

Pressemitteilung

Koscherer Silvaner aus Iphofen

Das Weingut Hans Wirsching aus Iphofen hat zum zweiten Mal nach 2016 einen koscheren Silvaner ausgebaut. Das renommierte Familienweingut ist bekannt für trockene Weißweine, besonders für den Silvaner. Der koschere Wein wird im klassischen Bocksbeutel abgefüllt. „Er zeigt die typische feine Mineralik des Keuperbodens und hat eine wunderbare Länge“, erzählt Andrea Wirsching.

Auslöser des Projekts waren ihre Israelreisen. „Ich habe mich in das Land und seine Menschen verliebt.“ Ihr liegt der Austausch zwischen Deutschland und Israel am Herzen. „Wein ist der beste Botschafter, weil er Menschen zusammenbringt“, so Wirsching. 2016 hat sich das Weingut Wirsching der „TWIN-WINERY“-Initiative angeschlossen und tauscht seitdem Erfahrungen mit dem Partnerweingut „Kishor“ aus Israel aus.

Einen koscheren Wein herzustellen ist sehr aufwändig, denn ausschließlich orthodoxe Juden dürfen mit dem Traubensaft und dem Wein in Kontakt kommen. Das heißt konkret, Landesrabbiner Shlomo Bistritzky aus Hamburg ist verantwortlich für die koschere Durchführung. Rabbiner Mendel Edelman aus Luxemburg kümmert sich um die handwerkliche Ausführung. Fachliche Instruktionen erhalten sie dabei von Dr. Klaus-Peter Heigel, Oenologe des Weinguts. Er greift jedoch nicht aktiv in den Ausbau des Weins ein. „Wenn wir uns entscheiden, einen Wein nach dem jüdischen Speisegesetz „Kashrut“ herzustellen, dann urteilen wir nicht darüber, sondern halten die Regeln einfach ein“, erklärt Wirsching. „Mit diesen Reinheitsgeboten erhielt sich das Judentum über 3000 Jahre seine Identität. Abgesehen davon stellen sie höchste Ansprüche an die Lebensmittelhygiene.“

Die Trauben wachsen ganz regulär an den Hängen des Schwanbergs. Erst mit der Lese beginnt das Abenteuer „koscherer Silvaner“. Zunächst wird der gesamte Keller mit den Pressen, Schläuchen, Edelstahl tanks und Arbeitsgeräten nach strengsten jüdischen Vorschriften mehrmals gereinigt. Der Weinausbau passiert dann hinter verschlossenen Türen. Wenn die Rabbiner nicht in Iphofen sind, werden die Weintanks versiegelt.

Durch die Einhaltung der strengsten Regeln des Reinheitsgebots darf der Silvaner sogar am Pessach, dem höchsten jüdischen Feiertag, ausgeschenkt werden. Der koschere Silvaner wird im Gegensatz zu vielen anderen koscheren Weinen nicht erhitzt, d.h. er ist nicht „mevuschal“. Deswegen verliert er seinen koscheren Charakter, sobald er von nicht-jüdischen Personen ausgeschenkt wird. Der Wein geht vorwiegend an jüdische Gemeinden in Deutschland und in die USA. Direkt im Weingut ist nur ein kleiner Teil erhältlich.



Bildnachweis: Oenologe Dr. Klaus-Peter Heigel, Rabbi Shlomo Bistritzky, Rabbi Mendel Edelman und Andrea Wirsching. Foto: Simon Ender (**Download Foto:** <https://wirsching-shop.de/media/image/49/3a/2f/Bild-Rabbiner.jpg>)

Kontakt:

Andrea Wirsching (09323-873322)
Weingut Hans Wirsching KG, Ludwigstr. 16, 97346 Iphofen
a.wirsching@wirsching.de | www.wirsching.de