

Ihre Rieslinge sind graziös wie Balletttänzer, ihre Spezialitäten echte Entdeckungen:
drei junge Winzer im Aufwind.

DELINAT Weinlese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 17, Februar 2010 | 5. Jahrgang



Die neue Ernte ist da
Bio-Bienenhonig
– eine Rarität

DELSECCO

Für die schönen Momente des Lebens

Ganz nach italienischem Vorbild ist der DELSECCO die leichte Variante des Sektes: perlend, fruchtig – mit schmeichelndem Süsse-Säure-Spiel.



DELINAT

Biowein
aus gesunder Natur

- 6 **Rarität**
Bienenhonig – gefährdete Reinheit
- 8 **Die neue deutsche Welle**
Drei junge Winzer im Aufwind



8



16



6



31

- 16 **Klimafarming**
Eine Chance für das Überleben
des Planeten
- 22 **Geschmackssache**
Vier deutsche Weine im Dialog
mit einer Biopoularde
- 24 **WeinLeserangebot**
Mosel, Pfalz und Rheinhessen für
Geniesser
- 28 **Neue Belohnung**
Umsatzprämie statt Treuebons für
Delinat-Kundinnen und -Kunden
- 26 **Unterwegs mit Pia Hollenstein**
Die ehemalige Nationalrätin liebt
die Natur und guten Biowein
- 31 **Bilderstaubsauger**
Gespräch mit dem Cartoonisten
Peter Gaymann

Welches bio?

Immer häufiger hört man im Weinfachhandel: «Viele unserer Weine sind bio.» Offenbar gibt es verschiedene Definitionen: Konventionelle Winzer sagen von sich, sie würden «praktisch biologisch» arbeiten, meinen damit, dass sie so wenig Pestizide wie möglich einsetzen, allein schon aus Kostengründen. Erzeuger von Qualitätswein reduzieren den Ernteertrag und pflegen ihr «Terroir», achten also auf die Natur. Sie lassen gar etwas Gras zwischen den Rebzeilen wachsen; das sieht hübsch aus und schadet wohl kaum. Unter den Stöcken wird aber jegliches Grün mit Herbiziden totgespritzt. Praktisch biologisch sei auch die Integrierte Produktion (IP): So viel wie nötig, so wenig wie möglich, lautet ihre Devise, wenns um den Einsatz von Pestiziden geht. Zertifizierte Bioweingüter hingegen dürfen überhaupt keine chemisch-synthetischen Pestizide verwenden.

Heisst denn «bio» bloss, auf etwas Umstrittenes wie Pestizide zu verzichten? Nach den EU- und schweizerischen Bestimmungen weitgehend schon. Wer aber wertvolle, gesunde Trauben will, der braucht lebendige Böden, vielfältiges Leben im Weinberg, möglichst wenig Monokultur – dafür Ausgleichflächen. Bei dieser Biomethode genügt es nicht, auf problematische Stoffe zu verzichten; nein, sie verlangt mehr als das gesetzliche Minimum. Sie fördert die Biodiversität, also die Artenvielfalt im Weinberg. Das erfordert einen grossen Einsatz: mehr Arbeit, mehr Kosten. «Kontrolliert biologisch» ist besser als «ein bisschen bio», doch die heutigen Bioanbaurichtlinien sind nur ein erster Schritt zum nachhaltigen Weinbau in vollem Einklang mit der Natur. Erst dann erntet der Winzer die gehaltvollsten Trauben für den besten Wein.

Drei junge deutsche Winzer pflegen ihre Weinberge achtsam nach biologischen Grundsätzen. Auf den Seiten 8–15 lernen Sie sie näher kennen. Hans-Peter Schmidt schildert in seinem Beitrag (Seiten 16–19), was unter Biodiversität zu verstehen ist. Informationen für aufgeklärte Konsumenten.

Peter Kropf
Peter Kropf

Kunden schreiben ...

Weine nach Kundengeschmack

Bei der Vorstellung der Rioja-Weine auf Seite 29 der «WeinLese» Nr. 16 heisst es: «Doch die Weine sind erst dann perfekt, wenn sie den Geschmack der Delinat-Kundinnen und -Kunden in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich treffen.» Das heisst doch: Die Winzer müssen den Wein so liefern, wie der Kunde es wünscht und nicht wie sie die Weinbereitung verstehen, wie die Rebsorte und das Terroir es vorgeben. Das gleiche Empfinden habe ich auch bei der Bewerbung Ihres «Pasión Delinat». Ich denke, das hat ein Weinhändler, der sich der Erhaltung der Natur in all ihren Facetten verschrieben hat, nicht nötig. Es gibt viel zu viele «geschönte» Weine, die dem Geschmack der Kunden so angepasst werden, dass von ihrem ursprünglichen Potenzial nur noch wenig zu spüren, aber ein Massenabsatz gewährleistet ist. Ein

richtiger Weinfreund will spüren, wie der Winzer sein mühsam erworbenes und kostbares Lesegut im Keller umsetzt. Und er weiss auch, zu schätzen, dass sich die Jahrgänge unterscheiden, und wartet gespannt auf das Ergebnis eines neuen Jahrgangs. Wenn der Winzer seine Individualität, die er im Weinberg zeigt, auch im Keller konsequent fortsetzen kann, braucht er sich um den Absatz in der Regel keine Sorgen zu machen.

Berthold Lichtenberger, Aglasterhausen

Sie haben natürlich recht: Winzer sollen in ihren Weinen die Traubensorten und das Terroir zum Ausdruck bringen. Doch die Weinbereitung umfasst zahlreiche Arbeitsschritte und die Auslegung, wie der ortstypische Wein schmecken soll, ist je nach Winzer unterschiedlich. Deshalb unterscheiden sich ja auch die vielen Weine einer Region, obwohl die meisten Winzer der Traubensorte und dem Terroir gerecht werden wollen. Bei dieser Feinabstimmung schätzen unsere Winzer, wenn wir sie beraten und ihnen auch die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden erklären. Diese Weine behalten ihr eigenständiges Geschmacksprofil, typisch für ihre Trauben und ihre Herkunft; sie unterscheiden sich deutlich von jenen Massenweinen mit Einheitsgeschmack, die Sie erwähnen.

Peter Kropf, Redaktion

Was genau ist bio?

Seit vielen Jahren bin ich ein begeisterter Delinat-Kunde, wer nicht? Ein Abendessen bei einem Freund, der mir dann sagte, es sei ein Biowein von Delinat. Kurz darauf subskribierte ich das DS-Paket und bin immer wieder überrascht über die Vielfalt und die andauernde Qualität. Schmachthafter, geradliniger und authentischer Wein muss nicht teuer sein. Mittlerweile bin ich Student an der Weinakademie Österreich und büffle für den Weinakademiker – ein schönes Büffeln! Auch hier wird bio zum Thema, welches nur allzu oft (noch) belächelt oder kleingeredet wird. Ich glaube, dies liegt auch am fehlenden Wissen der Konsumenten, was wirklich dahinter-

Wir freuen uns über Ihre Meinung

Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an leserbriefe@delinat.com oder an den Delinat-Kundenservice.

Besten Dank!

Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige Zuschriften auszuwählen oder zu kürzen.

steckt! Was fehlt, ist Aufklärung im Dschungel der Definitionen: biologischer Weinbau, biodynamischer Weinbau, biointegrierter Weinbau und weitere Begriffe. Ich würde mich sehr freuen, wenn Sie diesbezüglich in Ihrem Heft eine kurze, überschaubare Abhandlung verfassen würden, die auch länderübergreifende Bestimmungen aufzeigt.

Ralph Schädler, Luzern

Ja, es wird tatsächlich von Jahr zu Jahr verwirrender, was alles unter «bio» verkauft wird. Wir werden in der WeinLese regelmässig über die Biorichtlinien und die Unterschiede berichten.

Peter Kropf, Redaktion

DegustierService portofrei

... Super, das finde ich wirklich eine tolle Entscheidung! Ich bin ja nun schon sehr lange dabei, aber das mit dem Porto hat mich immer wieder zweifeln lassen, ob ich nicht doch besser im Bioladen ... Jetzt ist mir diese Entscheidung abgenommen worden. Freut mich sehr!

Michaela Boss (E-Mail)

Viel lieber als einen portofreien DS (so hoch sind die Portokosten nicht) hätte ich gerne einen DS, bei dem man Länder auswählen kann. Zum Beispiel haben wir festgestellt, dass unser Gaumen französischen Wein verschmäht. Warum auch immer. Ein DS-Rotwein beinhaltet jedoch immer mindestens einen französischen Wein. Wäre toll, sie würden das in Ihre Planung mit einbeziehen.

Michael Heckner (E-Mail)

Herausgeber Delinat-Kundenservice

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn
Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01
DE Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein
Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1
AT Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof
Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

E-Mail kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

Redaktion Peter Kropf (pek),
peter.kropf@delinat.com

Beiträge Irene De Cristofaro, Martina Korak (mak),
Peter Kropf (pek), Matthias Metzke, David Rodriguez (dar),
Martin Schäppi (mas), Thomas Schmucki (ths), Hans-Peter
Schmidt (hps), Thomas Vaterlaus, Dominik Vombach (dev),
Jürgen von der Mark

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Patrick Rey, Michael Chartouni,
Sonja Hauser, Herbert Maeder, Grudzinski (Fotolia),
H. Lutz (Fotolia), L. Nyshko (Fotolia), Daniela B. (Pixelio)

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

Impressum



Titelseite

Drei Winzer im Aufwand
Von links: Alexander
Pflüger, Timo Dienhart,
Tobias Zimmer Bild:
Marçal Font

Die Wünsche diesbezüglich sind vielfältig und nachvollziehbar. Ausser Länderpaketen werden auch gemischte Weisswein-Rotwein-Pakete, reinsortige Weine, Tiefpreis- und Hochpreispakete und biodynamische Weine gewünscht. Aber mit noch mehr DS-Sorten wären eine überschaubare Planung und ein rationeller Versand nicht mehr möglich. Regionen- oder Sortenpakete bieten wir beispielsweise mit dem WeinLeserangebot an (Seite 24).

Martin Schächli, Marketing

Welche Überraschung! Für mich aber kaum nachvollziehbar. Wer bezahlt denn künftig das Porto? Danke Delinat allein! Also wird wohl der Teil, den die Kunden – dazu gehöre ich seit Jahren auch – bisher bezahlt haben, von Delinat auf den Wein geschlagen werden müssen. Keine Transparenz mehr!

Alois Vögli, Seltisberg

Die Versandkosten müssen auch künftig nicht auf die Weinpreise geschlagen werden. Die Gründe: bessere Tarife für Kartons und Versand dank steigendem Volumen; rationelleres Einpacken der DS-Weine; Lieferung des DS mit eigenen Kompostgasautos in Ballungszentren; ein Teil der Portokosten wird mit einem reduzierten DS- Rabatt aufgefangen.

Portofrei gilt übrigens nur für die DS-Pakete und Aktionen wie das WeinLeserangebot (Seite 24 in diesem Magazin). Für DS-Nachbestellungen und alle weiteren Lieferungen gelten die bisherigen Versandkostenanteile.

Thomas Schmucki, Kundenservice

Gerade habe ich Ihre Mitteilung erhalten, dass der DS in Zukunft portofrei ist. Das ist sicher eine gute Nachricht, aber ich war doch sehr erstaunt, dass Sie schreiben, dass das der dringendste Wunsch der DS-Kunden gewesen sei. Persönlich wäre ich nie auf die Idee gekommen, gerade Portofreiheit zu wünschen. Weiterhin viel Erfolg mit all Ihren Vorhaben, nur ein Wunsch: Werden Sie nicht zu gross und damit zu einem unübersichtlichen Unternehmen, wie das leider immer wieder passiert.

Ingeborg Emge (E-Mail)

Bravo zum portofreien DS-Paket! Hier werden Kundenmeinungen offensichtlich ernst genommen. Etwas mehr Rabatt (oder 3 Delinat-Punkte) beim Doppelpack würde dieses fördern und Ihren logistischen Aufwand senken. Man hat ja jetzt keinen kommerziellen Grund mehr, das Doppelpack zu nehmen(?). Bei Selbstlieferung in Grossstädten könnten Sie ja auch leere Kartons mitnehmen oder auch Mehrfachboxen à la Post verwenden. E-Mail genügt und ich stelle die leere Box zum Abholen bereit. (Depotgebühr wäre auch O.K., System Getränkeharasse.)

Walter Zweifel (E-Mail)

Es gibt sogar doppelten Grund für das DS-Doppelpaket, denn dank günstigem DS-Preis, eingespartem Porto und Umpackzuschlag sind die Weine rund 20% günstiger, beim Einzel- als auch beim Doppelpaket.

Thomas Schmucki, Kundenservice

Ich habe noch eine gute Verwendung für den DS-Karton gefunden: als Sortierbox für unseren 10 Monate alten Sohn. Er sortiert mit Vorliebe die Korke in das Grifloch und freut sich dann riesig, wenn er sie im Inneren der Box wiederfindet.

Christiane Bug (E-Mail)



2. Biorevolution

Herzliche Gratulation zu Ihrer «2. Biorevolution» inkl. des Beitrags «Schmetterlinge – ökologische Wahrsager im Weinberg» in der aktuellen WeinLese Nr. 16, Seite 8 bis 11. Ich bin beeindruckt über Ihre «Charta für Weinberge mit hoher Biodiversität» und Ihren bereits nachgewiesenen Erfolg auf Ihrem Terroir im Wallis. Ich denke, über den Weinbau hinaus müsste diese Charta für die gesamte Biolandwirtschaft gelten. Um eine möglichst grosse Verbreitung Ihrer Charta zu erreichen, möchte ich Ihnen zwei Fragen stellen: Was tun Sie, damit möglichst viele der Delinat-Winzer dieser Charta nachleben? Sehen Sie eine Möglichkeit, darauf hinzuwirken, dass in der gesamten schweizerischen Biolandwirtschaft (nicht «nur» im Weinbau) diese Charta an Bedeutung gewinnen könnte?

Jörg Stüdeli, Küsnacht

Die Charta wird ab 2010 zur Grundlage der Delinat-Richtlinien und soll in den nächsten 5 Jahren schrittweise umgesetzt werden, wobei wir vom Delinat-Institut beratend zur Seite stehen. Für 2010 wird bei mehreren Winzern in Spanien, Italien, Frankreich und Deutschland je mindestens 1 ha komplett nach der Charta umgestellt. Wir arbeiten derzeit am Aufbau eines Netzwerks von 25 schweizerischen Obstbauern und Winzern, die die Charta mit unserer Hilfe umsetzen. Es existiert bereits eine ganz ähnliche Charta für den Obstbau und wir sind mit unseren österreichischen Partnern dabei, die Charta auch auf den Ackerbau zu übertragen.

Hans-Peter Schmidt, Delinat-Institut

DS-Karton als Sortierbox für Weinkorke

Bio-Bienenhonig

Eine Rarität

Im Gründungsjahr 1980 verschickte Delinat die ersten Gläser Bienenhonig. Wein und Honig – beides Produkte, deren Reinheit schon damals durch die Industrialisierung und die chemische Abhängigkeit gefährdet war. Während sich Biowein zu einem wichtigen Zweig des Weinbaus entwickelte, blieb Biohonig eine Rarität.

Die Beschaffung von Bienenhonig ist heute wesentlich schwieriger geworden, denn Standorte ohne Umweltbelastung sind kaum noch zu finden. So haben alle Delinat-Imker Wandervölker, welche sie mehrmals pro Jahr an geeignete Orte bringen. Obstplantagen wären an sich gute Bienenweiden, doch oft eingesetzte Pestizide werden zu tödlichen Fallen und vernichten ganze Bienenvölker. So sind die Imker gezwungen, wilde, weit abgelegene Regionen zu suchen. In den milden mediterranen Klimazonen finden die Bienen auch im Winter genügend Blüten.

Heute sterben jährlich Tausende von Bienenvölkern – weshalb? In erster Linie ist die gefürchtete Varroa-Milbe dafür verantwortlich. Weitere Ursachen sind vermutlich Industriegifte, Elektromog, Klimaver-

änderung oder eingeschleppte Krankheitserreger. Zusammen werden sie CCD (Colony Collaps Disorder), auf Deutsch «Bienenvölkollaps», genannt. Delinat hatte von Beginn an darauf geachtet, dass sich «ihre» Bienenvölker gesund ernähren. Und was ist für die emsigen Arbeiterinnen gesünder als ihr eigener Honig und Pollen? In der biologischen Imkerei wird ihnen deshalb genügend Honig für die Überwinterung gelassen. Eine Zufütterung mit Zuckersirup, wie sie sonst praktiziert wird, ist nur in Ausnahmefällen erlaubt.

In den letzten Jahren ist Honig vermehrt in die Schlagzeilen gekommen. Es wurden Rückstände von Antibiotika und Insektiziden festgestellt, welche bei kranken Bienenvölkern eingesetzt werden. Solche Behandlungen sind in der biologischen Bienenhaltung nicht erlaubt. Trotzdem lässt Delinat zusätzlich zu den Biozertifikaten, wie beim Wein, jeden Honig analysieren, um rückstandsfreie Honige zu garantieren. Für den Delinat-Bienenhonig gelten strenge Vorschriften (siehe Kasten).

Kontrolliert biologischer Bienenhonig zeichnet sich aus durch eine einmalige, natürliche Qualität. Der reine Geschmack



prägt sich dem Liebhaber ein. Ab und zu besteht der Wunsch nach flüssigem Honig, der sich so schön dünn aufs Brot streichen lässt. Doch ist gerade die Kristallbildung ein Qualitätszeichen für naturbelassenen Bienenhonig. Wer ihn aber lieber streichfähig wünscht, stellt einfach das Glas in warmes Wasser von max. 40 °C und rührt den Honig vorsichtig um.

Die geschmacklich besten Chargen verschiedener Honigsorten werden als Delinat-Bienenhonig in 1-Kilogramm-Gläser gefüllt. Die Ernte 2009 präsentiert sich im neuen Kleid, die hohe Qualität bleibt aber unverändert, denn zahlreiche Stammkunden warten jedes Jahr auf ihren Bienenhonig: eine natürliche Hausapotheke und süsse Belohnung für kalte Wintertage.

David Rodriguez



Unsere beliebtesten Honigpakete, die milden, die würzigen Honige und die Sortenhonige, bieten abwechslungsreichen Hochgenuss – weitere Informationen zum Delinat-Honigsortiment: www.delinat.com/honig



Vorschriften

für Delinat-Bienenhonig

Die Bienenstände müssen an naturbelassenen Orten stehen, ohne direkte industrielle Verschmutzung und ohne intensive Landwirtschaft. Die Bienen überwintern mit eigenem Honig – eine Zuckerfütterung ist nur in Ausnahmefällen zugelassen. Eine Behandlung der Bienen mit Antibiotika oder anderen chemisch-synthetischen Arzneimitteln ist verboten. (Auszug aus der Bioverordnung EU 834/2007 bzw. 889/2008 sowie EDV 910.181)

Ihre Rieslinge sind grazios wie Balletttänzer, ihre Spezialitäten echte Entdeckungen. Der 29-jährige Alexander Pflüger aus der Pfalz, der 28-jährige Timo Dienhart von der Mosel und der 36-jährige Tobias Zimmer aus Rheinhessen verkörpern die junge, hoch motivierte Generation im deutschen Bioweinbau. Auf unser Wohl!

An der nördlich-kühlen Grenze jener Zone, wo Weinbau in Europa überhaupt möglich ist, können die Winzer heute alle Register ziehen. Dank minuziöser Rebbergsarbeit haben sie den Typus des filigranen, erfrischenden Rieslings bewahrt und weiterentwickelt. Aus weissen und roten Burgundersorten (Weiss- und Grauburgunder, Chardonnay und Spätburgunder) entstehen vielschichtige, oft im Barrique gereifte Spezialitäten von internationalem Format. Und selbst deutsche Züchtungen wie Kerner, Huxelrebe, Regent, Dornfelder oder Lemberger, die lange belächelt wurden, bringen qualitativ Erstaunliches hervor.

Auf das Preisniveau hat das neue deutsche Weinwunder – den Winzern sei gedankt – bisher nur geringfügige Auswirkungen ge-

habt. Viele der grossartigen trockenen Rieslinge sind noch immer für weniger als 15 Euro zu haben. Wo sonst auf der Welt gibt es weisse Spitzencrus zu solch moderaten Preisen? Selbst hochkarätige, im Barrique gereifte Spätburgunder, die sich gegenüber den Topcrus aus dem Burgund längst nicht mehr zu verstecken brauchen, kosten selten mehr als 25 Euro. In Bezug auf das Verhältnis von Qualität und Preis ist Deutschland darum für viele Fachleute zum interessantesten Weinland in Europa avanciert.

Konsequent biologischer Anbau

Eine Vorreiterrolle nehmen die deutschen Winzer auch bezüglich des biologischen Anbaus ein. Man würde eigentlich glauben, dass der biologische Anbau hier im

kühlen Norden viel schwieriger umzusetzen sei als im warmen, trockenen Süden. Doch diesen naturgegebenen Nachteil machen die deutschen Biowinzer mit ihrem Fachwissen und ihrem Engagement mehr als wett. Dies beweist etwa die Tatsache, dass sie durchschnittlich bedeutend weniger als drei Kilo des umstrittenen Kupfers (gegen Mehltau) pro Jahr und Hektar einsetzen müssen. Winzer in exponierten Lagen, z.B. in Norditalien und Westfrankreich, arbeiten dagegen oft mit doppelt so hohen Mengen. Die Weinschatzkammer Deutschland bietet uns erstklassige Weine, konsequenten biologischen Anbau und moderate Preise. Grund genug für eine kleine Reise zu drei Hauptdarstellern des neuen deutschen Bioweinwunders.

Die neue

Rheinhessische Rebjärten



Alexander Pflüger



Tobias Zimmer



Timo Dienhart (links) mit Emil Hauser von Delinat

Drei Winzer – drei Anbaugebiete

Pfalz

Mit 23 300 Hektar die zweitgrösste Weinbauregion in Deutschland. Die wichtigsten Rebsorten sind Riesling (21,7%), Dornfelder (13,9%), Portugieser und Müller-Thurgau (10,1%) sowie der Spätburgunder (6,8%). Im Schutze des Haardt-Gebirges sind die Niederschlagsmengen mit durchschnittlich weniger als 500 Millimeter pro Quadratmeter und Jahr gering. Für Furore sorgt in der Pfalz vor allem der trockene Riesling. Aber auch die Burgundersorten, vor allem der Spätburgunder (Pinot Noir) bringen Topqualitäten. Rote Spezialitäten wie Cabernet Sauvignon, Regent, Merlot oder St. Laurent sind im Aufwind. Das Weingut der Familie Pflüger liegt in Bad Dürkheim, der drittgrössten Weinbaugemeinde in der Pfalz.

Rheinhessen

Im Städtedreieck Bingen, Mainz und Worms gelegen, ist Rheinhessen mit rund 26 300 Hektar Rebfläche die grösste Weinbauregion in Deutschland. Im Weinbaudorf Nierstein befindet sich mit der «Glöck» auch die älteste, im Jahr 742 erstmals erwähnte Weinlage Deutschlands. Die wichtigsten Rebsorten sind Müller-Thurgau (16%), Dornfelder (13,3%), Riesling (12,2%) und Silvaner (9,5%). Topweine entstehen vor allem aus Riesling sowie den Burgundersorten. Jahrzehntlang gaben die Winzer an der sogenannten Rheinfront (Nackenheim und Nierstein) qualitativ den Ton an. Seit einigen Jahren erlebt aber auch das Hügelland einen überaus dynamischen Prozess. Hier, in Westhofen, liegt auch das Weingut Hirschhof der Familie Zimmer.

Mosel

Mit 9000 Hektar Rebfläche gilt die Mosel als «klein, aber fein». Hier spielt der Riesling mit einem Anteil von rund 60 Prozent ganz klar die Hauptrolle. Weltberühmt ist der Moselriesling wegen seiner tänzerischen Eleganz sowie der hochkarätigen edelsüissen Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Nirgendwo auf der Welt gibt es mehr Steillagen als an der Mosel. Der Bremmer Calmont gilt mit einer Hangneigung von 65 Grad gar als der steilste Weinberg der Welt. Die besten Weine wachsen dabei auf dem kargen Devon-Schiefer. Das Weingut zur Römerkeller der Familie Dienhart liegt in Maring-Noviand, am Ufer des Moselurstromtals, nicht weit vom berühmten Weinbaustädtchen Bernkastel-Kues.

deutsche Weine

Text: Thomas Vaterlaus / Fotos: Marçal Font



Im Herzen der Pfalz: Alexander gibt Vollgas

Wenn Sie auf die Idee kommen, den Winzer Alexander Pflüger in Bad Dürkheim zu besuchen, sollten Sie sich vorher vergewissern, dass seine Freundin Aline Henzler auch da ist. Die arbeitet nämlich als Köchin in einem Pfälzer Toprestaurant und hat sehr gute Ideen, wie sich eine Probe mit den vorzüglichen Pflüger-Rieslingen kulinarisch sinnvoll erweitern liesse. Oder man schnappe sich ein paar Pflüger-Flaschen und fahre mit ihnen zum Ketschauer Hof nach Deidesheim, wo die junge Frau kocht. Und tatsächlich: So eine norwegische Jakobsmuschel im Langoustinefond mit Erbsenepuma harmoniert nahezu perfekt mit der 2008er-Rieslingspätlese Ungs-

teiner Herrenberg aus dem Hause Pflüger. Ein Wein mit beeindruckender Mineralik und einer tollen, saftigen Säure – ausgezeichnet mit der Goldenen Kammerpreismünze!

Gorbatschow und andere Politpromis

Es gehört zu den Pfälzer Tugenden, dass man Wein wenn immer möglich nicht isoliert geniessen soll. Das wusste schon der gute Helmut Kohl. Darum schleppte er alle Staatsgäste in sein Stammlokal, die Weinstube St. Urban im Deidesheimer Hof. Dort durften sie also mit ihm am Tisch beim Kachelofen sitzen und Saumagen, Blutwürste und Gänsemaultaschen vertilgen. Heruntergespült wurde das alles mit trockenem Riesling. Margaret Thatcher, Michail Gorbatschow und Juan Carlos unterzogen sich dieser Pfalz-Therapie. Für den schlaunen Kohl war dieses kulinarische Experiment wohl aber in Tat und Wahrheit ein Persönlichkeitstest. Wer freiwillig wiederkam, um das Prozedere zu wiederholen, war ein

echter Freund der deutschen Lebensart. Bei den anderen galt es, diesbezüglich ein Fragezeichen zu setzen.

Die Spitzenwinzer in der Pfalz schaffen das Kunststück, sowohl wunderbare trockene Rieslinge zu keltern als auch erstklassige Spätburgunder (Pinot Noir). Damit vereinen sie gewissermassen das Beste aus der lateinischen sowie der germanisch geprägten Weinkultur, ein Unterfangen, das beinahe so schwierig anmutet wie die sprichwörtliche Quadratur des Kreises. Auch Alexander Pflüger und sein Vater Bernd meistern diese Komplexität mit Bravour. Ihr Spätburgunder Tradition 2008 etwa überzeugt mit edler Pflaumen-, Rumtopf- und Würzaromatik sowie einer samtigen Fülle im Gaumen. Und bei den Rieslingen zelebrieren die beiden «jenes anspruchsvolle Lagenspiel», das nur mit dieser Sorte überhaupt möglich ist. So zeigt sich der Dürkheimer Spielberg eher finessenreich elegant und der Ungsteiner Herrenberg mit schöner Fruchtfülle.



Zaunrüben in Steillagen

Ein Spaziergang in die restaurierten Terrassenrebgärten am Michelsberg zeigt, dass diese subtilen Terroirunterschiede aufwendig herausgearbeitet werden müssen. Die Pflügers haben die Parzellen mit den alten Rieslingrebstöcken in den 70er-Jahren gekauft, als niemand mehr diese Steillagen bewirtschaften wollte, weil man lieber in die leichter zu bewirtschaftenden Flachlagen investierte. In mühsamer Kleinarbeit wurden die Trockensteinmauern restauriert. Heute sind sie ein wichtiges Element im Ökosystem dieses Rebbergs. Schmetterlinge unternehmen entlang der Mauern, die längst mit Efeu, Zaunrüben und Hagenbutte bewachsen sind, abenteuerliche Akrobatikflüge. Zwischen den Rebstöcken riecht es nach Thymian und Minze. Der junge Alexander Pflüger strahlt schon jetzt eine Zuversicht aus, die auf dem Wissen beruht, dass er in Bezug auf die Produktion von Spitzenweinen aus dem Vollen schöpfen kann. Sein Vater hat die Weichen mit dem biologischen Anbau schon 1991

richtig gestellt. Heute sind die Rebberge in bester Verfassung. Und mit 18 Hektar Reben in sieben verschiedenen Terroirs eröffnen sich ihm in Bezug auf künftige Selektionen schier unbegrenzte Möglichkeiten. Der innovative Winzer, der in Südafrika und dem Languedoc das moderne «Wine-making» kennen gelernt hat und gerade deswegen weiss, wie viel die individuelle, über Generationen gewachsene Erkenntnis im heimischen Weingut wert ist, hat ehrgeizige Pläne. Man wird noch von ihm hören ...



Reisetipp

Ketschauer Hof
Ketschauerhofstrasse 1
D-67146 Deidesheim
Tel. +49 (0)6326 70 000
www.ketschauer-hof.com

Gediegen und äusserst geschmackvoll eingerichtetes Hotel im ehemaligen Herrenhaus des Weingutes Bassermann-Jordan. Das Restaurant Freundstück bietet Gourmetküche, das Weinbistro Bassermannnchen hochstehende Regionalküche. Zudem ist das schmucke Deidesheim der ideale Ausgangspunkt, um die Pfalz zu erkunden.

An Steillagen erlauben die aufwendigen, ohne Mörtel angelegten Trockensteinmauern die Terrassenbewirtschaftung



Oben: Schon die Römer kannten die besten Reblagen der Pfalz.
Links: Mittagstisch: Familie Pflüger mit Emil Hauser (Delinat)

Im rheinhessischen Hügelland: von Hirschen, Badefrauen und Topcrus

Westhofen im rheinhessischen Hügelland ist nicht irgendein Ort. Der Winzer und Dorfhistoriker Julius Grünwald hat über die Leute und Häuser dieses Winzerdorfes nämlich ein 500 Seiten dickes Buch geschrieben. Das beweist: Westhofen ist ein eigener Kosmos, eine eigene Welt – und es stimmt ja auch: Wenn man entsprechend genau hinschaut, kann jeder Stein eine Geschichte erzählen. Um die Seebachquelle etwa, die mitten im Dorf entspringt, ranken sich gleich mehrere pikante Episoden. Dort gabs nämlich einst ein Badehaus, jawohl, und in dem soll es anno 1613 die Badmeisterin, eine fesche Witwe, mit ihrem Knecht so wild getrieben haben (die Aufzeichnungen sprechen von «Fressen, Saufen, Unzucht und Üppigkeit»), dass die Kirchenältesten den Ausschweifungen ein für allemal ein Ende bereiten mussten. Ob die «Femme fatale» damals schon Riesling becherte, ist unwahrscheinlich. Dieser setzte sich nämlich erst später in Rheinhessen durch. Viel häufiger wurde zu jener Zeit die rustikale Ursorte Heunisch getrunken. Noch heute übrigens scheint man auf den

Gesichtern der Westhofener ein Anflug von Neid zu erkennen, wenn sie das sündige Häuschen verstohlen betrachten... Viel wichtiger aber ist: Westhofen hat Rebsortengeschichte geschrieben. Hier nämlich hat der Winzer Fritz Huxel erstmals eine schon 1927 gezüchtete Rebe angepflanzt, die später nach ihrem Förderer auf den Namen Huxelrebe getauft wurde.

Tobias Zimmer begrüßt uns mit einer Flasche DELSECCO. Diesen erfrischenden Schäumer keltert er exklusiv für Delinat; eine Assemblage von Riesling, Huxelrebe, Rivaner und Muscat. Sogleich öffnen sich

unsere Geschmackspapillen und sind bereit für weitere Erlebnisse. Zu den Highlights im breiten Sortiment dieses stolzen Gutes, das auf beachtlichen 31 Hektar nicht weniger als 20 verschiedene Sorten kultiviert, gehören die Rieslingen sowie die Weiss- und Grauburgunder. Als Toplage erweist sich dabei vor allem der Morstein. Die sanfte Hanglage mit perfekter Südausrichtung und der Boden aus Tonmergel auf einem Kalkfelsen ergeben eine echte Grand-Cru-Lage. Kein Wunder – gehört der Rieslingeiswein 2008 aus dem Morstein (10,1 g Säure, 180 g Zucker, 7% Alkohol!) zu den Topweinen dieses Gutes. Aber auch der Spätburgunder 2008 überzeugt uns als idealer Alltagswein mit feinem Duft nach Kirschen.

Spannend wie Harry Potter

Der Hirschhof übrigens spielt im 500-seitigen Historienwälder über Westhofen eine nicht unwichtige Rolle. Die Ursprünge des Gutes reichen bis in Jahr 1466 zurück, als ein gewisser Michael seinen Landesherrn



Reblandschaft an der Deutschen Weinstrasse in der Nähe von Westhofen

Oben: Christoph Lösch auf Kräuterekursion im Hirschhof-Rebberg



Tobias Zimmer

vor einem angreifenden Hirsch gerettet haben soll und zum Dank die Ländereien, das Wappen und den Namen bekommen haben soll. Das Anwesen blieb im Besitz der Familie, auch wenn der Name von Hirsch zu Orb und schliesslich zu Zimmer wechselte. Etliche Vorfahren von Tobias Zimmer haben die Geschichte von Westhofen mitgeprägt.

Gerade in dem Moment, als wir Gefahr laufen, uns hoffnungslos in der Familien- und Dorfgeschichte zu verirren, taucht der gut gelaunte Winzer und Kräuterbotschafter Christoph Lösch auf und meint, es sei nun Zeit für einen Spaziergang durch die Artenvielfalt der biologisch bewirtschafteten Hirschhof-Weinberge, weil nämlich die Natur definitiv die spannenderen Geschichten schreibe als der Mensch. Schon zeigt er uns ein Blümchen namens Persischer Ehrenpreis, das Menstruationsbeschwerden wirksam lindere, und gleich daneben einen Kompass-Lattich, dessen Blattspitzen genau nach Süden zeigten, wenn die Sonne am höchsten stehe. Der

Spitzwegerich wirke antiseptisch bei Wespentischen, doch er verwende dieses Kraut lieber in der Küche, denn Spargeln, garniert mit frittiertem Wegerich, und dazu ein Glas Silvaner – das sei etwas vom Feinsten überhaupt. Gebannt lauschen wir diesem quirligen Blondschof, der wie ein mittelalterlicher Geschichtenerzähler mit uns durch die Rebberge der Familie Zimmer spaziert und zu jedem Blümchen eine unglaubliche Story zu erzählen weiss. Ein Spaziergang durch einen kontrolliert biologisch gepflegten Rebberg kann tatsächlich so spannend sein wie die unglaublichen Abenteuer eines Harry Potter ...



Reisetipp

Weingewölbe
Alzeyer Strasse 2
DE-67593 Bermersheim (Worms)
Tel. +49 (0)6244 52 42
www.weingewoelbe.com

Stefanie und Jean-Marie San Martin haben sich im Gourmettempel von Paul Bocuse in Lyon kennen gelernt. Heute zelebrieren sie im rheinhessischen Hügelland eine hochstehende französisch inspirierte Küche. Im 120-jährigen Hofgut sitzen die Gäste im ehemaligen Stall mit imposantem Kreuzgewölbe oder im Garten unter dem Ginkgobaum. Bequeme Gästezimmer sind auch vorhanden.



WeinLeserangebot «Deutsche Weine» (Seite 24)



Paket «Deutsche Weissweine» mit 6 Flaschen



Paket «Deutsche Rotweine» mit 6 Flaschen

Weitere deutsche Winzer bei Delinat
Heyl, Rheinhessen
Wittmann, Rheinhessen
Maibachfarm, Ahr
Moselland, Mosel
Jürgen von der Mark, Baden
(ab Herbst 2010)
siehe auch www.delinat.com

An der Mosel: der Rieslingkünstler im Urstromtal

Ein goldener Herbsttag an der Mosel. Es riecht nach Wasser und nassem Laub. Ein friedliches, stilles Heer von Rebstöcken wacht von den Steilhängen aus über die Frachtschiffe, die friedlich vorbeigleiten nach irgendwo. Im Gasthof, der von aussen jägergrüne Landromantik erwarten lässt, sich im Innern aber als überraschend modern entpuppt, empfiehlt der Gastgeber «Kasseler mit Meerrettich-Schmand und Reiberdatschi». Allein das hätte genügt, um uns glücklich zu machen, aber dazu gibts noch einen tadellosen, hauseigenen Rieslingsschoppenwein, frisch und wunderbar trocken, den Deziliter zu € 1,10.

Der junge Timo Dienhart quittiert unsere Verblüffung mit einem Lächeln. «Für euch Besucher ist das schön, für uns Winzer könnte es etwas mehr sein», sagt er. Doch Grund zum Klagen hat der 28-jährige Jungwinzer nicht. Seit er 2005 das elterliche Weingut übernommen hat und es mit seinem 63-jährigen Vater Hans führt, geht es flott voran. Die Rebfläche wurde in dieser Zeitspanne von 4 auf 10 Hektar erweitert. Es ist eine gute Zeit zum Investieren. «Heute ist eine Hektar mit alten Rieslingstöcken in einer Toplage für 50 000 Euro zu haben, vor zwanzig Jahren zahlte man noch dreimal soviel.»

ner Stelle, wo heute das Dorf liegt. Während der Zeit der variszischen Faltung suchte sich dann der Fluss einen neuen Weg und fließt heute rund zwei Kilometer von den Weinbergen entfernt. Natürlich taucht da sofort die Frage auf, was diese Entfernung zum Fluss bedeutet. «Wir haben hier mehr Feinerde im tieferen Bereich, was die Wasserspeicherfähigkeit des Bodens verbessert. Wir versuchen, diese Tendenz durch eine dauerhafte Begrünung mit Wildkräutern zu unterstützen. Die gute Wasserversorgung trägt dazu bei, dass hier eher Weine mit frischen Fruchtaromen entstehen, während die Rieslinge, die direkt am Fluss reifen, eher vollreife Aromen entwickeln», sagt Timo Dienhart. Hier wie dort ist es aber vor allem dunkler Tonschiefer aus dem 480 Millionen Jahre zurückliegenden Devon-Zeitalter, der die Böden und damit auch die Weine prägt.

Während in den meisten Rebbergen von Maring-Noviant der Boden aus nichts anderem als nacktem Schiefergestein besteht, geben die Rebberge der Dienharts ein mar-

Wildkräuter im Weinberg

Die Mosel ist ein Paradies für Hobbygeologen. Noch heute ist gut sichtbar, wie der Fluss in diesem Erosionsgebiet im Lauf der Zeit seine Richtung geändert hat. Das Dörfchen Maring-Noviant, wo die Dienharts ihr Weingut zur Römerkeller betreiben, liegt im sogenannten Urstromtal. Vor 80 000 Jahren floss die Mosel exakt an je-

Links: Altes Handwerk:
Kopfsteinpflaster und Fachwerkhaus in Bernkastel-Kues





Die drei jungen Winzer mit Emil Hauser (Delinat) und Thomas Vaterlaus im Landhaus Steffen

Reisetipp

Landhaus Steffen
Moselstrasse 2
DE-54470 Lieser
Tel. +49 (0)6531 95 70
www.landhotel-steffen.de

Romantisches Landhotel mit zeitgenössischem Flair direkt an der Mosel. Schlichtes Ambiente, gemütliche Zimmer. Geschickt verfeinerte deutsche Küche. Der junge Patron Jörg Steffen hat sein Handwerk unter anderem bei Fernsehkoch Alfons Schubeck erlernt. Weinprobierstube im historischen Gewölbekeller. Der gleichen Familie gehört auch das Weingut Steffenhof, dessen Weine zu höchst moderaten Preisen im Landhaus Steffen ausgeschrieben werden.

kant anderes Bild ab. Durch die konsequente Begrünung hat sich hier der Schiefer mehr zersetzt und mit dem organischen Material der abgestorbenen Pflanzen vermischt. «Blanker Stein ist keine Grundlage für einen nachhaltigen biologischen Anbau», sagt Timo Dienhart. Hier kommt ihm die Vorarbeit seines Vaters zugute, der schon 1977 beschlossen hatte, keine Herbizide mehr einzusetzen. Sein 28-jähriger Sohn setzt diesen Weg konsequent fort. Die Mischung für die Wintersaat hat er selber zusammengestellt. Sie besteht aus Roggen, Wicken, Inkanat- und Bokharaklee, Phacelia, echter Kamille, Kornblumen, Fenchel,



Mildes Weinbergklima: Schloss Lieser an der Mosel



Schafgarbe, Klatschmohn und etlichem mehr. Diese vielfältige Begrünung soll nicht nur Wasserverdunstung und Erosion verhindern, sondern vor allem auch die Biodiversität fördern und so krankheits-hemmend wirken.

Einzigtiger Moselriesling

Und wie schmecken die Weine aus diesem besonderen Moselterroir? Um dies herauszufinden, entführen uns die Dienharts in die Klostermühle Siebenborn am Rande der Rebberge. Im wärtschaften Wirtshaus ist der Kamin schon eingezündet, es riecht nach Feuer und Holz. Die Rieslinglehrstunde beginnt in der gemütlichen Ostpreussenstube mit einem wunderbar eleganten trockenen Sekt. Die folgenden Selektionen «Vom Schiefer» und «Alte Reben» beweisen aufs Schönste, was den Moselriesling so absolut einzigartig macht. Wir finden feine Zitrusfruchtaromen, vor allem aber eine herrliche Mineralität. Getragen werden die Weine alle von einer fein ziselierten, präsenten, geradlinigen und doch reifen Säure.

Ganz anders dann der Regent; ein würzig-milder Rotwein. Natürlich schmecken die Weine noch besser, wenn der 63-jährige Hans Dienhart ein paar Moselgeschichten dazuerzählt. Etwa vom römischen Kelterhaus, dessen Überreste 1977 bei Strassenbauarbeiten zufällig entdeckt wurden. Hans Dienhart hat es zusammen mit Winzerkollegen restauriert. Das war auch der Grund, warum er seinen Betrieb in «Weingut zur Römerkeller» umbenannt hat. Es liegt schliesslich am Riesling und an der finalen Episode aus dem abenteuerlichen Leben des sympathischen Moselräubers Schmid Hannes, dass wir das gemütliche Lokal zu später Stunde mit einem verschmitzten Lächeln verlassen. Der Schinderhannes soll nämlich auf dem Weg zur Hinrichtung seiner aufgelösten Frau die tröstenden Worte zugerufen haben: «Sei nicht traurig, Schatz, es hätte alles noch viel schlimmer kommen können!»

KLIMAF



ARMING

Eine Chance für das Überleben des Planeten

Klimafarming ist ein ökologisch nachhaltiges Gesamtkonzept für die Landwirtschaft, deren künftige Rolle sich nicht mehr nur auf die Produktion von Nahrungsmitteln beschränkt, sondern zu deren Aufgaben ebenso die Biodiversitätsförderung, der Klimaschutz, die Energieerzeugung und die Landschaftsgestaltung zählen werden. Diese verschiedenen Aufgabenbereiche sind untrennbar miteinander vernetzt, finden ihre gemeinsame Basis aber vor allem in der gezielten Förderung der Biodiversität, und zwar nicht nur auf entfernt gelegenen ökologischen Ausgleichsflächen, sondern unmittelbar auf den landwirtschaftlichen Produktionsflächen selbst.



Hohe Pflanzenvielfalt zieht nicht nur zahlreiche Insekten an, sondern steigert durch ihre Wurzeltätigkeit auch die Biodiversität des Bodens

Der Erdboden lässt sich vielleicht am besten als ein unendlich vernetztes Wesen verstehen, das aus unzähligen kleinen und kleinsten Organismen, gebundenen Mineralien, Wasser, Wurzeln und mehr oder weniger zersetzten Pflanzenstoffen besteht. Fast 90% aller Organismen unseres Planeten leben im Erdboden und sorgen durch ihr Zusammenspiel für die Aufrechterhaltung der Lebensprozesse. Höchst komplex aufeinander abgestimmte Symbiosen zwischen Mikroorganismen und Pflanzen gewährleisten den nahezu unendlichen Ablauf geschlossener Nährstoffkreisläufe, bei denen keinerlei Abfälle erzeugt werden. Das äusserst vielfältige Lebensnetz im Boden sorgt sowohl für Nährstoffversorgung und Gesundheit der Pflanzen als auch für den Erhalt und die Stabilität der Böden. Und Letzteres hat wiederum einen entscheidenden Einfluss darauf, ob sich das durch die Pflanzen aufgenommene CO₂ zumindest teilweise im Boden speichern lässt und somit zur Minderung der Klimaerwärmung beiträgt.

Klimafarming beginnt daher mit einer effizienten Förderung der Biodiversität in den landwirtschaftlichen Böden, wofür zunächst eine dauerhafte, artenreiche Bodenbedeckung als Gründüngung angelegt werden muss. Eine hohe Pflanzenvielfalt innerhalb der Rebkultur führt dann ihrerseits zu hoher Insekten-, Tier-, Pilz- und Bakterienvielfalt, was zu verringertem Schädlingsbefall und zu einer allgemeinen Stabilisierung des landwirtschaftlichen Ökosystems führt.

Durch intelligent strukturierten Anbau von Sekundär- und Mischkulturen (z.B. Tomaten und Roggen zwischen den Reben) wird es zudem möglich, dass sich die Nahrungsmittelproduktion, die Förderung der Biodiversität und der Anbau von Energiepflanzen als Sekundärkulturen (z.B. schnell wachsende Baumstreifen zwischen Getreidefeldern) hervorragend ergänzen. Solche zwischen den Hauptkulturen angebauten Energiepflanzen ermöglichen die Herstellung von Brenn- und Kraftstoffen sowie von Biokohle, wobei Letztere wiederum der Bodenaktivität und der Klimaneutralität zugutekommt.



Mischkulturen steigern die Biodiversität und die Produktivität der landwirtschaftlichen Fläche



Durch Leguminosenbegrünung im Weinberg können bis zu 4 Tonnen CO₂ pro Hektar und Jahr gespeichert werden

Ohne nennenswerte Einbussen an Produktivität und bei gleichzeitiger Förderung der Biodiversität können Klimafarmen neben dem Anbau ihrer Hauptkulturen Energie produzieren und Kohlenstoff aus der Luft in ihren Böden speichern. Durch Klimafarming werden die Stoffkreisläufe geschlossen und die landwirtschaftlichen Ökosysteme mittels Biodiversifikation stabilisiert, sodass die Landwirtschaft, anstatt den Klimawandel und das Aussterben der Arten zu begünstigen, das Leben und das Klima, die Landschaft und den gesellschaftlichen Wohlstand nachhaltig schützt.

Das Konzept des Klimafarmings basiert also zunächst auf einer umfassenden Förderung der Biodiversität innerhalb der landwirtschaftlichen Produktion. Zur Unterstützung dieser Prozesse hat das Delinat-Institut eine Charta für Biodiversität im Weinberg (siehe WeinLese Nr.16) aufgestellt, die bereits Grundlage für die neuen Produktionsrichtlinien der Delinat-Winzer ist und sich mit einigen Anpassungen auch auf die Landwirtschaft im Allgemeinen übertragen lässt.

Klimafarming durch Biokohle

Angesichts der aktuellen CO₂-Konzentrationen in der Atmosphäre wird eine aktive Reduktion und Speicherung von atmosphärischem Kohlenstoff notwendig, um die Klimaerwärmung aufzuhalten und letztlich umzukehren. Da Pflanzen höchst effizient atmosphärischen Kohlenstoff aufnehmen, liegt es nahe, dass die Landwirtschaft diesen natürlichen Prozess nutzt, um den pflanzlichen Kohlenstoff zu ernten, dauerhaft im Boden zu lagern und damit der Atmosphäre zu entziehen. Die dafür einzusetzende Technik ist bekannt und verfügbar. Wird Biomasse unter Sauerstoffabschluss auf mindestens 400 °C erhitzt, zerbrechen die langkettigen Kohlenstoffmoleküle, aus denen die Biomasse besteht. Dabei entsteht neben einem energiereichen Gas sogenannte Biokohle, bei der es sich um reinen, mehrere tausend Jahre stabilen Kohlenstoff handelt.

Der Herstellung und der Verwendung dieser Biokohle kommt bei der Umsetzung des Klimafarmingkonzeptes eine Schlüsselrolle zu. Biokohle kann aus den Reststoffen der landwirtschaftlichen Produktion, aus den Energiepflanzen der Mischkulturen und ökologischen Ausgleichsflächen ebenso wie aus Grünschnitt und sonstigen biologischen Reststoffen von Gemeinden gewonnen werden. In kleinen, dezentralen Pyrolyseanlagen wie z.B. der 500-kW-Pyreg-Anlage lassen sich jährlich bis zu 1600 Tonnen Biomasse pyrolysieren, was in etwa der Menge entspricht, die bei kleinen Gemeinden anfällt. Während die Abwärme für Biomassetrocknung, Stromerzeugung oder zur Gebäudeheizung verwendbar ist, wird die Biokohle entweder rein oder mit Kompost vermischt als Bodenverbesserer in die landwirtschaftlichen Böden eingearbeitet. Neben den vielfältigen positiven Eigenschaften, welche die Biokohle als Bodenverbesserer auszeichnen, wird auf diese Weise stabiler Kohlenstoff in den Böden gespeichert und damit dauerhaft der Atmosphäre entzogen.

Der entscheidende Ansatz bei der klimapolitischen Verwendung von Biokohle besteht



Das neue Mitmachnetz

jedoch nicht darin, auf industriellem Niveau Kohle zu sequestrieren (endlagern), sondern darin, die agronomischen Vorteile der Biokohle und der Biokohle-Kompostmischungen nutzbar und bekannt zu machen. Wenn die Effekte des Klimaschutzes, für die die Gesellschaft zu zahlen bereit sein wird, und die gleichzeitig erzielten Effekte für die nachhaltige Verbesserung der Böden sowie die damit einhergehende Ertragssteigerung sich gegenseitig befördern, besteht die Chance, dass Biokohle und Klimafarming dazu beitragen, das Bild der Landwirtschaft grundlegend zu verändern.

Die Biokohle ist keine Wunderwaffe und auch nicht, wie es James Lovelock vor Kurzem schrieb, die letzte Hoffnung der Menschheit. Doch da die Biokohle für eine Reihe ganz verschiedener Probleme unseres Planeten Lösungsansätze bietet, könnte es tatsächlich sein, dass sie am Ausgangspunkt eines umfassenden Wandels der Landwirtschaft und der Begrenzung des Klimawandels steht. Geschehen wird dies allerdings nur dann, wenn Biokohleerzeugung und -nutzung sich in ein agronomisches, bioenergetisches und ökologisches Gesamtkonzept eingliedern.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

Auflösung des Wettbewerbes der letzten Weinlese

Die Wettbewerbsfrage, die sich der Dauerbegrünung im Weinberg widmete, war, wir wollen es eingestehen, ziemlich heimtückisch. Dass eine Dauerbegrünung die Artenvielfalt im Weinberg fördert, liegt auf der Hand und liess die Beantwortung viel zu einfach erscheinen. Dass die Dauerbegrünung den Ernteertrag erhöht, wird zwar von Herbizidwinzern und Traktorfetischisten bestritten, doch wie das Delinat-Institut eindrücklich nachweisen konnte, muss man nur die richtige Begrünung wählen, um auf jedweden sonstigen Dünger verzichten zu können. Und dass sie einen zusätzlichen Verdienst für die Winzer bedeutet, ist auch richtig, denn viele Staaten subventionieren eine hohe biologische Vielfalt. Zudem lässt sich die Dauerbegrünung auch so anlegen, dass sich Honig von ihren Nektarblumen sowie Aromakräuter, Schnittblumen, Obst und Heu ernten und kommerzialisieren lassen. Ausnahmsweise sind also alle drei Antworten richtig, die Gewinner der Überraschungspakete werden aus allen Einsendungen mit mindestens einer angekreuzten Antwort ausgelost.

Im Jahr 1980, vor nun fast 30 Jahren, wurde Delinat gegründet. Ich selbst war damals erst knapp 15 Jahre alt – aber an die Aufbruchstimmung der frühen 80er-Jahre kann ich mich noch gut erinnern: Die Alternativbewegung strebte ihrem Höhepunkt entgegen, die Grünen eroberten die ersten Parlamentssitze, bald hatte jede Kleinstadt ihren Bioladen, und die Ökologiebewegung konnte Hunderttausende Menschen für Demonstrationen mobilisieren. Wer Bioprodukte erzeugen oder damit handeln wollte, musste Idealist sein – Geld war damit nicht zu verdienen. «Bio» war ein Thema der Basis, von selbst organisierten Gruppen und Bürgerinitiativen. Delinat konnte sich bereits damals als Biopionier positionieren – gerade in punkto Wein war die biologisch erzeugte Quantität (wie teilweise auch die Qualität) noch unterentwickelt.

Heute hat sich die Situation grundlegend geändert: Die Grünen sind längst etabliert, jede Partei, die etwas auf sich hält, hat Ökologie im Programm – selbst im Discounter gibt es ein reichhaltiges Biosortiment. Die ersten Biunternehmer von damals sind inzwischen erfolgreiche, mittelständische Betriebe – und gerade der Biowein war in den letzten Jahren Trendthema. Alles gut, also?

Nicht wirklich. Die durch den Menschen verursachte Umweltbelastung ist nicht geringer geworden, der Klimawandel scheint eine der grössten Bedrohungen der Menschheit zu werden. Die Demonstrationen der (nach wie vor existierenden) Ökologiebewegung können schon lange nicht mehr Hunderttausende Teilnehmer mobi-

lisieren, sondern nur noch ein paar tausend – wenn es gut läuft. «Bio» wird immer weniger mit Idealismus an der Basis diskutiert, aber immer häufiger unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten in Konzernetagen und EU-Ausschüssen. Die Biobiolebensmittel aus dem Discounter (und manchmal sogar die aus dem Bioladen) genügen zwar den Richtlinien der EU-Ökoverordnung, oftmals aber nicht den Ansprüchen, die ursprünglich an ökologisch erzeugte Produkte gestellt wurden: Qualität, Authentizität und Nachhaltigkeit.

Web 2.0 – das soziale Netzwerk

Industriell erzeugter Biowein unterscheidet sich nur wenig von ebenso erzeugtem konventionellem Wein: Die Qualität ist oft mässig, Authentizität und Nachhaltigkeit sind praktisch nicht vorhanden. Dieser Entwicklung gilt es, etwas entgegenzusetzen. Delinat hat sich immer als Pionier verstanden: Die Idee, die hinter «bio» steckt, muss weiterentwickelt werden, und die Diskussion darüber muss wieder an die Basis.

Bereits in den letzten Ausgaben der Weinlese konnten Sie über die «Zweite Biorevolution» lesen: eine Bewegung, die eine Alternative zur «Bioindustrie» aufzeigt, die sich innovativ für Biodiversität, Klimafarming und Nachhaltigkeit im ökologischen Landbau einsetzt. Dabei manifestiert sich die Aufbruchstimmung bei Delinat insbesondere in zwei Bereichen, die ganz unterschiedlich sind und doch zusammenhängen: zum einen das Delinat-Institut, das die wissenschaftlichen Grundlagen für die ökologisch nachhaltige Umwandlung

der Weingüter schafft, und zum anderen das zunehmende Engagement im so genannten Web 2.0, dem «sozialen Netz».

Gespräch mit dem Kunden

Die Ergebnisse der Arbeit im Delinat-Institut setzen wir direkt bei Delinat und deren Winzerpartnern um, möchten sie aber gleichzeitig öffentlich zugänglich machen und zur Diskussion stellen. Die Plattformen und Werkzeuge des Web 2.0 (eine treffende Bezeichnung dafür wäre auch «Mitmachnetz») geben uns dabei die Möglichkeit, die Diskussion nicht nur an Organisationen und Verbände, sondern an die Basis zu bringen – zum Verbraucher!

Zur Schaltzentrale unserer Aktivitäten im «sozialen Netz» soll das neue Delinat-Blog werden. Darin lesen Sie nicht nur über die Delinat-Winzer und ihre Weine, sondern auch über Biodiversität und Klimafarming; über das, was die Netzwelt zu den Themen Wein, Klima und Ökologie bewegt, und Sie erfahren einiges über aktuelle Diskussionen, die wir bei Delinat führen. Diese Prozesse wollen wir transparent machen und Ihre Meinung, Ihre Anregungen dazu erfahren! Die Artikel im Blog können (und sollen) Sie nach Herzenslust kommentieren; so kann eine Diskussion entstehen, die für alle einen Gewinn bedeutet: für Delinat natürlich, da wir so wertvolle Anregungen aufnehmen können; für die Winzer, die ebenfalls davon profitieren; für Sie, da Sie direkt Einfluss nehmen können auf die Produkte, die wir Ihnen anbieten, und zuletzt, und das ist das Wichtigste: Es ist ein Gewinn für die Natur!

Biowein in drei Stufen

Die neuen Delinat-Richtlinien sind hier ein hervorragendes Beispiel: In einem dreistufigen System werden strenge und umfangreiche Anforderungen an die Delinat-Winzer gestellt. Unter anderem wird die Charta für Biodiversität darin Eingang finden (Weinlese Nr. 16, Seite 11; www.delinat.com/weinlese). Das ist etwas ganz Neues, das bedarf der Diskussion – mit

Winzern, mit Umweltexperten und dem Verbraucher: Wie können die qualitativen und ökologischen Ziele erreicht werden, wie sieht nachhaltiges Wirtschaften im Einzelfall aus, welche Kontrollmechanismen können wir einsetzen? Diesen Dialog wollen wir führen – das «Mitmachnetz» gibt uns die Möglichkeit dazu. Die Weinlese wird regelmässig über die neuen Delinat-Richtlinien berichten.

Auch beim Ergebnis dieser Bemühungen, dem Wein, sind uns Offenheit und Diskussion wichtig: Wir möchten, dass Sie unsere Weine online beurteilen, kommentieren und mit den Kommentaren anderer vergleichen können. Noch mehr Transparenz wird der detaillierte Vergleich zwischen den Weinen hinsichtlich ihrer Herstellungsbedingungen sowie der Analyse ihrer Inhaltsstoffe bieten. So werden Sie bei jedem Wein nachvollziehen können, wie ökologisch er wirklich produziert wurde und wie gesund er tatsächlich ist, und darüber diskutieren!

Diese Weiterentwicklung des ökologischen Weinbaus, verbunden mit den neuen Kommunikationsformen des Web 2.0, könnte man fast als «bio 2.0» bezeichnen. Konkret nehmen wir neben dem Blog auch mittels Facebook, Twitter und Youtube den Dialog auf. Die Internetadressen und Erläuterungen dazu finden Sie im Kasten.

Weinfreunde treffen Winzer

Zum Schluss noch eine konkrete Idee zur Partizipation der Verbraucher nicht nur im virtuellen Raum, sondern auch im realen Leben: Wie wäre es, wenn die Verbraucher und Verbraucherinnen die Biokontrolle der Winzer zumindest zum Teil selbst übernehmen würden? Natürlich braucht man für Schadstoffbilanzen und Ähnliches geschulte Fachleute, doch ist es durchaus denkbar, dass auch «Laien» z.B. die Umsetzung der Charta für Biodiversität beim (Wein-)Bauern selbst kontrollieren. Anhand eines Leitfadens zur Biokontrolle könnten Sie Ihre Ergebnisse und Beobachtungen beim Winzer im Netzwerk öffentlich machen und disku-

tieren. So bewerten Sie dann nicht nur den Wein an sich, sondern auch die ökologische Konsequenz bei dessen Herstellung. Das Ergebnis wäre nicht nur eine effizientere Ökokuontrolle, sondern auch die Zusammenführung von Konsumenten und Produzenten – die Diskussion hätte dann die Basis erreicht, auch im wirklichen Leben!

Matthias Metz

Begriffe und Adressen

Delinat-Richtlinien:
www.delinat.com/richtlinien

Blog

Ein Blog ist ein auf einer Website geführtes Tagebuch oder Journal. Es dient sowohl dem Austausch von Informationen, Gedanken und Erfahrungen als auch der Kommunikation. Der wöchentliche Delinat-Newsletter berichtet in den kommenden Wochen intensiv über die Entwicklung des Delinat-Blogs. Falls Sie den Newsletter nicht erhalten:
www.delinat.com/newsletter.

Facebook

Facebook ist das weltweit grösste soziale Netzwerk. Ursprünglich für Studenten entwickelt, tauschen sich heute weltweit über 300 Millionen Menschen dort aus. Auf Profiseiten kann man sich mittels Texten, Bildern und Videos präsentieren, Nachrichten austauschen und in direkten Kontakt treten. Delinat hat eine eigene Seite bei Facebook angelegt:
www.facebook.com/DelinatBiowein

Twitter

Auch Twitter ist ein soziales Netzwerk und ein meist öffentlich einsehbares Tagebuch im Internet (Mikroblog). Durch den Austausch von Kurznachrichten ist Twitter ein einfach zu handhabendes Echtzeitmedium. Kommentare oder Diskussionen der Leser zu einem Beitrag sind möglich. Damit kann das Medium sowohl dem Austausch von Informationen, Gedanken und Erfahrungen als auch der Kommunikation dienen.
<http://twitter.com/delinat>
<http://twitter.com/IthakaJ>

Youtube

Youtube ist ein Videoportal, auf dem die Benutzer kostenlos Videoclips ansehen, hochladen und kommentieren können. Diese Videos können einfach auf anderen Websites oder Blogs eingebunden werden.
www.youtube.com/DelinatBiowein



Der biologische Säureabbau

Soll ein Wein fruchtig-spritzig oder füllig-mild sein? Der Kellermeister kann dies mit dem biologischen Säureabbau (BSA) beeinflussen. Beim BSA (auch malolaktische Gärung, bakterieller Apfelsäureabbau oder Apfel-Milchsäure-Gärung genannt) wird die im Wein vorhandene Apfelsäure in Milchsäure umgewandelt.

Da bei diesem Prozess Kohlendioxid freigesetzt wird, ging man bis Ende des 19. Jahrhunderts davon aus, dass es sich um eine Gärung handle, was aber nicht zutrifft. Apfelsäure hat zwei Säuregruppen, Milchsäure dagegen nur eine. Durch die Umwandlung vermindert sich die Gesamtsäure im Wein um rund 1 g/l. Wichtige Helfer sind dabei die Milchsäurebakterien (in diesem Fall *Oenococcus oeni*). Sie kommen meist natürlich im Keller vor, können aber auch als Kulturen dem Most oder Wein zugeführt werden. Wie die meisten Bakterien mögen die Milchsäurebakterien ein leicht saures Medium mit einem pH-Wert zwischen 3,1 und 4,5 sowie eine

Temperatur um die 22 °C. Früher setzte der BSA erst im Frühjahr ein, wenn es wärmer wurde. Heute wird dieser Vorgang in der Regel gleich im Anschluss an die Gärung eingeleitet; dabei wird der Jungwein leicht erwärmt.

Breiteres Aromenspektrum

Bei Rotwein wird der BSA praktisch immer durchgeführt. Der Wein wird dadurch milder, erhält mehr Fülle und zusätzliche Geschmackskomplexität. Da aber oft die Fruchtigkeit vermindert wird, verzichtet man bei Weisswein in der Regel auf den biologischen Säureabbau, denn hier sind eine spritzige Säure und eine prägnante Frucht erwünscht. Ausnahme ist die Schweiz, wo der BSA auch beim Weisswein gepflegt wird. Bei manchen Rebsorten kann der BSA das Aromenspektrum erweitern: Beim Chardonnay beispielsweise ist der «buttrige Ton» manchmal erwünscht.

Bei Sorten wie Riesling, die für ihre Frucht bekannt sind, kommt dagegen der BSA nicht infrage. Verständlicherweise verzichtet man auch in warmen Regionen eher darauf, da dort der Säuregehalt von Natur aus geringer ist.

Bei guten Bedingungen dauert der BSA zehn bis vierzig Tage. Manchmal wird auch nur ein Teil des Weines dem BSA unterzogen und werden anschliessend beide Teile wieder vermischt, um so den Säureverlust zu dosieren. Als Säuresturz (Weinfehler) bezeichnet man einen unkontrollierten oder übermässigen Säureabbau. Allergene Stoffe wie Histamin und Thyramin können sich bilden; ebenso Fehler wie Bitterton, Essigstich, Geranienton, Lindton, Mannitstich, Milchsäurestich (Joghurtaroma, Sauerkrautton) oder auch Farbverlust bei ohnehin farbschwachen Rotweinen.

Martina Korak, Önologin

AGENDA | «Delinat lädt ein...»

20. Februar 2010

Wo «bio» draufsteht, ist «bio» drin

Ein Tag rund um Wein aus gesunder Natur in Malans (GR) mit einer Einführung in die Weindegustation und kurzem Rundgang durch die verschneiten Reben. Pro Person CHF 55.- inkl. Mittagslunch. Anmeldung erforderlich! Nur noch wenige Plätze!

25.-27. Februar 2010

Winzer in den Delinat-Weindepots

Werner Michlits vom österreichischen Weingut Meinklang präsentiert seine Weine. Eine gute Gelegenheit, dem sympathischen Winzer persönlich Fragen zu stellen. Die Teilnehmerzahl ist auf 50 Personen beschränkt. Anmeldung erforderlich!

Bern: Donnerstag, 25.2.2010, 16.00 – 18.30 Uhr,
Reservation: bern@delinat.com

St. Gallen: Freitag, 26.2.2010, 16.00 – 18.30 Uhr,
Reservation: st.gallen@delinat.com

Olten: Samstag, 27.2.2010, 11.00 – 15.00 Uhr,
Reservation: olten@delinat.com

Januar – April 2010

Neues in den Weindepots

Immer wieder finden in den Delinat-Weindepots Biomärkte, Veranstaltungen und Degustationen mit Winzern statt. Mehr dazu auf www.delinat.com/events

12. Juni 2010

Bioweinbau – gut für Mensch und Natur

Rundgang durch die Reben von Anton Boner, Louis Liesch und Roman Clavadetscher in Malans/GR. Pro Person CHF 55.- inkl. Mittagslunch. Anmeldung erforderlich! Nur noch wenige Plätze!

Auskunft und Anmeldung: Delinat-Kundenservice,
Telefon: CH 071 227 63 00, DE 07621-16775-0, AT 0820 420 431,
oder www.delinat.com/events

Tipps für Feinschmecker

Geschmackssache



pek. *Wie beeinflussen Speisen einen Wein – und umgekehrt? Die Säure des Weines wirkt meist milder, wenn wir etwas Passendes dazu essen; ebenso werden die Tannine sanfter. Genauso nehmen wir den Geschmack von Speisen und Saucen in Verbindung mit Wein anders wahr. Es gibt also ideale Kombinationen wie auch solche, die man lieber bleiben lässt. Wir testeten vier Weine aus dem WeinLeserangebot auf Seite 24 zu einer Biopoularde im Salzmantel.*

Vier Weine und ein Huhn

Das Rezept zum WeinLeserangebot:

Biopoularde im Salzmantel

(aus dem Buch Vincent Klink, «Meine Küche»)

Zutaten für 4 Personen

Salzkruste:

3 kg grobes Meersalz,
3 Eier, 1 EL getrockneter Thymian,
1 EL Pfefferkörner

Poularde:

1 Zwiebel, 1 Bund Thymian,
1 Bund Petersilie,
1 Biopoularde
1–2 EL Olivenöl, grob gemahlener Pfeffer,
2 dünne Scheiben Brot, Küchengarn

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Für die Kruste das Salz mit Eiweiss, Thymian und Pfefferkörnern gut vermengen. Der Teig sollte ziemlich trocken sein. Binnen 5 Minuten wird er durch die Luftfeuchtigkeit automatisch feuchter. Für die Poularde die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen bzw. abstreifen. Die Poularde waschen, trocken tupfen, mit Olivenöl einreiben, pfeffern und mit der Hälfte der Thymianblättchen bestreuen. Die Bauchhöhle mit Zwiebel, Petersilie und restlichem Thymian füllen und mit Küchengarn zubinden.

Die Brotscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen. Das Huhn daraufsetzen und mit dem Salzteig umhüllen. Das Huhn im Salzteig im heissen Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 200 °C) ca. 1 Stunde garen. Herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Salzkruste vorsichtig aufhämmern. Die Poularde sorgsam abfeigen, z.B. mit einem Küchenpinsel, und tranchieren. Das Brot entfernen. Der Salzpanzer wirkt wie ein Wärmespeicher. Wer bei der Garzeit unsicher ist, nimmt das Huhn nach 1 Stunde heraus und umwickelt den Salzpanzer mit Alufolie. So zieht der Vogel bei Niedertemperatur nach und kann getrost 20 Minuten so gelagert werden: Er wird umso saftiger.

Riesling Aurum, QbA Mosel 2008

Der aromatische, frische Aurum wirkt zur Poulardenbrust süsslich; das Fleisch dagegen leicht herb. Gut verträgt sich der Wein dann mit dem Schenkel (Keule): Das dunklere, aromatische Fleisch und die gebratene Haut mit den intensiven Geschmacksstoffen harmonieren bestens mit Süsse und Säure des Weines.



Riesling Römerkeller vom Schiefer, QbA Mosel 2008

Zur Poulardenbrust dominiert das intensive Rieslingaroma. Einheitliches Ah! und Oh! dann beim Schenkel (Keule). Die kräftige Säure des Weines wird gezähmt durch die fetthaltige, gebratene Geflügelhaut; die mineralischen Noten des Rieslings bereichern den Gesamteindruck.



Hirschhof St. Laurent, QbA Rheinhessen 2008

Der feinfruchtige St. Laurent gewinnt zur zarten Poulardenbrust an Volumen und überrascht mit feinem Schmelz. Zum Schenkel läuft er gar zur Hochform auf! Vollmundig, mit feinem Gerbstoff und satten 13,5% Alkohol, harmoniert er prächtig mit dem kräftigeren Fleisch und der aromatischen Haut.



Pflüger Spätburgunder, QbA Pfalz 2008

Die Geflügelbrust bietet dem edlen Tropfen eine gute Grundlage, um sich zu präsentieren: Der jugendliche Spätburgunder wirkt noch runder und weicher, seine Säure milder, als für sich allein getrunken. Zum kräftigen Schenkelfleisch und vor allem zur fetthaltigen Haut verliert der Wein dann etwas an Finesse; besser also die Haut nicht mitessen.



Lesenswert

Ochenschwanz statt Schäumchen

pek. Seine Küche ist wie er selbst: unverfälscht und bodenständig. So sagte er einmal, dass ein Hafenarbeiter in Neapel mehr von genussvollem Essen verstehe als der gesamte Deutsche Bundestag. Der beliebte Fernseh- und Sternkoch Vincent Klink präsentiert hier seine ganz persönliche Küchenphilosophie. Dazu gehören regionale Bioprodukte und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Er schimpft über Genfood sowie die Molekular- und Schäumchenküche. Recht so!

Vincent Klink,
Meine Küche
192 Seiten,
ca. 150 Farbfotos
Gräfe und Unzer:
ISBN 978-3-8338-0982-8
€ 19,90 (AT: € 20,50) /
CHF 35,90

Kochen mit einheimischen Produkten

pek. «Zurück zur Natur» – so könnten all die pikanten und süssen Hits in diesem Buch betitelt werden. Denn das Kochen und Backen liegt den Landfrauen im Blut. Und da sie mit den Produkten kochen, die auf dem Hof und im Garten gedeihen, ist ihre Küche von Natur aus saisonal und regional. Einfach nachkochen – gelingt bestimmt!

Die besten
Landfrauen-Rezepte
183 Seiten, 100
ganzseitige Bilder
FONA: ISBN 978-
3-03780-401-8
CHF 29,90
€ 19,90



Mosel, Pfalz, Rheinhessen für Geniesser

Emil Hauser (Delinat-Einkauf Deutschland) besuchte mit dem Weinjournalisten Thomas Vaterlaus und dem Fotografen Marçal Font deutsche Winzer. Ihr Bericht weckt Lust auf die vorgestellten Weine (Seite 8–15). Vom Jahrgang 2008 haben

wir die besten Weine ausgewählt und bieten Sie Ihnen in zwei Probierpaketen an: ideal, um Deutschlands Weine zu entdecken – oder um Ihre Liebe zu diesem Weinland zu bestätigen.

Diese Pakete gibt es nur in limitierter Menge. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir pro Haushalt nur je ein Paket anbieten können. Die Lieferung erfolgt portofrei. Bestellen Sie online unter www.delinat.com/weinlese oder mit der Karte unten.



Paket «Deutsche Weissweine» mit 6 Flaschen

Paket «Deutsche Rotweine» mit 6 Flaschen

Falls die Postkarte in Ihrer Weinlese fehlt, können Sie Ihr portofreies Deutschlandpaket bestellen unter www.delinat.com/weinlese

Postkarte weg?

Wettbewerb

Auf Seite 11 beschreibt Thomas Vaterlaus im Absatz «Zaunrüben in Steillagen», wie sich Schmetterlinge im vielseitig bewachsenen Weinberg wieder wohlfühlen. Welche Rolle spielen Schmetterlinge im Weinberg?

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von 100 Franken/60 Euro teil. Die Antwort muss bis zum 9. April online auf www.delinat.com/weinlese oder

per Postkarte abgegeben werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung des Wettbewerbs aus der Weinlese 16

Die richtige Antwort finden Sie auf Seite 19. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt und auf der Delinat-Homepage publiziert: www.delinat.com/weinlese

Das Ergebnis der Umfrage aus der letzten Weinlese finden Sie auf Seite 29.

Ausgetrunken ...

Wein ist zumindest von der Rebe her ein saisonales Produkt. Geerntet werden die Trauben im Herbst, die Menge ist beschränkt. Bei beliebten Weinen kommt es deshalb vor, dass sie bald ausverkauft sind und Nachschub erst nach der nächsten Ernte folgt. Delinat kann ihren Kundinnen und Kunden jedoch für jeden ausverkauften Wein gute Alternativen anbieten.

Pasión Delinat, Vinya Laia, El Molino, Château Coulon, Zweigelt, Némaro – viele Delinat-Kundinnen und -Kunden warten jedes Jahr ungeduldig auf den neuen Jahrgang ihrer Lieblingsweine und legen sich sofort nach Eintreffen ihren kleinen oder grösseren Vorrat an. Denn oft ist es schon vorgekommen, dass die begehrtesten Weine innert Wochen ausverkauft waren.

Liebling Cannonau

Ein typisches Beispiel ist der Cannonau di Sardegna DOC. Der Wein betört mit seinen Fruchtaromen, dem samtweichen Auftakt, den sanften Tanninen und seiner Harmonie: typische Eigenschaften der Traube Cannonau, in Frankreich Grenache und in Spanien Garnacha genannt. Auf der Delinat-Homepage findet man bei jedem ausverkauften Wein eine Alternative. Beim Cannonau beispielsweise den Isola dei Nuraghi, ebenfalls vom Weingut Meloni. Bei diesem Wein wird die Traube Cannonau er-



gänzt mit der ebenfalls sardischen Monica, etwas Bovale und Carignano. Der Wein vermag Cannonauliebhaber zu überzeugen, obwohl er eine Spur leichter ist.

Oft kommen aber auch andere Alternativen infrage. Beispielsweise ein Wein aus einer anderen Region, der preislich vergleichbar ist oder ebenfalls zu geschmortem oder gegrilltem Fleisch passt. Hier hilft der Delinat-Kundenservice gerne weiter; oder man findet den passenden Wein im Wein-Finder auf der Delinat-Homepage (www.delinat.com/wein-finder). Wunderbar harmonieren zu geschmortem Rinderbraten etwa Les Hironnelles von Château Duvivier, der Col.leccio Merlot von Albet i Noya, der Chianti Classico von Buondonno oder der Merlot der Domaine Coulon.

Es gibt sie also, die Alternativen zu den Lieblingsweinen; mit ihnen lässt sich die Wartezeit bis zum neuen Jahrgang verkürzen und ganz nebenbei gewinnt man neue Geschmackseindrücke.

Peter Kropf



Biomarkt im Delinat-Weindepot Olten

ths. Der Buechhof Lostorf ist eine sozialtherapeutische Einrichtung. Im landwirtschaftlichen Betrieb werden Gemüse, Milchprodukte und Fleischwaren in Bio- und Demeter-Qualität erzeugt. Diese konnten im November und Dezember am Biomarkt im Delinat-Weindepot in Olten degustiert und gekauft werden: Frischprodukte ebenso wie Eingemachtes. Dazu prä-sentiert Delinat die passenden Bioweine.



aufgefallen ...

Master of Wine Jürgen von der Mark stellt besonders gelungene Weine vor



Ein üppig-weicher Barbera: Der Bric Rocche weckt Erinnerungen an meine erste Piemontreise im Jahre 1985. Ich pilgerte zu den berühmten Lagen Barolo und Barbaresco

und «stolperte» über den Barberaweinberg eines alten Rebbauern. Obwohl des anderen Sprache nicht mächtig, haben wir uns bestens verstanden, einschliesslich Kellerprobe. Die Weine widerspiegelten ihren Produzenten; sie waren bodenständig und wunderbar bäuerlich. Damals entstanden die ersten «edlen» Barriquebarberas; Weine, die ich bis heute nicht verstehe. Sie kommen mir vor, als wenn man meinen alten Bauern in einen Designeranzug gesteckt hätte. Das passt einfach nicht.

Der Barbera Bric Rocche ist wie ein zum Landleben bekehrter Städter. Obwohl er die Verbundenheit mit Boden und Klima deutlich ausdrückt, strahlt er darüber hinaus etwas «Wissendes» aus. Klarheit und Dichte zeugen vom Engagement des Erzeugers. Die typische Barberafrucht wird nicht durch neues Holz erschlagen. Der Ausbau in grossen Holzfässern betont seinen fruchtbezogenen Charakter. Das Jahr 2007 meinte es gut mit den Reben des Bric Rocche; sie produzierten vollreife Trauben mit einem üppigen, aber weichen Tanningerüst. Dieser Wein wird sich hervorragend halten und ist trotzdem jetzt schon voll zugänglich.

La Luna del Rospo Bric Rocche
Barbera d'Asti DOC 2007
Artikel-Nr. 1873.07
CHF 22.50 / € 14,50 (11 € 19,33)



Unterwegs mit Pia Hollenstein

«Die Natur als Teil von uns verstehen»

Die Enten geben sich im «Buebeweer» ein Stelldichein und ziehen Spuren im Wasser, im daneben liegenden «Manneweier» wagt sich ein Verwegener ins eiskalte Wasser. Auf «Drei Weieren», dem einzigartigen Naherholungsgebiet der Stadt St. Gallen, herrscht jene besondere Stimmung, welche im Herbst und Winter jeweils Einzug hält: eine ganz spezielle Ruhe. Hier trifft man die ehemalige Nationalrätin Pia Hollenstein oft frühmorgens beim Joggen oder am Wochenende auf dem Weg zu ihrem geliebten Freudenberg, von welchem aus sie ihren Hausberg Säntis sieht.

Pia Hollenstein, was lieben Sie an diesem Ort besonders?

Für mich ist das der Naherholungsort schlechthin. Wenn ich zuhause im Büro arbeite und es nicht mehr vorwärtsgeht, kann ich hinaus und bin in 10 Minuten in der schönsten Natur. Viele kreative Ideen entstehen bei mir in der Natur. Aus diesem Grund gehe ich auch sehr gerne allein hinaus, seis um zu joggen oder zu wandern.

Sie vertraten die Grünen des Kantons St. Gallen während 14 Jahren im Nationalrat. Eine lange Zeit.

Diese Jahre vergingen wie im Flug. Ich habe mit grosser Freude und sehr lustvoll politisiert und die Zeit in Bern war sehr span-

nend. Auch wenn der Einfluss der Grünen auf die Politik nicht messbar war, so war er doch sehr wichtig. Damals war es einfach von grosser Bedeutung, dass wir unsere Positionen und Forderungen deponieren konnten. Wichtig war uns dabei auch immer, dass wir uns für Benachteiligte einsetzten. Viele unserer Positionen, welche früher als unrealistisch abgetan wurden, nimmt man heute ernst, sei es das Thema Umwelt oder den öffentlichen Verkehr. Mein Anliegen war von Beginn an, dass ich nicht auf Frauenthemen reduziert wurde. Als ich einmal in einer renommierten Zeitung als notorische Armeeabschafferin betitelt wurde, hat mich das nicht beleidigt – das war im Gegenteil ein Kompliment!

Zur Person Pia Hollenstein (1950) ist auf einem Bauernhof in Libingen im Toggenburg zusammen mit fünf Brüdern und drei Schwestern aufgewachsen. Nach ihrer Ausbildung zur Pflegefachfrau und einer weiteren Ausbildung arbeitete Pia Hollenstein als Berufsschullehrerin. Von 1991 bis 2005 vertrat sie die Grünen St. Gallen im Nationalrat. Spannende 14 Jahre, in welchen sie

konsequent für eine ökologische, soziale, feministische und friedfertige Zukunft einstand. Nach ihrem Rücktritt aus der Politik hat sie sich beruflich neu orientiert und den Master in Angewandter Ethik abgeschlossen. Jetzt arbeitet Pia Hollenstein als Ausbildungsverantwortliche fürs Spital und Pflegeheim Appenzell.
www.piahollenstein.ch



Die künstlich angelegten Weiher dienten früher der Textilindustrie als Wasserspeicher. Heute laden die «Drei Weieren» zum Schwimmen, Joggen oder Eislaufen

Wenn man sich auf Ihrer Homepage durchklickt, entdeckt man eine passionierte Bergsteigerin in Steilwänden – begeben Sie sich gerne auf gefährliche Pfade?

Klettern ist nicht gefährlich, das ist eine der sichersten Sportarten, die man machen kann! Da fällt man nämlich einfach ins Seil, wenn man denn fällt, und dann geht man weiter. Klettern ist neben Skitouren unternehmen eines meiner Hobbys. Seit vielen Jahren unternehme ich zusammen mit einer Frauengruppe jährlich eine Klettertour in Ligurien. Da heisst es dann in der heutigen Zeit schon einmal: «Guarda la nonna!» (Schau mal die Grossmutter ...) Für Skitouren und Klettertouren nahm und nehme ich mir immer die Zeit. Vor allem während meiner politischen Tätigkeit war

es wichtig, die Erholungszeit zu planen. Man muss sich sehr gut selbst managen können.

Ob im Gespräch mit Bundesrätin Micheline Calmy-Rey oder bei einer Begegnung mit dem Dalai-Lama – hier ist Pia Hollenstein ganz die versierte Gesprächspartnerin und Frau von Welt. Bei der Protestaktion gegen Schiessübungen und Munitionsrückstände im Unesco-Weltnaturerbe auf dem Aletschgletscher kommt die kämpferische, ehemalige Nationalrätin zum Vorschein. Wenn sie nach einer Skitour strahlend auf dem Gipfel steht oder am Seil in einer Steilwand hängt, die sportliche und naturliebende Pia Hollenstein. Eine Frau mit vielen Facetten, eine Frau mit einem spannenden, abwechslungsreichen Leben, aktiv, offen, kämpferisch – und das auch in einem Alter näher von 60 denn von 50 Jahren.

Mit 57 Jahren wollten Sies nochmals wissen und schlossen an der Universität Zürich das Studium in Angewandter Ethik mit dem Master ab und der Geriatriepflegemaster folgt.

Was hat Sie zu diesem Schritt bewogen?

Mit dem Nationalratsmandat verzichtete ich auf ein berufliches Weiterkommen. Als ich wusste, dass ich zurücktreten will, habe ich mir überlegt: Was mache ich nachher? Da war ein Masterstudium zwingend, damit ich in meinem Alter noch weiterkommen konnte. Wäre ich nicht in die Politik eingestiegen, hätte ich Berufskarriere gemacht – so kam dieser Schritt eben etwas später.

Bleibt auch Zeit für Musse, ein Glas Wein?

Oh ja, ich esse ja auch gerne gut. Seit dem Rücktritt aus dem Nationalrat habe ich wieder mehr Zeit für Besuche oder Einladungen bei mir zu Hause. Zu einem guten Essen gehört ein guter Wein – und den Delinat-Wein stelle ich immer mit viel Stolz auf den Tisch. «Ah, du hast guten Bio-Wein», meinen dann meine Freunde jeweils mit Staunen. Für mich ist gesunde Ernährung mit biologischen Nahrungsmitteln eine Kulturfrage im Sinn von sich etwas Gutes tun. Genuss von Biowein ist eine kulturelle und politische Sache – nebst dem, dass ich den Wein sehr schätze. Wein ist eines der Produkte, welche uns die Natur gibt, und somit ist er ein Teil von uns. Wir müssen lernen, die Natur als einen Teil von uns zu verstehen. Wenn wir das begreifen, dann pflegen wir einen respektvollen Umgang.

Als zweitältestes Kind von neun Geschwistern hat Pia Hollenstein früh gelernt, Verantwortung zu übernehmen. Sie hat aber auf dem abgelegenen Bauernhof ihrer Eltern auch mitbekommen, dass weniger oft mehr ist. «Unsere Spielsachen waren der nahe gelegene Bach, die Wiese, der Wald», erinnert sie sich. Vermisst hat sie dabei nichts. Diese Bescheidenheit und das Augenmerk auf das Wichtige im Leben hat sie geprägt. Und dafür hat sie gekämpft – mit deutlichen Voten und viel Durchhaltewillen. Wer in die hellen, wachen Augen blickt und der ehemaligen Vollblutpolitikerin zuhört, der ahnt: Da hatten die politischen Gegner kein einfaches Spiel.

Irene De Cristofaro-Wipf

Kunden denken mit

«Crowdsourcing», eine Wortkombination von englisch Crowd (Masse) und Outsourcing (Auslagerung), ist eines der Internetwörter, das mehr als ein Trend sein dürfte. Entwickelt von Jeff Howe, Mitarbeiter des Internetmagazins «Wired Magazine», erweckte der Begriff Crowdsourcing ab dem Jahr 2006 Aufmerksamkeit. Unternehmen forderten ihre Kunden auf, aktiv in die Entscheidungen rund um deren Produkte und Dienstleistungen einzugreifen. Grundlegende Voraussetzung für das Crowdsourcing war die Vereinfachung der Kommunikation und die aktive Teilnahme der Kunden via Internet. Auch Delinat startete so ihr erstes kleines Projekt: die Verbesserung des Bestellablaufes im Delinat-

Mithilfe der Kunden wurde der Bestellablauf ...



... auf der Delinat-Homepage verbessert und neu gestaltet.

Onlineshop. Alle Schritte vom «Warenkorb» bis hin zum Absenden der Bestellung konnten getestet und kommentiert werden. Etwa 100 Kunden meldeten sich zu Wort; lobten und kritisierten den Bestellprozess und machten wichtige Verbesserungsvorschläge. So entspricht der heutige Bestellablauf genau den Bedürfnissen der angesprochenen Zielgruppe. Der Erfolg dieses ersten Projektes ist Anshub für weitere Aufgaben, die Delinat gemeinsam mit ihren Kunden anpacken will.

Dominik Vombach

DegustierService

Umsatzprämie statt Treuebons

Kundinnen und Kunden des DegustierService wurden bisher für ihre Treue zum DS honoriert. Jedem DS liegt ein Treuebons bei und ab 12 Bons gibt es Prämien oder Weingutscheine. Doch immer häufiger reklamieren Kunden über die altertümliche Markenkleberei – und treue Stammkunden ohne DegustierService beklagten, dass sie leer ausgingen.

Die DS-Treuebons werden nun durch eine Umsatzprämie für alle Kundinnen und Kunden abgelöst, basierend auf dem Gesamtumsatz eines Jahres: Egal ob der Einkauf im DegustierService, übers Telefon, via Internet oder persönlich in einem der Delinat-Weindepots erfolgt, alle Einkäufe von Wein, Honig, Olivenöl und Accessoires werden übers ganze Kalenderjahr addiert und dienen dann als Basis zur Berechnung der Treueprämie. Sie wird jeweils im Januar des Folgejahres verschickt.

Doppelte Prämie im Jahr 2010

Das bisherige System der DS-Treuebons läuft weiter bis Ende 2010. Angefangene Sammelkarten können bis Ende 2010 gefüllt und eingelöst werden. Letztmals Treuebons gibt es für den DegustierService Surprise im Dezember 2010. Parallel dazu

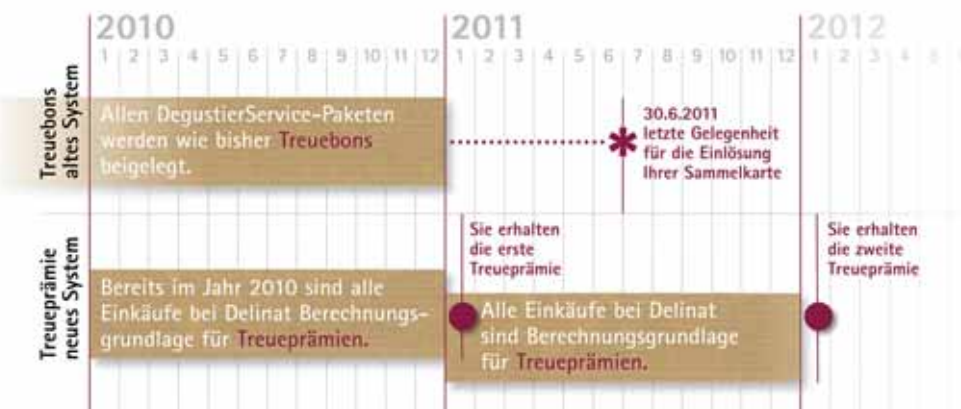
gelten alle Einkäufe im Jahr 2010 als Berechnungsbasis für das neue System – schon im Januar 2011 wird die erste Treueprämie in Form eines Einkaufsgutscheines versendet. 2010 gibt es also für die DegustierService-Kundinnen und -Kunden doppelte Prämien. Der letzte Termin zum Einsenden der vollen Sammelkarte ist der 30. Juni 2011. Bereits für 12 Bons winkt eine wertvolle Prämie. Natürlich kann man auch mit weiteren DegustierService-Sorten im Jahr 2010 die noch fehlenden Bons sammeln. Dazu ruft man einfach den Delinat-Kundenservice an oder kreuzt auf der Homepage unter www.delinat.com/ds die gewünschten Sorten an.

Martin Schäppi

Weitere Informationen:

www.delinat.com/treuepraemien
Übersicht der Prämien/Treuebons-Sammelkarte herunterladen

So läuft die Ablösung des Treuesystems



Während des ganzen Jahres 2010 profitieren Delinat-Kundinnen und -Kunden doppelt: Das alte und das neue System laufen parallel.

DegustierService **PORTOFREI!**

Neu: Delinat-Mengenrabatt

mas. Faire und für alle nachvollziehbare Preise – dieses Anliegen hatte für Delinat schon immer einen hohen Stellenwert. Nun kommt der letzte Mosaikstein: der Delinat-Mengenrabatt.

Es lohnt sich also, Weinbestellungen aufzurunden, um in den Genuss eines höheren Rabattes zu gelangen. Der Mengenrabatt wird sofort auf jeder Rechnung vergütet. Bedingung für den Delinat-Mengenrabatt ist der Auftragseingang in einer Bestellung. Bei mehreren Bestellungen pro Kalenderjahr profitieren Delinat-Kundinnen und -Kunden von der neuen Treueprämie (siehe Seite 28).

Info: www.delinat.com/mengenrabatt

Bestellbetrag	Rabatt
CHF 300.– € 180.–	Portofreie Lieferung
CHF 600.– € 400.–	2% Mengenrabatt
CHF 900.– € 600.–	3% Mengenrabatt
CHF 1200.– € 800.–	4% Mengenrabatt
CHF 1500.– € 1000.–	5% Mengenrabatt

Weitere Staffellungen erhalten Sie auf Anfrage.

Umfrageresultat

mas. Die Umfrage in der WeinLese 16 zeigte, dass sich Mitglieder des DegustierService noch mehr Tipps zu Weingenuss und passenden Gerichten wünschen. Wir werden diesen Wunsch gerne erfüllen: einerseits mit dem Weinkundeblatt, welches wir vermehrt dem Thema Weingenuss widmen wollen, und andererseits mit weiteren Tipps für Geniesserinnen, Geniesser und Gourmets auf der Delinat-Homepage.

mas. Seit der letzten Ausgabe der WeinLese wurden bereits einige DegustierService-Sorten portofrei ausgeliefert – mit viel Echo: Komplimente, Dank und auch ein paar kritische Zuschriften (siehe Seiten 4/5 in dieser WeinLese). Viele Kundinnen und Kunden sind schon zehn Jahre und länger beim DegustierService dabei; dass nun das Porto wegfallen soll, wollten viele gar nicht glauben. Drei Faktoren machten dies möglich:

Direkt vom Winzer zum Weinfreund

Delinat-Weine lagern im Durchschnitt acht Monate lang im klimatisierten Weinkeller. Das allein kostet bis 10% des Weinpreises. DegustierService-Weine kommen direkt vom Winzer in die Versandstation und werden innert Tagen an die Kunden verschickt. Die Lagerkosten entfallen.

Ausgeklügelte Logistit

Die neue Logistik des DegustierService läuft rationell und einfach: Die Weine

kommen auf «Stapelpaletten» (also nicht in 6er-Kartons verpackt) direkt vom Winzer in die Versandstation. Es entsteht kaum Abfall und das Verpacken in die DegustierService-Kartons erfolgt rasch und effizient.

DS-Kunden sparen rund 20%

Ein kleiner Teil der Portokosten musste mit einem reduzierten DS-Rabatt aufgefangen werden. Dennoch sparen DS-Kunden im Durchschnitt 20%, wie nachfolgendes Beispiel eines durchschnittlichen DS-Rotweinpaketes zeigt:

	Listenpreis	DS-Preis
3 Weine (Durchschnittspreis)	CHF 37.–	CHF 35.–
Umpackzuschlag	CHF 1.50	gratis
Porto	CHF 5.80	gratis
Gesamt	CHF 44.30	CHF 35.–
Ersparnis		21%

Mehr über die rationelle DegustierService-Logistik unter www.delinat.com/de/ds-logistik-bilder.html

Hätten Sies gewusst?

Fragen aus dem Delinat-Weinquiz

dev. Kennen Sie die Antworten auf die unten stehenden Fragen? Überprüfen Sie jetzt Ihr Weinwissen und erfahren Sie die richtige Antwort im angegebenen Link auf das Delinat-Weinlexikon.

Welche Fruchtaromen sind typisch für das Riesling-Bukett?

- Pfirsich-Aprikose
- Banane-Zitrone
- Mango-Papaya
- Kiwi-Stachelbeere

Lösung unter: www.delinat.com/riesling.html

Welche charakteristische Note besitzen gereifte Rieslinge oft?

- Menthol
- Teer
- Petrol
- Methan

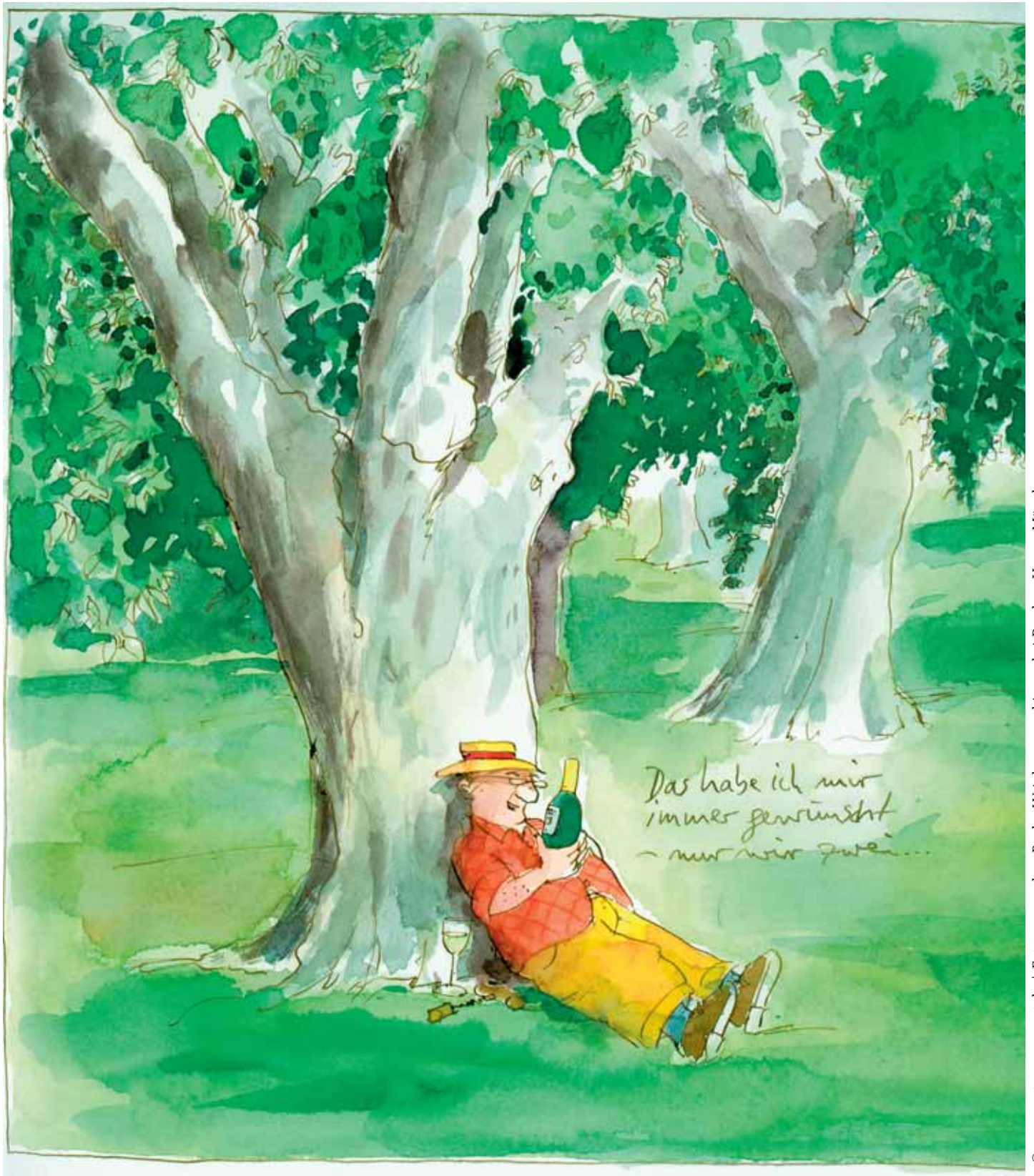
Lösung unter: www.delinat.com/riesling.html

Welches Gestein prägt die Steilhänge der Mosel?

- Kalkgestein
- Löss
- Schiefer
- Porfyr

Lösung unter: www.delinat.com/de/mosel-saar-ruwer.html

Spass gehabt? Erweitern Sie Ihr Weinwissen spielend mit nur wenigen Klicks unter www.delinat.com/ds-weinquiz.html Aber Vorsicht: Die Stunden vergehen im Flug!



«Ich bin ein Bilderstaubsauger»

Er hat während der letzten zwei Jahre die Weinlese mit seinen witzigen Cartoons bereichert und die Leserschaft erheitert: Peter Gaymann, einer der berühmtesten deutschen Cartoonzeichner. Die Serie findet nun ein Ende. Zeit also für ein Gespräch mit dem begnadeten Cartoonisten.

Peter Gaymann, Ihre Cartoons strotzen immer von Witz. Sind Sie grundsätzlich ein fröhlicher Mensch?

Peter Gaymann (lacht): Ja, fröhlich schon. Nicht im Sinne von Witze erzählen und lachend durch die Gegend rennen – aber zumindest optimistisch.

Für Ihre Cartoons braucht man ja nicht nur grosses Talent zum Zeichnen, sondern auch für witzige Dialoge. Wie sind Sie zu dem geworden, was Sie heute sind, nämlich ein sehr berühmter Cartoonist?

Das war ein ganz langer Prozess. Der fing schon Mitte der 70er-Jahre an, als ich meine ersten Cartoons zeichnete. Ich musste von ganz klein anfangen, denn ich habe mir das Zeichnen selbst beigebracht. Ich stamme aus einem eher unkulturellen Haushalt und habe nicht Kunst, sondern Sozialpädagogik studiert. Es war sehr viel Übungsarbeit, bis ich die Figuren umsetzen konnte. Ich habe das dann 30 Jahre lang jeden Tag gemacht. Ein grosser Schub passierte Mitte der 80er-Jahre, als meine Hühnerbücher und die ersten Hühnerpostkarten erschienen. Da wurde ich über bestimmte Grenzen hinaus bekannt und es hat sich ein regelrechter Boom entwickelt.

Woher holen Sie sich Ihre Ideen?

Ich sag immer: Nachdenken hilft. Ich bin ein starker Beobachter, ich kann vieles abspeichern – ich bin ein Bilderstaubsauger. Ich renne nicht durch die Gegend mit dem Zeichenblock, sondern nehme, was ich sehe, einfach so in mich auf und rufe es dann in meinem Atelier wieder ab. Man sieht Dinge, man hört Dinge – da kommt



«Ich bin ein starker Beobachter»
Cartoonist Peter Gaymann

viel Stoff zusammen und so fehlt es nie an Ideen. Vielmehr kommt da ab und zu die Angst: Will das überhaupt noch jemand, gefällt das überhaupt noch?

Welches ist Ihre ganz persönliche Beziehung zu Wein und Genuss?

Diese liegt in meiner Herkunft begründet, Freiburg ist eine schöne Weingegend, da ist man mit kulinarischen Themen gross geworden. Die Freude am Genuss von Wein ging in meiner Studentenzeit los. Mit 36 Jahren bin ich dann nach Rom gezogen, da kam auch die Lust, übers Essen und Trinken zu zeichnen. Das war auch jene Zeit, in welcher ich eine andere Beziehung entwickelte zum Genuss und in welcher das Buch «Schöner essen» entstanden ist.

Was bei Ihren Cartoons in der Weinlese auffällt, ist, dass immer der Mann der Fachmann ist und dass auch immer er auf die Schippe genommen wird.

Allgemein kommen die Männer bei mir nicht so gut weg, das stimmt. Entweder möchte ich mich bei den Frauen beliebt machen (lacht) oder das Problem liegt tiefer. Nein, ich finde einfach, Selbstironie ist angebrachter, als mit dem Finger auf die anderen zu zeigen. Männer sind ja auch ein bisschen so, ich habe nicht das Gefühl, dass ich so danebenliege. Wenn die Männer ein bisschen Humor haben, werden sie schon verkräften. So wie ich es sehe, ist der Wein eben noch immer eher eine Männerdomäne.

Wie schwierig ist es, als Cartoonkünstler von seinem Beruf leben zu können?

Heute kann ich gut davon leben, ich habe verschiedene Standbeine. Trotzdem muss man fleissig produzieren und immer präsent sein. 1976 habe ich angefangen, 7 bis 8 Jahre lang habe ich nicht viel verdient und bevor nicht die ersten Bücher erschienen sind, war da nicht viel Geld. Da war ich noch Taxi gefahren, habe Zeichenkurse angeboten und war in der Jugendbildungsarbeit tätig. Ab 1984/1985 war ich in der Lage, mich und meine Familie zu versorgen. Das ist ein Privileg.

Sie werden nächstes Jahr 60 Jahre alt. Das ist für viele Menschen ein gewisser Wendepunkt im Leben. Auch für Sie?

Das wird nicht so wild werden. Ich bin in gutem Fahrwasser, gesund und munter und kann jetzt die Ernte einfahren. Es ist eine schöne Phase, die Kinder sind aus dem Haus, ich bin Grossvater... Ruhestand ist für mich kein Thema – letztlich ist es ja eine Arbeit, die ich selbst so regeln kann, wie ich möchte.

Interview: Irene De Cristofaro-Wipf

pasión delinat

Leidenschaftliche Begegnung



Spanische Gitarrenklänge sind ohne Passion genauso undenkbar wie ein guter spanischer Wein. Pasión Delinat ist mehr als ein Wein – eine leidenschaftliche Begegnung.



DELINAT

Biowein
aus gesunder Natur

