl vor-frittiert sind. Als Trick hilft Natronpulver, das die Kartoffeln aufräut: Kartoffeln zunächst in rund ein Zentimeter breite Streife schneiden – sie werden am Ende nur noch halb so dick sein. Dann im Topf mit Wasser bedecken und mit je einem gestrichenen Teelöffel Salz und Natron erhitzen. Nun vier Minuten kochen lassen, abgießen und für gut 40 Minuten ab in die Heißluftfritteuse, bis sie golden und knusprig sind. Geduld und Aufwand lohnen sich vor allem dann, wenn man keine Tiefkühlpommes zu Hause hat. *Michael Pohl*



Selbst gemachte, knusprige Pommes aus der Heißluftfritteuse. Foto: Pohl

Der neue Sommerlook ist Spitze

Mode Ob großflächig oder als Detail, das einstige Luxusmaterial liegt derzeit besonders im Trend. Wie man es am besten kombiniert

VON ANDREA ABRELL

Dieser Trend müht sich schon seit einiger Zeit, nun aber hat er den Durchbruch für die Masse geschafft und ist in diesem Sommer auffällig oft zu sehen: Spitze ist in! Für die Imageberaterin Katharina Starlay nicht überraschend – denn Spitze vermittele ein leichtes Sommergefühl. „Sie wirkt feminin und romantisch.“ Spitze stand in der Modegeschichte aber lange Zeit für etwas Anderes: für Luxus und Wohlstand.

Davon zeugen zahlreiche Gemälde, beispielsweise aus der Zeit des Barock, in denen Damen und Herren der feinen Gesellschaft Manschetten oder einen Kragen aus Spitze trugen. Ein wenig von diesem guten Ruf hat sich heute erhalten. Das liegt natürlich auch daran, dass das Material für Brautkleider nahezu unverzichtbar ist.

Die Spitze für das alltägliche Sommer-Outfit aber wird gerne mit einem Gegensatz kombiniert. „Richtig neu ist vor allem die Tatsa-

che, dass Spitze jetzt häufig bei sportlichen Kleidungsstücken zu sehen ist“, erklärt die Shopping-Beraterin Anette Helbig. „So sieht man sie beispielsweise an Ringelshirts, aber auch bei schmalen Tops.“

Dieser Trend kommt direkt von den Laufstegen internationaler De-

signer für diesen Sommer. Designer Alexander Wang schickte zum Beispiel seine Models im Sport-Shirt mit Spitzezeinsätzen auf den Catwalk, seine Kollegin Victoria Beckham dagegen verwandelte ein Herrenhemd dank Spitze in ein sehr feminines Kleidungsstück. Auch viele

andere Designer greifen darauf als Zierelement zurück: Man findet Hosenanzüge mit Spitzezeinsätzen und Kleider mit einer entsprechenden Bordüre am Kragen.

Aber auch komplette Teile aus Spitze werden angeboten – sie werfen das gesamte Outfit auf, etwa ein

durchsichtiges Überkleid über gleich- oder andersfarbigen Sommerkleidern.

„Was an dem neuen Spitzentrend ebenfalls auffällt, ist die Tatsache, dass dieses Material in diesem Sommer sehr dezent eingesetzt wird“, betont die Hamburger Stilberaterin

ber nur ein Kleidungsstück mit einem Spitzeinsatz wählen“, sagt Modeexpertin Hans, „alles andere wirkt leicht überladen“. Und Shopping-Beraterin Helbig rät zum Kontrast: „Ein Oberteil mit Spitzeinsatz wirkt besonders schön zur Jeans in derbem Denim.“

Die Dosis ist je nach Einsatzort abzuwägen. „Spitze ist ja auch der Inbegriff der Romantik“, findet Imageberaterin Starlay. „In einem so sachlich-neutralen Umfeld wie dem Geschäftsalltag sollte man dieses Material also ganz bewusst dosiert einsetzen.“ Ihre Faustregel im Arbeitsleben: Neben Spitze sollte kein oder höchstens florale Muster verwendet werden. Letzteres bietet sich nur an, da Spitze selbst ja oft Blüten oder Ranken darstelle.

Imageberaterin Starlay rät darüber hinaus: Spitze sollte im Arbeitsalltag nicht ohne stoffliche Unterlage verwendet werden oder nur als Detail an Ärmeln oder Bündchen. Die nackte Haut könne sonst unangemessen wirken. *(dpa)*



Stardesigner Michael Kors setzt auf eine schlichte Kombination in der Sommerfarbe weiß, ebenso wie C&A großflächig auf Spitze als Überkleid (30 Euro) und Aniston by Baur dezent am Ringelshirt-Saum (13 Euro).



Fotos: Michael Kors, C&A, Baur; dpa