Foto © Samuel Muhumyu, NECOFA Kenya

Landwirtschaft braucht Wasser Ein Schüler aus Kokwa wässert Bohnen in einem Garten des Projekts „1.000 Obst- und Gemüsegärten in Afrika“ von Slow Food und Terra Madre. Wer helfen möchte, kann sich mit einer Spende beteiligen **(www.slow-food.de/projekte_und_aktionen/1000_gaerten/).**

Bio |

Wasser und Landwirtschaft – der Pegel fällt

Wasser gilt als der wichtigste Rohstoff weltweit. Der weltweite Wasserverbrauch sei heute beinahe zehnmal höher als vor 100 Jahren, sagt die Welthungerhilfe. Bereits heute herrscht in mehr als 30 Ländern Wassermangel. Auch wegen des Bevölkerungszuwachses. Auch in einzelnen Regionen Europas ist das Wasser knapp, wie etwa in Teilen Spaniens, Frankreichs oder Italiens. Landwirtschaft, Politik und Umweltschutzgruppen machen sich Gedanken um einen nachhaltigen Umgang mit Wasser.

Markus H. Kringel gibt einen kurzen Wasserstandsbericht.

Weltweit gehen knapp 70 Prozent des entnommenen Wassers in die Landwirtschaft. In Europa ist es noch immer etwas mehr als ein Drittel. Und bei uns? *„Der Wasserbedarf kann in Deutschland über das Regenwasser gedeckt werden“*, sagt Steffen Pingen vom Deutschen Bauernverband (DBV). Lediglich 250.000 Hektar werden in Deutschland bewässert – bei insgesamt 19 Millionen Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche eine relativ geringe Zahl. Das Wasser für die Bewässerung kommt zum sehr großen Teil aus dem Grund- oder Quellwasser. Nur weniger als 15 Prozent entstammen den Oberflächengewässern, also natürlichen oder künstlich angelegten Seen und Flüssen. Wobei das regional durchaus unterschiedlich ausgeprägt ist. Berlin und das Saarland decken ihren Bedarf vollständig aus Grund- oder Quellwasser, während Bayern oder Thüringen ihn zum großen Teil aus den Oberflächengewässern beziehen. Also hat die deutsche Landwirtschaft auf den ersten Blick kein Problem mit Wasser. *„Wir haben in Deutschland keine Wasserkonflikte“,* sagt Wilhelm Priesmeier, der agrarpolitische Sprecher der SPD-Bundestagsfraktion. *„Auch, weil wir hohe Standards*

für die Wasserversorgung sowie regelmäßige Untersuchungen, Güte- und Qualitätskontrollen haben. Einen Mangel haben wir nicht, und er ist auch nicht absehbar."

Jedoch: Bei genauem Hinsehen stellt sich heraus, dass durch die Landwirtschaft selbst sehr wohl einige Probleme für das Wasser entstehen. Nach Angaben des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) sind nämlich nur knapp zehn Prozent der Oberflächengewässer in einem guten oder sehr guten Zustand. Verantwortlich für die schlechtere Qualität der übrigen 90 Prozent sind unter anderem die Rückstände von mineralischem Dünger aus der Landwirtschaft: *„Umweltprobleme entstehen auch, wenn Nährstoffe im Überschuss auf die Felder gelangen und dann Wasser und Böden belasten",* sagt der Präsident des Umweltbundesamts (UBA), Jochen Flasbarth. *„Unerwünschte Wirkungen sind Algenplagen oder Sauerstoffmangel in unseren Flüssen oder Seen, aber auch erhöhte Nitratwerte im Trinkwasser. Steigende Emissionen von Stickoxid und Ammoniak, die wesentlich zur Überdüngung und Versauerung von Gewässern und Böden beitragen, sind eine weitere Herausforderung für den Umweltschutz."*

Das UBA hat errechnet, dass noch immer mehr als drei Viertel des Stickstoffeintrags in die Oberflächengewässer aus der Landwirtschaft stammen. Bei den Einträgen von Phosphor liegt der Anteil aus der Landwirtschaft bei mehr als der Hälfte. Zwar bescheinigt das UBA einige Erfolge bei der Verringerung der Phosphatzufuhr in den vergangenen 25 Jahren, sieht jedoch beim Stickstoff kaum Grund zur Entwarnung. *„Ursache hierfür sind vor allem die unzureichenden Reduktionserfolge in der Landwirtschaft."*

Auch der Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln in der konventionellen Landwirtschaft bedroht die Gewässer. Jochen Flasbarth sagt, im Prinzip müsste die strenge Pflanzenschutzmittelzulassung gewährleisten, *„dass bei ordnungsgemäßer Anwendung keine Umweltschäden außerhalb des Anwendungsgebietes der Mittel entstehen und auch die Trinkwasserversorgung keinen Schaden nimmt."* Jedoch tauchten bei knapp 20 Prozent der Messungen Rückstände von Pflanzenschutzmitteln im oberflächennahen Grundwasser auf, führt das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) auf. Mehr als acht Prozent überschritten sogar den Grenzwert von 0,1 Mikrogramm pro Liter. *„Nullgrenzwerte kann es nicht geben",* sagt Max Lehmer, der für Landwirtschaft und Naturschutz zuständige Sprecher der CSU-Landesgruppe im Deutschen Bundestag. *„Die Grenzwerte, die wir jetzt haben, sind toxikologisch auf einem hohen Sicherheitsniveau. Eine Grenzwertüberschreitung bedeutet noch keine Gefährdung der Gesundheit. Die Frage ist nicht, ob ich Pflanzenschutzmittel einsetze, sondern welche und wie ich diese einsetze. Sie müssen abbaufähig sein und dürfen keine schädlichen Rückstände im Wasser und in anderen Habitaten zurücklassen."* Doch Reinhild Benning vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) entgegnet: *„Die Umweltrichtlinien für die Landwirtschaft sind so weich und verwässert, dass Landwirte im Rahmen der Regeln diese Verunreinigungen von Gewässern und auch Böden auslösen."* Der Landwirt setze die Pestizide nach

RICHTLINIEN SIND WEICH UND VERWÄSSERT

Anweisung des Herstellers ein. Aber bei manchen landwirtschaftlichen Flächen kämen eben besondere Bedingungen zusammen: *„Dass dort eine starke Hangneigung besteht und die Pestizide daraufhin zusammenlaufen, dass Gewässer in der Nähe sind, in denen empfindliche Amphibien leben oder Kinder baden, all das hat der Hersteller nicht berücksichtigt. Der Landwirt hat keine Vorgaben, wie er sich in so einem Gelände anders mit Pestiziden verhalten soll",* bemängelt sie. Dies sollte sich nun ändern.

Bis Ende 2012 müssen nämlich die EU-Mitgliedsstaaten „Nationale Aktionspläne zur nachhaltigen Anwendung von Pestiziden (NAP)" erarbeiten und eine entsprechende EU-Richtlinie in nationales Recht umsetzen. Im Forum NAP waren neben der Bundesregierung und weiterer Behörden die Interessenvertreter der Landwirtschaft, der Industrie und des Handels sowie auch Naturschutz- und Umweltverbände im Diskussionsprozess eingebunden. Sollte. Waren. Vorbei. Denn die Umweltverbände, unter ihnen der BUND, Greenpeace und der Naturschutzbund (NABU) haben zum Jahresende 2011 die Mitarbeit im Forum NAP aufgekündigt. Grund: Unmittelbar zuvor hatten Bundestag und Bundesrat einem vom BMELV verfassten neuen Pflanzenschutzgesetz zugestimmt, in dem bereits ein NAP festgeschrieben ist. Dieser NAP orientiere sich nach Ansicht der Umweltschützer an den *„Interessen der Agrarindustrie und zeigt sich immun gegen Vorschläge,*

UMWELTVERBÄNDE WOLLEN LIEBER NICHT FEIGENBLATT SEIN

die Pestizidbelastungen ernsthaft zu senken." Florian Schöne (NABU) unterstreicht: *„Wir lassen uns nicht als ökologisches Feigenblatt in einem untergesetzlichen Gremium wie diesem Aktionsplan missbrauchen. Wie halten es für Zeitverschwendung, sich in diesem Gremium weiter in die Diskussion mit einzubringen."* Tatsächlich hat das BMELV die Forderung der Umweltverbände missachtet, dass Landwirte Pflanzenschutzmittel nur in einem Abstand von zehn Metern zu Gewässern einsetzen dürfen. Aber immerhin hat der Bundesrat eine Frist für die Weiterbildung der Landwirte im Pflanzenschutz verschärft, was wiederum der Deutsche Bauernverband kritisiert. Zukünftig müssen nämlich alle Landwirte, die Pflanzenschutzmittel anwenden, innerhalb von drei Jahren an einer Weiterbildung teilnehmen. Das BMELV wollte eine Frist von fünf Jahren einräumen.

Durch die Landwirtschaft geht auch Land verloren und verschwindet im Wasser. Vor allem im Gebirge erodiert bei starken Niederschlägen der Boden. Damit geht auch nährstoff- und humusreicher Boden verloren. Dabei ist gerade der so wichtig für die landwirtschaftlichen Erträge. Das UBA nennt als größten Verursacher für die zunehmende Bodenerosion – ausgerechnet die Landwirtschaft. Wegen der späten Entwicklung etwa von Mais- oder Zuckerrübenpflanzen sei *„der Boden besonders im Winter, Frühjahr und im Frühsommer überwiegend unbedeckt."* Der Naturschutzbeirat des Landes Brandenburg bestätigt das: *„Insbesondere bei der Energiepflanze Mais wird der Oberboden sehr spät im Jahr bedeckt und kann Starkregenereignisse im Frühjahr und Sommer nicht abhalten, sodass es zu Bodenerosion* ›

Foto © wiki commons, Christian Fischer

Profitiert möglicherweise vom Klimawandel
Mais im Landkreis Lüchow-Dannenberg.

oder Verschlämmung des Oberbodens kommt. Zudem kommt es durch vermehrte Stürme zu einer deutlichen Zunahme der Winderosion mit zum Teil gravierenden Auswirkungen auf Mensch und Natur.“ Dabei helfe es einer UBA-Studie zufolge schon, den Boden in der Zwischenzeit zu begrünen, ihn dadurch gleichzeitig zu düngen und ihn auch nicht mehr zu pflügen: *„Die Bodenerosion konnte so um 40 Prozent reduziert werden, weil die Hälfte der Ackerfläche bereits heute konservierend – und nicht mehr konventionell – bearbeitet wird.“*

Starker Regen gilt auch als Bote eines sich abzeichnenden Klimawandels. Wissenschaftliche Einrichtungen wie das Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK) erstellen regelmäßig Prognosen der möglichen Auswirkungen eines angenommenen Klimawandels auch für die deutschen landwirtschaftlich genutzten Gebiete. Eine *„Nutzung von Grundwasser für Beregnung insbesondere von landwirtschaftlichen Intensivkulturen“* schätzt das PIK als große Herausforderung an. Daher wird es immer wichtiger werden, sparsamer mit dem Wasser umzugehen. Auch durch technisch ausgereiftere Bewässerungssysteme wie Tröpfchenbewässerung statt verschwenderischer Beregnungsanlagen. *„Tröpfchenbewässerung spielt in Deutschland bisher eine geringe Rolle“,* räumt Steffen Pingen vom DBV ein.

ES WIRD IMMER WICHTIGER, SPARSAM MIT WASSER UMZUGEHEN

„Bewässerungssysteme, die noch schonender mit der Ressource Wasser umgehen, werden zukünftig sicherlich an Bedeutung gewinnen.“ Zudem müssen die Landwirte *„trockenresistentere Sorten anbauen, die auch längere Trockenphasen ohne große Verluste überstehen“,* sagt Wilhelm Priesmeier von der SPD-Bundestagsfraktion. Max Lehmer von der CSU-Landesgruppe pflichtet ihm bei: *„Das wird vor allem dann ein Thema werden, wenn die Klimaentwicklung so weitergeht. Es gibt schon jetzt Maissorten, die 15 bis 20 Prozent weniger Wasser brauchen. Das ist ein wichtiger Ansatz zum Sparen.“*

Besonders betroffen von der Klimaentwicklung ist bereits heute das Land Brandenburg. Es gilt mit seinen vielen Feuchtgebieten und Gewässern zwar als gewässerreich, die Landwirte haben jedoch auch mit extrem geringem Niederschlag zu kämpfen. Und der Prognose nach verstärkt sich das Leiden. Wenn sich die Temperaturen in den kommenden 40 Jahren „moderat“ um 1,4 Grad Celsius erhöhten, würden die Niederschläge weiter zurückgehen, der Grundwasserspiegel und die Wasserstände in den Flüssen

LANDWIRTE KÄMPFEN MIT EXTREM GERINGEM NIEDERSCHLAG

absinken sowie die Verdunstung zunehmen. Nach Ansicht des PIK würde das zu *„Problemen bei der Wasserverfügbarkeit und Wasserqualität“* führen. Das ohnehin hohe Risiko für auftretende Trockenperioden stiege weiter. Gerade die zurückgehenden Grundwasserressourcen haben Auswirkungen auf die Erträge in der Landwirtschaft. Die Erträge von Winterweizen etwa gingen um 17 Prozent zurück, verglichen mit heutigen Zahlen. Während beim Mais sogar Ertragsgewinne von bis zu acht Prozent winken, auch weil er besser Wasser speichern kann. Die Pflanze wird wohl ein Gewinner des angenommenen Klimawandels sein.

INFO

Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V. (BUND) www.bund.net

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) www.bmelv.de

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) www.bmu.de

Deutscher Bauernverband (DBV)
www.bauernverband.de

Naturschutzbeirat des Landes Brandenburg beim Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (MUGV) www.mugv.brandenburg.de

NABU Naturschutzbund Deutschland e. V.
www.nabu.de

Nationaler Aktionsplan zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln
www.nap-pflanzenschutz.de

Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung
www.pik-potsdam.de

Umweltbundesamt www.umweltbundesamt.de

Welthungerhilfe www.welthungerhilfe.de

Foto © Stocker Verlag

Öko |

Permakultur made in Austria

Die Natur verstehen und auf sie eingehen – das ist für Sepp Holzer der einzige Weg, dem drohenden Kollaps der Landwirtschaft weltweit entgegenzuwirken.

Georges Desrues ließ sich von dem österreichischen Agrar-Rebell dessen Permakultursystem erklären.

Foto © Krameterhof

Der Begriff Permakultur setzt sich aus den Worten *permanent* und *agriculture* (zu deutsch: dauerhafte Landwirtschaft) zusammen und wurde erstmals von den Australiern Bill Mollison (geboren 1928) und David Holmgren (geboren 1955) verwendet, als diese im Jahr 1978 ein Buch mit dem Titel „Permaculture One" veröffentlichten. *„Ein Permakultursystem ist ein komplettes landwirtschaftliches Ökosystem, das so gestaltet wurde, dass die zugeführte Energie minimiert und der Ertrag maximiert wird",* fassen die Autoren den Grundgedanken der Permakultur zusammen. In durch Permakultur gestalteten Lebensräumen wird das Zusammenleben von Menschen, Tieren und Pflanzen so kombiniert, dass dabei die Bedürfnisse aller erfüllt werden und sie sich gegenseitig unterstützen und ergänzen. Langfristig sollen Permakultursysteme durch möglichst geringe Eingriffe in einem dynamischen Gleichgewicht gehalten werden. Als Vorbild dienen natürliche Ökosysteme wie Wälder oder Seen.

Einer der bekanntesten Vertreter der Permakultur in Europa ist mit Sicherheit der österreichische Bergbauer Sepp Holzer. Auf seinem Krameterhof auf über 1.000 Meter Seehöhe in der Salzburger Region Lungau bringt es Holzer mittels Permakultur zuwege, Pflanzen anzubauen, die hier eigentlich nicht wachsen sollten, wie zum Beispiel Aprikosen, Kiwis und sogar Zitrusfrüchte. Um sie mit eigenen Augen zu sehen, besuchen jährlich Hunderte Menschen die üppigen Gärten in dem steinigen Boden dieser alpinen Landschaft, die noch dazu als Kälteloch Österreichs gilt. ›

Foto © Stocker Verlag

Wüste oder Paradies *„Für alle Gärten gilt: Kleinklimazonen schaffen, Nischen ausnutzen, Symbiosen schaffen Fruchtbarkeit“,* meint der Agrarrebell Sepp Holzer (links unten). Dann wachsen sogar Zitronen auf der Alm.

„Als ich mit dieser Anbauweise begann, hatte ich von Permakultur noch nie etwas gehört“, erzählt Holzer, *„Anfang der 1960er-Jahre übernahm ich den elterlichen Hof und wendete einfach jene Methoden an, die ich mir von Kindheit auf selbst durch Ausprobieren und Experimentieren beigebracht hatte. Erst später erfuhr ich, dass für diese Methoden in Australien der Begriff Permakultur kreiert wurde.“* Der Unterschied von der Holzer'schen Permakultur, wie Holzer sie selbst nennt, zu jener von Mollison und Holmgren erdachten bestehe allerdings darin, dass seine Art der Bewirtschaftung landschaftsgestaltend sei und auch darauf abziele, auf der ganzen Welt größere Flächen zu renaturieren und die Fehler, die über Jahrzehnte begangen wurden, rückgängig zu machen. Dabei sei Wasser das absolut wichtigste Element. *„Wenn der Wasserhaushalt in Ordnung ist, sind siebzig Prozent der Arbeit schon getan“,* so Holzer, der die Behauptung ablehnt, dass es in manchen Gegenden der Welt zu wenig Wasser geben könnte, um seine Art der Landwirtschaft zu betreiben. *„Es gibt überall genug Wasser. Selbst in der Sahara fallen jährlich 100 bis 200 Millimeter Niederschlag. Wichtig ist es, dieses Wasser zu halten, indem man Retentionsräume schafft“,* sagt Holzer. Und das sei mit konventionellen landwirtschaftlichen Methoden einfach unmöglich.

AUF DER GANZEN WELT FLÄCHEN RENATURIEREN

Dass die Permakultur nach einigen Jahrzehnten als Denk- und Arbeitsweise immer noch eine Art Nischendasein fristet und weit davon entfernt ist, sich als kommerzielle landwirtschaftliche Technik durchzusetzen, erklärt Holzer folgendermaßen: *„Viel zu lange haben wir auf die Wissenschaft gehört und zu wenig auf die Natur; das wird sich sehr bald rächen, das derzeitige System wird in naher Zukunft zusammenbrechen und dann bleibt uns gar nichts anderes mehr übrig, als mit Vernunft an die Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion heranzugehen.“* Als wissenschaftsfeindlich versteht er sich deswegen aber noch lange nicht. *„Das Problem ist nicht die Wissenschaft selbst, sondern die Tatsache, dass viele Forscher im Sold der Lobbyisten stehen und ihrer Arbeit in deren Interesse betreiben“,* sagt Holzer. Denn in Wirklichkeit gehe es ja nur um gesunden Menschenverstand. *„Es müsste doch jedem Analphabeten einleuchten, dass ich meinen Boden ruiniere, wenn ich Tausende Meter tiefe Brunnen grabe, wie das in Indien oder Israel gemacht wird, und somit das Salzwasser anziehe, das zuerst das Grundwasser und danach die Böden versalzt und ruiniert“,* sagt Holzer. Weil sie lediglich aus einer natürlichen Art zu denken bestehe, habe die Permakultur auch nichts mit Mystik oder gar Esoterik am Hut. *„Es geht einfach darum, sich in sein Gegenüber, nämlich in die Natur, hineinzuversetzen und mit ihr zu kommunizieren. So verliert man auch die Angst vor ihr und kann endlich damit beginnen, mit ihr statt gegen sie zu arbeiten“,* so Holzer weiter.

PERMAKULTUR – DIE NATÜRLICHE ART ZU DENKEN

Aber ist es denn nicht längst zu spät für eine Umstellung auf die von ihm propagierte Art der Landwirtschaft? Und könnte durch eine solche Umstellung tatsächlich die ständig wachsende Weltbevölkerung ernährt werden? *„Es ist noch nicht zu spät. Und um zu beweisen, dass mit Permakultur genug Nahrung erzeugt werden kann, reicht es aus, Modelle zu schaffen, anhand welcher zu erkennen ist, dass das, was im Kleinen möglich ist, auch im Großen umsetzbar wird. Wer sich mit Landwirtschaft beschäftigt, sollte aufhören, einfach alles zu glauben, was ihm die Wissenschaftler erzählen, sondern die Probe aufs Exempel machen, dann wird er sehr schnell feststellen, was wirklich anwendbar ist, und was nicht“,* so Holzers Antwort.

Genau genommen geht die Permakultur davon aus, dass nicht nur die moderne Wissenschaft, sondern die Landwirtschaft im Allgemeinen auf dem falschen Weg ist – und zwar von Beginn an. So stellte etwa Bill Mollison vor wenigen Jahren in einem Interview fest: *„In den Siebzigerjahren dämmerte mir plötzlich, dass die Landwirtschaft bisher noch niemals nach einem vernünftigen Entwurf gestaltet wurde. Über 7.000 Jahre Landwirtschaft hatten zu einem einzigen Resultat geführt, nämlich dazu, dass wir dabei konstant etwas verloren haben – seit 7.000 Jahren ist die Welt zunehmend verwüstet worden.“*

Und auch Sepp Holzer ist der Meinung, dass die Natur sich selbst genüge und bestenfalls begleitet gehöre. Aber ist denn die Natur perfekt? *„Daran besteht überhaupt kein Zweifel, nur die Natur ist tatsächlich perfekt“,* sagt Holzer, der auch die Idee ablehnt, dass es Naturkatastrophen gegeben hat oder geben könnte, die nicht vom Menschen verursacht wurden – Erdbeben inklusive. *„Man weiß doch, dass die Erde bebt. Also warum baut man in Erdbebengebieten? Das ist doch das perfekte Beispiel für die verbreitete Unfähigkeit des Menschen, auf die Natur einzugehen“,* sagt er.

Foto © Stocker Verlag

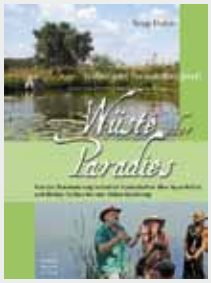
Stufenweiser Aufbau Die Sonnenblume schützt alles, was unter ihr wächst.

Und durch die Ausbeutung der fossilen Rohstoffe werde die Entstehung von Erdbeben und Tsunamis nur zusätzlich gefördert, ist Holzer überzeugt.

In seiner Heimat hat es die Gesetzgebung dem Agrar-Rebell, wie er oft genannt wird, niemals leicht gemacht. *„Ich bin mit Sicherheit der meistbestrafte Bauer Österreichs, weil ich mich stets geweigert habe, Gesetze zu befolgen, die sich gegen die Natur richten“,* sagt Holzer. So sei er etwa für das Errichten von Terrassen angeklagt worden, weil das als *„unerlaubte Erdarbeiten“* gelte und darum verboten sei. Und auch für das Anpflanzen von Obstbäumen am Waldrand, welches dem Tatbestand der Waldverwüstung gleichkomme, sei er schon gerichtlich verfolgt worden, empört sich Holzer. *„Trotzdem habe ich schlussendlich meistens Recht bekommen, weil ich immer weiter gekämpft habe und in einigen Fällen, in denen mich sowohl die Bezirkshauptmannschaft als auch die Salzburger Landesregierung versucht haben zu belangen, bis zum Obersten Gerichtshof gegangen bin“,* erzählt Holzer.

Die durchaus erstaunliche Menge an Nahrungsmitteln, die auf dem Krameterhof erzeugt wird, vertreibt Holzer hauptsächlich im Direktverkauf. *„Wir verkaufen einerseits an Stammkunden und andererseits an Hunderte Besucher jährlich, die sich, wenn sie zu uns kommen, mit unseren Produkten eindecken. Dadurch arbeiten wir kaum mit Zwischenhändlern“,* sagt der Autor zahlreicher Bücher und Ratgeber zum Thema Permakultur. Neben Obst und Gemüse werden auf Holzers Hof auch sechzig Freiluft-Schweine aus fünf verschiedenen Rassen gehalten sowie drei verschiedene Rinderrassen und eine Schafherde. Außerdem gibt es einen Fischteich, in dem, ganz nach den Prinzipien der Permakultur, 30 verschiedene Sorten Fisch aufgezogen und eine Edelkrebszucht betrieben wird. Zusätzlich werden am Krameterhof Ausbildungslehrgänge zum „Holzer'schen Permakulturpraktiker“ angeboten.

Permakultur Krameterhof
Sepp und Veronika Holzer
Keusching 13, A-5591 Ramingstein,
Tel & Fax 0043. 6475. 239,
www.krameterhof.at



BUCHTIPPS

Sepp Holzer: Wüste oder Paradies. Holzer'sche Permakultur jetzt! Von der Renaturierung bedrohter Landschaften über Aqua-Kultur und Biotop-Aufbau bis zum Urban Gardening,
Stocker 2011, 207 Seiten, gebunden, 21,90 Euro.

Sepp Holzers Permakultur. Praktische Anwendung für Garten, Obst- und Landwirtschaft,
Stocker 2004, 304 Seiten, gebunden, 19,90 Euro.

INFO

David Holmgren: 12 Prinzipien der Permakultur
Kernpunkt der Permakultur ist es, eine Anleitung für menschliche Lebensräume zu bieten, die dem Planenden helfen soll, einen Entwurf zu schaffen, der auf der Beobachtung von Ökosystemen beruht.

Beobachten und interagieren Indem wir uns Zeit nehmen, uns auf die Natur einzulassen, können wir Entwürfe schaffen, die zu einer bestimmten Situation passen.

Energie einfangen und speichern Durch die Entwicklung von Systemen, die Ressourcen dann einfangen, wenn am meisten davon vorhanden sind, und sie dann gebrauchen, wenn wir sie benötigen.

Erträge erzielen Die Arbeit, die investiert wird, sollte eine angemessene Kompensation zur Folge haben.

Regulieren und Feedback akzeptieren Damit die vorhandenen Systeme weiterhin gut funktionieren, sollte unangemessene Tätigkeit vermieden werden.

Erneuerbare Ressourcen und Arbeitsleistungen verwenden und aufwerten Die Üppigkeit der Natur so gut einsetzen wie möglich und unser Konsumverhalten sowie die Abhängigkeit von nicht erneuerbaren Energiequellen so weit wie möglich einschränken.

Keinen Abfall produzieren Durch die Aufwertung und Verwendung aller Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen, wird die Erzeugung von Abfall vermieden.

Design von der Vorlage bis zum Detail Durch den nötigen Abstand können wir Muster in Natur und Gesellschaft erkennen, die zum Rückgrat unseres Entwurfs werden, den wir sukzessive durch Details ausfüllen.

Integrieren anstatt ausschließen Indem wir die Dinge an ihren rechten Platz stellen, können Beziehungen zwischen ihnen entstehen, und sie können beginnen, sich untereinander zu stützen.

Kleine und langsame Lösungen anwenden Kleine und langsame Systeme sind leichter zu erhalten als große. Sie bedienen sich lokaler Ressourcen und erzeugen nachhaltigere Wirkungen.

Die Vielfalt nutzen und aufwerten Vielfalt verringert die Gefahr von Bedrohungen und profitiert von der Einzigartigkeit der Natur.

Randzonen schätzen und nutzen An den Schnittstellen zwischen den Ökosystemen sind die interessantesten Abläufe zu beobachten. Meistens finden sich hier die wertvollsten, vielfältigsten und produktivsten Elemente in einem System.

Veränderungen kreativ nutzen Wir können einen positiven Einfluss auf unvermeidbare Veränderungen haben, indem wir behutsam beobachten und im richtigen Moment eingreifen.

Zusammenfassung aus „Permaculture, Principles & Pathways beyond Sustainability“ von David Holmgren, Holmgren Design Services, 2002, als Taschenbuch ca. 24 Euro; Übersetzung: G. Desrues

Slow |

Wir fangen dann schon mal an...

Es gibt nichts Gutes, außer man tut es, wusste schon Erich Kästner. Während auf der politischen Ebene die Lobbyisten der unterschiedlichsten Interessengruppen hart um die Reform der „Gemeinsamen Agrarpolitik" ringen, haben familiäre bäuerliche Kleinbetriebe und Verbraucher schon jetzt die Initiative ergriffen, um ihre Vorstellungen einer solidarischen Landwirtschaft zu verwirklichen und an einem Strang zu ziehen: Mit der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern" entsteht ein Bündnis für eine andere Agrar- und Esskultur und eine nachhaltige, vielfältige Lebensmittelerzeugung.

Von **Johannes Bucej** – Städter.

Anfang Oktober im oberbayerischen Fischbachau, in der Nähe von Schliersee. Es ist kalt und ungemütlich, die Bäume auf den umliegenden Bergen sind bereits „überzuckert", ein eisiger Wind weht und es nieselt, aber das tut der Stimmung keinen Abbruch. Eine Gruppe von etwa zwanzig Personen drängt sich im Hofladen von Werner und Martina Haase. Auch vor Ort: ein Team des Bayerischen Fernsehens. Es wird das Ereignis für die nächste Ausgabe der „Abendschau" dokumentieren. Denn heute ist es endlich so weit: Die neue Käserei des Leitzachtaler Ziegenhofs wird der Öffentlichkeit vorgestellt – das erste Projekt, das der Ziegenhof gemeinsam mit der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern" realisiert hat.

Begonnen hatte alles im Frühjahr 2010 – da wurde aus der Initiative „Städter werden Bauern", die Slow Food München Ende 2009 anlässlich des ersten Terra Madre Tages ins Leben gerufen hatte, die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern". Städter sollen wieder einen unmittelbaren Bezug zur Herkunft ihrer Lebensmittel erhalten. Es geht aber auch um konkrete Unterstützung für einzelne Bauern. Ihnen soll abseits der üblichen Wege geholfen werden, notwendige Modernisierungen und Veränderungen auf ihren Höfen durchzuführen, ohne auf Gedeih und Verderb den Mühlen des Finanz- und Kreditwesens ausgeliefert zu sein.

Werner Haase hat das vor etwa eineinhalb Jahren sofort erkannt – und gehandelt. Sein Angebot: gemeinsam mit Mitgliedern von Slow Food München auf „Genussrechtsbasis" eine neue Käserei zu finanzieren. Genussrechte – das traf als Vokabel natürlich ins Schwarze bei den Slow Food Mitgliedern. Bei mehreren Hofführungen konnten die Interessenten den Betrieb und die Arbeitsweise der Haases kennenlernen, bevor sie sich entschieden zu investieren. Ab 500 Euro Mindestbeteiligung, festgelegt für fünf Jahre, erhalten sie künftig anstelle von Zinsen Waren aus dem Angebot des Leitzachtaler Ziegenhofs und nach Ablauf der Mindestlaufzeit auf Wunsch ihr Geld zurück. Oder sie lassen es als Betriebseinlage weiter „arbeiten". So kamen rund 90.000 Euro zusammen.

Werner und Martina erzählen freimütig, wie sehr ihnen diese Aktion geholfen

Foto © Andreu Klepsch

Bauer oder Städter? Der Löfflerhof von Familie Friedinger wurde mithilfe der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern" modernisiert, auch eine Chance für Sohn Michael.

hat, dass es vor einem Jahr gar nicht so rosig aussah – und wenn die Käserei nicht mittels Genussrechten gebaut worden wäre, wer weiß, ob sie dann noch hätten weitermachen können. Doch nun blicken sie stolz und zuversichtlich in die Zukunft. Und haben sogar schon weitere Pläne mit Genussrechten: Eine Windkraftanlage soll gebaut werden zur Eigenversorgung, und der Kuhstall muss auch um einen Freilaufbereich erweitert werden.

Auch Familie Friedinger vom Löfflerhof in Farchach, einem Ortsteil von Berg am Starnberger See, hat mithilfe der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern" ihren Hof modernisiert. Hier war es der Hühnerstall für rund 150 Legehennen, der den Vorschriften nicht mehr entsprach. Und da die Nachfrage nach den Eiern immer größer war als die Produktion, haben sich Michael und Elke Friedinger dafür entschieden, einen Neubau mit Genussrechten zu finanzieren. Anfang November konnten 300 Junghennen ihr neues Domizil beziehen. Ursprünglich wollten Friedingers die Erweiterung ihres Hofes durch einen Laufstall mit einer „zweiten Tranche" an Genussrechten verwirklichen. Das allerdings ging schneller als gedacht. Dank eines Berichts des Bayerischen Fernsehens im Regionalmagazin „Unser Land" war die Nachfrage nach weiteren Genussrechten so groß, dass auch diese Genussrechte bereits ausgeschöpft sind.

Pro Jahr darf ein Unternehmer bis zu 100.000 Euro auf diese Weise einnehmen, ohne die für das entsprechende Investitionsvorhaben übliche umständliche und

Foto © Marlene Hinterwinkler

Foto © Marlene Hinterwinkler

Martina und Werner Haase – Bauern Im neuen Hofladen des Leitzachtaler Ziegenhofs gibt es auch für Städter ein tolles Angebot.

www.genussgemeinschaft.de Nach und nach entsteht ein Netzwerk lokaler Erzeuger und aufgeschlossener, informierter Konsumenten.

überdies teure Prozedur, insbesondere die Auflage eines sogenannten „Wertpapierprospektes" für Anlageobjekte durchlaufen zu müssen – und die eingenommene Summe gilt als Eigenkapital.

Fragt man die Geldgeber nach ihrer Motivation, kommen Antworten wie *„Ich seh', dass aus meinem Geld was wird"* oder *„Wir wollten unser Geld sinnvoll anlegen in der Region"* oder *„Ich fühle mich mitverantwortlich für das, was in meiner Gegend passiert"*. Der regelmäßige Kontakt zum Erzeuger, der unmittelbare Blick auf die Arbeit der Landwirte vermitteln nicht nur ein vages Gefühl, etwas für sich, sondern auch die Region zu tun. Hier wird es ganz konkret und sozusagen mit den Händen greifbar – und schmeckbar.

Weil es dagegen weniger sinnvoll ist, sich für ein halbes Pfund Käse oder ein Dutzend Eier auf den Weg zu einem Bauernhof weit außerhalb der Stadt zu machen, wurde auch dafür eine Lösung gefunden: Einkaufsgemeinschaften. Hierbei handelt es sich um privat organisierte Gruppen, für die in regelmäßigen Abständen Mitglieder abwechselnd die Höfe besuchen und für alle Teilnehmer die gewünschten Lebensmittel besorgen. Noch ist der Kreis der Interessenten und der beteiligten Höfe klein, aber weil der Bedarf für diese Art des unmittelbaren Lebensmittelbezugs stetig steigt, wurde ein Internetportal eingerichtet. Konzipiert und entwickelt hat diese Seite Petra Wähning, ebenfalls Mitglied bei Slow Food München. Kleinbäuerliche, nachhaltig arbeitende Höfe, die nicht unbedingt biozertifiziert sein müssen, aber den Verbrauchern Rede und Antwort stehen, können sich dort vorstellen, ebenso traditionelle Lebensmittelhandwerker, Gastronomen, die mit Landwirten ihrer Region zusammenarbeiten oder Händler, die deren Waren im Angebot haben. Dass die Seite dabei nicht einer einzelnen Institution oder den Leitlinien einer bestimmten Organisation verpflichtet ist, ist ein Vorteil. Denn unabhängig von den jeweils für Mitglieder von Verbänden geltenden Erzeugerrichtlinien ist Transparenz das wichtigste Kriterium, um sich hier eintragen zu können.

Interessierte Konsumenten haben die Möglichkeit, sich kostenlos zu registrieren. Wer sich auf der Seite www.genussgemeinschaft.de einträgt, erhält ein eigenes, geschütztes E-Mail-Postfach, um mit anderen in Kontakt zu treten, und kann z. B. neben privaten Einkaufsgemeinschaften auch Interessengruppen gründen, kann Neuigkeiten und Termine von Veranstaltungen eintragen, Rezepte oder Beiträge aus der Welt der Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung einstellen und so zur Bewahrung von traditionellem Wissen beitragen.

Solch ein komplexes Anliegen lässt sich nicht ohne starke Partner und Unterstützer verwirklichen, deshalb ist die Landeshauptstadt München, die das Projekt seit Anbeginn fördert, ebenso dabei wie z. B. die Schweisfurth-Stiftung und der Verein „Pro Vieh – Verein gegen tierquälerische Massentierhaltung". Seit dem letzten Terra Madre Treffen in Turin 2010 ist die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern" auch als Lebensmittelbündnis registriert. Auch für die Convivien von Slow Food Deutschland eröffnen sich hier Möglichkeiten, die regionale Lebensmittelversorgung in ihrem Bereich zu fördern.

Neben der Betreuung und dem Ausbau des Internetportals geht auch die konkrete Zusammenarbeit mit Höfen in der Umgebung von München für die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern" weiter: Mit einem Hof im Landkreis Ebersberg soll ab Frühjahr eine Mutterkuhherde mit Pinzgauer Rindern aufgebaut werden, einer früher in Bayern weit verbreiteten Rinderrasse, die als „stark gefährdet" z. B. auf der Roten Liste der Gesellschaft alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) steht.

GENUSSGEMEINSCHAFT STÄDTER UND BAUERN

Mit der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern" kann jeder konkret und unmittelbar zum Aufbau einer wirklich regionalen und autonomen Lebensmittelversorgung und zur Bewahrung traditionellen Wissens um Lebensmittel in seiner Umgebung beitragen. Registrierte Mitglieder unterstützen die Ziele der Initiative, indem sie kleinbäuerlichen Betrieben helfen, sich zu entwickeln und ihren Fortbestand sichern, ihr Wissen in einer „Lebensmittel-Wiki" einbringen und die Seite www.genussgemeinschaft.de zur Vernetzung von eigenen regionalen Aktivitäten für eine gesunde Vielfalt an Lebensmitteln nutzen. Die Eintragung ist kostenlos.

TRADITION | HANDWERK | ÖKOLOGIE

Pfister Öko-Bauernbrote

Der Spezialitätenversand – Brotgenuss grenzenlos

Die Hofpfisterei steht für Genuss und Natürlichkeit.
Spezielle Backverfahren geben den Pfisterbroten den einmaligen Geschmack.

Das Pfister Öko-Bauernbrot per Versand
Da unsere Natursauerteigbrote doppelt lange gebacken werden, schmecken sie auch, wenn sie 1-2 Tage unterwegs sind.

Bestellen Sie bequem bis 15.00 Uhr (Mo. bis Fr.) kostenlos unter 0800/101 0135 oder im Internet unter **www.hofpfisterei.de**

Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Lesetipps |

Landwirtschaft weltweit

ES GEHT AUCH ANDERS Von den Folgen industrialisierter Landwirtschaft sind wir alle betroffen, u. a. gehören Rinderwahn, Klimawandel und auch Hungersnöte dazu. Standardisierte EU-Auflagen und die Verantwortungsdelegation nach oben machen die Dinge meist noch schlimmer. Mit seinem Buch wirft der Autor einen kritischen Blick auf aktuelle landwirtschaftliche und gesellschaftliche Problemstellungen. Aber es geht auch anders, meint er. Zu seinen Vorschlägen gehören neben Umsetzung der Nachhaltigkeit ein durchgängiges Würdekonzept, mehr Vertrauen statt nur Kontrolle, individuelle statt Standardlösungen, mehr Kultur statt Technik. Damit bietet Nikolai Fuchs konkrete Reformvorschläge und Alternativen. Mit seinem sehr persönlich gehaltenen Buch wendet er sich quasi direkt an das Europäische Parlament in Brüssel.

Nikolai Fuchs: Es geht auch anders: Ein nachhaltiger Lebensstil ist möglich – das Beispiel Landwirtschaft, Medu 2010 (3. überarbeitete u. aktualisierte Auflage), 220 Seiten, broschiert, 16,95 Euro.

FOOD CRASH *„Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr“,* so der Untertitel des Buches von Felix zu Löwenstein, Vorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft und selbst Ökolandwirt. Darin klagt er die Nahrungsmittelproduktion auf unserer Erde an. Als ehemaliger Entwicklungshelfer weiß er, dass wir den ärmeren Staaten keinen Gefallen damit tun, sie mit Agrochemie und -gentechnik zu überschütten. Vielmehr sollten die Bauern in Entwicklungsländern etwas über richtiges Kompostieren und Tröpfchenbewässerung lernen, und außerdem verstehen, warum es wichtig ist, ihr traditionelles Saatgut zu schützen. Mit seinem Buch bringt er unsere Probleme mit der Nahrungsmittelwirtschaft und die der übrigen Welt auf Augenhöhe.

Felix zu Löwenstein: Food Crash. Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr, Pattloch 2011, 256 Seiten, gebunden, 19,99 Euro.

HANDBUCH WELTERNÄHRUNG Als im Sommer 2010 von Kanada über Deutschland bis zum Schwarzen Meer die Ernten einbrachen, in Russland der Wald brannte, explodierten die Weizenpreise. Zwar merkte in deutschen Supermärkten kaum jemand etwas davon, die Krise ist jedoch schlimmer denn je, zeigt das „Handbuch Welternährung“. Herausgegeben von der Deutschen Welthungerhilfe ist es mit zahlreichen aktuellen Daten und Fakten das Standardwerk für alle Praktiker der Entwicklungsarbeit, für NGOs und Journalisten. Die Autorinnen entwerfen eine Agenda für Entwicklungsakteure, die internationale Staatengemeinschaft, aber auch für Konsumenten. Das Handbuch versammelt Erfolgsbeispiele und lässt Stimmen aus den Entwicklungsländern zu Wort kommen. Sie zeigen eindrucksvoll, dass der Kampf gegen den Hunger wichtiger ist denn je.

Lioba Weingärtner, Claudia Trentmann: Handbuch Welternährung, Campus 2011, 241 Seiten, broschiert, 16,90 Euro.

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

Geschmackslabor |

Rotwein, jung und gereift

Aus dem Remstal in der Nähe von Stuttgart kommen die zwei Roten, ein 2007 und 1998 Saphir, die **Ursula Heinzelmann** auf die Teststrecke geschickt hat. Aus der Küche gab es Pasta, Gulasch, Entenbrust und ein Gemüseduo. Aber wer gehörte zum Dreamteam?

Zentrifuge und Gefriertrockner, daneben Schnellkühler, Sous-Vide-Garer und Einhängethermostat, schließlich Kleinigkeiten wie Infrarotthermometer und pH-Meter... nein, so sieht es im Slow Food Geschmackslabor nicht aus. Ganz im Gegenteil regiert hier das LowTech-Prinzip, mit viel Muskelmasse als Antriebskraft und den fünf Sinnen als Analysegeräten. Die Verkosterin trägt keinen weißen Kittel, sie analysiert nicht unter dem Mikroskop, seziert keine Mäuse und hält keinen Affen, um Verhaltensweisen zu testen. Sicher sind die neuesten Entwicklungen etwa auf dem Gebiet der Weingläser ohne Forschung und Technologie undenkbar und für das Labor eine große Bereicherung. Doch ansonsten heißt das Grundprinzip hier: Weniger ist mehr – nämlich mehr selber sehen, hören, riechen, tasten, schmecken... Denn das Ganze bleibt durch Erfahrungen, Assoziationen und Erwartungen eine persönliche Angelegenheit. Der kalifornische Autor Harold McGee, der sich mit den wissenschaftlichen Hintergründen des Kochens befasst (und hiermit jedem ausdrücklich empfohlen sei, der ein wenig Englisch beherrscht und die Küche nicht nur zum Kaffeekochen benutzt), sagt, er fände es spannend, Überliefertes zu hinterfragen und darauf basierend vielleicht neue Methoden zu entwickeln. Aber den einen, unfehlbaren Weg zum einen, perfekten Ergebnis gebe es auf gar keinen Fall.

KEINE MÄUSE, KEINE KITTEL – LOWTECH-LABOR

Was die Technik in der Küche betrifft, hat in den letzten Monaten „Modernist Cuisine“, das Mammutwerk des amerikanischen Erfolgstüftlers Nathan Myhrvold berechtigterweise für einiges Aufsehen gesorgt. Ein Bild unter den vielen bahnbrechenden Fotos hatte es den Medien besonders angetan: Rotwein, der in einem gängigen Standmixer aufgemischt wird und dabei eine kräftige Schaumkrone bildet. Hyperdekantieren nennt Myhrvold diese Methode, die er als die effektivste zum Belüften für junge Rotweine bezeichnet. Durch das Mixen wird verstärkt Luft in den Wein eingebracht, sodass Geschmacksmoleküle mit Sauerstoff reagieren können und als Aroma wahrnehmbar werden. Extrembelüftung also – was übrigens auch ohne Mixer mit einer bauchigen Karaffe und kräftigem Schütteln erreicht werden kann. Gegen das Hyperdekantieren spräche, so Myhrvold, dass es zum Aufwirbeln eines Depots in älteren Weinen kommen könne, da solle man doch lieber die Vakuumfiltration einsetzen. Die Verkosterin kommt mit älteren Rotweinen auch ohne letztere dank ruhiger Hand ganz gut klar, merkt im Übrigen etwas erstaunt an, dass gerade der detailbesessene ›

Myhrvold die Bedeutung der Glasform für die sinnliche Wahrnehmung des Weins herunterspielt und findet „Modernist Cuisine“ trotzdem faszinierend (siehe Seite 14).

Doch nun zum Thema dieses LowTech-Geschmackslabors: Rotwein. Trocken. Jung und gereift. Was verändert sich am Essenstisch? Nach den Erfahrungen der Verkosterin wird Wein allgemein mit der Reife gelassener und umgänglicher (Uralt-Ehrfurcht-Flaschen kommen im Labor-Alltag quasi nicht vor und seien hier außen vor gelassen). Wie im letzten Heft am Beispiel einer fruchtig-süßen Riesling-Spätlese aus dem Rheingau dargestellt, verschmelzen die einzelnen Komponenten eines Weins mit der Zeit förmlich, sodass etwa die Süße geschmacklich in den Hintergrund tritt, die Säure runder wirkt und deshalb duldsamer mit dem Gegenüber auf dem Teller. Beim Rotwein kommen Gerbstoffe mit ins Spiel, also Phenole, die zusammen mit Farbstoffen aus den Beerenhäuten gelöst werden. Je reifer die Trauben, desto weniger grün und aggressiv pelzig ist der geschmackliche Eindruck der Gerbstoffe im jungen Wein.

GEMÄSSIGTE REIFE MACHT WEIN GELASSEN UND UMGÄNGLICH

Beim Ausbau im kleinen Holzfass (Barrique), für viele Rotweine das erste Stadium der Reife, kommen mehrere Vorgänge zugleich zum Tragen: Der Alkohol löst Gerb- und Geschmacksstoffe aus dem Holz, Sauerstoff tritt durch Spundloch und Ritzen zwischen den Fassdauben ein, während die Feinhefe am Fassboden für eine gewisse Reduktion sorgt (das Gegenteil von Oxidation) und so den Wein frisch hält. Im Idealfall ist das Ergebnis die Balance zwischen Frucht und Frische auf der einen und rundender Reife auf der anderen Seite. Durch die Oxidation, die sich auch nach der Abfüllung fortsetzt, entwickeln sich nicht nur Aromen, sondern die Phenole vereinen sich auch zu größeren Molekülgruppen, die nicht mehr kratzig wirken und ab einem gewissen Punkt als Depot zu Boden sinken. Wie wirkt sich all das beim Miteinander von Wein und Essen aus?

Die Teststrecke

Fotos © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

LINGUINE MIT TOMATENSAUCE MIT KAPERN

Nudeln, Tomate und Rotwein bilden ein etabliertes kulinarisches Dreigestirn. Die anspruchsvolle Säure der Tomaten ist hier noch mit ein wenig Kaperngrün akzentuiert, die Pasta beste Hartweizen-Qualität.

RINDERGULASCH MIT ZWIEBELN, PAPRIKA UND MAJORAN

Zwiebeln mit etwas geräuchertem, leicht durchwachsenem Speck golden angeschwitzt, mit reichlich Paprika bestäubt, Rinderhüfte in großen Würfeln dazu, wenig Pfeffer und Salz, Deckel, dann leise im sich schnell bildenden Saft schmoren lassen. Gegen Ende kommt Majoran hinzu, hier der superaromatische vom Neusiedlersee (www.pannonischer-safran.at).

TELTOWER RÜBCHEN MIT ENTENBRUST

Nach der Grapefruit-Ente vom letzten Heft hier eine neue, rosa gebratene Variante. Die in ihrer Würze an Meerrettich erinnernden Rübchen vom Teltower Rübchen-Hof der Szilleweits brät man am besten mit Schmalz langsam und geduldig an, bis sie an den Rändern goldbraun karamellisieren. Dann immer wieder mit einem fruchtbetonten trockenen Weißwein ablöschen und glasieren, schließlich gerade soviel Brühe oder Wasser zugeben, dass sie weichkochen und dann wieder glasieren.

VIOLETTE KAROTTEN UND ROSENKOHL, IM OFEN GEBRATEN

Violette Karotten in dicken Stiften gedämpft, in der Pfanne in Butter an- und im Ofen fertig gebraten, mit Salz und schwarzem Pfeffer gewürzt. Dazu (möglichst kleine) Rosenköhler, in Salzwasser beinahe weich gekocht, dann im heißen Ofen mit etwas Butter und Salz unter mehrmaligen Rütteln in einer flachen Bratenform oder auf einem Blech gebraten, bis sie außen beinahe knusprig sind.

Unter der Lupe

Tanninkräftige Rotweine, die durch Lagerung noch gewinnen, sind in der deutschen Weingeschichte ein relatives Novum. Zu den Pionieren gehören Andrea und Albrecht Schwegler im Remstal in Württemberg. Sie begannen 1990 mit nicht einmal einem Hektar und haben sich inzwischen auf immerhin gut das Doppelte gesteigert. Alle Rotweine sind Cuvées aus mehreren Rebsorten, lagern zwei volle Jahre in Barriques und sind enorm reifebedürftig und -empfänglich.

DER JUNGE 2007 Saphir, Weingut Albrecht Schwegler, Korb im Remstal/Württemberg

Die Schweglers haben auf die eher aus dem Burgenland bekannte Sorte Zweigelt mit ihrer charakteristischen Säure gesetzt. Beim 2007 Saphir kommen zu je einem Sechstel würziger Syrah und kräftiger Cabertin hinzu, letzterer eine pilzwiderstandsfähige Neuzüchtung aus dem Cabernet Sauvignon. Im Glas (nicht dekantiert) folgen auf jugendliche rote Kirschen und herbe Schokolade frische Zwetschgen. Säure und Gerbstoffe verhalten sich ähnlich wie bei einem sehr guten, klassischen Sangiovese. Kein Depot.

13,5 Vol.-%, 29 Euro ab Hof, Tel 07151. 348 95, www.albrecht-schwegler.de

DER GEREIFTE 1998 Saphir, Weingut Albrecht Schwegler, Korb im Remstal/Württemberg

Beim 1998 steht dem Zweigelt zu einem Drittel der weichere Merlot zur Seite. Das Jahr war eher unspektakulär, und es wurde kein Spitzenwein abgefüllt. Die Farbe hat sich zumindest am Glasrand durch die Flaschenreife deutlich vom Kirsch- ins Ziegelrote verändert, und in der Nase machen sich Gewürze und ein Hauch von Herbstwald bemerkbar. Die frischen Pflaumen werden jetzt mit Piment, Nelke und Zimt zu Pflaumenchutney, die Gerbstoffe wirken mürbe, die Säure zugleich selbstbewusster und weniger dominant. Ganz wenig Depot.

13 Vol.-%, ab Hof nicht mehr erhältlich.

Die Ergebnisse

Ist Rotwein eher im jungen oder gereiften Zustand vegetariophil? Wie äußern sich die mit der Weinreife einhergehenden Veränderungen bei geschmortem Fleisch einerseits, bei gebratenem andererseits? Welcher der beiden Weine würde süße- und säureempfindlicher sein? Gespannte Fragen aus allen Richtungen leiteten dieses Labor ein. Würde der gereifte Wein im kulinarischen Kontext tatsächlich gelassener auftreten?

DIE BESTÄTIGUNG In zwei Fällen bestätigte sich die erwartete größere Duldsamkeit des älteren Weins. Der 1998 ließ das Gulasch leichter und eleganter auftreten, wirkte dabei souverän und belebend. Die Säure wurde von den Zwiebeln rund aufgefangen, der Majoran verbündete sich mit den Würznoten im Glas. Der 2007 schlug sich zwar wacker und dockte dabei vor allem an der Sauce an, drehte aber etwas ins Alkoholische und schien tatsächlich eher monolithisch und weniger bindungsfähig. Noch ausgeprägter war dieser Effekt bei den Rübchen. Durch die Gerbstoffe stand der 2007 starr, spröde und isoliert in der Gegend herum. Er hatte leckere Kirscharomen zu bieten, aber die schienen wie ein dominanter Klecks Marmelade auf dem Fleisch. Mit dem 1998 hingegen erlebte das Labor eine wahre Sternstunde. Das Fett der Entenbrust fing Gerbstoffe und Säure auf und verhalf dem Wein zu betörender Geschmeidigkeit. Das Erdige der Rübchen traf auf vollstes Verständnis, der Wein schien sich wie eine feine *Jus* über den Teller zu ziehen. Grandios.

ALLES GANZ ANDERS Zu den Tomatennudeln hingegen war alles ganz anders und mit dem 1998 einfach ziemlich furchtbar. Nicht nur schmeckte der Wein sehr unangenehm säuerlich, er riss auch die Tomaten mit in den geschmacklichen Abgrund und dekonstruierte sie geradezu, weil die gereiften Gerbstoffe beim besten Willen kein Gegenüber fanden und beider Säure sich potenzierte. Ganz anders der 2007; er profitierte von der roten Frucht auf dem Teller wie sie von ihm, schmeckte süßlicher, zugänglicher, im positiven Sinn unkompliziert. Auch die Gemüse-Kombo widerlegte die erhöhte Toleranz des Alters. Nur mit allergrößter intellektueller Anstrengung der Verkosterin war der 1998 hier ein interessanter Partner, durch Karotten- und Kohlsüße ans Äußerste seiner herben Säurefrische getrieben. 2007 hingegen kehrte ganz gelassen die leichte Bitternis der kleinen Röschen hervor, ließ diese dadurch ausgewogener und sich selbst noch geradliniger schmecken, während die konzentrierten Karotten seinen ganzen Stoff zum Vorschein brachten – und das alles sich erstaunlicherweise in einem Gericht vereinen ließ!

UND BEIM KÄSE? Zwei ganz unterschiedliche Käsekandidaten fanden den Weg ins Labor. Ein leicht gereifter Ste. Maure-Ziegenkäse schien zuerst den Altersvorteil beim Wein zu bestätigen. Beide hatten genau die gleiche mürbe Reife und waren sich auch in der Säure ebenbürtig. Doch dann trumpfte der jüngere Wein im Glas mit fruchtiger Süße, während seine Gerbstoffe von der leicht kreidigen Käsetextur aufgefangen wurden – eindeutig die bessere Kombination. Ein sehr würziger Appenzeller ließ denselben Wein dann zwar durch Salz und Rotschmiere beinahe so gereift wie den 1998 schmecken, aber die Begegnung war noch harmonisch zu nennen. Leider war der Effekt ein ähnlicher mit dem älteren Wein, was den vorher so agilen 1998 förmlich nach Rollator, Hörgerät und Lesebrille flehen ließ.

FAZIT Keine Mäuse, kein weißer Kittel, kein repräsentatives Untersuchungsergebnis? Mit dem Saphir kam hier ganz bewusst ein Rotwein unter die Lupe, der zwischen hellfrischen und üppigdunklen Extremen liegt, und eines lässt sich mit Sicherheit sagen: Reife verändert das kulinarische Verhalten von kräftigem Rotwein ganz erheblich.

Foto © Weingut A. J. Adam

Nachwuchs Auch bei der Produktion von Omas Klassikern ist die nächste Generation längst am Start. (links Weingut A. J. Adam, rechts Weingut Willi Schaefer)

Tradition |

Von Oma lernen, heißt genießen lernen – die Mosel-Klassiker

Leicht, duftig, elegant – und mit Restsüße, so lassen sich die klassischen Rieslinge von der Mosel beschreiben. Sie sind ein wenig aus der Mode geraten.

Zu Unrecht, findet **Kai Wagner** und stellt seine Lieblinge aus 2010 vor.

Wein aus Deutschland, garantiert lausig. Mit diesem Vorurteil konnte man lange herumlaufen und lausigen Pinot Grigio trinken. Seit etwa einer Generation aber, das wissen wir nun alle, sind die deutschen Winzer wieder putzmunter und produzieren fast schon flächendeckend anständige und in der Spitze erstklassige Weine. Statt Liebfrauenmilch Große Gewächse, statt Trollinger Pinot Noir im burgundischen Stil, der manchen echten Burgunder blass werden lässt wie einen Trollinger alter Schule. Sonnenanbeter wie Syrah gelingen prächtig, Sauvignon blanc sowieso, jeder zweite Kabinett hat das Mostgewicht einer Auslese. Talentierte Jungwinzer tauchen auf in Heerscharen, suchen ihren Weg und überraschen mit eigenständigen, charaktervollen Weinen. *Anything goes.* Nichts ist unmöglich.

Was darüber aber fast vergessen scheint: Deutschland hat eine eigene hochklassige Weintradition. Die ist aber hierzulande fast mit ihren letzten Freunden ausgestorben. Oma Pöttgen, unsere Nachbarin, trank zu jeder Mahlzeit ein kleines Gläschen Riesling Spätlese von der Mosel. Restsüß, versteht sich. Sie hat diese Sitte knappe 80 Jahre bewahrt und beibehalten. Mit 100 Jahren ging sie dann ins Heim und dann wurde es schwierig mit gutem Nachschub. In den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts, zu der Zeit also, als Oma Pöttgen sich die Trinkerei angewöhnt hat, stand die restsüße Spätlese vom Riesling hoch im Kurs. Ein leichter, belebender Wein, duftig, wenig Alkohol, eine feine, frische Säure, ein gut strukturiertes, mineralisches Gerüst. Diese Weine sind hierzulande nicht nur aus der Mode, sie sind geradezu vom Bannstrahl getroffen. Ein Kollateralschaden, verursacht durch Unmengen von Oppenheimer Krötenbrunnen und Niersteiner Gutes Domtal. Leicht heißt aber nicht dünn und restsüß nicht Zuckerwasser. Die leichten, eleganten Rieslinge, die vor allem an der Mosel ihre Heimat und Zuflucht haben, sie sind das Einfache, das schwer zu machen ist. Sie können zutiefst berühren.

Junge Winzer auf der Suche nach dem eigenen Profil streben meist nach mehr Kraft, mehr Fülle, mehr Energie, mehr Konzentration. Auch diese Weine können berühren, aber die Berührung ist dann manchmal wie die von Vladimir & Vitali. Die Kunst der feinen Harmonie ist eine Kunst der Reife und der Gelassenheit, der Weisheit verwandt. Kein Wunder, dass die Groß- und Altmeister der Zunft diese Kunst am besten beherrschen. Aber auch manche junge Weingüter ohne jahrhundertelange Geschichte reihen sich ein in eine wertvolle Traditionslinie. Und Tradition heißt nicht nur traditionelles Geschmacksbild, sondern durchaus auch traditionelle Arbeitsweise. Riesling, Steillage und selektive Handlese sind an der Mosel Ehrensache, auch wenn der Aufwand immens ist. Wurzelechte, alte Reben werden gehegt und gepflegt. Spontanvergärung und langsamer Ausbau gehören zum Handwerk. Dabei entstehen Weine, die großes Reifepotenzial besitzen, nach Jahren und Jahrzehnten noch jung und frisch wirken und in der Frühphase zuweilen schwer verständlich und verschlossen sind.

Wir stellen nun einige der feinsten Exemplare des restsüßen Rieslings vor, die in Deutschland im Jahr 2010 geschaffen worden sind. Weine, die die Kunst der Mäßigung offenbaren und die profunde Trinkfreude spenden. Weine, die ganz und gar sie selbst sind, individuell und unverwechselbar.

WEINGUT A. J. ADAM

Gut, dass Andreas Adam das nicht mehr bewirtschaftete Weingut seines Großvaters in Dhron reaktiviert hat. In kaum einem Jahrzehnt hat er es geschafft, den ein wenig in Vergessenheit geratenen Weinen vom Dhroner Hofberg durch seine meisterliche Arbeitsweise gebührende

Foto © Weingut Willi Schaefer

Foto © Weingut A. J. Adam

Im Weinberg Andreas Adam (oben) und Martin Müllen (links).

Achtung zu verschaffen. Hier muss man sich ranhalten, denn das kleine Weingut gibt kaum 20.000 Flaschen her und die sind flugs ausverkauft. Schon der ***2010 Dhroner Hofberg Riesling Kabinett*** hat große Konzentration, differenzierte Mineralik, eine belebende Fruchtsäure, herzhafte Aromen von Kräutern und weißem Pfirsich. Ein Prachtstück.

Brückenstr. 51,
54347 Neumagen-Dhron,
Tel 6507. 21 15, www.aj-adam.com

WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG

An dem traditionsreichen Weingut Immich-Batterieberg haben sich in den letzten gut 20 Jahren schon viele versucht. Erst jetzt scheinen die Dinge wieder in eine klare und überaus gute Richtung zu gehen. Mit Gernot Kollmann hat ein erfahrener Weinpurist die Führung inne, der schon mit seinem zweiten Jahrgang die Qualitäten der großartigen, aber noch kaum bekannten Lagen herauszuarbeiten beginnt. Ein glockenheller Schmackofatz ist der ***2010 C. A. I. Riesling Kabinett.***

Im Alten Tal 2, 56850 Enkirch,
Tel 06541. 81 59 07,
www.batterieberg.com

WEINGUT MARKUS MOLITOR

Fast schon übermenschlich ist die Leistung von Markus Molitor in den zurückliegenden 27 Jahren. Das Weingut verfügt heute über die mehr als zehnfache Rebfläche mit Weinbergen von Niedermennig an der Saar, über Dhron, Brauneberg, Graach, Wehlen, Zeltingen, Ürzig, Erden bis Trarbach. Die Liste der produzierten Weine ist schier endlos, das Angebot reicht von trocken bis Trockenbeerenauslese, neben Riesling gibt es den besten Spätburgunder der Mosel und Sekt, klassisch flaschenvergoren. Das Niveau – und das ist erstaunlich und unvergleichlich – ist über alle Qualitäten, Rebsorten und Lagen grandios. Ein funkelnder Leckerbissen mit frischer, ins Exotische spielender Aromatik von Steinobst und ein wenig Wildkräutern ist der ***2010 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett.***

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

Haus Klosterberg, 54470 Bernkastel-Wehlen, Tel 06532. 954 00-0,
www.markusmolitor.com

WEINGUT MARTIN MÜLLEN

Martin Müllen ist als Bergretter und Steillagenbewahrer im „Klitzkleinen Ring“ aktiv. Sein ganz persönliches Rettungsprojekt ist der Trarbacher Hühnerberg im Kautenbachtal, einem kleinen Seitental der Mosel, den er seit dem Jahr 2000 bewirtschaftet. Der Hühnerberg hat es Martin Müllen besonders angetan und so kommen seine besten Rieslinge auch aus dieser Lage. Insbesondere die Spätlesen und Auslesen sind eine wahre Wonne. Im Hühnerberg kann man auch Rebstockpate werden (www.slowfood.de/biodiversitaet/rebstock_patenschaften). Die süße, cremige Fülle und Tiefe, in Schwingung versetzt durch die glitzernde Säure, der ***2010 Trarbacher Hühnerberg Riesling Auslese*** ist überwältigend.

Alte Marktstr. 2, 56841 Traben-Trarbach,
Tel 06541. 94 70, www.muellen.de

WEINGUT WILLI SCHAEFER

Willi Schaefer ist ein ruhiger, bescheidener Mann mit einem recht kleinen Weingut in Graach. Hier gibt es nur Riesling aus Graach, Himmelreich und Domprobst, klassisch restsüß, traditionell gefertigt mit

›

Foto © Weingut Joh. Jos. Prüm

Foto © Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken

Im Weinberg Katharina Prüm (links) und Hanno und Dorothee Zilliken (rechts).

viel Hingabe und Bauchgefühl. Das hat ihn noch nie im Stich gelassen. Auch wenn mit Sohn Christoph und Schwiegertochter Andrea nun dreifache Winzerpower am Start ist, wird sich hier wohl wenig ändern. Warum auch. Die Weine mit dem mit voller Absicht hoffnungslos altmodischen Etikett kennt und liebt man auf der ganzen Welt. Seine ***2010 Graacher Domprobst Riesling Spätlese*** ist jung getrunken ein funkelndes Juwel. Mit gehöriger Reife wird der Wein immer mehr Ruhe und Tiefe offenbaren und ein festliches Essen begleiten können.

Hauptstr. 130, 54470 Graach,
Tel 06531. 80 41, weingut-willi-schaefer@t-online.de

WEINGUT SCHLOSS LIESER

Thomas Haag zaubert insbesondere aus seinen Lagen in Lieser und Brauneberg unverschämt leckere Rieslinge bis hin zu feinsten Edelsüßen: Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Er schreckt auch vor trockenen Weinen nicht zurück, im Gegenteil, sein Niederberger Helden Großes Gewächs ist Jahr für Jahr große Klasse. Lobenswert, dass er über den vielen Spitzenweinen die einfachen Qualitäten nicht vernachlässigt. Sein ***2010 Schloss Lieser Riesling Kabinett*** ist ein kleines Feuerwerk an Mineralität, frecher Fruchtsäure und saftiger Aromatik.

Am Markt 1-5, 54470 Lieser,
Tel 06531. 64 31,
www.weingut-schloss-lieser.de

WEINGUT JOH. JOS. PRÜM

Wie kaum ein zweites Weingut in unserem Land steht Joh. Jos. Prüm für die beste Tradition des deutschen Weins in Geschichte und Gegenwart. Weltweit bekannt und begehrt sind die Rieslinge dieses Gutes aus den berühmten Lagen in Wehlen, Bernkastel, Zeltingen und Graach. Hier hat alles Niveau – schwache Weine, schwache Jahrgänge, gibt es nicht. Die ***2010 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese*** ist der Klassiker schlechthin: Der Wein hat große Kraft, die wie bei einer Primaballerina restlos in schwebende Präzision, Leichtigkeit und Eleganz verwandelt scheint. Ein Wein mit einem Atem für Jahrzehnte.

Uferallee 19, 54470 Bernkastel-Wehlen,
Tel 06531. 30 91, www.jjpruem.com

WEINGUT FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN

Die Saarweine galten früher als stahlig und knallhart. Das lag an der meist übermäßig hohen Säure. Zugleich kamen und kommen von der Saar gerade besonders edle, elegante und entwicklungsfähige Rieslinge. In dieser Tradition der fein geschliffenen und wohlkonturierten Weine arbeitet Hanno Zilliken nun schon im vierten Jahrzehnt als Winzer, seit 2005 tatkräftig unterstützt von Tochter Dorothee. Die schönsten Rieslinge kommen von der kleinen, vom Grauschiefer geprägten Lage Saarburger Rausch. Fast schon an einen Eiswein erinnert die ***2010 Saarburger Rausch Riesling Spätlese*** mit ihrer überbordenden Lebendigkeit, der frischen Säure und ihren feinkonturierten Aromen von Steinobst, Cassis und Ananas. Wie ein Trompetenkonzert von Vivaldi.

Heckingstr. 20, 54439 Saarburg,
Tel 06581. 24 56, www.zilliken-vdp.de

Die vorgestellten Winzer arbeiten behutsam, aufwendig und überwiegend traditionell. Dabei entstehen Weine, die wahre Langstreckenläufer sind. Man kann sich davon überzeugen, indem man mal nach gereiften Weinen fragt. Die tauchen oft nicht auf den Weinlisten auf. Es gehört aber zum Selbstverständnis eines guten Rieslingproduzenten, das Entwicklungspotenzial eines Weines auch demonstrieren zu können.

Viele der Lagen der vorgestellten Weine sind in Gefahr, das Herzstück des Rieslings an der Mosel ist bedroht: *„Das Bauwerk, das im Kreis Bernkastel-Wittlich an der Mosel entstehen wird, ist ein Projekt der Superlative: Mit der Hochmoselbrücke wird man in einigen Jahren eine der größten Brücken Deutschlands bestaunen können, unter der sogar der Kölner Dom ein Mal Platz hätte. In einer Höhe von 158 Metern wird sich das Bauwerk 1,7 Kilometer lang über das Moseltal spannen.“* So beschreibt ganz unverblümt der Landesbetrieb Mobilität Rheinland-Pfalz im Auftrag der Landesregierung auf der offiziellen Website (www.hochmoseluebergang.rlp.de) die *„Fernstraßenverbindung, mit der die belgischen/niederländischen Nordseehäfen sowie die belgischen Ballungsräume mit dem Rhein-Main-Gebiet verbunden werden (sollen)“*. Auf dem Spiel steht die Zukunft des Moselsporn zwischen Bernkastel-Kues und Traben-Trarbach mit Lagen, die zum kostbarsten Kulturerbe des deutschen Weins gehören: Bernkasteler Doctor, Graacher Domprobst, Wehlener Sonnenuhr oder Zeltinger Himmelreich. Wer sich nicht wehrt, lebt verkehrt.

Kolumne |

Farbe sehen oder nicht

Lässt sich Rot- bzw. Weißwein allein am Geschmack erkennen? Wie wichtig auch der Blick ins Glas ist, erklärt **Ursula Heinzelmann.**

Immer wieder wird von den Ergebnissen tatsächlicher Blindverkostungen berichtet, bei denen die Tester die Farbe der Weine nicht erkennen, weil sie die Augen verbunden hatten, der Wein in schwarzen Gläsern serviert oder geschmacksneutral umgefärbt wurde. Experten können nicht einmal Weißwein von Rotwein unterscheiden, heißt es dann reißerisch und auch hämisch über die Ergebnisse. Und noch schlimmer: Unerfahrene Normalos sind anscheinend eher in der Lage, etwa rotgefärbten Weißwein von echtem Rotwein zu unterscheiden. Wir Gewohnheitstäter sind zu stark darauf trainiert, alle Indizien in unser Urteil mit einzubeziehen. Ist uns also überhaupt über den Weg zu trauen? Schmecken wir wie Pawlowsche Hunde Rotwein, sobald wir rot sehen und die Temperatur nicht eiskalt ist?

Zu unserer Ehrenrettung hat eine wissenschaftliche Studie gezeigt, dass wir alle, Normalos oder trainierte Weinnasen, einen optisch angekündigten, also erwarteten Geruch schneller und zuverlässiger wahrnehmen als einen ohne Hinweise. Ein Bus fährt vorbei, ich identifiziere Diesel in der Nase. Ich sehe Rotwein, ich suche nach rotweintypischen Aromen. Das heißt auch: Eine Schale Pfirsiche in Sichtweite lässt mich in einem Riesling die entsprechenden Aromen eher erkennen, weil ich diese Assoziation bereits wie auf einem Spickzettel parat habe – eine neutrale Umgebung ist also sinnvoll, wenn Weine möglichst unvoreingenommen wahrgenommen und beurteilt werden sollen. Laut einer anderen Studie lässt sich das Urteil auch mit der Farbe des Lichts beeinflussen, in dem verkostet wird. Rot und blau führten zu höheren Punktzahlen als grün oder weiß, wobei bei rotem Licht nicht nur Süße und Fruchtigkeit am stärksten wahrgenommen wurden, sondern die Verkoster auch den höchsten Preis zu zahlen bereit waren (hilfreicher Nebeneffekt der ursprünglich roten Laternen im Rotlichtmilieu?).

Was ist Farbe im Wein? Hat sie überhaupt eine Aussagekraft? Wie dumm sind wir angeblichen Spezialisten? Traubenmost aus dem Inneren der Beeren ist bei den allermeisten Sorten zunächst einmal nahezu farblos. Bei den allermeisten Sorten sitzt die Farbe nur in der Beerenhaut und wird beim Pressen und/oder während der Gärung in den Most extrahiert. Nur als Ausnahme ist das Fruchtfleisch rot, diese sogenannten Färbertrauben dienen vor allem dazu, blasseren Kollegen auf die Farbbeine zu helfen.

Farbnuancen im Wein lassen tatsächlich entscheidende Rückschlüsse zu. So wird etwa ein beinahe wasserheller Weißwein mit grünlichen Reflexen mit einiger Wahrscheinlichkeit nicht sehr üppig und rund schmecken, da die Farbe Grün auf Chlorophyll zurückgeht, das in den Trauben mit zunehmender Reife immer mehr abgebaut wird. Je stärker die Farbe eines Rotweins ins Blaue tendiert, desto jünger ist er vermutlich. Sowohl die Weißweinals auch die Rotweinfarbstoffe gehören wie die Gerbstoffe zu den Phenolen, als Flavone einerseits und Anthocyane andererseits aber zu unterschiedlichen Familien. Erstere werden mit der Zeit dunkler, daher die sogenannte Hochfarbigkeit von alten Weißweinen, letztere heller, mit hellem Ziegelrot am anderen, gereiften Ende der Rotweinskala. Sie nähern sich also an.

Die Farbstoffe lassen sich auch nicht separat aus den Beerenhäuten lösen, der Most nimmt gleichzeitig Gerbstoff und Aroma auf, die ebenfalls in den Häuten stecken. Kräftige, trockene Weißweine wie etwa ein Riesling Großes Gewächs entstehen aus hochreifen (goldgelben!), gesunden Trauben, die in vielen Fällen vor dem Pressen während der sogenannten Maischestandzeit mehrere Stunden oder gar Tage mazerieren, um mehr Inhaltsstoffe und damit Geschmack und Körper aus den Häuten mitzunehmen. Anders als bei Rotwein, wo zumindest ein Teil der Maische, also die nicht flüssigen Stoffe mit dem Most vergoren wird, ist dies bei Weißwein generell nicht der Fall, um ungewohnt hohe, „weißwein-untypische“ Gerbstoffmengen zu vermeiden. Ausbautechnik und -tradition sind also ebenso entscheidend für Farbcharakteristika wie die Beschaffenheit der Trauben.

Zu unserer fachlichen Ehrenrettung sei außerdem folgendes angemerkt. Erstens werden visuelle Eindrücke im menschlichen Hirn erwiesenermaßen wesentlich schneller verarbeitet als solche, die über Nase und Mund aufgenommen werden. Sie sorgen also für das erste Vorsortieren von möglichen Assoziationen. Zweitens zeigt die erwähnte Blindstudie auch, wie stark die Wahrnehmung bestimmter typischer Eigenschaften eines Weins von der Temperatur abhängig ist – ein kalter Rotwein kehrt grundsätzlich seine „weiße“ Seite hervor, ein warmer Weißwein seine „rote“. Und drittens wissen wir leider nicht, welche Weine ganz genau bei dieser Gelegenheit ins Glas kamen. Zweifellos sind mögliche Verwechslungen bei manchen größer als bei anderen; Weißweine können ziemlich viel Gerbstoff enthalten, Rotwein erstaunlich wenig, ähnlich sieht es bei der Säure aus. Frédéric Brochet, der Verfasser der Studie, schließt aus seinen Erkenntnissen übrigens auch, dies sei wohl der Grund für die geringe Anerkennung, die Roséwein im Allgemeinen erfährt, er wecke optisch keine eindeutigen Erwartungen. Das wäre doch nun wirklich interessant für die nächste Weinrunde, ob nun Experten oder Normalos: einen Rosé einmal rotweintemperiert und einmal weißweingekühlt aus schwarzen Gläsern zu verkosten...

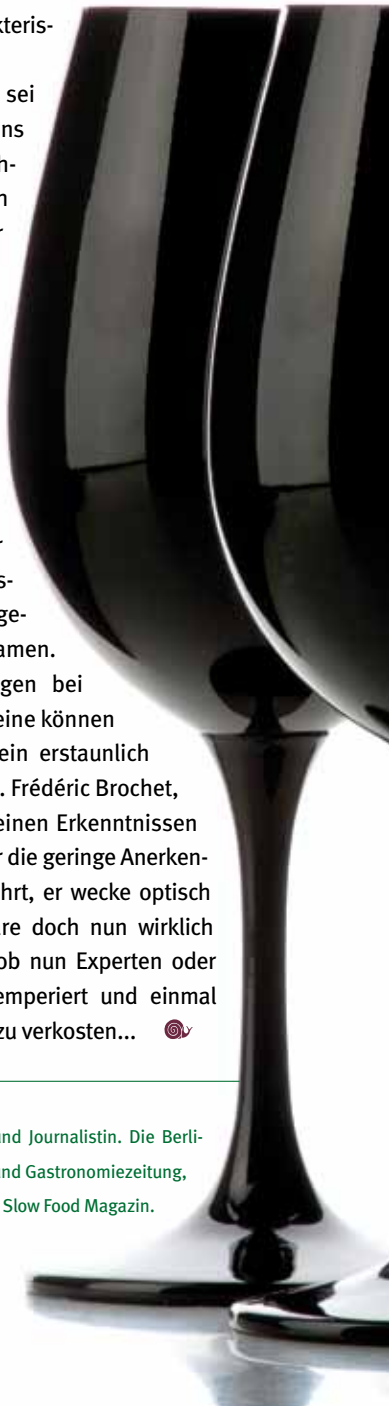


Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

URSULA HEINZELMANN ist Sommelière und Journalistin. Die Berlinerin schreibt u.a. für Effilee, die Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung, die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung und das Slow Food Magazin.

Fotos © Hofmanufaktur Filter

Glücklich im Oderbruch Christian Filter produziert u. a. Säfte, die er im Landwarenhaus anbietet. Seine Schafe freuen sich über den Trester und liefern das Fleisch für köstliche Lammsalami.

bio & slow |

Appetit auf Äpfel, Birnen & Co

Angefangen hat Christian Filter mit der Herstellung von Obstsäften. Seine Mosterei gehört heute zu einem Gesamtkonzept, der „Hofmanufaktur Christian Filter" im Oderbruch.

Martina Tschirner stellt sie vor.

Raus aus Berlin und einen schönen Ort auf dem Land zum Leben, Arbeiten und für die Familie finden. Mit dieser Idee im Kopf ist Christian Filter vor gut 10 Jahren mit seiner Familie im Oderbruch gelandet. Zunächst wurde von dem Architekten und der Ärztin ein Vierseithof mit Streuobstwiesen gekauft, nach einigen Jahren Arbeit in regionalen Planungsbüros 2007 die Hofmanufaktur Christian Filter gegründet. Zu ihr gehören die Erste Oderbruch-Brennerei und Hofmosterei, in denen feine Destillate bzw. naturbelassene Säfte hergestellt werden, eine Schäferei und seit letztem Sommer auch das Landwarenhaus Altreetz mit Bistro.

Filters Konzept ist aufgegangen: Säfte und Brände aus dem Obst der Streuobstwiesen, die seine Schafe beweiden, den anfallenden Apfeltrester fressen und dafür feines Fleisch und feine Wolle liefern – alles angeboten zum Verkauf im Landwarenhaus.

Mit buntem Markttreiben und Leckereien aus regionaler Produktion wurde Anfang Juni 2011 die Eröffnung des Landwarenhauses gefeiert. Und von den Leuten in der Umgebung von Anfang an gut angenommen. Auch Christian Filters Plan, mit seinem Laden die Infrastruktur der Großgemeinde Oderaue wiederzubeleben – die war mit der Schließung des einzigen Lebensmittelgeschäfts Ende 2010 weggebrochen –, ist aufgegangen: *„Vor allem das Bistro mit seinem täglich frischen Mittagstisch ist eine Art Motor für den Laden, hier kommen unterschiedlichste Gäste, um zu essen, aber auch um Leute zu treffen. Darüber hinaus haben wir mittlerweile auch schon viele Kunden, die von etwas weiter*

Fotos © Hofmanufaktur Filter

Nachwuchs anwerben In der Kinderobstschule lernen die Kinder, wie Obstsaft gemacht wird.

her zu uns kommen, etwa aus Eberswalde, Seelow oder Strausberg, also einem Radius von gut 30 Kilometern, um bei uns einzukaufen. Das liegt vor allem an der Auswahl an regionalen Lebens- und Genussmitteln sowie dem Angebot wie z. B. hochwertige Schafwolldecken, Seifen usw. In den Sommermonaten kommen auch viele Berliner, entweder als Besucher der Region oder diejenigen, die mittlerweile vor Ort zumindest zum Teil sesshaft geworden sind, vorwiegend am Wochenende, und somit ihren Einkauf nicht mehr aus der Großstadt mitbringen müssen", berichtet er stolz.

Was es am Dorfplatz von Oderaue einzukaufen gibt? Die Beschreibung *„Delikatessen aus dem Oderbruch"* wäre zu simpel. Genauer hingeschaut sind das natürlich zum einen die Produkte der Hofmanufaktur: *„Als besonderes Highlight haben wir momentan luftgetrocknete Lammsalamis von unseren eigenen Schafen in verschiedenen Geschmacksrichtungen mit Fenchel, Walnuss und Rotwein oder naturell, alle mit feinem Edelschimmel gereift",* preist Christian Filter sie begeistert an. Außerdem die eigenen Obstsäfte sowie edle Destillate aus der eigenen Brennerei. Aus dem Jahrgang 2009 sind verschiedene überwiegend sortenreine Apfel-, Birnen- und Pflaumenbrände sowie Spezialitäten wie z. B. Walnussgeist im Angebot. Dazu kommen eine große Palette an Produkten anderer regionaler Hersteller – oft in Bioqualität –, frische Backwaren, Schinken-, Käse- und Antipasti-Spezialitäten, hochwertige Kaffees aus kleinen Röstereibetrieben, handgemachte Ravioli von der „Nudelmanufaktur Märkische Schweiz", ein ausgesuchtes Weinsortiment, edle Schokoladen und Pralinen. Keramik, Wollprodukte und eine Krimi- und Reisebibliothek runden das Angebot ab. In dem kleinen Bistro des Landwarenhauses gibt es täglich frisch zubereitete Oderbruchküche, saisonale Blechkuchen und handwerklich hergestelltes Bio-Eis – Slow Food halt. Dazu kommen Serviceangebote wie Brief- und Paketannahme sowie der Verkauf von Angelkarten und Angelzubehör.

BEGEISTERT VON DEN EIGENEN PRODUKTEN

Auch Lohnvermostung bietet die Hofmanufaktur an, d. h. die Menschen aus der Umgebung können mit den Äpfeln und Birnen aus ihren eigenen Gärten kommen und bei Christian Filter den eigenen Saft daraus machen lassen. Insgesamt 20.000 Liter wurden davon im letzten Herbst für Kunden produziert. Nicht gerade wenig, wenn man bedenkt, dass im Allgemeinen die Ernte 2011 nicht ganz so rosig ausgefallenen war. *„Obwohl wir im Oderbruch noch Glück hatten",* wägt Filter ab, *„nebenbei haben wir natürlich auch unsere eigenen Säfte hergestellt, hier waren es auch so um die 20.000 Liter."* Nicht alles davon wird im Landwarenhaus verkauft, sowohl Säfte wie Obstbrände werden auch in die Umgebung, vor allem aber nach Berlin und Potsdam in Bioläden, Feinkostgeschäfte und Weinhandlungen sowie in die gehobene Gastronomie geliefert. Und demnächst soll auch die Online-Bestellung möglich sein, im Moment wird die Homepage noch bearbeitet.

Auf die Frage, ob die Hofmanufaktur auch ausbildet, antwortet Christian Filter: *„Wir sind gerade dabei, gemeinsam mit der IHK eine Lehrstelle für die Ausbildung zum Brenner in unserer Brennerei zu schaffen, wenn alles klappt, zum Herbst dieses Jahres. Wir sind also quasi jetzt schon auf der Suche nach einem Bewerber, der dieses schöne Handwerk bei uns erlernen möchte."* Filter selbst hat das Brennen bei Georg Schenk, dem Inhaber von „Augustus Rex" in Dresden gelernt.

In jedem Fall ist die Hofmanufaktur ein Anziehungspunkt für einen Besuch im Oderbruch geworden. Für 2012 sind zudem mehrere Märkte angekündigt:

- Ostermarkt am 31. März
- Viehmarkt mit Tierauktionen und Trödelmarkt am 26. Mai
- Herbstmarkt am 29. September
- Adventsmarkt am 1. Dezember

Und Säfte aus Äpfeln und Birnen sowie feine Brände daraus, Lammsalami und -felle gibt es dann natürlich auch.

Hofmanufaktur Christian Filter
Neurüdnitz 79, 16259 Oderaue
Tel 033457. 469 99
kontakt@hofmanufaktur-filter.de
www.hofmanufaktur-filter.de
Landwarenhaus Altreetz
Dorfplatz, 16259 Oderaue
Tel 033457. 46 68 40
Offen: Mo bis Fr 8 – 18, Sa 8 – 17,
März bis Nov auch So 13 – 17 Uhr

Fotos © Barbara Goerlich

Porträt |

Die köstliche Welt der Azko Iimori

Ein Besuch bei Azko Iimori ist ein Ausflug in eine andere – heilere – Welt. Verspieltes antikes Mobiliar, Plüschsofas, Kronleuchter, barocke Tapeten, ein Klavier, und in Vitrinen ausgestellt all die Köstlichkeiten, Törtchen, Kuchen, Kekse.

Barbara Goerlich hat sich verzaubern lassen.

Bäckerin aus Leidenschaft Azko Iimori verleiht allem, was sie anfasst, seinen unverwechselbaren Stil: den Patisserien wie der Einrichtung ihrer Lokale.

Hinter dem wunderlich charmanten Patisserie-Café in Frankfurts Altstadt steckt eine Unternehmerin, die das Backen im Blut hat: Azko Iimori, die Frau mit dem Gespür für Gebäck. Vor bald 20 Jahren kam die gebürtige Japanerin an den Main. Ihr Ziel: Unternehmerin werden. Heute ist sie Besitzerin von vier Lokalen in Frankfurt und einem Restaurant in Paris. Mitten im hektischen Frankfurt hat Azko Iimori mit ihrer Patisserie eine Insel der Ruhe geschaffen. Ihr buntes, verwinkeltes Caféchen hat längst Kultappeal. Ebenso die Ableger: Das Iimori-Restaurant eine Etage höher, die Kamon Sushi-Bar, das Iimori-Deli, die Kochschule, der Cateringservice. Auch das älteste japanische Speiserestaurant in Paris mit Sushi, *ShabuShabu, Tempura* und *Udon* gehört zu Iimoris gastlichem Reich.

Das Sortiment ihrer Patisserie ist so international wie die Gäste. Sie genießen *Tarte au Citron*, Grüntee-Törtchen, *Macarons*, Bethmännchen (eine Frankfurter Makronenspezialität), japanische süß-salzig-Sandwiches, Gebäck aus roten Bohnen, dazu Baguettes, *Petit Pains* und Croissants, Tartes, Feigenbrötchen, Pralinen. Auf der Favoritenliste stehen perfekte Schwarzwälder Kirschtorte, schmelzige Schokoladentartes und Frankfurts erste „Chiffon-Cakes“ ganz oben. Bei letzteren handelt es sich um riegelgroße Tortenstücke in rot, grün oder braun, aus einem Biskuit, der mit extra viel Eiweiß besonders stark aufgeschlagen und mit Himbeere, Banane oder etwas grünem Tee aromatisiert zu einem Hauch von Kuchen wird. Der Mix aus klassischer und „exotischer“ Patisserie kommt an, die Gebäcke auf Grüntee-Basis von Torte bis *Matcha Latte* gehören zu den gefragtesten Produkten. Eyecatcher sind auch die riesigen *Meringuen* (Baisers), die vier bis fünf Stunden bei 100 Grad Celsius gebacken werden und innen leicht klebrig sind, *„genau wie es sein muss“*, sagt Iimori-san.

AZKO BACKT UND KOCHT

Inzwischen hören 20 Mitarbeiter auf das Kommando der zierlichen Frau mit der makellosen Haltung, darunter Bäcker und Konditoren. Trotzdem steht sie immer mal wieder selbst am Ofen, *„um in Übung zu bleiben“*. Diese Sorge müsste sie sich nicht machen, denn sie backt, seit sie den-

Foto © Barbara Goerlich

Der kulinarische Spagat gelingt Törtchen à la française...

ken kann. *„Schon mit fünf Jahren habe ich gebacken und gekocht“,* erinnert sich die gebürtige Tokioterin. Kochen und Backen lernte die kleine Azko bei einer schwäbischen Pfarrersfamilie in Tokio kennen und schätzen. Zu Hause probierte sie die Rezepte aus, schließlich bekochte das Küchenwunderkind Familie und Bekannte. Vom Taschengeld kaufte sie feine Kuchen in den teuren Patisserien Tokios. Zum Probieren, und um sie nachzubacken.

Da sie *„eher praktisch veranlagt“* ist, erlauben ihr die Eltern – die Mutter ist Grafikerin, der Vater Musiker – den Schritt nach Deutschland. Der deutsche Pfarrer ihrer evangelischen Gemeinde in Tokio vermittelt sie ans Diakonissenmutterhaus im schwäbischen Aidlingen. Dort lernt Iimori zwei Jahre lang, *„eine gute Frau zu sein“:* Küche, Kunst, Mathematik, Bibelkunde, Soziales – und makelloses Deutsch. Sie will als Schwester arme Kinder in der Dritten Welt retten, doch die Mutter Oberin reagiert zurückhaltend. *„Wer Wünsche äußert, ist wohl nicht demütig genug“,* vermutet Azko im Nachhinein. Zurück in Japan arbeitet sie im Import-Export, doch zu Hause, in der künstlerisch geprägten Großfamilie, ist ihr alles zu *„easy“*. Keine Herausforderung für eine junge Frau, die ihren Horizont im Ausland erweitern und Unternehmerin werden will.

Mit Anfang 20 hat sie genug gespart für Flugticket und Aufenthalt in Deutschland. Voller Gottvertrauen landet Azko Iimori in Frankfurt. Zufall? Für die in ihrem Glauben gefestigte Iimori ist klar: *„Das Leben ist kein Schicksal, es folgt einem Plan, der dir geschrieben ist.“* Im Gepäck hat sie ihre irische Harfe. Falls alles schiefgehen sollte, will sie in Fußgängerzonen spielen. *„Irgendwie kann ich immer überleben.“* Sie fliegt als Stewardess bei der Lufthansa auf der Japanroute und arbeitet am Frankfurter Flughafen. Alles nur Durchgangsstationen: Azko Iimori will noch immer Geschäftsfrau werden. *„Wenn man sich etwas wünscht, dann bekommt man es auch“,* ist Iimori-sans felsenfeste Überzeugung. Sie spart eisern, nimmt Nebenjobs an, begleitet japanische Touristen durch Deutschland und plant ihre Geschäftsidee. Mit 29 Jahren engagiert sie einen bekannten Sushi-Meister und eröffnet mit ihm „Sushi am Main“, ein kleines Lokal an der Paulskirche. Sie hat ihren Traum erfüllt, ist Unternehmerin.

Ihren alten Traum von einem gemütlichen Café mit feinen Kuchen und Gebäck, japanischen, französischen und deutschen Klassikern in höchster ›

TEEKAMPAGNE

In der Einfachheit liegt die höchste Vollendung

Nur eine einzige Sorte Tee,
dafür aber die beste: Darjeeling.
Kein Zwischenhandel.
Nur in Großpackungen.
So sparen wir unnötige Wege,
Lagerkosten und Verpackungsmaterial.
Die Teekampagne liefert den feinsten Tee der Welt –
zu einem unschlagbar günstigen Preis.

ÖKO-TEST
RICHTIG GUT LEBEN
Teekampagne
Darjeeling First Flush
sehr gut
Ausgabe 11/2008

UNSERE BIOTEES:
First Flush 1 kg 26 €
First Flush Gartentee 500 g 15 €
Second Flush 1 kg 26 €
Second Flush Gartentee 500 g 15 €
Selected Darjeeling 1 kg 20 €
Grüner Darjeeling 500 g 11 €
Grüner Selected Darjeeling 1 kg 19 €

DIREKT ZU BESTELLEN: www.teekampagne.de
Tel.: (0331) 74 74 74 · Fax: (0331) 74 74 717

Foto © Barbara Gaerlich

... Sandwiches auf japanische Art und noch viel mehr.

Qualität und Ästhetik, gibt sie nicht auf. Und Brot und Brötchen *à la française* muss es geben. Um das Brotbacken zu lernen, engagiert sie einen Bäcker des berühmten Pariser „Maison Kayser" als ihren persönlichen Lehrmeister und findet an der Braubachstraße im Herzen der Frankfurter Altstadt einen kleinen Laden: Nun ist Iimoris Patisserie & Café nicht mehr aufzuhalten.

Sie hat wenig Privatleben, Iimori arbeitet und arbeitet. Irgendwann klappt sie zusammen. Im Krankenhaus nimmt ihr Leben wieder eine Wendung. Sie lernt Michael Damm kennen. Der junge Arzt ist der Einzige, der sich traut, die Sushis zu probieren, die Iimoris Mitarbeiter zur Genesung ins Hospital geschickt hatten. Der Rest ist Familiengeschichte, allerdings mit geschäftlichen Berührungspunkten. Neben dem Iimori Restaurant hat Dr. Damm seine Praxis etabliert. Ein Wartezimmer braucht er nicht, seine Patienten warten im Café, bis sie eine Etage höher zur Konsultation gebeten werden.

IIMORIS GASTLICHES REICH

Im letzten Jahr hat Azko Iimori dann *„endlich"* einen weiteren, lang gehegten Traum wahr gemacht. In der ersten Etage über ihrem Café ist ein Salon, wieder im typischen Iimori-Stil, entstanden. Hier erleben ihre Gäste *„Pariser Salonkultur und eine moderne Interpretation japanischer Küche":* Erstklassiges Sushi, delikate Gerichte mit Gemüse, Fisch und Fleisch aus frischen Biozutaten, mittags als schnelles Lunchmenü. An der offenen Küchenzeile des Salons bittet Azko Iimori zu Kochkursen: Sushi und japanische Küche für ihre europäischen Eleven, feine Patisserie für die Damen der japanischen Community. Um die Teilnehmer zu *„knacken und die Atmosphäre hochzubringen"* entfaltet die Unternehmerin geradezu Entertainer-Qualitäten. Eine *„Schwitzarbeit"*, die ihr großen Spaß bereitet. Ebenfalls in bester Citylage florieren Kamon-Sushibar und Iimori Deli mit Gerichten zum Mitnehmen in der Bento-Box, dem japanischen „Henkelmann": Fleisch und Fisch mit Reis und Nudeln, Suppen, Sushi, Salate. *„Es ist Alltagsküche, eben das, was Japaner mittags gern essen",* erläutert Iimori-san. Und die Banker in der City auch. Frau Iimori schätzt die herzhafte Frankfurter Küche, vor allem „Haspel", das hessische Eisbein, hat es ihr angetan. Herausforderungen meistert sie mit Disziplin, Geduld und einer bewundernswerten inneren Ruhe. An Rückschläge kann – und will – sie sich nicht erinnern. Kraft schöpft sie aus ihrem Glauben. Und wenn sie in ihrer Werkstatt die Nähmaschine rattern lässt. *„Meine Mitarbeiter müssen anziehen, was ich nähe",* schmunzelt sie. Zum Thema Abschalten fällt der Vielbeschäftigten ein: *„Mein Alltag macht mich zufrieden und ausgeglichen."*

Das Baguette von Iimori gilt Kennern als bestes der Stadt, ganz sicher ist es auch das teuerste. Qualität hat ihren Preis, da ist die Japanerin konsequent. Denn auch die wirtschaftliche Seite muss stimmen. Da ist Iimori preußisch. Oder doch japanisch? Qualität ist ein Thema, bei dem die erfolgreiche Japanerin in Frankfurt nicht mit sich spaßen lässt. Oberste Qualitätswächterin ist die Chefin selbst. Ihr entgeht nichts. *„Ich bestimme die Rezepte"*, sagt sie. Sie analysiert das Baguette und diskutiert mit dem Meister der Backstube, ob es vielleicht trockener oder feuchter zu backen ist, um die Kruste noch knuspriger zu machen.

Ihre Lokale tragen ihren Namen, sie drückt ihnen ihren Stempel auf, höchst individuell, sehr persönlich, immer wieder aufs Neue. Eben der typische Iimori-Stil.

Iimori Patisserie & Iimori Restaurant
Braubachstr. 24, 60311 Frankfurt/M.,
Tel 069. 97 76 82 47, www.iimori.de
Iimori Deli & Kamon Sushi Bar
Friedensstr. 3, 60311 Frankfurt/M.,
Tel 069. 24 00 98-85/-87
Restaurant Takara
14 rue Molière, F-75001 Paris,
Tel +33. 01. 42 96 08 38,
www.takaraparis.com

REZEPT Azko Iimoris Grüntee-Kekse

Zutaten *120 g Butter (Zimmertemperatur), 80 g Zucker, 1 Eigelb, 10 g Matcha Grüntee-Puder, 200 g Mehl.*

Butter und Zucker schaumig rühren, Eigelb dazugeben und gut mischen. Matcha Puder und Mehl durchsieben, dazugeben und alles kneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen, dann in der gewünschten Stärke ausrollen und in rechteckige Stücke schneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Celsius rund 20 Minuten backen.

Kinderteller

Sämige Schokomousse dank Sojamilch

Siebte Folge
„Kochen mit Köpfchen“
von Thomas Vilgis.

Klar, mit Schokolade kann man immer kommen. Das bittersüße Naschwerk mit seinem fantastischen Schmelz ist aus unserem kulinarischen Leben nicht wegzudenken. Jeder Nachtisch auf Schokobasis lässt die Herzen höher schlagen, etwa eine leichte Schokoladencreme oder luftige Schokomousse. Leicht und luftig sind die Zauberworte, denn heute experimentieren wir mit Emulgatoren und Schaumstabilisatoren. Keine Sorge, diese Worte klingen schlimmer als sie sind, und jedes Schokodessert, jeder Schokokuchen benötigt Emulgatoren. Meist stammen diese aus dem rohen Eigelb, das mit Schokolade vermengt wird. Eigelb steuert Lecithin als Emulgator bei, dies ist der Garant für die luftige Cremigkeit. Was aber machen Schokofreaks, die kein Ei mögen? Ganz einfach: Sojamilch liefert jede Menge Lecithin, und hat noch reichlich Sojaprotein im Gepäck. Im Doppelpack bieten die Moleküle die besten Voraussetzungen für ganz neue Kreationen von cremigen Emulsionen und luftigen Schäumen.

Für unser Küchenexperiment hacken wir 200 Gramm dunkle Schokolade in kleine Stücke und geben sie in ein hohes schmales Gefäß. Dann erhitzen wir 200 Milliliter Sojamilch (natur) aus dem Naturkostladen mit 30 Gramm Zucker auf ca. 60 Grad Celsius und gießen sie heiß über die Schokoladentrümmer. Sofort danach werden mit dem Stabmixer Schokolade und Sojamilch gemixt, sprich emulgiert. Sobald die dunkle Creme glatt ist, füllen wir diese in eine Schale und stellen sie nach dem Abkühlen zum „Reifen“ für ein paar Stunden in den Kühlschrank. All dies klingt unspektakulär, dennoch hat diese Creme gute Chancen, das künftige Lieblingsdessert zu werden. Erstaunlich ist aber schon, wie viel Fett – ohne Einbußen an Cremigkeit – von der wässrigen Sojamilch überhaupt aufgenommen werden kann. Genau dazu benötigt man Emulgatoren, z. B. Lecithin, denn dieses Molekül hat ein wasserliebendes Köpfchen und zwei fettliebende (Fettsäure-)Schwänzchen. Lecithin steckt also sein Köpfchen ins Wasser und seine Schwänzchen in das Fett.

Lecithin erlaubt es, diesen hohen Anteil an Fett, hier in Form von schmackhafter Kakaobutter, zu emulgieren. Die Schokolade schmilzt beim Übergießen mit der heißen Sojamilch, sie wird flüssig. Der Stabmixer verteilt die während des Mixens entstehenden und dabei immer kleiner werdenden Fetttröpfchen, also Kakaobutter, sehr fein in der Sojamilch, es entsteht schnell eine zähe Fett-in-Wasser-Emulsion. Gleichzeitig aber legen sich die Lecithinmoleküle um die Kakaobuttertröpfchen, indem sie ihre Schwänzchen in ein Tröpfchen stecken und ihre Köpfchen in die wässrige Sojamilch ragen. Wegen der Lecithin-Ummantelung können sie nicht mehr so leicht zusammenstoßen und sich zu großen Tropfen vereinigen. Durch das Mixen wird die Emulsion immer dicker, immer sämiger, denn die Tröpfchen werden dabei immer kleiner, dafür aber vergrößert sich deren Anzahl. Auch die Sojaproteine helfen beim Emulgieren kräftig mit. Sie unterstützen dabei die Lecithinmoleküle an den Wasser–Schokolade-Grenzflächen. So werden die Schokotröpfchen beim Abkühlen nicht größer, sie bleiben klein. Ein Wachsen größerer Tröpfchen auf Kosten kleinerer, wie es sich z. B. in Salatsaucen bei Emulsionen aus Essig, Öl und Senf beobachten lässt, findet nicht statt.

Ein weiterer Vorteil des Super-Emulgators Sojamilch wird deutlich. Die Creme kann über die Sojamilch sehr gut „aromatisiert“ werden. Dazu wiederholen wir das Experiment diesmal mit weißer Schokolade und geben vor dem Einrühren der geschmolzenen weißen Schokolade einen bis zwei Esslöffel Rosenwasser dazu. Und wer möchte, kann diese Sojamilch-Schokoladen-Emulsion in einen Sahnesiphon geben, sofern so ein Gerät zur Verfügung steht. Mit einer Gaspatrone beladen wird die Schokomousse noch luftiger und bringt das blumige Aroma des Rosenwassers deutlich zum Ausdruck.

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

Endlich ist das zweifarbige Schokodessert fertig: Eine Nocke von der dunklen Creme, eine Wolke von der weißen Mousse, ein paar Bananenscheiben, zwei, drei Orangenfilets: mmmh!

Prof. Dr. Thomas Vilgis *ist Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz und begeisterter Hobbykoch. Der Autor mehrerer Bücher zur Molekularküche ist auch Mitherausgeber des „Journal Culinaire“. Die erste deutschsprachige Zeitschrift bietet zweimal jährlich neueste Forschungsergebnisse und Wissen zur Kulinaristik. Die aktuelle Ausgabe No. 13 ist dem Räuchern gewidmet.*