

OLIVER KIRCHER



WEIN

Geschenk Gottes

SCM
Hänssler

SCM

Stiftung Christliche Medien

SCM Hänssler ist ein Imprint der SCM Verlagsgruppe, die zur Stiftung Christliche Medien gehört, einer gemeinnützigen Stiftung, die sich für die Förderung und Verbreitung christlicher Bücher, Zeitschriften, Filme und Musik einsetzt.

© 2020 SCM Hänssler in der SCM Verlagsgruppe GmbH
Max-Eyth-Straße 41 · 71088 Holzgerlingen
Internet: www.scm-haenssler.de · E-Mail: info@scm-haenssler.de

Soweit nicht anders angegeben, sind die Bibelverse folgender
Ausgabe entnommen:

Neues Leben. Die Bibel, © der deutschen Ausgabe 2002 und 2006
SCM R.Brockhaus in der SCM Verlagsgruppe GmbH Witten/Holzgerlingen.

Weiter wurden verwendet:

Lutherbibel, revidierter Text 1984, durchgesehene Ausgabe in neuer
Rechtschreibung, © 1999 Deutsche Bibelgesellschaft, Stuttgart (LUT).

Elberfelder Bibel 2006, © 2006 by SCM R.Brockhaus in der
SCM Verlagsgruppe GmbH Witten/Holzgerlingen (ELB).

Gute Nachricht Bibel, revidierte Fassung, durchgesehene Ausgabe in neuer
Rechtschreibung, © 2000 Deutsche Bibelgesellschaft, Stuttgart (GNB).

Lektorat: Matthias Dittmann, www.matthiasdittmann.de

Umschlaggestaltung: Stephan Schulze, Stuttgart

Titelbild: Unsplash

Autorenfoto: © Nela Dorner, Fotostudio Dorner

Innengestaltung: Erik Pabst, www.erikpabst.de

Druck und Bindung: Finidr s.r.o.

Gedruckt in Tschechien

ISBN 978-3-7751-5970-8

INHALT

PROLOG	Ein guter Tropfen – Wein gesucht und Gott gefunden	8
EINS	Der Weinberg – Zurück zum Ursprung	13
ZWEI	Die Weinrebe – Wildwuchs verhindert Frucht	33
DREI	Der Korkenzieher – Türöffner zu einer neuen Welt	47
VIER	Gute Gläser – Ins rechte Licht gerückt	63
FÜNF	Die Farbe des Weines – Tiefe Blicke wagen	75
SECHS	Was für ein Aroma – Wunder in der Schöpfung entdecken	91
SIEBEN	Schlürfen erlaubt – Alles eine Frage des Geschmacks	105





A C H T

Das passende Essen – Gott muss ein Feinschmecker sein

119

N E U N

Gemeinsam genießen – Liebe geht durch den Magen

141

Z E H N

Für unterhaltsame Weinabende – Tipps und Anregungen

153

E L F

Bibel & Wein – Passende Bibelstellen für Weinabende

161

E P I L O G

Der Nachklang – Auch die schönste Reise geht einmal zu Ende

174

A N H A N G

Meine persönlichen Buchempfehlungen

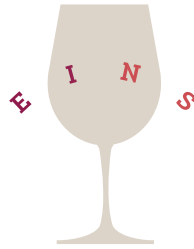
176

Weinglossar von A bis Z

182

Anmerkungen

196



DER WEINBERG

Zurück zum Ursprung



Ohne zu verstehen, wo der Wein herkommt und wie viel Arbeit darin steckt, wird man ihn nie wirklich zu schätzen wissen.



13

Wie schön ist es, den Blick durch Weinberge schweifen zu lassen. Die Rebzeilen fügen sich harmonisch in die Landschaft ein. Da bekomme ich Lust, länger zu verweilen oder sogar wieder einmal bei der Weinlese dabei zu sein. Es ist ein unvergleichliches Erlebnis, erst ordentlich im Wengert² zu schwitzen und im darauffolgenden Jahr das Ergebnis der Arbeit zusammen mit dem Winzer probieren zu dürfen.

Ich denke noch gerne an einen Sommerurlaub in Sommerach zurück. Das kleine, idyllisch von Weinbergen umgebene Weinörtchen an der Mainschleife taucht vor meinem geistigen Auge auf. Ich sehe mich mit dem Verkaufsleiter der örtlichen Winzergenossenschaft den Weinberg hinauflaufen. Oben



*Weinberge
umgeben ein
kleines Örtchen
– was für eine
Idylle. Der Wein
in meinem Glas
passt ausge-
zeichnet dazu.*

an der Kuppe angekommen, lassen wir uns auf einer Bank im Schatten eines Baumes nieder und genießen den Ausblick. Unter uns das Rebennmeer. Der Main am Fuße der Weinberge fließt ruhig dahin. Der Morgen ist noch jung, aber die Sonne wärmt schon kräftig. Der Verkaufsleiter packt lächelnd drei Weinflaschen und passende Gläser aus seiner Tasche. Er schenkt ein, wir probieren und unterhalten uns angeregt über Rebsorten und die faszinierend unterschiedliche Stilistik der Weine. Vom Ort her klingen die Kirchenglocken herauf. Wir bestaunen eine ganze Weile schweigend die morgendliche Silhouette von Sommerach. Was für eine Postkartenidylle. Der Wein in meinem Glas passt ausgezeichnet dazu.

Als wir später wieder den Weg zurück in den Ort laufen, kommt uns eine ganze Kolonne Traktoren entgegen. Auf den Anhängern türmen sich pralle Trauben. Das ist ungewöhnlich früh am Morgen und ungewöhnlich früh im Jahr. Doch die Trauben sind in diesem Jahr früher reif als sonst und die

morgendliche Kühle bei der Lese tut den Früchten gut. Angekommen bei der Halle zur Traubenannahme herrscht überall geschäftige Betriebsamkeit. Die Trauben dürfen nicht zu lange in den Anhängern liegen, sonst beginnt dort bereits die Gärung. Sie müssen möglichst rasch sortiert werden und in die Presse wandern.

Was für ein Kontrast! Nach dem stillen Genuss im Weinberg zurückgekehrt in den Hof der Winzergenossenschaft, wird mir sehr deutlich vor Augen geführt, wie viel Arbeit eigentlich in einem köstlichen Tropfen Wein steckt.

QUALITÄT ZUM SCHNÄPPCHENPREIS?

Mit alltäglichen Verkaufssituationen in Discountern passt das kaum zusammen. Dort reihen sich Flaschen für knapp zwei Euro scheinbar unbegrenzt aneinander. Sinn für das Produkt oder die Arbeit dahinter scheint niemand zu haben.

15

Wissensbox

WEINKONSUM

- Pro Kopf Weinkonsum in Deutschland 2018: 20,5 Liter³
- Durchschnittspreis, den der Kunde für einen Liter Wein im Lebensmittelhandel ausgibt: 3,09 Euro pro Liter⁴
- Durchschnittspreis, den ein Winzer pro Liter einnehmen müsste, um rentabel zu arbeiten: Basis etwa 6 Euro, Premium etwa 9 Euro, Superpremium etwa 17 Euro⁵

Ohne Wissen über die Arbeit im Weinberg und nötige Maßnahmen zur Qualitätsförderung werden sich viele Zeitgenossen weiter damit brüsten, wie



*Am Wein wird
deutlich, wie
wichtig es ist,
dass wir uns
an Werten
orientieren.*

günstig sie diesen oder jenen angeblich hervorragenden Tropfen erstanden haben. Die Preise, die ein Winzer pro Flasche verlangen muss, um rentabel arbeiten zu können, sind ihnen schlicht nicht bekannt. Und so denken sie, Qualität zum Schnäppchenpreis erstanden zu haben. Dabei ist das ein Widerspruch in sich, aber auch Spiegelbild unserer Zeit. Wir wollen etwas Gutes, aber es soll möglichst wenig kosten. Das färbt auf unsere Lebenseinstellung ab. Wir wollen alles jederzeit verfügbar und dafür einen möglichst geringen Preis zahlen. Vieles bleibt dabei auf der Strecke – selbst Menschen.

Ich selbst mache immer wieder die Erfahrung, dass ich dazu angeregt werde, über meine Werte und mein Konsumverhalten nachzudenken, wenn ich ein gutes Glas Wein genieße und über seine herrlichen Aromen nachdenke. Es ist erstaunlich, aber die Beschäftigung mit



Wein kann tatsächlich einen Gesinnungswandel anstoßen. So erlebe ich es auch bei meiner Arbeit als Sommelier. Kunden, die ich in der Beratung dazu führen konnte, sich statt für einen günstigen, industriell gefertigten Wein für ein hochwertiges, handgemachtes Produkt zu entscheiden, verändern zunehmend ihr Kaufverhalten auch in anderen Bereichen. Offensichtlich zieht das eine das andere nach sich. Die Entwicklung sehe ich die nächsten Male im Einkaufskorb der Kunden buchstäblich vor mir. Ich freue mich jedes Mal darüber und habe damit gleich einen Anknüpfungspunkt zum Gespräch.

Am Beispiel des Weines wird deutlich, wie wichtig es ist, dass wir uns an Werten orientieren. Indem wir uns darauf besinnen, woher der Wein kommt und wie viel Arbeit dahintersteckt, werden wir den Tropfen im Glas wieder mehr schätzen lernen.

Mal ehrlich, kennen Sie die genauen Arbeitsschritte, die nötig sind, bis der Wein in unseren Gläsern landet? Nein? Dann habe ich hier für Sie exklusiv aus dem Neuen Testament eine knappe und zugleich sehr präzise Beschreibung zumindest mal davon, wie ein Weinberg angelegt wird. Sie werden gleich merken – das ist eine unglaublich mühevollen Arbeit, die viel Erfahrung voraussetzt. Dabei ist die Anlage des Weinbergs ja nur der erste Schritt ...

17

Dann fing Jesus an, ihnen Gleichnisse zu erzählen: »Ein Mann legte einen Weinberg an, baute eine Mauer darum, hob eine Grube aus, um den Wein darin zu keltern, und baute einen Wachturm. Dann verpachtete er den Weinberg an Bauern und zog in ein anderes Land.

Markus 12,1

Jesus spricht hier vier wichtige Bestandteile eines Weinbergs an: den Berg an sich, die Mauer drumherum, eine Grube, beziehungsweise die Weinkeltern, und einen Wachturm. Lassen Sie uns diese vier Bestandteile etwas genauer ansehen.

DER BERG

Um Weinbau betreiben zu können, braucht es einen geeigneten Standort. Will ein Winzer später hochwertige Weine erzeugen, entscheidet er sich häufig für eine Hanglage. Begleiten Sie mich doch auf eine fiktive Weinbergs-erkundung: Hier geht's hinauf.

Oben angekommen, müssen wir erst einmal verschnaufen. Der Geologe wartet schon ungeduldig auf uns und fuchtelte wild mit einer Bodenprobe herum. Er scheint begeistert zu sein. »Schaut euch dieses Leben an – wunderbar! Oben Gestein, aber darunter wimmelt es von Kleinstlebewesen, die das Erdreich lockern und für organischen Dünger sorgen. Riecht mal!« Er hält uns die Bodenprobe unter die Nase. Es duftet nach nassem Stein, Mineralität und warmer erdiger Würze. Wer hätte gedacht, dass man als Winzer seine Nase auch in den Boden stecken muss?

18

Nach dieser sehr eindrücklichen Erfahrung schauen wir uns auf etwas höherer Ebene um. Bildreich erklärt uns der Geologe, dass die Hanglage vor uns die optimale Ausrichtung hat, damit die späteren Weinstöcke genügend Sonneneinstrahlung und Wärme abbekommen. Tatsächlich rinnt uns der Schweiß herunter – und das liegt nicht nur am steilen Aufstieg. Die Sonne entwickelt hier eine enorme Kraft. Der Geologe erzählt, dass es bereits sehr

früh im Jahr Temperaturen bis an die 50 Grad haben kann. Er drückt uns einen Stein in die Hand. Autsch, der ist ja richtig heiß! Ja, dieses Gestein ist zusätzlich ein wunderbarer Wärmespeicher für kühlere Nächte. Dann lenkt er unsere Aufmerksamkeit auf den Fluss am Fuße der Hanglage. Auch er ist für ein gutes Weinklima mitverantwortlich, denn tagsüber kühlt er den Weinberg und nachts gibt er die Wärme des Tages wieder an ihn ab.



*Wer hätte gedacht,
dass man als
Winzer seine Nase
auch in den Boden
stecken muss?*

BÖDEN UND AUSRICHTUNG

Weinberge sind zumeist nach Süden, Süd-Westen oder Westen ausgerichtet, damit sie die Sonneneinstrahlung optimal ausnutzen können.

Anders als im Ackerbau gedeiht Wein am besten auf kargen Böden. So muss sich die Rebe bis zu 15 Meter in die Tiefe graben, um an Nährstoffe und Mineralien heranzukommen. Auf fetten, fruchtbaren Böden würde der Weinstock viel Blattwerk hervorbringen, aber wenig Trauben. Auf kargen Böden mit hohem Gesteinsanteil nimmt die Traubenqualität zu. Zudem speichert steiniger Untergrund die Wärme des Tages besser ab und sorgt für ein optimales Mikroklima im Weinberg.

20

»Apropos Klima«, sagt der Fachmann. »Für optimalen Weinanbau ist auch das Wissen um Kleinklima⁶ bedeutungsvoll.« Er drückt uns ein Fernglas in die Hand. »Seht euch mal da drüben die Vegetation an! Und jetzt vergleicht das mit den Pflanzen hier, wo wir stehen.« Tatsächlich, unglaublich! Während ein paar Hundert Meter weiter die Blätter noch klein und hell sind, sind die unsrigen schon viel größer und haben ein satteres Grün. Er zeigt uns auf seinem Handy eine Luftaufnahme. Von oben kann man den unterschiedlichen Entwicklungsstand der Vegetation auf einem Stück Land ganz deutlich erkennen. Der Geologe erklärt, dass sich jeder Meter Boden anders entwickeln kann. Der Untergrund, der Wind, der um Unebenheiten herum weht, die Sonneneinstrahlung und die Bodenhöhe sorgen für kleinste klimatische Unterschiede. Und die wiederum beeinflussen die Vegetation.

Ist der geeignete Grund ausgewählt und vermessen, beginnt der schweißtreibende Teil der Arbeit: Die gesamte Fläche muss von Steinen, Gestrüpp, wuchernden Brombeerranken, Sträuchern und Gräsern befreit werden.



Wissenstbox

GESTEINSARTEN UND DIE AROMATIK IM WEIN

Je nachdem, welche Gesteinsart im Weinberg vorherrscht, entwickelt der Wein seine ganz eigene Aromatik. Winzer sagen: »Man kann den Weinberg riechen und schmecken«, weil der Weinstock die gelösten Mineralstoffe über die Wurzeln aufnimmt. Manche behaupten zwar, dies sei ein Märchen, weil unter jeder Gesteinsformation sandig-lehmige Tiefböden zu finden sind. Dennoch halten viele Winzer dagegen, weil bei Weinen sensorisch bestimmte Eigenschaften erkennbar sind, die überall, wo Weinbau unter ähnlichen Voraussetzungen stattfindet, wiederzufinden sind. So hat Wein, der auf kalkhaltigen Böden gewachsen ist, in der Regel mineralische Noten und eine eher feine dezente Frucht. Dies schmeckt man beispielsweise beim Spätburgunder (auch Pinot Noir genannt) aus dem französischen Burgund ebenso heraus wie bei seinem Pendant aus Franken. Ich habe noch weitere Beispiele:

- ◆ Schiefer: traubige Noten, Pfirsich, Apfel, feine Säure, oft leichtere Weine. Idealer Boden für Riesling zum Beispiel an der Mosel oder der Saar.
- ◆ Kalkgestein: säurebetont, mineralisch-salzig, oft dezente Fruchtnoten. Idealer Boden für Burgunderrebsorten wie Chardonnay, Weißburgunder oder Spätburgunder.
- ◆ Kiesel/Quarzgestein: kraftvolle Weine, dunkle Fruchtnoten. Idealer Boden für Cabernet Sauvignon zum Beispiel in Bordeaux auf der linken Uferseite der Gironde.
- ◆ Basalt-Vulkangestein: ergibt ausdrucksstarke Weine mit deutlicher Säure. Hervorragend für Riesling geeignet, wie zum Beispiel die besten Lagen in der Pfalz beweisen.
- ◆ Sandige Böden: fruchtige, weniger säurebetonte Weine. Bestens geeignet für aromatische Rebsorten wie Traminer oder Scheurebe zum Beispiel aus der Region Seewinkel am Neusiedler See in Österreich.




DIE MAUER

Erst nach dieser wichtigen Vorbereitung kann der Weinberg durch eine Mauer, wie im Gleichnis von Jesus, oder, wie heute weitaus häufiger, durch Markierungen an den Rebzeilen von den Nachbarn abgegrenzt werden. Diese Rebzeilen müssen aber erst einmal entstehen. Sie werden exakt vermessen, dann werden dünne Pflanzpfähchen in exakt gleichem Abstand gesetzt.

Unser freundlicher Begleiter übergibt den Stab an einen erfahrenen Winzer. Der zeigt uns die Setzlinge⁷, welche in mit Wasser gefüllten Eimern schon auf uns warten. Wir dürfen sie jeweils an den Pflanzpfähchen setzen und angießen. Ist die Arbeit getan, werden wir in eine alte Winzertradition eingeführt. Eine gute Flasche von der gleichen Rebsorte wie diejenige, die gepflanzt wurde, wird ebenfalls zum Angießen verwendet. Damit wird der Wunsch zum Ausdruck gebracht, dass der Wein später gut anwächst, gedeiht und gute Frucht bringt.

Während wir uns schon auf den Rückweg machen, beginnen die Mitarbeiter des Winzers bereits den Drahtrahmen für die Reben im Boden zu verankern. Er dient später als Rankhilfe und Stütze.

Wir fragen den Winzer: »Wie lange muss man denn jetzt warten, bis man endlich den guten Wein in der Flasche hat?« Die Stimme unseres Fachmanns wird ernst: »Bis der erste nennenswerte Weinertrag eingebracht werden kann, gehen drei Jahre ins Land! Und am Anfang ist die Güte der Trauben noch nicht so hoch wie bei älteren Rebstöcken. Im Laufe der ersten Jahre gräbt sich der Weinstock mit seinen Wurzeln tief in den Boden, um an die wichtigen Nährstoffe und das Tiefenwasser zu gelangen. Auf diese Weise konzentrieren sich die Aromen in den Trauben. Der daraus gekelterte Wein wird gehaltvoller und zeigt immer mehr Charakter. Wir Winzer sagen, im Wein ist dann der Boden schmeckbar, auf dem er gewachsen ist.« Beim letz-



*Im Wein ist
der Boden
schmeckbar,
in dem er
gewachsen
ist.*

ten Satz hellt sich seine Miene wieder auf. Man spürt ihm ab, nicht nur wie viel Arbeit er bis dahin getan hat, sondern auch, welche Risiken er eingehen und überstehen musste, bis die Reben richtig Ertrag bringen. Am Ende der Mühe aber steht der wunderbare Wein, der den Weinberg und die ganze Arbeit widerspiegelt.

DIE KELTER UND DER TURM

24 Unser Blick wendet sich suchend in den Weinberg. »Wo wird denn eigentlich der Wein gemacht?« Hier zwischen den Reben sicher nicht. Der Grundstock ist zwar gelegt, wenn der Weinberg bepflanzt ist, aber es fehlt ein geeignetes Gebäude zum Keltern. Wir nehmen im Geländewagen des Winzers Platz und fahren den schmalen Weg entlang. Er erzählt uns: »Früher hat man die Weinpresse einfach am Fuße des Weinbergs aufgebaut. Und zwar in den Hang hinein. So konnte der Saft in Auffangbecken fließen und dann in Gefäßen abtransportiert werden. Aus heutiger Sicht ist das Verschwendung. Den wertvollen Boden nutzt man lieber zum Anbau. Stattdessen wird das Gebäude in der Ebene gebaut. Dort, wo der Boden weniger wertvoll ist.«

Während wir noch über die Worte des Winzers nachdenken, sind wir angekommen und halten vor einem Gebäudekomplex. Wir steigen bei einer Halle aus, vor der mehrere Gerätschaften und ein sehr klein wirkender Traktor⁸ stehen. Das Hallentor wird geöffnet. Nicht ohne Stolz zeigt uns der Wengeter⁹ den Ort, wo die Trauben sortiert werden und in die Presse wandern. Er erzählt uns von den einzelnen Schritten und Abläufen. »Aber Leute, das hört sich einfacher an, als es in Wirklichkeit ist. Es muss so durchdacht geplant und gebaut werden, dass die Trauben möglichst wenig mechanisch belastet werden, bevor sie in die Presse wandern.« Denn auch dieser Aspekt ist für den späteren Wein qualitätsentscheidend. Und natürlich muss genügend Platz für die Presse, die Fässer, die Stahltanks und das Flaschenlager sein. Wer selbst ab-



füllen möchte, braucht auch darüber hinaus noch eine Abfüllanlage. Plötzlich taucht die Frage nach dem Turm auf, der im Gleichnis von Jesus erwähnt wird. Der Weinfachmann erklärt uns, dass dort in früheren Zeiten Mitarbeiter wohnten, die den Weinberg bewachten. Heute findet man eher eine abgespeckte Version, das Weinbergshäuschen. Nur noch selten muss ein Weinberg bewacht werden. Allenfalls davor, dass Vögel oder Wild sich nicht an den Trauben gütlich tun. Hauptsächlich wird das Häuschen dafür genutzt, um Gerätschaften für die Weinbergsarbeit zu lagern, und es wird auch so manches Fest in dieser idyllischen Lage mitten in den Weinbergen gefeiert.

Der Winzer begleitet uns zurück auf den Hof und verabschiedet sich von uns.