

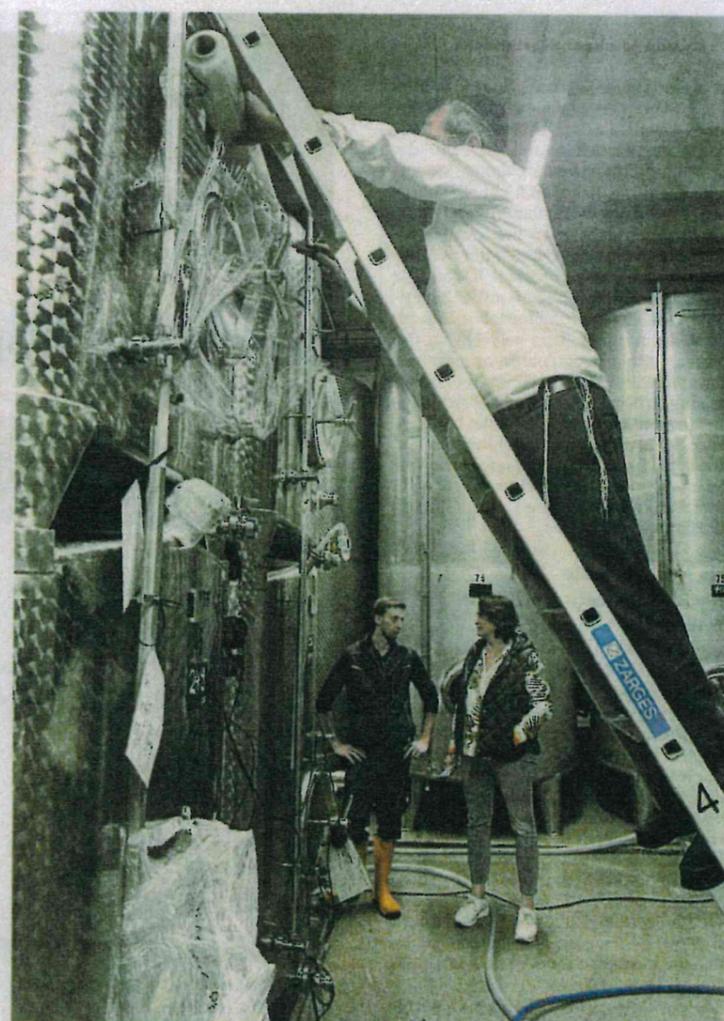
Jiddische Zeitung

26. Juni 2024

Eine Aufgabe mit großer Verantwortung

26. Juni 2024

Das Iphöfer Weingut Wirsching produziert einen ganz besonderen Riesling: Aus der Traube vom Julius-Echter-Berg wird koscherer Wein, der damit den jüdischen Speisevorschriften entspricht. Geschäftsführerin Andrea Wirsching hatte die Idee dazu.



Rabbiner Shlomo Bistrizky zeigt im Keller des Weinguts Hans Wirsching eine von ihm als kosher zertifizierte Flasche 2023er Iphöfer Riesling. Auf dem Bild rechts versiegelt Rabbiner Eliezer Chitrik gerade einen Weintank im Keller des Weinguts. FOTOS: STEFAN W. RÖMMELT

Von Stefan W. Römmelt

Iphofen - Klappernd durchlaufen Dutzende Schlegelflaschen die Abfüllanlage im Keller des Iphöfer Weinguts Hans Wirsching. 10 000 der hohen, schlanken Flaschen werden an diesem Tag mit Riesling vom Julius-Echter-Berg gefüllt, eine der bekannten Weinlagen in Iphofen. Auf den ersten Blick ein ganz normaler Vorgang im seit 1630 bestehenden Familienbetrieb. Das Weingut gehört mit rund 100 Hektar Rebfläche im fränkischen Weinland zu den größten privaten Weingütern Deutschlands und ist Mitglied im „Verband Deutscher Prädikatsweingüter“ (VDP).

Aber so normal ist der Vorgang gar nicht. Denn auf der Vorderseite der grünen Flaschen kleben ein Etikett mit der Aufschrift „2023 Iphöfer Riesling Kosher“ und ein silberfarbenes Hologramm. Das Zertifikat bestätigt, dass der Wein „kosher“ – das aus dem Hebräischen stammende Lehnwort bedeutet „geeignet“ – ist und den „Kaschrut“, den jüdischen Speisevorschriften entspricht.

Für die Zertifizierung ist der Hamburger Landesrabbiner Shlomo Bistrizky nach Iphofen gekommen. „Wenn man Wein zertifiziert, hat man eine riesige Verantwortung für die Verbraucher“, sagt er. Der Wein spielt im Judentum eine wichtige Rolle: Beispielsweise wird jeden Freitagabend zu Schabbatbeginn der Segen über den Wein gesprochen, und der Genuss von koscherem Wein ist fester Bestandteil des Pessach-Festes, das an den Auszug der Juden aus Ägypten erinnert.

Wenn ein Wein als kosher zertifiziert werden soll, dürfen normalerweise nur Juden, die den Schabbat halten, die Trauben verarbeiten. Der Rabbiner erklärt, warum: „Früher war es so, dass Wein auch für die religiösen Rituale anderer Religionen genutzt wurde. Deswegen durften Juden von Nichtjuden produzierten und ausgeschenkt Wein nicht trinken.“

Nur die beiden Rabbiner hatten Zugang zu den versiegelten Fässern

Verboten ist auch die Verwendung tierischer Produkte wie Gelatine, um Eiweißstoffe zu binden, die den Wein trüben. „Um Trübungen im Wein zu verhindern, verwenden wir gemahlene Tonerde“, sagt Klaus-Peter Heigel, der Önologe und Kellermeister des Weinguts. „Das ist ein koscherer Naturstoff.“

Dass das Weingut Wirsching seit 2016 koscheren Wein produziert, geht auf Geschäftsführerin Andrea Wirsching zurück: „Für mich als Christin liegen die Wurzeln meines Glaubens im Judentum, denn Jesus war Jude“, erläutert die „Winzerin des Jahres 2023“. „Und als Historikerin habe ich mich viel mit der Shoah beschäftigt. Das hat mich sehr betroffen gemacht, und als Deutsche sehe ich eine besondere Verantwortung darin, das Ganze nicht zu vergessen.“ Außerdem haben jüdische Weinhändler bis 1933 den fränkischen Weinhandel dominiert und auch die Weine von Wirschings Vorfahren vertrieben.

Rabbiner Bistrizky erinnert sich gut an „seinen“ ersten koscheren Wein, ein Silvaner aus der Lage Iphöfer Kronsberg: „In dem Moment, als 2021 das Lesegut vom Vollernter in den großen Traubenbehälter

gekippt wurde, haben mein Luxemburger Kollege Mendel Edelmann und ich die ganze Arbeit übernommen.“

Nur die beiden Rabbiner hatten Zugang zu den versiegelten Edelstahlfässern mit dem koscheren Wein. „Die Kellerei war abgesperrt und die Fenster waren verdunkelt“, sagt Heigel. Zuvor hatte er die Weinpresse automatisch eingestellt und Bistrizky und Edelmann in die Maschinen eingewiesen. Damit der Önologe den Rabbinern die nötigen Anweisungen für den Weinausbau geben konnte, zeigten diese ihm beispielsweise Bilder vom Stand des Füllstandanzeigers. Den koscheren Silvaner durften die nicht-jüdischen Mitarbeiter des Weinguts erst nach der Abfüllung in die traditionellen Bocksbeutel sehen.

Verkauft wird der koscher hergestellte Wein vor allem in die Vereinigten Staaten an. In Deutschland wird koscherer Wein nur selten produziert: 2023 hat das baden-württembergische Staatsweingut Weinsberg erstmals einen koscheren Rotwein

und einen koscheren Weißwein abgefüllt. 2023 haben der Önologe Heigel und Andrea Wirsching nicht nur die Rebsorte, den Weinberg und die Flasche gewechselt. Geändert hat sich auch die Produktionsmethode des koscheren Weins: Auf dem Etikett der Flaschenrückseite steht „Mevushal“. „Das hebräische Wort bedeutet so viel

Im Blick haben die Iphöfer vor allem die Kunden in den USA

wie gekocht“, erklärt der Nürnberger Rabbiner Eliezer Chitrik. Er hat seinen Hamburger Kollegen am Nachmittag abgelöst und ist seit 2022 bei der Herstellung des koscheren Weins dabei. „Gekocht“ bedeutet in diesem Fall, dass der Traubensaft im Oktober 2023 kurzfristig auf 100 Grad erhitzt und so pasteurisiert wurde.

„Mevushal ist so etwas wie ein Hinweis für den Ausschank in der Gastronomie“, er-

läutert Heigel. „Dann wissen die orthodoxen Juden, dass sie auch den von Nicht-Juden ausgeschenkt Wein ohne Bedenken trinken können, da er kosher bleibt.“ Die Begründung liefert Rabbi Bistrizky: „Gekochte Weine können nicht mehr für die religiösen Rituale anderer Religionen verwendet werden und sind deswegen auch kosher, wenn sie geöffnet sind.“

Nach dem Pasteurisieren haben dann Wirschings Mitarbeiter unter Aufsicht der Rabbiner den weiteren Ausbau des Weins übernommen. An der Säuberung des Kellers sind beide Gruppen beteiligt. „Generell gilt, dass ein Gefäß, in dem der Wein kürzer als 24 Stunden lagert, nicht kosher sein muss“, berichtet Heigel. „Die Lagertanks müssen aber kosher sein.“

Andrea Wirschings Bedenken, dass der 2023er-„Mevushal“-Riesling allerhöchsten Geschmacksansprüchen nicht genügen könnte, haben sich zerschlagen: „Er ist toll. Das liegt wahrscheinlich daran, dass der Saft und nicht der Wein erhitzt wird“,

sagt sie. Außerdem sei der Iphöfer Boden sehr mineralisch und würzig: „Wenn du nur von Fruchtaromen leben würdest, würdest die wegkochen.“

Der Aufwand für die Produktion des „Mevushal“-Rieslings schlägt sich auch im Preis nieder: 20 Euro kostet eine Flasche „2023er Iphöfer Riesling Kosher“ und ist damit doppelt so teuer wie ein vergleichbarer, herkömmlich produzierter Ortswein des Weinguts Wirsching. Im Blick haben die Iphöfer vor allem die Kunden in den USA, da der Markt in Deutschland, wo aktuell rund 100 000 Jüdinnen und Juden leben, begrenzt ist.

„Betriebswirtschaftliche Überlegungen sind bei diesem Projekt nicht entscheidend“, sagt Heigel. „Es ist eine Herzensangelegenheit von Andrea Wirsching.“ Wann der nächste koschere Wein in Iphofen produziert wird, hängt vom Verkaufserfolg des Rieslings ab. „Möglicherweise wechseln wir von Jahr zu Jahr zwischen Silvaner und Riesling ab“, sagt der Önologe.