

FRÜHLING 2012

Paul Ullrich AG

# genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER



Bio- und biodynamischer Weinbau:  
**Natürlicher Genuss**

Absinth: **Standhafte Fee**

Riesling & Co.: **Deutschland schmeckt!**

Whisky Adelphi: **Neue Abfüllanlage**



genussPorträt  
Drei Fragen an Anna Rossinelli.

Foto: Tom Haller

«Singen ist fast ein Muss für mich – egal ob ich glücklich oder traurig bin. Es transportiert am besten meine Emotionen.» Von der Strassenmusik in die Hitparade – eine Karriere wie die der jungen Singer-Songwriterin Anna Rossinelli wünschen sich viele: erste Bühnenerfahrung mit 13, Ausbildung an der Jazzschule Basel, Auftritte mit mehreren Bands, ein halbes Jahr musikalische Weiterbildung in New York. Soeben erschien ihr neues Album «Bon voyage». Im Frühling vertrat sie die Schweiz beim Eurovision Song Contest und qualifizierte sich für den Final. Vor 120 Millionen Zuschauern präsentierte sie den Titel «In Love For A While». Ein Weilchen plauderten auch wir mit Anna.

**Frau Rossinelli, was bedeutet Genuss für Sie?**

Genuss hat für mich viel mit Zeit zu tun – sich für etwas Zeit zu nehmen, das einem wichtig ist. Auch das Hinauszögern ist für mich daher ein Bestandteil von Genuss. Wenn ich beispielsweise lange mit den Vorbereitungen für ein Essen beschäftigt bin, um es anschliessend mit den richtigen Leuten am richtigen Ort zu geniessen, bedeutet mir das sehr viel.

**Essen und Trinken, was geniessen Sie am meisten?**

Ich liebe es, für andere zu kochen, werde aber gerne auch selber bekocht. Vor allem die italienische Küche entspricht genau meinem Gusto – diese Frische! Ich liebe den Duft von grünem Basilikum und den Geschmack von Olivenöl über einem Tomaten-Mozzarella-Salat. Nur vom Erzählen kriege ich schon wieder Hunger ... Oft mache ich auch selber Pizza, Lasagne oder Tortelloni. Wein trinke ich selten, dafür lieber mal einen Gin Tonic.

**Was geniessen Sie sonst noch im Leben?**

Als Erstes die Musik natürlich, daneben geniesse ich vor allem das Reisen. Am liebsten besuche ich andere Städte. Wichtig ist mir auch, hin und wieder einen ruhigen Moment zu finden. ■

Frau Rossinelli, vielen Dank für das Gespräch.



Jacqueline Ullrich und ihre Biohühner Spiderman und Gigi.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>2</b>	genuss <b>Porträt</b> <b>Drei Fragen an Anna Rossinelli</b>
<b>3</b>	<b>Editorial, Impressum</b>
<b>4</b>	genuss <b>Absinth</b> <b>Standhafte Fee</b>
<b>8</b>	genuss <b>Wein</b> <b>Deutschland schmeckt</b>
<b>10</b>	genuss <b>Whisky</b> <b>News von Adelphi</b>
<b>12</b>	genuss <b>Agenda</b>
<b>14</b>	genuss <b>Thema</b> <b>Bio- und biodynamischer Weinbau:</b> <b>Natürlicher Genuss</b>
<b>22</b>	genuss <b>im Gespräch mit R. Paterson</b> <b>Never, never stop nosing!</b>
<b>24</b>	genuss <b>Rezept</b> <b>Szegediner Gulasch</b>

Liebe Leserin, lieber Leser

Als die Kinder Haustiere wollten, haben wir beschlossen, wenn schon Tiere, dann Nutztiere. Irgendwie kamen wir auf die Idee mit den Hühnern. Der Beginn war schwierig: Zuerst brauchten wir eine Baugenehmigung für den Hühnerstall. Den Guggel mussten wir bald wieder weggeben, da er in der Stadt zu viel Lärm machte. Aber trotzdem haben wir jetzt unsere eigenen Eier, richtige Bioeier. Sie sind super im Geschmack, und wir wissen, sie stammen von unseren Freilandhühnern.

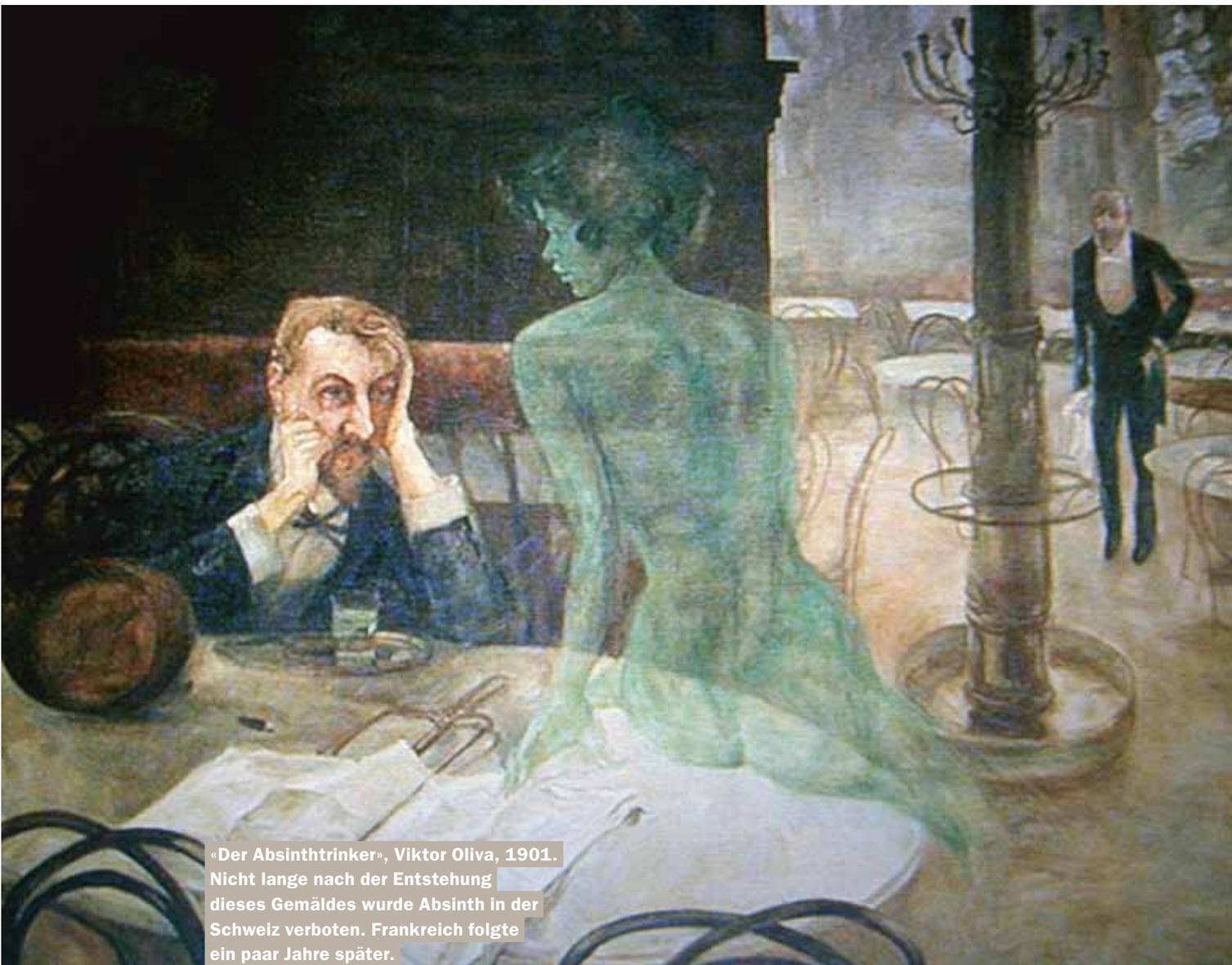
Die Paul Ullrich AG hatte schon immer Biowein im Sortiment. Da das Interesse daran steigt und die Weine heutzutage hervorragend sind, informieren wir Sie in dieser Ausgabe über die Produktion von Bio- und biodynamischen Weinen.

Oft haben ja Frauen das stärkere Bewusstsein für Lebensmittel. Sie kaufen öfter ein, erstellen den Menüplan und kochen für Gäste. Das sehe ich bei so manch einer Freundin von mir. Wenn es aber darum geht, den Wein auszuwählen, verlässt sie sich ganz auf ihren Mann. Meistens trifft er die Entscheidung, was getrunken wird. Frauen scheuen sich oft, Wein zu kaufen, und nehmen einfach den, der schon im Keller liegt. Darum: Werte Kundinnen, kommen Sie mit Ihrem Menüplan in eine unserer Filialen. Unsere Mitarbeiter beraten Sie, welche Weine zu Ihrem Essen passen, egal ob Sie in privatem Rahmen kochen, für Ihr Restaurant oder für ein grosses Fest. Natürlich gilt diese Einladung auch für Männer!

Ihre Jacqueline Ullrich

DIE LANGE GESCHICHTE DES ABSINTHS

# Standhafte Fee



«Der Absinthtrinker», Viktor Oliva, 1901.  
Nicht lange nach der Entstehung  
dieses Gemäldes wurde Absinth in der  
Schweiz verboten. Frankreich folgte  
ein paar Jahre später.

«In Paris, wo das Bier fürchterlich schmeckt,  
stürzte ich mich auf Absinth,  
Absinth am Abend und in der Nacht.»

Paul Verlaine

Gerühmt – geschmäht, verboten –  
erlaubt. Die Geschichte des Absinths  
ist so abwechslungsreich wie  
die keiner anderen Spirituose. In der  
Schweiz finden wir die Wurzeln für  
das Getränk, das Künstler beflügelt  
und verzaubert hat: Gemälde,  
Romane und Zitate zeugen von seiner  
früheren Popularität. Euphorisierende  
und aphrodisierende Wirkung  
wurde ihm zugeschrieben. Schwindel,  
Halluzinationen, Depressionen  
und Krämpfe sollte er aufgrund seines  
Inhaltsstoffes Thujon auslösen.  
Seitdem solche Behauptungen wider-  
legt sind, ist es ruhiger geworden  
um den Absinth.

Alles begann mit dem Wermut, *Artemisia absinthium* L., französisch *absinthe*, aus dem Griechischen ἀψίνθιον (*apsinthion*). Er war schon in der Antike als Heilmittel bekannt. Griechische und römische Ärzte beschrieben seine Wirkung. Theophrast und Hippokrates, Hildegard von Bingen wie auch Paracelsus erwähnten ihn in ihren Schriften. Vielfältige Wirkungen wurden ihm zugeschrieben, vor allem bei Magen-, Darm- und Gallenleiden. In Verbindung mit Alkohol wird er das erste Mal in ägyptischen Papyri beschrieben, als Zusatz von Wein. Wann er das erste Mal von wem destilliert wurde, ist nicht bekannt. Sicher ist, dass Wermuttinkturen, alkoholische Auszüge, über lange Zeit als Medizin verwendet wurden. 1769 soll in Neuchâtel ein Zeitungsinserat erschienen sein, das «*Bon Extrait d’Absinthe*» anpries. Es wurde den Schwestern Henriod aus Couvet im Val-de-Travers zugeschrieben. Sie sollen die Erfinderrinnen eines Absinth-Kräuter-Destillates sein. Aus anderen Quellen erfahren wir, dass der aus Frankreich zugewanderte Arzt Pierre Ordinaire die Absinthdestillerie entdeckt habe. Wir können nur rätseln, ob dies stimmt, oder ob er im Val-de-Travers das Elixier erst kennen gelernt hat.

#### AUFSTIEG UND FALL

Geschichtlich belegt ist, dass 1797 Major Daniel-Henri Dubied das Rezept von der Familie Henriod kaufte. Zusammen mit einem Sohn und seinem Schwiegersohn Henri Louis Pernod begann er mit der Absinthdestillerie. Da ein grosser Teil ihrer Produktion nach Frankreich geliefert wurde, verlegte Henri Louis Pernod die Destillerie nach Pontarlier, um Zollabgaben einzusparen.

Bald schon entstanden neue Destillieren am selben Ort wie auch in Neuchâtel. Die Produktion von Absinth stieg auf Millionen von Litern. Zum endgültigen Durchbruch der Absinthindustrie verhalf ein Dekret des französischen Staats, das den Soldaten bei der Eroberung Algeriens 1830 bis 1847, eine tägliche Absinthration zusprach.

In Paris, wie auch in anderen französischen Städten, war es ab etwa 1860 modern, am Abend Absinth zu trinken. Die Zeit zwischen 17 und 19 Uhr wurde die *heure verte* genannt, die grüne Stunde. Neu waren die Trinkrituale, die Absinthlöffel, die Wasserbehälter. Neu war auch, dass Frauen in der Öffentlichkeit ein alkoholisches Getränk zu sich nehmen durften. Absinth war ausserdem preisgünstiger als Wein. Nicht nur Künstler, auch Arbeiter konnten ihn sich leisten. Er stieg zum allseits beliebten Trank auf. Lang ist die Liste der Künstler, die Absinth auf ihren Bildern verewigten und als Absinthtrinker bekannt waren: Édouard Manet, Edgar Degas, Camille Pissarro, Alfred Sisley, Henri Toulouse-Lautrec, Vincent van Gogh und Paul Gauguin wie später auch Pablo Picasso. Der Schriftsteller Charles Baudelaire soll Absinth gegen syphilisbedingte Schmerzen und Schwindelgefühle konsumiert haben, Oscar Wilde beschrieb Absinth mit poetischen Worten, Guy de Maupassant, Jean-Arthur Rimbaud und Ernest Hemingway bekannten sich zu seinem Konsum.

Rasch begann die Gegenbewegung: Bald schon wurde von Medizinern und Alkoholgegnern das Wort Absinthismus geprägt, als Ausdruck für Abhängigkeit, Übererregbarkeit und Halluzinationen. Vereinigungen gegen Alkoholmissbrauch forderten ein Verbot. Unterstützt wurden sie von den Weinbauern; Wein galt als gesundes Getränk und Grundnahrungsmittel. Ausserdem hatte man bei billigen Absinthen Schadstoffe festgestellt. Heute wissen wir, dass das damals angeprangerte, im Wermut enthaltene Thujon nicht für Schäden verantwortlich sein konnte, da seine Konzentration in Absinth auch zu jener Zeit viel zu schwach war. Vielmehr waren unsaubere Destillationsmethoden und der allgemein hohe Alkoholgehalt die Ursache für Gesundheitsprobleme.

1905 brachte in Commugny der betrunkenen Rebarbeiter Jean Lanfray Frau und Töchter in einem Wutanfall um ihr Leben. Die tragische Tat wurde auf Absinthmissbrauch zurückgeführt und in den europäischen Medien breit dargestellt. Dies gab den letzten Anstoss zum

«Das erste Stadium ist wie normales Trinken. Im zweiten beginnt man, ungeheuerliche, grausame Dinge zu sehen. Aber wenn man es schafft, nicht aufzugeben, kommt man in das dritte Stadium, in dem man Dinge sieht, die man sehen möchte – wundervolle, sonderbare Dinge.»

Oscar Wilde

Verbot von Herstellung, Verkauf und Transport von Absinth in der Schweiz. Es trat 1910 in Kraft, nachdem sich bei einer Volksabstimmung über 63 Prozent der Stimmenden dafür aussprachen. In Frankreich dauerte es noch bis 1914, bis das Absinthverbot ratifiziert wurde. Es folgte eine Phase, offiziell ohne Absinth. Unzählige Geschichten ranken sich um die Schwarzbrennerei in den Kantonen, in denen schon immer Absinth gebrannt worden war. Aus Tradition und Stolz wollten viele Brennerinnen und Brenner ihr Handwerk nicht aufgeben. Die verbotene und verborgene Absinthkultur wurde weiter gepflegt. François Mitterrand erhielt einmal während eines Staatsbesuchs ein mit Absinth glasiertes Soufflé. Es bescherte dem Restaurant-Besitzer eine Hausdurchsuchung und drei Tage Haft und dem zuständigen Politiker fast den Rücktritt.

#### ABSINTH HEUTE

Seit dem 1. März 2005 ist Absinth in der Schweiz nun wieder erlaubt. Seitdem wurden etwa 12500 Hektoliter produziert, was über neun Millionen Franken an Steuer eingebracht hat. Während der fast 100 Jahre Schwarzbrennerei ging an vielen Orten das überlieferte Wissen verloren, wie man grünen Absinth, *la fée verte*, herstellte (im Französischen ist *l'absinthe* weiblich): Farblosen Absinth – *la bleue* genannt – konnte man besser unter anderen Spirituosen verstecken. Nun holte man alte Rezepturen wieder hervor und begann, die Absinthkultur von Neuem aufzubauen. Das Basisrezept ist immer ähnlich: Grosser Wermut, Anis- und Fenchelsamen werden in 50-prozentigem Alkohol eingemaischt. Anschliessend wird er im Brennhafen mit Dampf aufgeheizt. Bei 78 Grad Celsius beginnt der Alkohol zu verdampfen, steigt mit dem Wasserdampf zusammen auf, landet im Wasserkühler und kondensiert dort wieder. Frisch gebrannt besitzt Absinth über 80 Volumenprozent Alkohol, vor dem Verkauf wird er verdünnt. Gemäss Verordnung des EDI (BAG) muss er einen Alkoholgehalt von mindestens 40 Prozent aufweisen.

Vorgeschrieben sind auch die erwähnten drei Aromenlieferanten. Ohne diese darf eine Kräuterspirituose nicht Absinth genannt werden. Weitere Kräuter, im Val-de-Travers angebaut, sind zum Beispiel Ysop, kleiner Wermut, Pfefferminze, Zitronenmelisse und Wacholder. Sternanis, Orangenschalen, Süssholz, Muskat sowie Koriander und Engelwurz werden importiert. Die berühmte grüne Farbe entsteht durch das Einlegen von kleinem Wermut oder Ysop in Alkohol, ein Prozess, bei dem das Blattgrün aus den Pflanzen gezogen wird. Da auch Bitter- und Geschmacksstoffe mitkommen, schmeckt grüner Absinth generell intensiver. Meist wird Absinth mit Wasser verdünnt genossen. Die Trübung, die dabei entsteht, beruht darauf, dass sich die ätherischen Öle aus den Anissamen nicht im Wasser lösen. Licht bricht sich an der Grenze zwischen dem Wasser und den winzigen Öltröpfchen. Das Wasser sollte übrigens eiskühlt sein. Ein Wasserbehälter, genannt Fontäne, ermöglicht, durch kleine Hähne Wasser tropfenweise beizugeben. Beliebt ist es auch, auf das Glas einen gelochten oder geschlitzten Absinthlöffel mit einem Würfelzucker zu legen und das Wasser über den Zucker tropfen zu lassen. Eigentlich dient diese Methode dazu, die Bitterstoffe mit der Süsse zu überdecken. Aber manche mögen Absinth ein bisschen süss. Er lässt sich auch sehr gut mit schwarzer Schokolade kombinieren. Wenn man ihn zu einem Mahl reichen möchte, nimmt man am besten kräftigen Fisch. Wegen der Kräuter eignet sich Absinth sehr gut als Apéro: Anis und Fenchel sind Appetitanreger, wie auch der Wermut, mit dem alles begonnen hat. ■

#### Die Rückkehr der Grünen Fee

12. Januar 2012

KaBar in der Kaserne, Klybeckstrasse 1 b, Basel

Details Seiten 12 und 13

#### Absinthbrennen und Degustation

20. Januar 2012

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Details Seiten 12 und 13

#### Absinthseminar mit Oliver Matter

20. Januar 2012

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Details Seiten 12 und 13

#### Nuit de la fée verte im Sud

25. Februar 2012

Sud, Burgweg 7, Basel

Details Seiten 12 und 13

Kräuter und Samen, die für die Absinth-Herstellung heute gebraucht werden.  
Mitte oben: Über einen Absinthlöffel tropft das Wasser in das Glas.  
Mitte unten: François Bezençon und seine Gattin im Wermutgarten.



WÜRZIGE WEINE NEU ENTDECKT

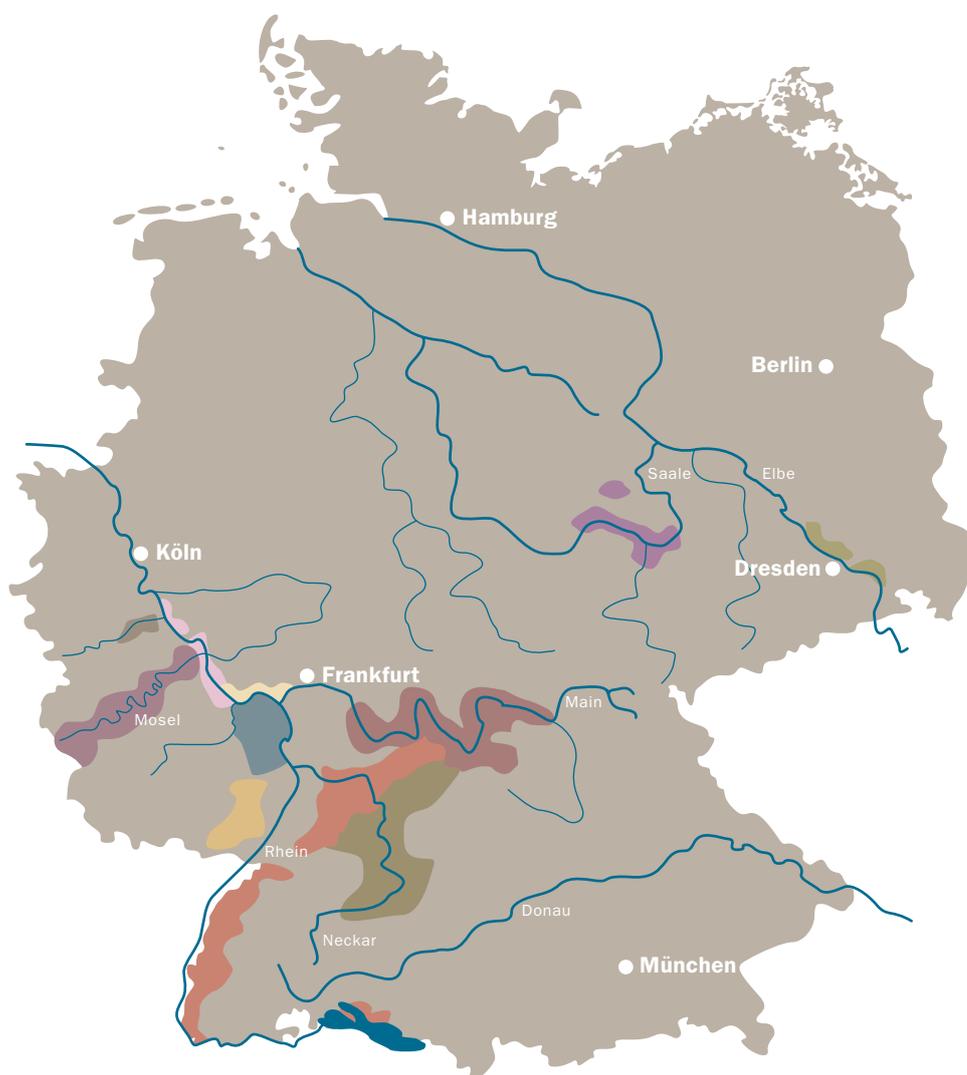
# Deutschl

**Andreas Caminada oder Tanja Grandits:**  
**Wie sie lieben viele Spitzengastronomen deutsche**  
**Weine. Diese passen sehr gut zur modernen**  
**Küche, da sie finessenreich und frisch sind. Oft aus-**  
**balanciert und dicht, trotzdem dezent im Alkohol-**  
**gehalt, können sie als Begleiter von kräftigen Gerichten**  
**ihr Potenzial voll entfalten. Entdecken Sie Weine,**  
**die – zum Glück – wieder im Trend sind!**

Der Blick über die Grenze lässt uns staunen: 102000 Hektar Weinfläche. 13 Weinbaugebiete. 140 Weinsorten. Von Ahr bis Württemberg, von der Elbe bis zum Bodensee – Deutschland überrascht uns mit einer unvergleichbaren Vielfalt. Die besonderen Klima- und Bodenverhältnisse lassen viele deutsche Weine leicht, spritzig und fruchtig werden. Die vielen Böden und Reben sorgen für regionale Identität. Inmitten der riesigen Weissweingebiete behaupten sich auch Rotweinproduzenten. Die Pflanzung von roten Rebsorten nimmt in allen Anbaugebieten zu, Favorit ist der Spätburgunder. Ein strenges Weingesetz und jährliche Kontrollen bei Qualitätsweinen gewährleisten langfristig, dass die deutschen Weine wieder den Stellenwert bekommen, den sie verdienen.

## RASSIGER RIESLING

**Rheinhessen** ist mit 26000 Hektar Fläche das grösste und vielfältigste Gebiet, «tausend sanfte Hügel und Reben, so weit das Auge reicht». Schon die Römer haben auf dem linksrheinischen Gebiet Wein angebaut, wie an vielen deutschen Orten. Das Klima ist niederschlagsarm mit milden Wintern. Auf der Rheinterrasse, südlich von Mainz bis Worms, wächst ein Drittel des rheinhessischen Rieslings. In den letzten Jahren sind erstaunlich viele Winzer hier auf ökologischen und biodynamischen Weinbau umgestiegen. In puncto Grösse folgt an zweiter Stelle die **Pfalz** mit dem grössten Weinfest der Welt und der bekanntesten Weinroute, der deutschen Weinstrasse. Riesling, der König der Weissweine, ist in der sonnigen, trockenen Pfalz mit mehr als 5000 Hektar Anbaufläche die führende Traube. Die Winzer Volker und Werner Knipser und dessen Sohn Stephan bauen diesen so gut an, dass sie 2011 von den drei grossen deutschen Weinführern, «Eichelmann», «Der Feinschmecker» und «Gault Millau», jeweils die Höchstbewertung bekamen. Ausserdem zeichnete sie «Eichelmann» als Weingut des Jahres für die beste Weissweinkollektion aus. Aufbauend auf der Erfahrung von Generationen – seit 1876 baut die Familie in Laumersheim Wein an – begannen die Knipser in den 80er-Jahren mit dem Barrique-Ausbau von Weinen und ernteten damit grosse Erfolge, mehrfach gewannen sie den Deutschen Rotweinpreis der Zeitschrift «Vinum». Sie leisten ihren Beitrag, damit die Pfalz auch weiter-



# and schmeckt!

hin zu den innovativsten und spannendsten Weinbaugebieten gehört. Von der Pfalz nach **Baden**, mit 16 000 Hektar Rebfläche das drittgrösste und südlichste Weinbaugebiet Deutschlands. Mit etwa 400 Kilometern Länge erstreckt es sich von Franken bis zum Bodensee und über den Kaiserstuhl bis Basel. Seine Spezialitäten: Spät- und Grauburgunder. Bekannt ist die Badische Weinstrasse, mit Weinen «von der Sonne verwöhnt». Im lieblichen Markgräflerland ist die Hauptrebe Gutedel. Hier mittendrin hat sich Hanspeter Ziereisen mit seinem Pinot noir im burgundischen Stil einen Namen gemacht. Als Pionier pflanzte er vor zehn Jahren Syrah, auch dieser gehört heute zu den besten Rotweinen Deutschlands. Sein Ziel: «Weine wie Zehnkämpfer, geschmeidig, elegant, kräftig und athletisch.» Dass er sie in badischer Eiche ausbaut, sei nur nebenbei bemerkt. Neben dem Spätburgunder hat er sich dem Gutedel verschrieben, dem er zu alter Grösse zurückverhelfen will.

## REINE RARITÄTEN

Angrenzend an Baden, zwischen Stuttgart und Heilbronn, räkelt sich **Württemberg**. Das «Rotweinland im Süden» belegt Platz vier. Über 70 Prozent der Reben sind rot, die Weine hell, leicht und weich. Junge wilde Winzer setzen neuerdings auf robuste Rote mit über 13 Prozent Alkohol. Der bekannteste Rote aus dem Ländle ist der süffige Trollinger. Bekannt auch der Trollinger-Marathon, der alljährlich in Heilbronn stattfindet. Besuchenswert die 500 Kilometer lange Württemberger Weinstrasse, die am Neckar entlang von Weikersheim bis in die Nähe von Tübingen führt. Nordwestlich der Pfalz das fünftgrösste Weingebiet: **Mosel**, eingeschlossen die Regionen an den Nebenflüssen Saar und Ruwer. Hier ist der Riesling zu Hause, meist leicht und erfrischend, mit unverkennbarem Stil. Hier können aber auch begehrte edelsüsse Trauben gelesen werden. Die Terrassen- und Steillagen mit grossem Gefälle sind weltbekannt. Auch Winzer Markus Molitor, im Gebiet Mittelmosel, bewirtschaftet Extremlagen mit Hangneigung bis über 60 Prozent. Keine Chance für Maschinen in diesen Weinbergen. Grosser Vorteil der Steillagen ist die Position der Reben zur ebenfalls schräg stehenden Sonne. Ausserdem erwärmen sich die abfallenden Schieferböden schneller – Wellness für Reben.

Mehrere Lesedurchgänge sind nötig, um die Trauben jeweils im richtigen Reifestadium zu ernten. Handarbeit das ganze Jahr über. Es entstehen von Lage zu Lage einzigartige Weine, mit denen Markus Molitor sein Ziel erreicht, «der Mosel mit unverwechselbaren, lagentypischen und haltbaren Rieslingen zu altem Ruhm zurückzuverhelfen». Belohnt wird er durch regelmässige Höchstbewertungen in Zeitschriften wie «Weinwisser», «Der Feinschmecker», «Vinum» und «Wine Spectator» wie auch bei «Eichelmann» und «Gault Millau».

## BESTE BURGUNDER

Nördlich der Mosel finden wir mit 560 Hektar das «Paradies für Geniesser», die **Ahr**. Sie ist eines der kleinsten Weinbaugebiete. An den Steilhängen des wild-romantischen Ahrtals aus Schiefer, Basalt und Grauwacke gedeihen Spät- und Frühburgunder. Die Winzer müssen über karge Felsen zu ihren Weinbergen klettern. Dank der Unterstützung der Slow-Food-Vereinigung ist es möglich, solche Lagen überhaupt noch zu bebauen. Weiter südlich finden wir zwischen Bonn und Bingen das Gebiet **Mittelrhein**. Das Rheintal bietet hier mit schroffsten Felsen und vielen Burgen «Rheinromantik pur», die Anbaufläche beträgt nur noch 460 Hektar. Die Rieslinge der Gegend zeigen feinen Duft und rassige Säure, dank Schiefer und Quarzit sind sie sehr mineralisch. Das obere Mittelrheintal wurde zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt.

## SATTE SPÄTLESEN

Auch im erfolgreichsten Gebiet, **Rheingau**, 3100 Hektar, ist die Hauptrebe der Riesling. Das Rheingaugebirge, ein Taunusausläufer, zwingt den Rhein, hier um die Ecke zu fliessen. In den steinigen Hängen erlebt der Riesling aufgrund des günstigen Klimas eine lange Reife, die feine Fruchtsäuren und Aromen bringt. Die Beschränkung des Ertrags bringt weitere Qualität. Das hier heimische Kloster Johannisberg entdeckte die Methode der Spätlese. Die Zisterzienser brachten im Mittelalter Spätburgunderreben, zur selben Zeit, wie sie Clos Vougeot im Burgund pflanzten.

Weiter östlich liegt **Franken**, begrenzt von Steigerwald und Spessart, Rhön und Tauber, 6000 Hektar Rebland. Haupttrauben sind Silvaner und Müller-Thurgau. Die weisse Rebsor-

Degustation deutsche Weine

26. April 2012

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Wine & Dine mit Markus Molitor

4. Mai 2012

Restaurant Stucki, Bruderholzallee 42, Basel

Wine & Dine deutsche Weine

11. Mai 2012

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

Wine & Dine mit Hanspeter Ziereisen

1. Juni 2012

Teufelhof, Leonhardsgraben 47/49, Basel

Details Seiten 12 und 13

te Bacchus gewinnt mehr und mehr Freunde. Gelegentliche starke Frosteinfälle machen den Weinbau hier schwierig. Aber junge innovative Winzer setzen sich für ihre Region ein. Ihr Markenzeichen ist der Bocksbeutel, die berühmte runde Flasche.

Und ganz im Osten auch die nördlichsten Weinbaugebiete: **Sachsen** und **Saale-Unstrut**. In beiden Regionen gibt es das kontinentale Klima mit vielen Sonnenstunden und dem heftigen Wechsel von Wärme am Tag und Kühle in der Nacht, es fördert in den Beeren reiche Aromen. Meissen, bekannt durch ihr Porzellan, ist die Hauptstadt des sächsischen Weinbaus. Hier wird das grösste Weinfest dieser Region gefeiert. An Sachsens steilen Elbehängen gedeihen Weiss- und Grauburgunder wie auch Traminer. Alle diese Weine sind echte Raritäten. Frost bedingt, dass Weinbau nur in geschützten Lagen stattfinden kann. In den Flusstälern von Saale und Unstrut bestehen Wärmeinseln mit mildem Mikroklima. Hier stehen rund 30 Rebsorten, allen voran Müller-Thurgau.

## DER JAHRGANG 2011

Für alle deutschen Weinbauregionen wird 2011 als gutes Weinjahr in die Bücher eingehen: «Qualitativ gesehen lässt dieser Jahrgang keine Wünsche offen. Dank des Bilderbuchherbstes erreichte ein grosser Teil der Ernte das Prädikatsweinniveau. Die Weinfreunde bekommen beim 2011er viel Wein fürs Geld und können bei allen Qualitätsstufen aus dem Volen schöpfen», sagte der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, Norbert Weber, «die jungen Weissweine präsentieren sich fruchtig und aromatisch, harmonisch und gut balanciert. Die Rotweine zeigen sich farbintensiv und dicht.» Dank des herrlichen Spätsommers konnte so manche edelsüsse Traube gelesen werden. Freuen wir uns auf alle diese guten Tropfen! ■

ADELPHI: NEUE ABFÜLLANLAGE

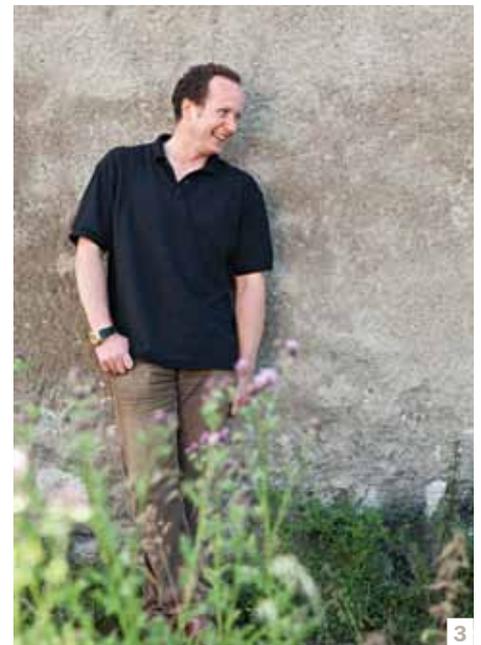
# Whisky vom Feinsten



1



2



3

Seit vielen Jahren kauft Alex Bruce besonders gute Whiskyfässer direkt von Destillieren. Bisher liess er sie bei einem Grossabfüller in Flaschen abziehen, wobei er oft monatelang auf diese warten musste. Nun ist Schluss damit: Die eigene Abfüllanlage ging endlich in Betrieb.

Fotos: Cornelia Biotti

Im Glenborrodale Castle, dem Unternehmenssitz von Adelphi, gab es keinen Platz für eine Abfüllanlage. Nun steht sie in einem Gebäude nahe Edinburgh, in einer grossen modernen Halle. Hier liegen auch die neuen Casks, die Alex Bruce mit Unterstützung von Charles MacLean ausgesucht hat, aber nur für kurze Zeit: Möglichst rasch werden sie geleert. Es riecht nach warmem Karamell, die Geräte surren leise. Alle Flaschen werden von Hand gefüllt, verschlossen und etikettiert.

Alex Bruce freut sich: «Endlich sind wir von Abfüllern unabhängig. Nun können wir alles selber machen. Es wird zwar immer schwieriger, wirklich gute Fässer zu bekommen, und wir dürfen sie oft nicht mehr unter dem Namen der Brennerei verkaufen, aber dank unseren guten Beziehungen und unserem langjährigen Einsatz werden wir weiterhin Spezialitäten für Whiskyfreunde anbieten können.» Unter den ersten abgefüllten Whiskys waren auch die Springbank-Fässer von Dr. Jürg Geigy (wir berichteten). ■

## Adelphi

- Adelphi ist ein unabhängiges Unternehmen, das nur hervorragende Whiskyfässer auswählt, reine Single Malts. Auf die individuellen Eigenschaften der Fässer wird besonders geachtet.
- Handelsübliche Whiskys werden auf 40 Volumenprozent Alkohol verdünnt. Adelphi füllt seine Spezialitäten hingegen in Fassstärke ab, beginnend bei 50 Prozent.
- Die Whiskys werden nicht filtriert und nicht gefärbt, wodurch sie ihren vollen einzigartigen, natürlichen Geschmack behalten.
- Einzelfassabfüllungen sind sehr selten. Aus einem Fass können höchstens 200 bis 600 Flaschen abgefüllt werden, jede Abfüllung ist eine Limited Edition!

1 und 2: Mit grosser Freude wurde die neue Abfüllanlage in Betrieb gesetzt. Ihrer Installation war ein langer Bewilligungsprozess vorausgegangen.  
3: Alex Bruce, die «Nase» von Adelphi.  
Diese Seite: Springbank 2nd Release von Dr. Jürg Geigy – die innerhalb einer Woche ausverkauft war. Wir freuen uns auf die dritte und letzte Abfüllung, die im Herbst 2012 in den Verkauf kommt.



DIE EVENTS DER PAUL ULLRICH AG: JANUAR BIS JUNI 2012

# genuss live



3



6

## Januar

**Donnerstag, 12. Januar, 19–23 Uhr**

### Die Rückkehr der Grünen Fee

Treffen Sie die Fee an der zartgrünen Theke: Das Kabar-Team setzt das Thema künstlerisch um. Degustation von ausgewählten Absinths, zur Stärkung gibt es Linsensuppe und andere Leckereien.

Eintritt: CHF 10.–

Anmeldung nicht nötig

KaBar in der Kaserne, Klybeckstrasse 1b, Basel

**Freitag, 20. Januar, 18–21.30 Uhr**

### Absinthbrennen und Degustation (1)

Nach fast 100-jährigem Verbot darf in der Schweiz seit 2005 wieder Absinth hergestellt werden. Wir brennen unseren eigenen Absinth im Gundeli. Degustieren Sie verschiedene Wermutbrände und plaudern Sie mit den Produzenten.

Eintritt: CHF 15.–

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

**Freitag, 20. Januar, 18–19 Uhr**

### Absinthseminar mit Oliver Matter

Erfahren Sie mehr über die Geschichte und Mythen rund um den Absinth. Oliver Matter, Brenner aus Leidenschaft, erzählt, auf welche Kräuter es ankommt und wie Absinth getrunken wird.

Eintritt: CHF 20.– (inkl. Eintritt zur Degustation)

Anmeldung: [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch)

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

**Donnerstag, 26. Januar, 17–21 Uhr**

### Degustation Bio- und biodynamische Weine (2)

Natur im Glas: Testen Sie über vierzig unserer besten Weine aus biologischem und biodynamischem Anbau. Dazu passend serviert Andreas Höhener Käse und Charcuterie (pro Teller CHF 10.–).

Eintritt: CHF 10.–\*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

\* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

## Februar

**Donnerstag, 2. Februar, 17–21 Uhr**

### Degustation Tessiner Weine

Verkosten Sie mit uns delikate Rebensäfte aus dem Tessin. Wir zeigen Ihnen mehrheitlich Weine aus dem Spitzenjahrgang 2009, natürlich meistens aus Merlot gekeltert.

Eintritt: CHF 10.–\*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Rebgasse 18, Kleinbasel

\* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

**Donnerstag, 9., und Freitag, 10. Februar, 19 Uhr**

### Wine & Dine mit Vortrag Olivier Zind-Humbrecht (3)

Zuerst geniessen Sie einen Vortrag über biodynamischen Weinbau von Olivier Humbrecht und danach ein Vier-Gang-Menü von Dominic Lambelet im Restaurant Ackermannshof.

Kosten CHF 159.–

Anmeldung:

Restaurant Ackermannshof

St. Johannis-Vorstadt 21, Basel

Telefon +41 61 261 50 22

[info@ackermannshof-restaurant.ch](mailto:info@ackermannshof-restaurant.ch)

**Samstag, 25. Februar, ab 20 Uhr**

### Nuit de la fée verte im Sud

Besuchen Sie das Reich der grünen Fee: Absinthcocktails wie «Sazerac» und «Death in the Afternoon», mit Absinth zubereitete Snacks, Musik, Bilder, Film und als Höhepunkt des Abends die berühmtesten Burlesk-Tänzerinnen der Welt.

Eintritt: CHF 35.–

Anmeldung: [www.sud.ch](http://www.sud.ch)

Sud, Burgweg 7, Basel

## März

**Donnerstag, 15. März, 17–21 Uhr**

### Degustation Schweizer Weine (4)

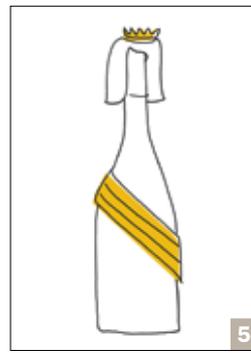
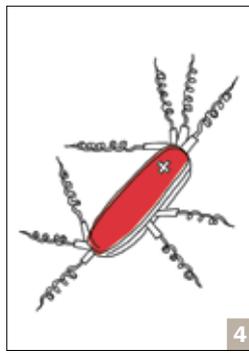
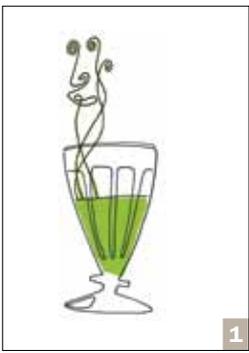
Interessieren Sie sich für Schweizer Wein? Beurteilen Sie die aktuellen Jahrgänge in Anwesenheit der Produzenten und lassen Sie sich von der erlesenen Vielfalt der Weine überraschen.

Eintritt: CHF 10.–\*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

\* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.



### März Fortsetzung

**Donnerstag, 29. März, 18.30–21.30 Uhr**

#### Whiskydegustation

Aus dem grössten Whiskysortiment der Schweiz (über 850 Sorten) können Sie mehr als dreissig Malts degustieren. Unter dem Motto «New Releases» öffnen wir die Abfüllungen der letzten Monate. Darunter Whiskys aus den Whisky-Videos auf unserer Website.

Eintritt: CHF 25.– (inkl. Gutschein im Wert von CHF 10.–)

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

### April

**Donnerstag, 26. April, 17–21 Uhr**

#### Degustation deutsche und österreichische Weine (5)

Echte Weinkost mit über vierzig hervorragenden Weinen aus Deutschland und Österreich. Probieren Sie die Weine aus Nord und Ost, plaudern Sie mit den Produzenten. Bei schönem Wetter unter freiem Himmel.

Eintritt: CHF 10.–\*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

\* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

### Mai

**Freitag, 4. Mai, 19 Uhr**

#### Wine & Dine mit Markus Molitor im Stucki (6)

Rieslingmeister Markus Molitor stellt seine viel prämierten Moselweine vor. Tanja Grandits kreiert die passenden Köstlichkeiten.

Kosten: CHF 199.–

Anmeldung:

Restaurant Stucki, Bruderholzallee 42, Basel

Telefon +41 61 361 82 22, info@stuckibasel.ch

**Freitag, 11. Mai, 19 Uhr**

#### Wine & Dine deutsche Weine im Hotel Basel

An diesem Abend kocht der deutsche Küchenchef Mike Bodenmüller mitten in Basel echt deutsche Spezialitäten. Dazu gibt es gediegene deutsche Weine aus verschiedenen Regionen.

Kosten: CHF 139.–

Anmeldung:

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

Telefon +41 61 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

### Mai Fortsetzung

**Donnerstag, 24. Mai, 17–21 Uhr**

#### Degustation französische Weine und Spirituosen

Auch diesmal über vierzig Weine zur Verkostung: Bekannte und unbekannte Regionen Frankreichs sind vertreten. Ausserdem stehen Cognac, Armagnac, Calvados und Elsässer Fruchtbrände zur Degustation.

Eintritt: CHF 10.–\*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

\* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

### Juni

**Freitag, 1. Juni, 19 Uhr**

#### Wine & Dine mit Hanspeter Ziereisen im Teufelhof (7)

Hanspeter Ziereisen, badischer Winzer mit Leidenschaft, bringt wieder seine besten Tropfen mit. Im Teufelhof komponiert Michael Baader die harmonische Speisenfolge dazu.

Kosten: CHF 139.–

Anmeldung:

Teufelhof, Leonhardsgraben 47/49, Basel

Telefon +41 61 261 10 10, info@teufelhof.com

**Donnerstag, 7. Juni, 17–21 Uhr**

#### Degustation Bordeaux 2009

Erforschen Sie mit uns die besten Bordeauxweine aus dem Jahrgang 2009. Prüfen Sie, ob dieser zu Recht den Status eines Jahrhundertjahrgangs hat, und lassen Sie sich auch von unbekannteren Châteaux überraschen.

Eintritt: CHF 10.–\*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Rebgasse 18, Kleinbasel

\* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

**Donnerstag, 21. Juni, 17–21 Uhr**

#### Degustation spanische Weine

Wir entkorken etwa vierzig unserer erstklassigen spanischen Weine. Degustieren Sie, plaudern Sie mit den Winzern, und das bei schönem Wetter unter freiem Himmel. José Antonio Mon vom Don Pincho verwöhnt Sie mit spanischen Delikatessen.

Eintritt: CHF 10.–\*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

\* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.



7

Details zu den Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website: [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch). Falls Sie regelmässig über unsere Events und Degustationen informiert werden wollen, abonnieren Sie bitte unseren Newsletter. So erhalten Sie zu jedem Anlass eine Einladung und zweimal jährlich das Magazin genuss.

BIO- UND BIODYNAMISCHE WEINE IM VERGLEICH

# Natürlicher Genuss

**Warum bio? Wie sehr bio? Was bringt bio?**

**Welche Strömungen, Methoden und Labels gibt es im**

**Bioweinbau? Warum sollte ich Bioweine wählen?**

**Und: Sind sie besser als konventionell produzierte Weine?**

**Oder alles nur Augenwischerei und gerade aktueller**

**Trend? Wir schauen genauer hin und unterhalten uns mit**

**Fachleuten. Ein Bericht über organisch-biologisch**

**und biodynamisch produzierte Weine.**

Fotos: Martin Graf

Die ökologische Bewegung begann in Europa etwa um 1920. Aus ihr entwickelten sich der ökologische – oder organisch-biologische – wie auch der biologisch-dynamische Weinbau. Erst nach dem zweiten Weltkrieg jedoch gewann die ökologische Bewegung als Opposition zur Industrialisierung in der Landwirtschaft an Bedeutung.

## WAS IST BIO?

Zu dieser Zeit gab es vor allem in Frankreich die ersten Rebberge, die organisch-biologisch gepflegt wurden. Dies bedeutete die ganzheitliche Betrachtung eines landwirtschaftlichen Betriebes. Bis heute blieben die Grundregeln gleich: Durch die Achtsamkeit auf die Bodenfruchtbarkeit und deren besondere Pflege soll die Pflanze in einem gesunden Umfeld aufwachsen, aus dem sie ihre Nährstoffe beziehen kann. Die natürlichen Prozesse werden gefördert und Stoffkreisläufe geschlossen. Erst Mitte der 80er-Jahre gelang es diesem Bioweinbau, sein Image als betuliche und teure Amateurbeschäftigung abzuwerfen. Dazu hat beigetragen, dass sich die Betriebe nun zertifizieren lassen konnten: 1981 wurde der Dachverband Bio Suisse gegründet, zu dem sich kantonale und regionale Organisationen für die ökologische Landwirtschaft in der Schweiz zusammenschlossen. Seit damals gibt es die Bio-Knospe als Label für Bioprodukte. Die Grundsätze der Knospe-Betriebe sind unter anderem, die Vielfalt von Fauna und Flora sowie ein lebendiges Ökosystem zu fördern, dem Boden Sorge zu tragen und sorgsam mit Energie und Wasser umzugehen. Im Weinberg bedeutet dies eine Umkehr von der Monokultur zur Polykultur. Ziel dieser Massnahmen ist, die Artenvielfalt rund um die Rebe zu fördern und zu erhalten: Durch die Einsaat von Gelbklee, Klatschmohn und Büschelblumen zwischen die Reben wird die Vielfalt ge-

fördert. Leguminosen (Hülsenfrüchte) und Gräser bringen Stickstoff in den Boden und ernähren die Bienen. Pflanzen wie Senfe und Hafer haben schädlingsbekämpfende Wirkung. Nützlinge, darunter Spinnen, Marienkäfer, Raubwanzen und Schlupfwespen, sind willkommen, da sie Schädlinge fressen. Diese dürfen nicht durch chemische Mittel vernichtet werden. Der Einsatz aller synthetischen Pflanzenschutzmittel wie auch chemisch hergestellter Stickstoffdünger ist verboten. Als einziges Mittel gegen Mehltau, einen Schimmelpilz, der Reben und Trauben befallen kann, darf auf Kupfersulfat zurückgegriffen werden. Kupferpräparate sind jedoch umstritten, da sie im Boden nicht abgebaut werden und sich anreichern können. Allerdings werden sie nur verwendet, wenn es nötig ist, der Gebrauch ist streng reglementiert. Aus Frankreich, wo die Biopioniere zu Hause sind, kommt die sogenannte Bordeauxbrühe, eine Mischung aus Kalk, Kupfersulfat und Wasser. Sie wurde bereits 1885 von Alexis Millardet, Professor für Botanik an der Universität Bordeaux beschrieben. Fünfzig Jahre lang war sie die wichtigste Methode zum Pflanzenschutz, dann wurde sie von anderen Mitteln verdrängt. Von Traditionalisten wieder entdeckt, ist sie heute für Bio- wie auch biodynamischen Weinbau erlaubt.

## UND BIODYNAMISCH?

Die Methoden des biologisch-dynamischen Weinbaus gehen auf acht Vorträge von Rudolf Steiner im Winter 1924/1925 zurück. Seine Ausführungen setzten ein Umdenken in der Landwirtschaft in Gang. Im Zentrum stand für ihn, dass alles Leben auf der Erde auf Tätigkeiten übersinnlicher Art beruht, die von der Sonne und dem planetarischen Kosmos abhängen. Weitere Themen: Natürliches Leben zeigt sich immer in einer sozialen Ordnung und in einer Lebensgemeinschaft. Die Landwirtschaft stellt eine in der Zeit fortschreitende Individualität dar, die in den Jahreszeiten ihren Lebensrhythmus hat. Hornmist und Hornkiesel tragen zur Belebung des Bodens bei. Zubereitungen aus Schafgarbe, Kamille, Brennessel, Eichenrinde, Löwenzahn und Baldrian begünstigen die Wirkung des Bodens auf die Pflanze. Förderung und Regelung der frei lebenden Pflanzen- und Tierwelt haben eine wichtige Funktion für Verteilung und Harmonie der Lebenskräfte. Darum ist der Naturschutz eine wichtige Aufgabe der Landwirtschaft.

Zustande gekommen waren diese Vorträge durch die Bitten von anthroposophienahen Gutsbesitzern und Landwirten. Sie baten Rudolf Steiner, einen Kurs

### Degustation biologische Weine

26. Januar 2012

Paul Ullrich AG

Schneidergasse 27, Basel

### Wine&Dine mit O. Humbrecht

9. Februar 2012

Ackermannshof

St. Johannis-Vorstadt 21, Basel

### Wine&Dine mit O. Humbrecht

10. Februar 2012

Ackermannshof

St. Johannis-Vorstadt 21, Basel

Details Seiten 12 und 13



Aster  
*Aster ageratoides*



**504**  
Grosse Brennnessel  
*Urtica dioica*  
Botin der Sonne



**502**  
Schafgarbe  
*Achillea millefolium*  
Botin der Venus



**500**  
Hornmist  
Maria Thun





501

Hornsilizium



Klettenkerbel  
*Torilis anthriscus*

«Die Philosophie hinter unserer Arbeit ist, hohe Qualität zu produzieren und traditionelle Produkte mit Respekt vor der Natur zu machen.»

Nicolo Magnelli

abzuhalten, der die geisteswissenschaftlichen Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft legen sollte. Auf die Idee dazu waren sie gekommen, weil sie fanden, dass die Nahrungsmittel weniger gut schmeckten als noch zu ihrer Kindheit, und weniger lebendige Energie enthielten. So war schon lange vor der tatsächlichen Industrialisierung der Landwirtschaft und der Massenproduktion von Nahrungsmitteln das Gefühl einer Qualitätsverminderung vorhanden. Um ihm etwas entgegenzusetzen, begann ein zuerst kleiner Kreis von Interessierten, dem Landbau neue Impulse zu geben: Jeder Betrieb wird als landwirtschaftlicher Organismus gesehen, der sich möglichst autonom entwickeln soll. Im Idealfall stellt er Kompost und Biodünger selbst her, wie auch die Pflanzenspritzmittel. Rinderhaltung ist auf allen biologisch-dynamischen Betrieben Pflicht. Oft wird mit dem Pferd statt dem Traktor gearbeitet. Es gibt strenge Vorschriften für die Bereitung der Spritzpräparate und ihre Anwendung. Kosmische Rhythmen, Mondkalender und Planetenpositionen geben Impulse für Aussaat, Bearbeitung und Ernte. So bringt zum Beispiel die Aussaat vor Vollmond besonders gute Rüebli. Ein grosses Anliegen sind die Weiterentwicklung von Saatgut und die Züchtung von neuen Sorten. Spiritualität und Verantwortung für die Gesundheit von Mensch und Erde sind zentral.

1928, mit dem Demeter-Symbol zusammen, entstanden die ersten Standards in der biodynamischen Landwirtschaft. Schon früh forschte man über Wirkungen. 1931 gab es bereits etwa 1000 Bauern, die nach

diesen Richtlinien arbeiteten. Einen Rückschlag musste die Bewegung 1941 verkraften, als alle Demeter-Organisationen und ihre monatliche Zeitschrift von der NSDAP verboten wurden. Nach dem Krieg formierte sich die biodynamische Gemeinde schnell wieder. Heute ist sie auf allen Erdteilen vertreten.

#### ZWEIFACHER NUTZEN!

Beiden Methoden gemeinsam ist der sorgfältige Umgang mit der Natur: Kreisläufe werden berücksichtigt, Artenvielfalt wird gefördert. Ein sorgfältig bearbeiteter, lebendiger, durchlüfteter Boden ist die Basis für gesunde Pflanzen. Verzicht auf synthetische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel wie auch auf gentechnisch veränderte Pflanzen. Pilzwiderstandsfähige Reben werden hingegen gefördert. Gerade im Rebberg fällt viel mehr Arbeit an, besonders in steilen Lagen erfolgt die Unterstockpflege von Hand. So sind mehr Arbeitskräfte nötig. Beide Methoden erfordern eine ganzheitliche Betrachtungsweise und funktionieren nur, wenn die Winzerinnen und Winzer aus Überzeugung und mit einer gelebten Naturphilosophie hinter ihnen stehen. Ausserdem haben beide Labels, Bio-Knospe und Demeter, strengere Anforderungen als die vom Bund festgelegten Richtlinien für Biolandbau. ■

# Real und fundamental

**Dass Bio- und biodynamischer Weinbau Vorteile für die Natur haben, können wir uns vorstellen. Welche Erfahrungen aber haben Fachleute damit gemacht? Was bringt es für die Weine und die Winzer? Lässt sich die jeweilige Theorie, die Begeisterung, die Methode überhaupt umsetzen? Und mit welchem Erfolg? Stimmen aus der Praxis:**

## DER BIOWEINBAUER

*Nicolo Magnelli*

*Azienda Agricola Le Chiuse, Montalcino*

### Sie produzieren Bioweine. Was macht den Unterschied zu herkömmlichem Weinbau?

Bioorganisch zu produzieren, ist enorm wichtig, unsere Weine sind echter und unverfälschter. Bioproduktion bedeutet Qualität, da jeder Biobetrieb strengen Kontrollen unterzogen wird. Der Winzer muss den Rebbergen mehr Aufmerksamkeit entgegenbringen. Sie werden bei den Weinbauern auch eine grössere Leidenschaft für ihr Metier finden und mehr Qualität und Authentizität bei den Weinen.

### Wie pflegen Sie den Rebberg?

Wir können nicht viele Chemikalien verwenden, nicht so wie die konventionellen Weinbauern. Wir verwenden nur Schwefel und Kupfer, dies in sehr geringen Mengen und nur, wenn es nötig ist.

Das Erdreich bearbeiten wir nach der Ernte, dann wieder im Frühling, und wir bauen verschiedene Beipflanzen an, um den Boden reichhaltiger zu machen. Anfang Sommer bearbeiten wir den Boden erneut. Es ist wichtig, ihn rein zu halten ohne bestimmte Unkräuter, um keine Probleme mit Krankheiten zu haben.

### Was bedeutet bio bei der Vinifikation?

Im Keller ist es wichtig, nicht zu viel Schwefel zu verwenden. Für unsere Art der Gärung verwenden wir nur natürliche Hefen, die von den Trauben selbst kommen.

### Was sind die Hauptfaktoren für die Qualität Ihrer Weine?

Die bioorganische Produktion, eine strenge Auswahl bei der Traubenernte, eine traditionelle Einstellung und am wichtigsten, eine Menge Leidenschaft.

## DER BIODYNAMIKER

*Olivier Humbrecht*

*Domaine Zind-Humbrecht, Turckheim, Elsass*

Meiner Meinung nach kann man auch mit konventionellem Weinbau sehr gute Weine machen, aber aufgrund von Resistenzen braucht es jedes Jahr stärkere oder andere Spritzmittel. Biodynamischer Weinbau ist einfacher über lange Zeit: Besonders wenn es zu trocken oder zu feucht ist, gibt es grosse Unterschiede: Die Leute verstehen nicht, dass in schlechten Jahren die Weine anders sind, als sie diese kennen, sie wollen immer guten Wein trinken. Dank Biodynamik haben wir jetzt eine viel konstantere Qualität.

Durch unsere Methoden ist der Boden viel leichter geworden und hat die bessere Struktur. Wir haben mehr Würmer, mehr Bakterien, mehr Mikroorganismen; viel mehr Mykorrhizen, das sind Pilze, die an den Wurzeln leben und die den Rebstöcken helfen, Mineralstoffe aus dem Boden zu nehmen.

Früher, wenn es im Mai oder Juni kalt war und regnete, hat der Kalk das Eisen blockiert. Die Stöcke bekamen gelbe Blätter und es fehlten ein paar Wochen Fotosynthese für die Reifung. Heute bleiben die Reben auch bei Schlechtwetter schön zartgrün und haben gute Trauben.

Die Weine sind besser geworden, im Geschmack wie auch in der chemischen Analyse. Sie haben die bessere Balance und mehr Säure. Normalerweise hat Most weniger Säure, je wärmer es ist. Die letzten zehn Jahre waren im Durchschnitt wärmer, verglichen mit den 70er- und 80er-Jahren. Unser Wein hat aber trotzdem mehr Säure. Ausserdem enthalten die Weine jetzt viel mehr Weinsäure, für uns die Edelsäure, und weniger Apfelsäure, da die Trauben besser reifen.

Im biodynamischen Weinbau haben wir früheren Farbwechsel der Blätter, schon im August, und die Trauben reifen gleichmässiger. Wenn die Beeren zu verschieden sind, wird es kein guter Wein. Was noch einen Unterschied macht: Die ganze Beere ist früher reif, auch die Kerne und die Haut. Wenn es wegen des Wetters notwendig ist, können wir früher ernten. Wartet man zu lange, wird der Zucker hoch und die Säure niedrig. Dann ist es schwer, Harmonie im Wein zu bekommen. Jetzt, 2011, waren die Trauben schon sehr früh reif, es werden sicher tolle Weine.

Der Most gärt besser und länger, da wir viel mehr verschiedene Hefen auf den Trauben und im Keller haben. Wir kaufen überhaupt keine Hefe. Durch die lange Gärung werden die Weine trockener, auch die Lagerfähigkeit ist durch die Säure stark verbessert. ■

«Vor zehn, zwölf Jahren haben wir auf biologisch-dynamischen Weinbau umgestellt und nur gute Erfahrungen gemacht.»

Olivier Humbrecht

# Biologisch betrachtet

**Das FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, gegründet 1973, seit 1997 in Frick, erforscht die Möglichkeiten und Ergebnisse im Biolandbau. Die wissenschaftlichen Resultate sollen rasch in die Praxis umgesetzt werden können, das Institut berät Betriebe, die auf Biolandbau mit Knospe- oder Demeter-Zertifizierung umstellen möchten.**

2005 baute das FiBL die Forschung zum biologischen Rebbau und die Kellereiwirtschaft aus. Dazu übernahm es die Aargauer Staatstrotte und gründete sein eigenes Weingut mit vier Hektar Rebfläche. Zwei Drittel davon sind mit Standardsorten wie Pinot, Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Kerner und Gamaret bepflanzt. Auf einem Drittel der Fläche testet man speziell pilzwehrstandsfähige Reben. Grundsätzlich wird nach Bio-Suisse-Knospe-Richtlinien gearbeitet. Die Auswirkungen von biodynamischen Weinbaumethoden werden auf dafür zertifizierten Gütern erforscht.

## DER FORSCHER-WINZER

*Philip Gallati*  
Rebmeister FiBL

Unser grosses Anliegen ist natürlich die Verbesserung der Qualität von Bioweinen. Wir beginnen damit, dass wir die Bodenfruchtbarkeit stützen und fördern, sodass der Rebberg ein gesundes, biologisches Umfeld ist. Eine vielfältige Begrünung schafft die optimalen Bedingungen für die Reben. Diese Grundsätze sind eigentlich auch im konventionellen Weinbau akzeptiert.

Die Begrünung der Rebberge fördert die Bodenstruktur und die Vielfalt der Lebewesen. Aber es gibt kein Einheitsrezept, die regionalen Bedingungen müssen berücksichtigt werden. In den Anbaugebieten im Süden, wo es sehr trocken ist, in Italien, Spanien, Griechenland, probiert man die Begrünung über den Winter, um das wenige Wasser im Boden zu behalten. Bei uns in der Deutschschweiz ist eine Dauerbegrünung Standard. Dabei kann zwischen Spontangebegrünung und Einsaaten unterschieden werden. Wir experimentieren mit unterschiedlichen Einsaatmischungen, welche die Biodiversität erhöhen und den Boden verbessern. Die darin enthaltenen Blütenpflanzen erhöhen das Nahrungsangebot für zahlreiche Nützlinge. Tiefwurzler, wie zum Beispiel Örettich, sollen den Boden mit dicken, langen Wurzeln erschliessen. Sie wirken Ver-

dichtungen entgegen, so haben die Regenwürmer mehr Platz. Durch die hohe Bodenaktivität ist der Boden auch weniger empfindlich auf Verdichtung durch Darüberfahren mit Maschinen. Bei sehr fruchtbarem Erdreich bringen Leguminosen, die Stickstoff aus der Luft in den Boden einbringen, nichts mehr. Wir säen sie in knappe Böden, damit wir keinen Dünger verwenden müssen. Der Vorteil ist, dass die Stickstoffmoleküle eingebunden sind und nach Bedarf von Bodenmikroorganismen nachgeliefert werden. So haben wir kein freies Nitrat im Boden. Zu viel Stickstoff bewirkt üppiges, schnelles Wachstum. Dadurch werden die Blatt- und Traubenzellen grösser, aber ihre Zellwand wird dünner – so sind sie anfälliger für Pilzbefall. Bei weniger Wachstum sind die Beeren kleiner, das Verhältnis zwischen Beereninhalt – dem Fruchtfleisch und dem Saft – zur Beerenhaut verändert sich. In ihr entstehen die wertvollen Aromen und Farbstoffe, die Gerbstoffe, alles, was für Traubensaft und Wein qualitätsfördernd wirkt. Bei Bedarf düngen wir mit Kompost, Mist oder speziellen Präparaten, die Stickstoff in organischer Form enthalten. Bei organischen Düngern ist jedoch der Phosphorgehalt ein limitierender Faktor. Für den Boden ist das zwar nicht so schlimm, aber die Gefahr besteht, dass Phosphate in das Grundwasser ausgewaschen werden.

## SCHUTZ FÜR REBEN

Der Pflanzenschutz im Bioweinbau ist unter unseren klimatischen Bedingungen schwierig, der Ertrag etwas weniger sicher. Es ist ja eines der Dogmen in bio, dass keine naturfremden Substanzen eingesetzt werden dürfen. Wir verwenden nur Kupfersulfat und schwefelsaure Tonerde, gelegentlich auch Fenchelöl. Dieses ist das einzige Schutzmittel, das auch gut riecht. Bei den im konventionellen Weinbau verwendeten synthetischen Pflanzenschutzmitteln sind Abbauprodukte möglich, die man vorher nicht erwartet und nicht kennt. Da diese in den Saftfluss der Rebe eindringen, sind auch immer Rückstände davon im Wein nachweisbar. Ausserdem kann bei den künstlichen Mitteln der Mehltau durch Mutationen Resistenzen entwickeln, Pilze finden einen Ausweg gegen das Gift, sie werden aggressiver und widerstandsfähiger. Bei Kupfer und Schwefel haben sie diese Möglichkeit nicht. Kupfer ist zwar höchstumstritten. Es kumuliert sich im Boden und kann bis zur Bodenunfruchtbarkeit führen. Es gibt Rebberge, die durch die Kupferkonzentration im Boden bedroht sind. Aber die hohen Werte stammen aus den 50er- und 60er-Jahren, als Kupfer in sehr hohen Do-

«Der Pflanzenschutz im Bioweinbau ist nicht so einfach und die Ertrags-sicherheit nicht gleich hoch wie im konventionellen Weinbau.»

Philip Gallati



Kuhhörner



Schachtelhalm  
*Equisetum arvense*

sen von bis zu 100 Kilogramm pro Hektar und Jahr das erste Mittel gegen Mehltau war. Heute sind maximal 4 Kilogramm pro Jahr erlaubt. Auf unserem Betrieb habe ich heuer nur gerade 900 Gramm pro Hektar gebraucht. Es ist unser grosser Traum und unser Hauptforschungsgebiet, einen Kupferersatz zu finden. Wir haben einen Kupferfreiblock im Rebberg mit Riesling-Sylvaner und Blauburgunder. Mit etwas Mehraufwand halten die sich in der Regel ganz gut, auch im sehr schwierigen Jahr 2010. Aber vor Überraschungen ist man nie gefeit. Heuer, in einem eher einfachen Jahr, wurden diese Reben noch kurz vor der Ernte heftig vom Mehltau befallen. Zum Glück wirkt sich ein Befall zu diesem Zeitpunkt nicht mehr auf die Weinqualität aus.

#### GEFAHR GEBANNT?

Ein Drittel unserer Anbaufläche ist mit pilzwiderstandsfähigen Sorten bestockt. Diese Sorten sind Kreuzungen aus europäischen Edelsorten mit amerikanischen Rebartten. In Frankreich wurde dies schon sehr früh intensiv betrieben, aus dieser Zeit stammen Sorten wie Maréchal Foch, Léon Millot und Baco blanc. Bis in die 60er-Jahre hatten diese Sorten 30 Prozent an der Anbaufläche in Frankreich. Mit der Einführung der AOC-Reglemente wurden diese aber verdrängt und verboten. Heute gibt es wieder eine intensive Forschungs- und Züchtungstätigkeit, vor allem bei uns und in Deutschland, von dort kommen zum Beispiel die Sorten Solaris, Johanniter und einige Cabernetkreuzungen.

Mit solchen resistenten Reben kommen wir unserem Ziel, dem pflanzenschutzfreien Weinbau, näher. Auf jeden Fall kann man bei diesen Sorten auf den Einsatz von Kupfer verzichten.

Synthetische Hilfsmittel sind auch im Keller nicht erlaubt, Hefenährstoffe dürfen wir nicht verwenden. Aber wenn der Most länger vergärt wird, haben wir die wichtigen Sortenaromen, die lange halten. Die frischfruchtigen Aromen bei den jungen Weinen sind ja oft reine Gäraromen, die nach einem halben Jahr verschwinden. Für Weintrinker ist es wichtig, dass der Wein rückstandsfrei ist. Im Gegensatz zu synthetischen Pflanzenschutzmitteln, wo immer Rückstände nachweisbar sind, fällt das Kupfer komplett aus. Aus Biosicht ist der Zusatz von Schwefel als Konservierungsstoff störend. Aber da kein gleichwertiger Ersatz in Sicht ist, kann nicht darauf verzichtet werden. Bei Bioweinen sind die erlaubten Schwefelzugaben etwas tiefer als bei konventionellen Weinen. Wir haben auch versucht, Wein völlig schwefelfrei herzustellen, aber die Weine waren meist fehlerhaft. Aus gesundheitlicher Sicht ist Schwefel in diesen kleinen Mengen unbedenklich. Nur wirklich sehr wenige, sehr sensible Personen bekommen Kopfweg vom Schwefel im Wein. Viel höhere Schwefelwerte haben zum Beispiel Dörraprikosen, fünf bis sechs von ihnen enthalten mehr Schwefel als eine Flasche Wein.

Das berühmte Terroir wird häufig auf den Boden reduziert. Die Rebe kann aber keinen magischen Mineraliencocktail aus der Tiefe aufnehmen: Die tiefen

«Die Konsumentinnen und Konsumenten wollen möglichst hochwertige Weine, die keine Rückstände von Chemikalien aufweisen.»

Philip Gallati



505

Eichenrinde  
*Quercus robur*  
Botin des Mars



Oregano  
*Origanum vulgare*

Alle Fotos zeigen Kräuter und Substanzen, die im biologisch-dynamischen Weinbau verwendet werden. Die Präparate mit den Nummern 502 bis 507 sind die Boten der Planeten.

Wurzeln nehmen Wasser auf, die oberen Nährstoffe. Die komplexen Aromen werden erst in den Beeren gebildet. Für diesen Prozess sind dann das Mikroklima und die Wasserversorgung, und damit die Bodenphysik, entscheidend. Weisse Rebsorten sind auf genügend Wasser angewiesen, sonst bilden sie Fehltonne. Bei roten Sorten ist ein moderater Trockenstress qualitätsfördernd.

#### UND DAS ERGEBNIS?

In der Schweizer Landwirtschaft sind etwa zehn Prozent bio. Der Weinbau ist eine schwierige Kultur, hier sind es nur zwei Prozent. Das Image der Bioweinbauern wird langsam besser. Früher waren auch die Produkte oft nicht so berauschend. Leute aus der Bioecke haben Wein gemacht, ohne vertieftes Weinbauwissen. Unterdessen haben sie viel gelernt, dazu haben auch konventionelle Winzer umgestellt. Die Weinqualität ist heute kein Thema mehr. Bioweine sind im Durchschnitt gesehen sogar eher besser, da man bewusster an die Weinbereitung geht. Es gibt mehr Engagement und Gefühl für die Sache. Die Weine sind individueller, spezieller, keine Massenprodukte. Es ist interessant: Weinbauern, die umstellen wollen, beschäftigen sich mit verschiedenen Richtlinien. Viele wählen dann die Biodynamik, unter dem Motto: Wenn schon, denn schon! Aber oft geht vergessen, dass eine ganze Philosophie und Wertewelt dahintersteht. Viele haben einfach Freude am Magischen, Mythischen, im Wein.

Aber ohne agronomisches Basiswissen bringt auch Biodynamik nicht viel. Der Trend kommt ja aus Frankreich, einige erfolgreiche und prestigeträchtige Weingüter prägten ihn. Die haben aber so privilegierte Lagen, dass ohnehin gute Weine wachsen würden. Sonst braucht es jahrzehntelange Erfahrung. Ausserdem sind die Zubereitung und die Anwendung der Präparate eine eigene Wissenschaft. Alex Podolinsky, der bei einem Steiner-Schüler gelernt hat, Pionier der biodynamischen Produktion in Australien, besuchte uns einmal. Er schwört auf das Präparat 500, das Hornmistpräparat. Es ist aber entscheidend für die Wirkung, dass es die richtige Konsistenz hat: Es muss gummig sein. Er sagte, wenn man 500 falsch zubereitet, kann man es gleich bleiben lassen.

Das FiBL untersucht die Wirkungen der biodynamischen Präparate. Nach ersten Resultaten von Langzeitstudien sind gewisse Tendenzen vorhanden, dass Hornmist die Bodenfruchtbarkeit verbessert und Hornkiesel, das Präparat 501, die Lichtausnutzung. Es gab auch immer wieder Anhaltspunkte, dass die biodynamischen Präparate die Qualität des Weins verbessern. Alle diese Tendenzen konnten aber nicht wissenschaftlich abgesichert werden. Die Aussage, dass Hornkiesel das Immunsystem der Rebe stärkt, konnte nicht bestätigt werden. Das FiBL arbeitet zurzeit an einer Neuauslegung der Versuchsanlage, die der Komplexität und der Gedankenwelt der Biodynamik noch besser entsprechen soll. ■

## DER BIOLADENBETREIBER

Andreas Höhener

Höheners, der Basler Bioladen

### Bio kann ich heute in jedem Supermarkt kaufen. Gibt es einen Unterschied zum Angebot der Kleinverteiler?

Alles, was bio ist, muss zertifiziert sein. Auch die Zulieferbetriebe der Grossverteiler mussten sich zertifizieren lassen. Die Bio-Suisse-Knospe ist eines der strengsten Labels. Die Kunden haben grosses Vertrauen, dass auch bio drin ist, wo bio draufsteht.

Die meisten Probleme entstehen aber nicht auf der Produktionsebene, sondern auf der Handelsebene, beim Verschieben von Waren, oft bei der Etikettierung. Die Grossverteiler setzen die Händler und Produzenten unter Druck. Sie sagen, wir brauchen diese Menge zu diesem Preis. Kannst du liefern?

In der Schweiz haben wir noch viel zu kleine Anbauflächen für bio, obwohl wir jedes Jahr eine Zuwachsrate von zwei Prozent haben. Also muss im Ausland produziert werden. Heute haben wir eigentlich einen Biokolonialismus. Die Produktionsländer werden von uns vereinnahmt für die «Biogrossproduktion». Wenn es im fairen Kontext erfolgt, ist es ja zu begrüssen, aber bio heisst nicht automatisch auch fair. Und ausserdem: Die kleinen Betriebe werden zum Beispiel Kupfer nur einsetzen, wenn sie es brauchen. Sie werden eher – je nach Terroir und Klima – resistente Sorten pflanzen. Die Grosserzeuger werden die erlaubte Einsatzmenge von Kupfer zur Ertragssicherung sicher nutzen und das produzieren, was verlangt wird.

Tragisch ist der Wertewandel zu «billiger ist besser». Das finden wir in Medien und Konsumentenforen. Wer teurer ist, wird dann gleich als Abreisser bezeichnet. Dass ein echter Mehrwert auch mehr kostet, lässt sich fast nicht mehr transportieren. Sie finden in deutschen Biosupermärkten Kartoffeln, den Sack für 90 Cent. Warum fragt sich niemand, wie das gehen soll?

### Was bedeutet für Sie Qualität?

Am besten schmeckt uns, was wir am besten kennen. Wichtig ist aber, dass wir wieder lernen, richtig zu schmecken, Nuancen zu erkennen. Ich habe schon erlebt, dass eine Kundin ein Bioerdbeerjoghurt zurückgebracht hat, weil sie es nicht gut fand. Es hatte natürlich nicht die rosarote Farbe wie die Joghurts aus Supermärkten und auch nicht den überforcierten Erdbeergeschmack durch künstliche Aromen. Oder Sonnenblumenöl: Ein natürliches schmeckt sehr kräftig. Aber jemand hat gemeint, es sei verdorben und ranzig.

### Was hat sich verändert seit dem Anfang?

Am Anfang war in der Biowelt das Gemüse krumm, schrumpelig, unförmig und trotzdem teurer. Aktuelle Beispiele zeigen, das muss nicht so sein. Aber die Biolandwirtschaft hat eine Menge dazugelernt in den letzten zehn Jahren. Wir hier führen nur Produkte, die wir degustatorisch überprüft haben, das Aroma muss stimmen. Super ist, dass die Spitzengastronomie immer mehr auf authentische Lebensmittel zurückgreift. Allerdings ist egal mit welcher Zubereitungsform, man kann ein Produkt nicht besser machen, als es von Grund auf ist. Egal wie gut man kocht.

Als wir begonnen haben, haben wir unseren Laden lustvoll positioniert, mit mediterranem Einschlag. Unsere Kundschaft will Sachen aus Italien und Frankreich. Leider gibt es immer die Preisbarriere: Wenn jemand zu uns kommt, hat er die Schleuderpreise von Grossverteilern im Kopf. Dann darf es auch bei uns nicht mehr kosten. Aber leider ist das nicht so einfach. Bei Biofleisch und -gemüse ist die Preisakzeptanz mittlerweile gut, bei den Weinen tun sich die Leute noch schwer. Bei den italienischen und französischen haben wir zwar ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, die Schweizer Bioweine sind vielen Konsumenten noch zu teuer, obwohl sie mittlerweile wirklich sehr gut sind.

### Hat sich das Image von bio tatsächlich verändert in den letzten Jahren?

Als wir begonnen haben, vor 16 Jahren, bedeutete bio: Seide, Wolle, Bast. Das potenzielle Interesse war zwar da. Die Produkte mussten geschmackvoll und gesund sein. Wir versuchten, Lust in die Sache zu bringen. Zum Glück hat eine Horizonterweiterung stattgefunden. Heute wollen die Kundinnen und Kunden Delikatessen, Feinheiten. Wir haben zum Beispiel 100 verschiedene Tafeln Schokolade im Sortiment, wer hätte das vor 20 Jahren gedacht.

### Warum kommen die Leute in den Bioladen?

Unsere Biokunden sind nicht sich selbst kasteiend, selbst entsagend. Sie sind Epikuräer, Hedonisten: Zuerst muss es gut sein für mich; wenn es dann auch noch für die Umwelt gut ist, umso besser. ■

«Am besten schmeckt uns, was wir am besten kennen. Wichtig ist aber, dass wir wieder lernen, richtig zu schmecken.»

Andreas Höhener

ZU BESUCH BEI RICHARD PATERSON

# Never, never stop n

**Richard Paterson, Master Blender von Whyte & Mackay, einem der grössten schottischen Whiskykonzerne. Seit 41 Jahren bereits arbeitet er in der Whiskybranche. Weltberühmt durch sein Riechorgan – seine Nase soll auf 1,5 Millionen Pfund versichert sein – degustiert, lehrt, twittert und bloggt er sich durch die Whisky-szene. Die von ihm geblendeten Whiskys bekamen unzählige Preise, er selbst hohe Auszeichnungen. Urs Ullrich und Tobias Sturzenegger besuchten den lebhaften und humorvollen Meister in Glasgow.**

Foto: Cornelia Biotti

Richard Paterson empfängt uns in seinem Labor: gross, hell, perfektes Licht, in der Mitte ein weisser, flauschiger Teppich mit zwei roten Drachen. In den Regalen und auf Tischen rundum stehen geschätzt über 1000 Flaschen und Fläschchen mit Whisky. Farbtöne von durchsichtig, hellbraun, golden, amber, rötlich bis fast schwarz sind vertreten. Jedes einzelne Gefäss ist sauberlich etikettiert mit den Angaben zu Hersteller, Datum, Stärke, Farbe, Trübung, pH-Wert, Kalzium und mehr. Am Fenster eine Bar mit besonders edlen Whiskys und Nachbildungen von Stills und dem Destilliereturm von Dalmore.

## Mister Paterson, was machen Sie als Master Blender?

Whisky ist mein ganzes Leben: Als ich acht Jahre alt war, gab mir mein Vater meinen ersten Whisky zu degustieren, auch er war schon Blender. Seither arbeite ich für und mit Whisky. Hier bin ich für etwa 100 Blended Malts verantwortlich, dafür, dass sie die richtige Qualität haben. Ich beobachte ihre Reifung. Manchmal habe ich auch Aufträge, zu besonderen Anlässen Whiskys zu kreieren, oder gelegentlich mache ich einen speziellen Blend für eine spezielle Person. Eine der grössten Sachen in den letzten Jahren war die Geschichte mit dem Whisky aus der Antarktis: Bei Ausgrabungen fand man Flaschen unserer Firma, die der Polarforscher Ernest Shackleton auf seiner Nimrod-Expedition unter einer Hütte gelagert hatte. Ich musste drei Flaschen abholen, mit Handschellen wurde der Koffer an mein Handgelenk gebunden. Diesen Whisky, der mehr als hundert Jahre im antarktischen Eis gelagert war, untersuchten wir über Wochen: Wir durften ihn nicht einfach öffnen. Mit einer Hohnadel durch den Kork haben wir nur wenig davon herausgezogen. Und immer wieder getestet. Dann hab ich ihn mit vorhandenen Whiskys nachgebaut. Er beschäftigt mich auch heute noch am meisten.

## Wie blendet man Whisky?

Der erste Blender überhaupt war Andrew Usher. Er fand die Whiskys seiner Zeit zu hart, zu rauchig und zu aggressiv. Er mischte Korn-

und Malt-Whiskys und machte sie so ruhiger und gemässiger. Wir nehmen zuerst neutralen Grain-Whisky, der drei Jahre in Holzfässern reifen muss, mischen ihn dann mit Single Malts und lagern ihn wieder. Jeder Master Blender hat sein Geheimnis, welche Whiskys er wie blendet, damit ein Produkt über Jahrzehnte im Geschmack gleich bleibt.

## Wie degustiert man Whisky nun richtig?

Zuerst müssen Sie das richtige Glas haben. Wir haben viel ausprobiert und verwenden für Degustationen ein tulpenförmiges Glas mit Stiel, ähnlich einer Sherry-Copita. Niemals – hören Sie –, niemals dürfen Sie das Glas am Bauch oder am Stiel halten, die Finger liegen nur um den Boden. Wenn ich Sie je ein Glas falsch halten sehe, bringe ich Sie um!

Nun giessen wir sorgfältig einen Schluck Whisky in das Glas. Schwenken ihn und werfen ihn auf den Teppich. Nur so können wir sicher sein, dass wir keine Rückstände im Glas haben. Nun füllen wir den Whisky erneut ins Glas. Schauen Sie ihn genau an. Wie ist die Farbe? Dann: Riechen Sie daran. Nicht schnüffeln oder inhalieren, sondern die Nase langsam ins Glas senken und «hallo» sagen, riechen. Das zweite Mal sagen Sie «wie geht es dir?», das Aroma wirken lassen. Das dritte Mal riechen wir mit dem linken, dann mit dem rechten Nasenloch und sagen «sehr gut», «vielen Dank» und nehmen den Duft ganz auf. Erst dann nehmen wir einen Schluck auf die Zunge und behalten ihn dort – behalten ihn, behalten ihn, behalten ihn, behalten ihn –, dann erst schlucken – und wirken lassen. Halten Sie die Luft an, zählen Sie bis zehn. Nehmen Sie einen tiefen Atemzug: Jetzt kommt das ganze Aroma heraus! Dann wiederholen Sie den Prozess. Beim zweiten Mal riechen und schmecken Sie noch viel besser. Nehmen Sie sich immer genug Zeit zum Anschauen und Riechen: Damit erfahren Sie 96 Prozent von dem, was Sie über einen Whisky wissen können. Hören Sie niemals auf zu riechen! Und so, wie Sie eine gewisse Zeit brauchen, um eine Person kennen zu lernen, brauchen Sie auch Zeit, um einen Whisky kennen zu lernen!

# osing!

## Verwenden Sie Wasser?

Ja, manchmal, Wasser kann verschlossene Whiskys öffnen. Aber stecken Sie immer den Finger in den Wasserkrug, wenn Sie in einer Bar einen bekommen. Auch ich bekam schon warmes Wasser vorgesetzt und das ruiniert den Whisky völlig. Allerdings rate ich von Wasser ab, wenn Whisky über 15 oder 16 Jahre alt ist. Der ist ja wie reines Gold, dort sollten wir wirklich nie Wasser dazutun.

Und was Sie niemals machen sollten: Guten Whisky mit Eis trinken! Wenn ich Sie jemals mit Eis im Whisky antreffe, werde ich Sie schlagen. Wenn Sie in einer Bar Whisky mit Eis serviert bekommen, werfen Sie ihn weg und schimpfen Sie mit dem Barmann!

## Was macht einen guten Whisky aus?

Meiner Meinung nach hängt der Charakter eines Whiskys zu 60 Prozent vom richtigen Fass und vom richtigen Lagerhaus ab. Natürlich spielt auch die Gegend eine Rolle: Die Lowland-Whiskys sind leicht und keck, die Highlands bringen Körper und Struktur. Die Whiskys aus der Speyside sind lieblich und charmant, Campbeltowns zeigen die salzige Zunge und Islay-Whiskys sind rauchig und heftig. Die Stills spielen auch eine Rolle: Nur wenn sie schlank und lang sind, geht der feinste Alkohol in die Höhe. Wenn sie breit sind, kommt alles mit.

## Welche Whiskys haben Sie am liebsten?

Meine Favoriten sind der Dalmore 15 Jahre, der King Alexander und der Jura. Am besten genießen Sie solch einen guten Whisky mit Kaffee und Schokolade: Nehmen Sie ein, zwei Schluck guten nicaraguanischen Kaffees zum Beispiel, dann einen Schluck Whisky, dann ein Stück dunkle Schokolade mit 86 Prozent Kakao: Was für eine Kombination! ■



UNGARISCH RASSIG UND BIO

# Szegediner Gulasch

Liebe Leserin, lieber Leser

Ein heisses Gulasch für einen kalten Abend. Viele Vitamine, die das Sauerkraut mitbringt, und wenig Kalorien machen es höchst geeignet für das Durchhalten im Winter. Wenn die Zutaten (siehe Titelseite) noch in Bioqualität sind, schmeckt es doppelt gut. Das ganze Rezept können Sie hier bestellen: [info@ullrich.ch](mailto:info@ullrich.ch). (Rezept: Andreas Höhener)



Paul Ullrich AG