

Wiener Winzergipfel: **Drei junge Winzer präsentieren ihre Weine.**

DELINAT 25 WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 25, Februar 2012 | 7. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, 9326 Horn | Hegenheimer Strasse 15, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof | www.delinat.com



Fenstergärten
Biodiversität zu Hause

MEINKLANG

In Einklang mit der Natur

Die Familie Michlits fördert den biologischen Weinbau seit über 15 Jahren.

Der Zweigelt vereint Fülle und Eleganz – der Burgenländer Charakterwein mit südlicher Kraft. Info: www.delinat.com/2039.10

Der Grüne Veltliner liegt im Trend: ein rassiger Weisswein mit eigenständigem Charakter. Info: www.delinat.com/5343.11



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

14 **Wiener Winzergipfel**

- 6 **Fenstergärten**
Salat wächst 3 Schritte von der Küche
- 10 **DegustierService**
Erlebnisorientierter Weinkurs
- 13 **Eine spanische Schatzkammer**
Der Weinkeller von Kerstin und Uwe Gackstatter
- 20 **Ein überzeugender Auftritt**
Winzer treffen Kunden
- 22 **Tafelspitz und Zweigelt**
Zwei Klassiker
- 23 **Neuer Delinat-Webshop**
Bessere Übersicht – einfacher bestellen
- 24 **Honigland Bulgarien**
Ein Leben mit den Bienen
- 27 **Eine Frage des Masses**
Essigsäure und flüchtige Säure
- 28 **Quereinsteiger**
Zwei Deutsche in Piemont
- 30 **WeinLeserangebot**
Weisse Wonnetröpfchen und Rotweine mit Charakter
- 31 **Wettbewerb**
Gewinnen Sie ein Überraschungspaket



Peter Kropf

«Grosse Veränderungen
in unserem Leben können eine
zweite Chance sein.»

Harrison Ford, US-Schauspieler

Ausbrechen aus dem alten Trott

Manchmal braucht es einen Umweg, um ans Ziel zu kommen. Nach dem Glykolskandal von 1985 war das Vertrauen in Österreichs Weine zerstört. Als Folge setzten viele Winzer auf kompromisslose Qualität und Österreich schuf eines der strengsten Weingesetze der Welt. Heute gehören zahlreiche österreichische Winzer zu Europas Weinelite; mit eigenständigen Rebsorten, modernsten Kellereien und höchstem Fachwissen. Delinat traf drei davon zum Wiener Winzergipfel (Seiten 14–22).

Auch beruflich kann es lohnend sein, sich zu verändern. So entschieden sich Renate Schütz und ihr Partner Michael Schaffer 1994, ihren Job als Naturphilosophin bzw. Informatiker an den Nagel zu hängen und nach Piemont auszuwandern. Dort erzeugen sie heute einen der besten Barbera (Seiten 28/29).

Biodiversität – mehr Vielfalt bei Pflanzen und Tieren – ist heute ein Dauerthema. Aber nicht nur Landwirte und Landschaftspfleger können hier Wertvolles leisten: Mehr Pflanzenvielfalt gilt auch in Dörfern und Städten. Und jeder von uns kann aktiv werden und seinen Balkon oder drei, vier Fenstersimse bepflanzen (Seiten 6–9) – machen Sie mit!

Die Welt verändert sich – und wir uns mit ihr. Nutzen auch Sie Veränderungen als Chance: viel Erfolg!

Peter Kropf

Kunden schreiben ...

Ist Pflanzenkohle einfach Holzkohle?

Ich lese schon seit einiger Zeit die WeinLese und frage mich Folgendes: Pflanzenkohle ist doch nur ein anderer Begriff für Holzkohle bzw. Grillkohle? Warum wird der neue Begriff eingeführt?

Frank Lompscher, Lörrach

Pflanzenkohle wird aus verschiedenen Biomassen wie Grünschnitt, Trester, Stroh, Biotonne oder Mist hergestellt, wogegen Holzkohle eben nur aus Holz pyrolysiert werden kann. Holzkohlen gehören, wenn bestimmte Prozessparameter eingehalten werden, zu den Pflanzenkohlen. Diese werden heute professionell hergestellt. Siehe auch de.wikipedia.org/wiki/Pflanzenkohle. Für Gärtner empfiehlt sich vor allem der

Einsatz von ca. 10% Pflanzenkohle bei der Produktion des eigenen Komposts. Dies erhöht die Effizienz und die Umw eltbilanz des Kompostes deutlich.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

Problematisches Beinwell

In WeinLese 23 werden auf Seite 6 Beinwellblätter als aromatische Würze für Salate und Gemüsegerichte gepriesen. Offenbar ist dem Autor des Artikels nicht bekannt, dass Beinwell eine Giftpflanze ist und auch in den Blättern grössere Mengen Pyrrolizidinalkaloide enthält. Diese Alkaloide werden nach Verzehr in der Leber metabolisch aktiviert. Sie können dann Mutationen auslösen, die zu Lebererkrankungen und zu Leberkrebs führen können. Daher wurden alle Arzneipflanzen, die solche Alkaloide enthalten, schon seit über 30 Jahren in Europa aus dem Verkehr gezogen. Alkaloidarme Beinwellextrakte dürfen heute nur noch äusserlich verwendet werden. Daher muss von dem Verzehr von Beinwellblättern dringend abgeraten werden.

Prof. Dr. M.Wink, Heidelberg

Delinat WeinLese Nr. 23 – WWF

Die Neuigkeiten aus dem Delinat-Institut haben mich schon ziemlich überrascht. Auf Seite 26 der WeinLese Nr. 23, September 2011, wird die Projektierung eines Netzwerkes von schweizerischen Landbetrieben, die nach der Charta für Biodiversität arbeiten, vorgestellt. So weit, so gut. Erstaunen ruft die in Klammern angefügte Ergänzung hervor ... (mit dem WWF). Meine kritische Betrachtung resultiert aus einem ARD-Fernsehbericht vom 22.6.2011 mit dem Titel: «Der Pakt mit dem Panda». In dieser Reportage sind die Darstellungen über Projekte des WWF sowie eingegangene Kooperationen mit Unternehmen der Agrarindustrie einer Naturschutzorganisation keinesfalls würdig und angemessen. Hat sich Delinat mit den kritischen Berichten von ARD/«Spiegel»/Internetforen auseinandergesetzt?

R. Gesien (E-Mail)

Der WWF Schweiz leistet seit Jahren eine sehr wertvolle Arbeit für den Schutz der Biodiversität in der Schweiz. Derzeit arbeiten wir im Auftrag des WWF an einer Strategie zur Verbesserung der Biodiversität im Randbereich der Gleisanlagen der Bundesbahn, ein Projekt, mit dem wir sehr viel erreichen können. Über die im Fernsehbericht angesprochenen Kritiken am WWF haben wir natürlich gesprochen, und der WWF International hat diesbezüglich ja auch seine Massnahmen getroffen. Es gibt nicht viele Organisationen, die verstanden haben, wie wichtig der Schutz der Biodiversität für den Schutz unserer Lebensräume ist. Und diese wenigen Organisationen müssen ihre Kräfte bündeln. WWF Schweiz und das Delinat-Institut gehören zu letzteren, und wir messen den Erfolg der Zusammenarbeit an den gemeinsam erreichten Resultaten.

Hans-Peter Schmidt

Glückliche Wettbewerbsgewinnerin

Das Riesenpaket, welches Sie da auf die Reise geschickt haben, hat meine Erwartungen in grossem Massstab übertroffen – ein riesiges und herzliches Danke! Ausser dem Delsecco, welcher sehr gerne gesehen ist, sind uns alle Weinsorten neu und wir freuen uns aufs Degustieren. Honig, Balsamico und Olivenöl wird rege gebraucht, den Traubensaft werden wir mit den Kindern teilen müssen, und die Aroniabeeren im Schokomantel beschlagnahme ich für mich ganz alleine. Das war wirklich eine grosse Überraschung, ich hatte mit einem höchstens halb so grossen Paket gerechnet, naja, was soll man sagen, ist halt eben typisch Delinat, immer mehr als erwartet.

Susanne Caradonna, Zürich

Herausgeber Delinat-Kundenservice

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn

Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01

DE Hegeheimer Strasse 15, 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

Biokontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

E-Mail kundenservice@delinat.com

www.delinat.com

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

Beiträge Martina Korak, Peter Kropf (pek), Matthias Metzke, Martin Schäppi, Hans-Peter Schmidt (hps), Jürgen von der Mark, Dirk Wasilewski (diw), Karl Schefer, Hans Wüst (hrw)

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Heinz Hebeisen, Hans Peter Siffert, Konrad Richter, Hans-Peter Schmidt, Yvonne Berardi, Hans Wüst, Michael Chartouni

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

RCT25



Titelseite:

Winzer in Wien unterwegs mit Delinat im Fiaker

Bild: Hans Peter Siffert

Impressum

Pakt mit der Sonne

Die Sonne ist für Delinat nicht nur unentbehrlicher Partner in den Bioweinbergen Europas. Seit Anfang 2012 sorgt sie auch für das ideale Arbeits- und Lagerklima im neuen Rhenus-Zentrallager in Weil am Rhein.

Im November und Dezember 2011 wurden auf dem Dach des im Sommer zuvor in Betrieb genommenen Neubaus auf einer Fläche von 3600 Quadratmetern insgesamt 2780 Solarpanels montiert. «Es handelt sich hier um eine der grössten Solaranlagen in dieser Region», sagt Klaus Raimann vom beauftragten Anlagebauer RV Energy Invest AG Allschwil/Müllheim. Dabei kam ein völlig neues Anlagekonzept zum Zug. Die extraleichte Konstruktion wurde nicht nur optimal ausgerichtet, sondern auch nach einem ausgeklügelten System ohne Dachdurchdringung und ohne massive Beschwerungselemente auf dem Dach befestigt.

Die Photovoltaikanlage hat eine Leistung von 530 kW und erzeugt voraussichtlich rund 500 000 Kilowattstunden Strom pro Jahr. Das entspricht dem Verbrauch von knapp 150 Haushaltungen und reicht spielend zur Deckung der gesamten Energie,



die Delinat für Lagerhaltung, Kommissionierung, Büros und die künftigen Elektrolieferwagen benötigt.

Mit der von Delinat finanzierten Solaranlage ist das schon zuvor hohen ökologischen Ansprüchen genügende Rhenus-Gebäude nochmals erheblich aufgewertet worden. Im Vergleich zu fossilen Brennstoffen können damit jährlich über 340 Tonnen Kohlendioxid – ein wichtiges Treibhausgas – eingespart werden.

Karl Schefer

2780 Solarpanels «sonnen» sich auf dem Dach des Delinat-Zentrallagers.

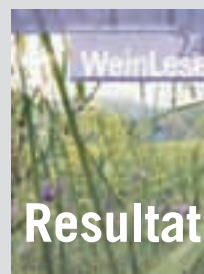


Umfrage

Welchen Weinbauländern sollte sich Delinat stärker widmen?

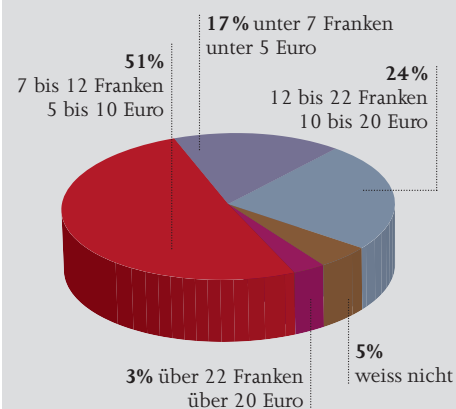
- a) Griechenland
- b) Polen
- c) Ungarn
- d) Rumänien
- e) Bulgarien
- f) Kroatien
- g) Portugal

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf unserer Website:
www.delinat.com/weinlese
 Besten Dank!



Resultat der letzten Weinlese-Umfrage

Bei welchen Preissegmenten (Wein 75 cl) sollte Delinat das Sortiment erweitern?



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 unter den Zuschriften auszuwählen oder sie zu kürzen.

Fenstergärten und Biodiversität zu Hause

Delinat-Winzer haben in den letzten beiden Jahren grosse Anstrengungen unternommen, um sich dem Ideal artenvielfältiger Weingärten immer mehr zu nähern. Doch nicht nur in idyllischen Weinbergen, sondern auch in den Wohnungen und Fenstergärten der Wein- geniesser könnten biologische Hotspots, Sekundärkulturen und winzige Klimafarmen entstehen. Delinat-Kunden können es ihren Lieblingswinzern gleichtun und die Biodiversität in ihrem Lebensumfeld fördern.

So wie die hohe biologische Artenvielfalt in den Weinbergen unserer Winzer ein langer Traum war, den wir Jahr für Jahr ein Stück weiter erfüllen, so hegen wir immer mehr auch den Traum, dass das Beispiel unserer Winzer die Weingeniesser inspirieren wird, die Biodiversität in ihren urbanen Lebensräumen zu fördern.

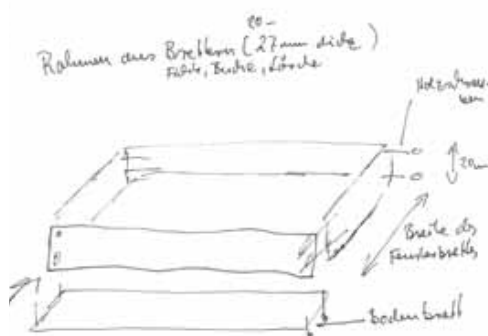
So wie die Trauben erst in gesunden Ökosystemen zu wahren aromatischen Kunstwerken heranwachsen, so entfaltet sich das Bouquet eines Weines erst dann in seiner ganzen Fülle, wenn man ihn in Lebensräumen mit hoher pflanzlicher Vielfalt genießt. So wie die Winzer lernen mussten, die Begrünung zwischen ihren Reben wieder zuzulassen und diese nicht als lächerlichen Wildwuchs, sondern als natürliche Bioaktivierung ihrer Böden zu schätzen, so müssen Städter wieder lernen, nackten Beton mit fruchtbarer Erde und üppigen

Pflanzen zu beleben. So wie Winzer den Blick für den freien Raum wieder erlernen mussten, um überall Nischen zu entdecken, wo ein Baum oder Busch gepflanzt und wo ein Hotspot errichtet werden kann, so müssen auch Städter jenen neuen Blick gewinnen für die naturtöbsten Stellen in der Stadt, für den noch nicht bewachsenen Asphaltfleck, für das kahle Fensterbrett, für das leere Dach.

Salat wächst drei Schritte von der Küche

Die Entfaltung der städtischen Natur beginnt in der eigenen Wohnung, im Büro und im Wohnviertel. Es wäre schon viel erreicht, wenn auf Fensterbretter und in Hausnischen humusreiche Erdkästen Ge-

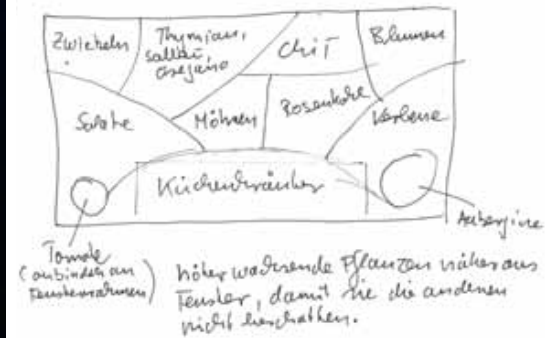
Es braucht nur fünf Bretter, einige Schrauben und gute Erde, um stets frisch duftende Kräuter vom Küchensfenster zu ernten.



müse und vielfältige Blumen tragen, wenn Kräuter und Salat drei Schritte weit von der Küche wachsen, wenn die Küchenabfälle im geruchsneutralen Wurmkomposter gleich wieder zu nahrhafter Erde und CO₂-Speicher werden, wenn Topfblumen im Winter den Luftbefeuchter ersetzen. Wenn pro Einwohner zu Hause, im Büro und in der Schule wenigstens zwei Quadratmeter an Fenster- und Asphaltgärten (z.B. auf Plätzen) eingerichtet würden, wären das für eine Stadt wie Zürich knapp eine Million Quadratmeter naturalisierter Flächen: ein Speicher für mehr als 20 000 Tonnen CO₂. Eine neue gewonnene Biodiversität, die sich schon im ersten Jahr spürbar an der Anzahl von Schmetterlingen ablesen lassen würde.

Der eigene Fenstergarten

Laut WWF ist ein Drittel aller untersuchten Arten vom Aussterben bedroht, und allein



mit der richtigen Erde genügt diese Fläche, damit man in vier Fenstergärten neun Monate lang frischen Salat und Kräuter ernten kann; ab und zu auch Radieschen, Petersilie, einige Tomaten und Paprika, Auberginen, wechselnde Blumen und aus lauter Freude sogar eine Mahlzeit Kartoffeln.

Das Ziel ist nicht, sich von seinen Fenstergärten substantiell zu ernähren, sondern die Freude am täglichen Heranwachsen der eigenen Lebensmittel zu erleben. Zu sehen, wie die Natur in einer winzigen Nische ihren Raum einnimmt. Die Befriedigung, sich um ein Stück Natur zu kümmern und Widerstand gegen die Uniformität des Betons zu leisten. Es ist die Freude, mit seltenen Arten zu experimentieren oder einfach nur aus dem Fenster ins Grüne zu schauen. Bienen kommen in die Blüten zu Gast, Schmetterlinge lassen sich nieder, Marienkäfer erfreuen sich der wenigen Blattläuse. Durch zwei Quadratmeter ändert sich der Blick auf den Alltag.

Die Gartengröße ist gerade so, dass die Pflege nicht in Arbeit ausartet. Kinder haben riesige Freude daran, können sich eigenständig um ihren Garten kümmern und erlernen im Alltag wie heranwächst, was im Supermarkt geruchlos und geputzt im Regal liegt.

Die richtige Erde

Entscheidend für das Gelingen der Fenstergärten ist die Wahl der richtigen Erde. Sie

in den letzten beiden Jahren ist die Zahl der bedrohten Arten um 10% gestiegen. Angesichts dieses dramatischen Artenrückgangs werden derzeit insbesondere von den Landwirten nennenswerte Anstrengungen eingefordert. Doch nicht nur die Landwirte, die Politik und die Industrie können etwas gegen die Auslöschung der Artenvielfalt tun, sondern auch jeder selbst in seinem eigenen Lebensumfeld. Bereits mit vergleichsweise kleinen Massnahmen lassen sich grosse Wirkungen für den Schutz der Biodiversität und für die Stabilität der Ökosysteme im Lebensraum erzielen. Die Anlage von Fenstergärten ist dabei die schönste und einfachste Möglichkeit.

Neun Monate Kräuter und Blumen

Fenstergärten lassen sich praktisch auf jedem Fenstersims einrichten. Egal, ob auf der Südseite in der obersten Etage oder auf

Die Vielfalt ergänzt sich gegenseitig. Auf engstem Raum wachsen Pfefferminze, Lavendel, Tomate, Sonnenblumen, Möhren, Salat und Kosmos.

der Nordseite im Erdgeschoss des Hinterhofes. Es braucht lediglich fünf Bretter dazu, die in jeder Tischlerei oder im Baumarkt auf Mass zugeschnitten werden. Mit Holzschrauben und einem Akkuschrauber lassen sie sich in 15 Minuten fertig montieren und auf dem Sims fixieren. Um genügend Platz für die Wurzeln zu lassen, sollte der Gartenkasten mindestens 15 bis 20 cm hoch sein. Ist der Sims nicht breit genug, kann man den Fenstergarten – in Absprache mit dem Hausmeister – um fast das Doppelte nach aussen vorstehen lassen, sofern man den Kasten sicher am Fensterrahmen und auf dem Sims verankert. Vor einem durchschnittlichen Fenster kann so ein halber Quadratmeter Garten entstehen. Gefüllt

Terra Preta – Schwarzerde mit biologisch aktivierter Pflanzenkohle

Mit Hilfe der Natur wird diese Erde aus garantiert natürlichen Grund- und Inhaltsstoffen mit 31% zertifizierter Pflanzenkohle hergestellt. Durch die sehr hohe biologische Aktivität des Substrates werden die Pflanzen gestärkt und ihre Widerstandskräfte gegen Krankheiten stimuliert. Die organischen Nährstoffe werden von der Pflanzenkohle gespeichert und je nach Bedarf der Pflanzen von deren Wurzeln aufgenommen. Durch die hohe Wasserspeicherfähigkeit überstehen die Pflanzen auch Trockenphasen leichter und weisen ein harmonisches Pflanzenwachstum auf. Bei Gemüse, Obst und Schnittblumen erhöht sich die Lagerfähigkeit. Die pflanzlichen Inhaltsstoffe und insbesondere die Spurenelemente sind reichhaltiger. Es wachsen also nicht nur die Pflanzen gesünder heran, sie sind auch gesünder für den Konsumenten.

Die Firma Swiss Biochar, die mit Hilfe des Delinat-Instituts die erste professionelle Pflanzenkohleproduktion Europas aufgebaut hat, stellt für die Kunden von Delinat 1000 30-Liter-Säcke Terra Preta zu CHF 19.50 statt 39.– / € 16,50 statt 33.– zur Verfügung. Zu bestellen bei Swiss Biochar: delinat@swiss-biochar.com

Machen Sie mit

Zeigen Sie Bilder Ihrer Fenstergärten und schildern Sie Ihre Erfahrungen. Teilen Sie Ihre Ideen und Vorhaben für die Förderung der Biodiversität in den Städten und Gemeinden mit – schreiben Sie uns:

Delinat-Kundenservice:

CH: Kirchgasse 10, 9326 Horn

DE: Hegenheimer Strasse 15,
79576 Weil am Rhein

AT: Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof

Oder schildern Sie Ihre Erfahrungen im neu eingerichteten Delinat-Blog für Fenstergärten: www.delinat-blog.com/fenstergarten
Oder per E-Mail:
fenstergarten@delinat.com

Im Delinat-Blog finden Sie auch detailliertere Bauanleitungen für die Fenstergärten und Ratschläge für die Anlage von Mischkulturen.



Mitten in der Berner Altstadt entstehen Lebensinseln für Bienen, Schmetterlinge, Käfer und frohe Kinderaugen.

muss genügend Wasser speichern, um auch mal ein verlängertes Wochenende ohne Bewässerungsplan mit den Nachbarn zu überstehen. Sie muss luftig genug sein, um nicht nach drei Wochen zu einer hammerfesten Lehmschicht zusammensackern. Sie muss biologisch aktiv sein, um die Pflanzen ausgeglichen zu ernähren und schmackhafte Früchte hervorzubringen. Es muss eine Erde sein, die keine chemischen Dünger braucht und die klimafreundlich ist, weil sie nicht wie so viele Blumenerden aus dem Abbau von Torf stammt.

Inspiziert vom Vorbild Terra Preta in Amazonien, hat man am Delinat-Institut klimapositive Kultursubstrate auf Basis von Pflanzenkohle entwickelt. Diese Substrate waren zwar ursprünglich für die biologische Aktivierung der Weinbergsböden gedacht, doch hat sich rasch herausgestellt, dass die gleichen Substrate auch hervorragend für Gärten, Topfblumen und eben für

Fenstergärten geeignet sind. Gemeinsam mit der Universität Giessen hat das Delinat-Institut diese Substrate eingehend untersucht und mit weit über einem Dutzend verschiedenen Kulturpflanzen ausgetestet. Dabei zeigte sich die Fruchtbarkeit dieser Terra Preta den üblichen, aufgedüngten Torfsubstraten überlegen, und die Klimabilanz war mehr als zehnmals besser.

Von Jahr zu Jahr besser

Wie die ursprüngliche Terra Preta auch werden diese Erden mit hohem Anteil an Pflanzenkohle von Jahr zu Jahr besser, sofern man sie richtig «ernährt». Neben der



Wahl der richtigen Erde und einer der Phantasie überlassenen Mischkultur ist es daher äusserst wichtig, dass der Boden im Fenstergarten jederzeit bedeckt ist, also nie nackt der Sonne ausgesetzt wird. Die Erde soll immer mit Blättern, abgetrockneten Pflanzenteilen oder sogar einigen Küchenabfällen zugedeckt sein, um sie vor Austrocknung zu schützen und immer neue Nährstoffe in den Boden zurückzuführen. So bleibt die biologische Aktivität erhalten und die Nährstoffpuffer bleiben gefüllt.

Da die Fenstergärten von der geschützten Lage im Fenstererker und in den Übergangsjahreszeiten auch von der Beheizung der Wohnung profitieren, lässt sich quasi ganzjährig eine Begrünung in den Fenstergärten halten. Im Winter kann man sie, wie ein gut gepflegtes Feld, sogar mit Wintergetreide schützen und düngen.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

Buchtipp

Käse und Wein

pek. Die Kombination gilt als kulinarischer Höhepunkt, doch meist passen Käse und Wein nicht zusammen. Die grössten Kombinationsfehler und die perfekten Verbindungen verrät dieses Buch. Einleitend wird die Geschichte des Käses erzählt, gefolgt von Porträts bekannter Profis und natürlich zahlreichen Käseempfehlungen mit dazu passendem Wein, ausgewählt vom Sommelier Armando Pipitone.

A. Knecht, A. Pipitone

Käse & Wein

FONA Verlag; ISBN 978-3-03780-455-1

CHF 40.- / € 30,-



AGENDA | «Delinat lädt ein ...»

März 2012

Basisweinkurs

Stuttgart 1. März | St. Gallen 8. März | Bern 15. März |
Olten 22. März 2012

Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten – kompakt verpackt und lebendig vermittelt: Delinat-Mitarbeiter und Sommelier Dirk Wasilewski lüften in diesem zweistündigen Basiskurs die wichtigsten Geheimnisse der Weinwelt und des Degustierens.

Im Preis von CHF 60.- / € 50,- (Delinat-Kunden bezahlen CHF 40.- / € 35,-) sind Kurs, Weine, Kursunterlagen sowie das Buch «Weine degustieren» von Kurt Gibel inbegriffen. Die Teilnehmerzahl pro Kursabend ist auf 20 Personen beschränkt.

April/Juni/September

Zu Besuch im Weingut Hirschhof

28. April | 16. Juni | 8. September 2012

Die Familie Zimmer in Westhofen (Rheinessen) öffnet Ihnen ihren Weinkeller und führt Sie durch die Weinberge. Ein dreiteiliger Kurs mit Sommelier Dirk Wasilewski und Daniel Wyss vom Delinat-Forschungsinstitut. Dauer: 10.00–15.30 Uhr; drei Tage € 105,-; einzelne Tage € 40,-.

Infos und Anmeldung: www.delinat.com/veranstaltungen oder
Telefon CH: 071 227 63 00 / DE: 07621-16775-0



Stimmen

zum DegustierService

Wir haben seit Jahren sämtliche DegustierService-Pakete abonniert, die es gibt, mehrheitlich sogar als Doppelpaket. So lernen wir viele und auch immer wieder neue Weine aus ganz Europa kennen und haben so jederzeit einen passenden Tropfen zu einem feinen Essen.

Chris Jacobi und Myrtha Rutz, Zürich Höngg (Foto)

Seit 7 Jahren beziehen wir das Rotweinpaket aus dem DegustierService. Es ist immer sehr spannend, wenn das Päckli kommt. Wir lassen uns gerne von noch unbekanntem Wein und den schön gestalteten Hintergrundinformationen überraschen. Die Weine sind ausgezeichnet; das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt und die Philosophie von Delinat gefällt uns. Wenn uns ein Wein ganz besonders passt, bestellen wir nach.

Hans Zimmerli, Oftringen

Wir freuen uns jedes Mal, wenn das neue Paket eintrifft. So lernt man nach und nach biologische Weine aus ganz Europa kennen. Wir wären zum Beispiel nie auf die Idee gekommen, griechischen Wein zu bestellen. Mit dem DegustierService erhält man auch Zugang zu weniger bekannten Regionen und ist dann ganz überrascht, wie gut diese Weine sein können. Besonders schätzen wir die ausführlichen Beschreibungen und dass man die Weine zu Hause in aller Ruhe probieren kann.

Irene und Albert Albisser, Geuensee

Neues vom DegustierService

Erlebnisorientierter Weinkurs

Wer beim Delinat-DegustierService dabei ist, entdeckt immer wieder neue, hochkarätige Bioweine aus ganz Europa. Inbegriffen ist jedes Mal auch eine Portion Weinwissen. Jetzt neu mit einem direkten Bezug zu einem der drei Weine im Paket.

Welche Menschen stecken hinter dem spanischen Kultwein Vinya Laia? Was ist das Geheimnis des Château Coulon Sélection spéciale aus Südfrankreich? Welche Speisen passen zum Bonarossa aus Sizilien? In welchem natürlichen Umfeld gedeihen die Trauben für den Les Mûriers von Château Duvivier? Antworten auf solche und andere wein- oder weingutspezifische Fragen liefern die speziellen Weinblätter, die dem DegustierService-Paket für jeden Wein beiliegen. Seit einiger Zeit sind diese Weinblätter zusammen mit einem Rezepttipp und einem allgemeinen Beitrag zum Thema «Weinwissen» in einer handlichen, ästhetisch ansprechenden Broschüre zusammengefasst. Die einzelnen Seiten lassen

sich auch leicht heraustrennen und im DS-Sammelordner archivieren.

Weinwissen erlebbar machen

Jetzt gehen wir bei der Vermittlung von Weinwissen einen Schritt weiter. Es soll nicht mehr wie bisher einfach ein beliebiges Thema aus der Vielfalt der Weinwelt abgehandelt werden. Neu nimmt der Weinkundebeitrag direkt Bezug zu einem der Weine im Paket. Angestrebt wird so ein «flüssiger» Weinlehrgang mit leicht verständlichen Hintergrundinformationen zu den Rebsorten, aus denen der Wein gekeltert wurde, zur Region, wo er gewachsen ist, zu speziellen Bewirtschaftungsmethoden oder zu kulturellen Hintergründen des Weines. Ziel ist es, das Weinwissen so zu gestalten, dass beim Weingenuss Region, Traubensorte oder Terroir ganz konkret schmeck- und erlebbar werden. Die neue, erlebnisorientierte Weinkunde liegt als Bestandteil der Broschüre jedem DegustierService-Paket bei.

Martin Schöpfi



Weininfos auf der Produkseite des Delinat-Webshops.

Das DS-Angebot

Jetzt einsteigen oder ausbauen

Das DegustierService-Angebot umfasst 6 verschiedene Pakete. Die Weine erhalten Sie zu einem Vorzugspreis und portofrei. Wenn Sie jetzt einsteigen oder zusätzliche Paketangebote bestellen, erweitern Sie Ihr Weinwissen kontinuierlich, praxisnah und auf spielerische Art und Weise. Je mehr Pakete, desto umfassender das Weinwissen. Alle Pakete sind jederzeit und ohne weitere Verpflichtungen kündbar. Hier die Übersicht über das ganze Degustier Service-Angebot.

DELINAT
DegustierService®
Entdeckungen direkt vom Biowinzer.

Sechs Sorten ...

Weisswein



fruchtig-frische Weissweine
3 Pakete pro Jahr
Frühling, Frühsommer, Herbst

Roséwein



Sommerweine «par excellence»
2 Pakete pro Jahr
Frühling, Frühsommer

Rotwein



trinkreife, preiswerte Rotweine
4 Pakete pro Jahr, Winter, Frühling, Spätsommer, Herbst

Das beliebteste Paket

Exklusiver Rotwein



exklusive Weine aus Europas besten Lagen
3 Pakete pro Jahr
Winter, Frühsommer, Herbst

Schaumwein



Sekt, Prosecco, Cava, Crémant, Blanquette
2 Pakete pro Jahr: vor Ostern und vor Weihnachten

Surprise



Eine besondere Überraschung rechtzeitig zu Weihnachten
1 Paket pro Jahr, Dezember

... zwei Paketgrößen



Einzelpaket, 3 × 1 Flasche



Doppelpaket, 3 × 2 Flaschen

Noch mehr Weinwissen

Wer sein Weinwissen umfassend erweitern möchte, findet bei Delinat folgende weitere Angebote:

WeinLese: Das Weinmagazin informiert vier Mal pro Jahr über aktuelle Entwicklungen und Tendenzen im biologischen Weinbau und neue Forschungsprojekte. Es porträtiert Winzer und Weinliebhaber. Es stellt neue Weine und andere, genussvolle Bioprodukte vor und vermittelt Gastro-, Rezept- und Büchertipps. Zudem wird jeweils ein Fachbegriff aus der Weinwelt erläutert. www.delinat.com/weinlese

Weinquiz: Auf der Delinat-Homepage können Sie Ihr Weinwissen spielerisch testen und erweitern und dabei erst noch attraktive Preise gewinnen. Zweibis dreimal pro Woche eine Viertelstunde mitspielen und Sie werden innert Jahresfrist zum Weinexperten!
www.delinat.com/weinquiz

Weininfos: Detaillierte Informationen zu Wein, Winzer, Herstellung, Kundenbewertungen und passenden Speisen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite unter den Registern.

Weinlexikon: Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten, finden Sie im elektronischen Weinlexikon auf der Delinat-Homepage. Im Glossar einfach gewünschtes Stichwort eingeben und schon erhalten Sie umfassende und leicht verständliche Informationen.
www.delinat.com/weinlexikon

Weitere Infos:
www.delinat-blog.com
www.ithaka-journal.net

kurz & bündig

hrw. **Meinklang bester Familienbetrieb.** Jedes Jahr vergibt das «WirtschaftsBlatt» gemeinsam mit dem Bundesministerium für Wirtschaft Auszeichnungen für die besten Familienbetriebe Österreichs. Für das Burgenland fiel diese Ehre 2011 dem Demeter-Betrieb Meinklang zu. Dieser Mischbetrieb strebt einen geschlossenen Kreislauf an. Während Werner und Angela Michlits das Weingut führen, besorgen die Eltern Annelies und Werner Michlits sen. sowie die beiden Brüder Johannes und Lukas den Getreide- und Obstbau sowie eine 600-köpfige Angusrinderherde. Mit den Michlits, deren Weine bei Delinat erhältlich sind, wurde erstmals überhaupt ein Bauern- und Weingut als bester Familienbetrieb ausgezeichnet.

Erste Safranernte auf Duvivier. Im vergangenen November konnte auf dem Delinat-Weingut Château Duvivier in der Provence erstmals Safran geerntet werden. Die erste Ernte des als «rotes Gold» bekannten Edelgewürzes fiel noch bescheiden aus: Die rund 12 000 Safranzwiebeln lieferten 80 Gramm Biosafran. Dieses wird für die Gourmetküche auf dem Château genutzt und den Gästen als exklusives Souvenir zum Kauf angeboten. Mit dem Anbau von Safran wird auf Château Duvivier ein weiterer Schritt für eine höhere Biodiversität und einen zusätzlichen Nebenerwerb gemacht. Dank der automatischen Vermehrung der Safranknollen kann in Zukunft mit einer Jahresernte von bis zu 400 Gramm gerechnet werden. Mehr dazu: www.delinat-blog.com/safran

Weinquizsieger bei Albet i Noya. Romeo Nathan Bumann ist der Gewinner der Jahreswertung 2010 beim Delinat-Weinquiz. Als Preis wünschte sich der Sekundarlehrer aus dem kleinen Dorf Schalchen im Zürcher Oberland einen Winzerbesuch bei Albet i Noya. Zusammen mit David Rodriguez von Delinat reiste er im Oktober 2011 ins Penedès und verbrachte dort einen spannenden Aufenthalt in den Weinbergen und im Weinkeller von Josep Maria Albet i Noya. Für den Weinquizsieger ging damit ein Traum in Erfüllung, wie er selber sagt: «Diese dreitägige Reise war der beste Preis, den ich je in einem Wettbewerb gewonnen habe – und ich habe schon etliche Preise gewonnen.» Mehr dazu: www.delinat-blog.com/quizsieger



Romeo Nathan Bumann mit Josep Albet i Noya (rechts) und David Rodriguez, Delinat (links).

Josep Maria Albet i Noya

Albet i Noya,
Reserva Martí,
Penedès DO

Eine überzeugende Assemblage von Cabernet Sauvignon und Merlot, gewürzt mit etwas Tempranillo.

Was einen grossen Wein ausmacht, ist Originalität. Die Reserva Martí ist unverwechselbar.

Jürgen von der Mark,
Master of Wine

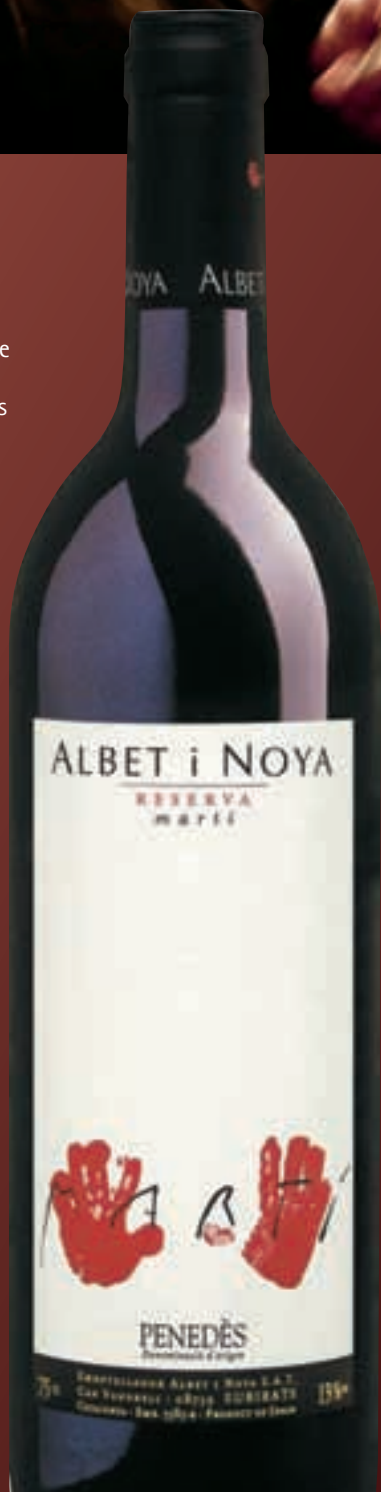
Für Josep Maria Albet i Noya war von Beginn weg klar: «In die Reserva Martí kommen nur die besten Trauben; schliesslich trägt der Wein den Namen meines Sohnes.»

Info:
www.delinat.com/1643.07



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Uwe und Kerstin Gackstatter

Eine kleine spanische Schatzkammer

Kerstin und Uwe Gackstatters grosse Leidenschaft für spanische Gewächse spiegelt sich in ihrem Weinkeller eindrücklich wider. Zunehmend gebührt da auch roten Spaniern von Delinat ein Ehrenplätzchen.

«Meine grosse Leidenschaft für die Küche und die Weine Spaniens entwickelte sich, als ich für vier Jahre beruflich in Madrid weilte», erklärt Uwe Gackstatter aus Ditzingen bei Stuttgart. Im Laufe der Jahre sammelten sich bei ihm nicht weniger als 1400 Flaschen Wein aus Spanien an – darunter viele klassische, ausgereifte Reservas und Gran Reservas. «Die sind unser ganzer Stolz», sagt der Hausherr und zeigt auf die älteste Flasche, die in seinem Keller lagert. Sie stammt aus Alicante und trägt sein Geburtsjahr – 1964.

Der Weinkeller im vor zwei Jahren bezogenen Eigenheim hat lediglich eine Bodenfläche von neun Quadratmetern. Ein altes Holzfass als Tisch und vier Barhocker laden zum Verweilen und Verkosten in dieser kleinen spanischen Schatzkammer ein. Ein Naturziegelboden, ein einfaches Belüftungssystem und eine zehn Zentimeter dicke Holztür sorgen bei einer fast konstanten Temperatur von 13 Grad für ein ideales Lagerklima. Die engen Platzverhältnisse mit den imposanten, ausgeklügelten Weinregalen und der stolze Lagerbestand lassen nur beschränkt Neuzugänge zu.

Erst vor kurzem Delinat entdeckt

Dass Weine aus biologischem Anbau hier noch deutlich in der Minderheit sind, hängt damit zusammen, dass die Gackstatters erst 2010 durch eine Empfehlung eines befreundeten Ehepaares auf Delinat aufmerksam geworden sind. Das soll sich in Zukunft ändern. «Wir haben inzwischen mehrere rote Delinat-Weine aus Spanien probiert und sind von deren Qualität über rascht.» Den Pasi3n Delinat etwa schätzen sie als «sch3nen Tischwein». Besonders gespannt



Entstehende Lücken im imposanten Weinregal, wo derzeit rund 750 Weinflaschen lagern, wollen Kerstin und Uwe Gackstatter künftig vermehrt mit Delinat-Weinen schliessen.



DIE ORIGINELLSTEN WEINKELLER 4*

sind die grossen Verehrer von Reservas und Gran Reservas etwa auf die Reser va Mart3 von Albet i Noya, welche demnächst ein erstes Mal kredenzt werden soll. «Ich finde die Philosophie von Delinat klasse und werde Lücken, die sich in unserem Weinkeller ergeben, vermehrt mit Biowein auffüllen», sagt Uwe Gackstatter. Um ein möglichst breites Angebot kennenzulernen, hat er neu auch den DegustierService abonniert. «Das ist eine sehr gute Möglichkeit, um sich an neue Weine heranzuwagen.»

Hans Wüst



Delinat-Kunden und ihr Weinkeller

hrw. Eine Delinat-Jury hat aufgrund eines in der Weinlese Nummer 17 ausgeschrieben Wettbewerbes die fünf originellsten Keller gekürt. Wir besuchen die Besitzer und stellen sie und ihren Keller in loser Folge vor. Bereits erschienen: Hans Zimmerli, Oftringen (Weinlese 20); Jan Gantenbein, Sevelen (Weinlese 22); Chris Jacobi, Zürich (Weinlese 24).

Wiener

Biowinzer sind keine Stadtmenschen. Am wohlsten fühlen sie sich in ihren Rebbergen. Doch wer kann bei Wien schon widerstehen? Auf einem ausgedehnten Stadtbummel zeigen Österreichs Delinat-Winzer ihre Lieblingsplätze und präsentieren in einem edlen Biorestaurant ihre edlen Tropfen.

Text Hans Wüst / Fotos Hans-Peter Siffert



Winzergipfel



Ein warmer Julitag in Österreichs Hauptstadt. Treffpunkt: Café Griensteidel in der Wiener Innenstadt. Wo einst berühmte Literaten wie Hugo von Hofmannsthal und Arthur Schnitzler verkehrten, treffen sich heute Angela und Werner Michlits aus dem Burgenland, Stefan Mehofer aus der Wagram sowie Andreas und Michael Harm aus der Wachau zum Delinat-Winzergipfel. «Wir sind keine Stadtmenschen», beteuern alle unisono bei Kaffee und Gipfel. Trotzdem: Alle kennen Wien gut – sei es durch persönliche und geschäftliche Beziehungen oder Erinnerungen an die Schul- und Studienzeiten. Logisch also, haben alle Delinat-Winzer den einen oder anderen Geheimtipp auf Lager.



Gelebte Wiener Kaffeehauskultur im Café Griensteidel.

Die Fahrt im Fiaker vom Stephansdom zum Heldenplatz zählt definitiv nicht dazu. Diese zweispännigen Kutschen prägen das Stadtbild Wiens als beliebte Touristenattraktion das ganze Jahr über. «Ich bin ein- bis zweimal pro Woche in Wien, aber auf einem Fiaker war ich noch nie», lacht Werner Michlits während der gemütlichen Fahrt vorbei an vielen historischen Gebäuden und Baudenkmalern. Fast zu jedem weiss der geschichts- und kulturbegeisterte Winzer etwas zu erzählen. Das kommt nicht von ungefähr: Werner Michlits verbrachte acht Jahre als Internatsschüler in der Hauptstadt. «Wien war damals die grosse Welt für mich», erinnert er sich.

Von links: Emil Hauser, Delinat, Angela Michlits mit Sohn Vincent, Michael Harm mit Freundin Sigrid, Andreas Harm (verdeckt) und Werner Michlits.

Wiener

Der Kutscher im eleganten Frack und mit der schwarzen Melone auf dem sonnenbräunten Haupt sitzt majestätisch auf dem Bock. Auf dem Heldenplatz vor der Hofburg stoppt er seinen Zweispanner und lässt die Winzerclique aussteigen. Werner Michlits schlüpft sofort wieder in die Rolle des kompetenten Stadtführers: «Hier sind wir an einem historisch bedeutenden Ort. Viele Epochen Wiens spiegeln sich hier wieder – schöne, aber auch düstere.» Zu Letz-



Andreas und Michael Harm im Türkenschanzpark (oben); Stefan Mehofer am Würstelstand Bitzinger (rechts).

terem gehört der 15. März 1938. Damals marschierte Adolf Hitler auf dem Heldenplatz ein und eröffnete den versammelten Massen den «Anschluss» Österreichs an das Deutsche Reich. Sieben Jahre später war dieses am Ende. Die Hofburg ist seither Amtssitz des österreichischen Bundespräsidenten. Zuvor – vom 13. Jahrhundert bis 1918 – war sie Residenz der Habsburger in Wien.

Ausspannen im Türkenschanzpark

Tempi passati. Die «Wiener Zeit» von Andreas und Michael Harm liegt noch nicht ganz so weit zurück. Beide haben zwischen 2000 und 2005 an der Universität Wien nahe des Türkenschanzpark studiert. Agronom Andreas Harm holte sich hier sein umfassendes Wissen über Bodenkulturen.



Als Winzer setzt er dieses heute auf dem eigenen Weingut zusammen mit seinem Bruder konsequent um. Schon seit ein paar Jahren blasen die Harms in der konservativen Wachau erfolgreich zur Biorevolution. Das anfänglich kleine Weingut wächst kontinuierlich – jede neu gepachtete oder zugekaufte Parzelle wird sofort auf Bio umgestellt. Dabei legen die beiden Winzerbrüder großes Gewicht auf Bodenanalysen und eine optimale Bodenbewirtschaftung. «Der Boden ist unser Kapital. Wer damit sorgsam umgeht, wird mit authentischen, qualitativ hochwertigen Terroirweinen belohnt», ist Andreas überzeugt.

Doch zurück zum Türkenschanzpark, dem Wiener Lieblingsort der beiden Harm-Brüder. «Für uns ist das der schönste Park von Wien», sind sich beide einig. Hier haben sie während ihrer Studienzeit einen großen Teil ihrer Freizeit verbracht. Wenn sie heute wieder ab und zu durch den Park schlendern, wie gerade jetzt, kommen alte Erinnerungen hoch. «Diese prachtvollen Bäume, die Liegewiese am großen Teich, die Spielmöglichkeiten und die unzähligen Parkbänke – hier konnten wir so richtig gut ausspannen und abschalten», schwelgt Michael in schönen Erinnerungen. Und was den beiden besonders gefällt: Der Park

Winzergipfel



ist vor allem bei den Wienern beliebt. Touristen verirren sich nur wenige hierher. «Die ziehen den Prater vor», sagt Andreas. Der Türkenschanzpark war 1888 von Kaiser Franz Joseph eröffnet worden. Sein Name erinnert an die Belagerung Wiens durch die Türken, welche 1683 mit einer entscheidenden Schlacht zu Ende ging.

Zwischenverpflegung am Würstelstand

Wer schon einmal das Glück hatte, auf dem Weingut der Familie Mehofer mit kulinarischen Höhenflügen und den fruchtbetonten, auf ausgeprägten Lössböden gewachsenen Weinen Bekanntschaft zu machen, der mag sich ob Stephan Mehofers Wientipp vorerst mal ungläubig die Augen reiben: Nach dem ausgedehnten Spaziergang durch den Türkenschanzpark ermuntert das leise Knurren im Magen zwar durchaus zu einem kleinen kulinarischen Zwischenhalt. Doch muss es unbedingt Stehverpflegung an einem dieser unzähligen Würstelstände sein? «Ich mag

Ein kulinarisches Paradies mitten im Karmelitermarkt: Im Feinkostladen Kaas preist Nela Alka mit viel Wiener Schmäh Bioprodukte an – auch solche vom Weingut Meinklang.

es zwischendurch halt gerne einfach. Zudem sind die Würstelstände in Wien einfach Kult», verteidigt Stephan Mehofer seine Wahl. Und letztlich wählte der Winzer für die willkommene Zwischenverpflegung ja nicht irgendeinen Stand, sondern den legendären Würstelstand Bitzinger direkt bei der Albertina, einem viel besuchten Kunstmuseum.

Kurz vor der Fussball-Europameisterschaft 2008 war der bisherige durch einen neuen Stand ersetzt worden. Der neue überzeugt seither nicht nur durch die breite Auswahl an schmackhaften Würsten, sondern auch durch sein Äusseres: Als erster Würstelstand Wiens wurde er 2009 für den Wiener Designpreis nominiert. «Wien ist für mich gleichbedeutend mit Ausgang», erzählt Stephan Mehofer, bevor er genussvoll in seine Burenwurst beisst. Zusammen mit seinem Bruder Martin, der in Wien wohnt und arbeitet, genießt er gerne das Wiener Nachtleben – im Sommer mit Vorliebe in den verschiedenen Strandbars an der Donau oder am Donaukanal. «Und wenn wir dann spätabends noch was in den Magen wollen, genehmigen wir uns am Würstelstand eben eine Wurst», bringt Stephan Mehofer seine ganz spezielle Beziehung zur dieser Wiener Institution auf den Punkt.

Genusswelt in der Biohochburg

Nachdem wir uns frisch gestärkt haben, führt der Stadtbummel weiter Richtung Karmelitermarkt, einen jener Orte, an denen sich Wien immer mehr zur Biohochburg entwickelt. Hier fühlen sich Angela und Werner Michlits besonders wohl. «Wir fahren ein- bis zweimal die Woche nach Wien, denn wir sind mit unseren Weinen und anderen biologischen Produkten in mehreren Naturkostläden vertreten», sagt Angela Michlits. Derweil schreitet ihr Mann Werner gleich zur Beweisführung, indem er die Türe zum Bioladen Maran aufstösst. Hier sind nicht nur Meinklangs Weine, sondern auch Traubensaft, Süssmost und weitere



Wiener

Bioprodukte des biodynamisch geführten Mischbetriebes aus dem Burgenland begehrte Produkte. Ein Katzensprung davon entfernt, mitten im Karmelitermarkt, steht der Feinkostladen Kaas – ebenfalls reichlich mit Meinklang-Produkten ausgestattet. Hinter der Verkaufstheke steht Nela Alka. Mit unvergleichlichem Wiener Schmäh bringt sie wort- und gestenreich Back-, Käse- und Wurstwaren in Bioqualität an die Kundschaft.

Ausflug auf den Kahlenberg

Wien ist die einzige Millionenmetropole Europas mit einem bedeutenden Weinbau. Auf Stadtgebiet wachsen bei 230 Weinbauern auf knapp 700 Hektar Reben. Der Kahlenberg gehört zu jenen Hügeln ausserhalb der Stadt, auf denen schon seit Jahrhunderten Wein angebaut wird. Die tolle Aussicht über die ganze Stadt Wien und bis fast zum eigenen Weingut in Pamhagen und die Weiten der Puszta machen den Kahlenberg für Angela und Werner Michlits zu einem weiteren Lieblingsort. Nach einer Fahrt mit Strassenbahn und Bus bis hinauf zum höchsten Punkt locken Wanderwege und Möglichkeiten zum Einkehren in die Heurigen – diese typischen gemütlichen Buschenschenken. «Aber Achtung – zahlreiche Heurigen, die mit Wein, Bier, Stelze, kaltem



Geflügel, Gurken- und Tomatensalat oder andern kleinen Häppchen zum Rasten laden, sind Touristenfallen ohne eigene Weine, mit mittelmässiger Kost und überrissenen Preisen», warnt Werner Michlits. Wer sicher sein will, in einem «echten» Heurigen einzukehren, wo nur eigene Weine ausgeschenkt werden, achte auf zwei verlässliche Merkmale: Diese Lokale sind immer mit einem grünen Föhrenbusch sowie der Aufschrift «Aus'gsteckt» gekennzeichnet.

Inmitten von Reben ist es Werner und Angela Michlits am wohlsten – hier auf einem Spaziergang auf dem Kahlenberg.

Winzergipfel

Die Weitsicht vom Kahlenberg über die Stadt Wien bis fast zum eigenen Weingut im Burgenland fasziniert Winzer Werner Michlits immer wieder.

Wientipps

Zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten von Wien gehören der Stephansdom, die Hofburg mit dem Heldenplatz, der Prater mit dem Riesenrad und die Strandbars an der Donau. Darüber hinaus verraten Angela und Werner Michlits ein paar persönliche Wientipps.

Alte Weinkeller

Schöne alte Weinkeller (viele davon mit Restaurant) im Stadtzentrum bezeugen die lange Wiener Weintradition. Beim 500 Jahre alten Villon Weinkeller an der Habsburgerstrasse 4 geht es über vier Etagen 16 Meter hinunter in die Wiener Unterwelt. Ebenfalls eindrücklich: der Zwölf-Apostel-Keller an der Sonnenfelsstrasse 3 und der Schottenkeller an der Freyung 6.

Moderne Architektur

Das moderne Hotel Sofitel Vienna Stephansdom am Donaukanal besticht nicht nur durch Jean Nouvels spektakuläre Architektur, sondern auch durch den bezaubernden «vertikalen Garten» des französischen Architekten und Landschaftsplaners Patrick Blanc. Die «lebende» Wand mit 20 000 Pflanzenarten steht für eine neue Dimension in der Stadtbegrünung.

Einkaufen

Der Karmelitermarkt im gleichnamigen Viertel ist ein Bauernmarkt, der mit seinen vielen Bioprodukten vor allem am Samstag ein grosses Einkaufserlebnis verspricht. Hier befindet sich auch der empfehlenswerte Naturkostladen Kaas. Eine besonders lebendige Ökoszene mit vielen kleinen Läden und alten Handwerksbetrieben gibt es zudem im Neubauviertel.

Essen

In Wien gibt es viele gute Restaurants, aber nur wenige, die auf Bio setzen. Eines davon ist das Gourmetgasthaus Freyenstein an der Thimiggasse 11 etwas ausserhalb des historischen Stadtkerns. Meisterkoch Meinrad Neunkirchner setzt hier auf unkomplizierte, aber kreative Gerichte aus einheimischen Produkten und Wildpflanzen. Und das zu Preisen, die keine Wünsche offen lassen. Weitere gute Adressen: die Weinbotschaft an der Annagasse 12 – Constanta Cristina Rojik hat sich hier zu 100% der Bioküche und dem Slow Food verschrieben; und Feinkost St. Josef an der Zollergasse 26 – das vegetarische, biologische Restaurant mit Naturkostladen ist nur tagsüber geöffnet und ideal für einen Mittagslunch.

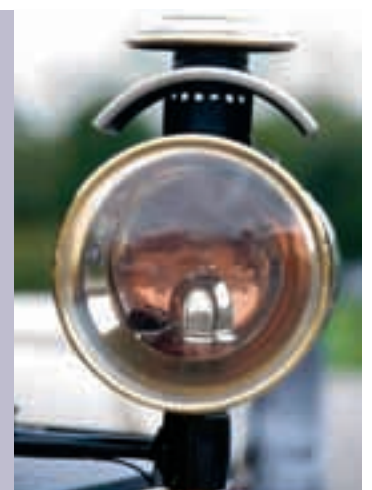
WeinleseReise 21. bis 26. August 2012:

Exklusive Reise nach Österreich

Die Lacken am Neusiedlersee, die Löss-Gassen in der Wagram, die Rebhänge an der Donau in der Wachau und natürlich die unvergleichliche Wiener Kaffeekultur: Die Weinlese nimmt Sie vom 21. bis 26. August 2012 mit auf eine exklusive Reise nach Österreich. Sie erleben dem typisch österreichischen Charme und lernen die Delinat-Winzer persönlich kennen. Die Familien

Michlits (Burgenland), Mehofer (Wagram) und Harm (Wachau) öffnen Keller und Weingärten und geben Einblick in ihre von Respekt vor der Natur geprägte Philosophie. Geführte Rundreise ab Wien in einem persönlichen Rahmen mit maximal 18 Gästen.

Mehr dazu: www.delinat.com/weinreise



Winzer treffen Kunden

Ein überzeugender Auftritt

Grüner Veltliner, Riesling, Zweigelt, Blaufränkisch und ein paar Raritäten: Im Gourmetrestaurant Freyenstein präsentierten die Delinat-Winzer ihre Weine. Diese kamen ausgesprochen gut an – selbst bei einer Bioskeptikerin.

Die 15 kostenlosen Degustationsplätze, die im Vorfeld des Winzergipfels den Delinat-Kunden aus Wien per Mail angeboten wurden, gingen weg wie frische Semmeln – in nur drei Stunden war der Anlass ausgebucht. Im idyllischen Garten des Restaurants Freyenstein nutzen die Gäste die einmalige Gelegenheit, die Winzer der Weingüter Meinklang, Mehoffer und Harm persönlich kennenzulernen und deren Weine zu degustieren. Alle zeigten sich von der gebotenen Qualität überrascht bis begeistert – einer wurde sogar vom Saulus zum Paulus (siehe Kundenstimmen nebenan).

Meinklang breite Palette

Ganz auf die Kraft aus der Natur bauen die Weine des biodynamisch arbeitenden Weingutes Meinklang aus dem Burgenland. Angela und Werner Michlits kredenzten mit dem Grünen Veltliner, dem Zwei-



gelt und dem Blaufränkisch nicht nur ihre beliebtesten Weine aus dem Delinat-Sortiment, sondern mit dem Graupert auch eine echte Rarität. Dieser Grauburgunder stammt aus einem Rebberg, den das Winzerpaar vollständig der Natur überlässt und bei dem es auf jeglichen Rebschnitt verzichtet (Info: www.delinat.com/5118.10).

Bestnoten für Mehoffers rote Cuvée

Stefan Mehoffer aus dem kleinen Weinbaugebiet Wagram ist für seine filigranen, schon mehrfach ausgezeichneten Weiss- und Rotweine aus regionstypischen Trauben bekannt. Er hatte seinen Grünen Veltliner Selection sowie die rote Cuvée Neydek im Gepäck. Vor allem Letztere wurde gleich von mehreren Gästen als überzeugende Neuentdeckung gefeiert. Die Reben auf dem Weingut Mehoffer gedeihen auf ausgeprägten Lössböden. Der Winzer legt dabei grossen Wert auf eine optimal auf den Boden abgestimmte Begrünung, welche zu einer natürlichen Nährstoffversorgung der Reben beiträgt.

Harm – vielversprechender Neuling

Mit Andreas und Michael Harm aus der Wachau präsentierte sich in Wien auch ein

Meinklang Zweigelt, Qualitätswein Burgenland
CHF 13.20 / € 9,90 (11€ 13,20)
Info: www.delinat.com/2039.10

Meinklang Blaufränkisch, Qualitätswein Burgenland
CHF 14.30 / € 10,90 (11€ 14,53)
Info: www.delinat.com/2062.10

Meinklang Grüner Veltliner, Qualitätswein Burgenland
CHF 10.90 / € 7,90 (11€ 10,53)
Info: www.delinat.com/5343.11

neues Delinat-Weingut. Ihr Riesling vom Dürnsteiner Kellerberg fand dank seiner frischen, knackigen Säure, den fruchtigen Aromen und einer ausgeprägten Mineralität sofort begeisterte Anhänger. Dieser Riesling stammt aus einer Wachauer Toplage. Die beiden Jungwinzer konnten an leichter Hanglage über der Donau eine Parzelle neu pachten, die zuvor konventionell bewirtschaftet worden war. Deshalb gilt ihr Riesling noch als «Umstellungswein».



Mehoffer Cuvée Neydek, Qualitätswein Wagram
CHF 21.– / € 17,80 (11€ 23,73)
Info: www.delinat.com/2724.09

Mehoffer Grüner Veltliner Selection, Qualitätswein Wagram
CHF 11.40 / € 8,90 (11€ 11,87)
Info: www.delinat.com/5844.10



Harm Riesling Dürnstein Kellerberg, Qualitätswein Wachau
CHF 14.60 / € 11,90 (11€ 15,87)
Info: www.delinat.com/7254.10

Kunden treffen Winzer: Im Garten des Restaurants Freyenstein wurden bei ausgelassener Stimmung die aktuellen Jahrgänge der österreichischen Delinat-Weingüter verkostet.



Lieblingswein entdeckt

«Ich trinke ausschliesslich Biowein und habe vier DegustierService-Pakete von Delinat abonniert. Damit kann ich praktisch meinen ganzen Jahresbedarf decken. Einen Favoriten unter den Delinat-Weinen hatte ich bisher nicht. Jetzt habe ich die Cuvée Neydek von Stefan Mehofer entdeckt – ein Wein, der mir speziell gut gefällt.»

Gabriele Reinhart, Wien



Vom Bier zum Wein

«Als Biologin und Zoologin interessieren mich die Biodiversitätsprojekte von Delinat stark. Was ich bisher darüber gelesen und gehört habe, überzeugt mich und deckt sich mit meinen eigenen Erfahrungen. Ich war früher aus-

schliesslich Biertrinkerin. Durch ein Delinat-Probierpaket bin ich erst auf den Geschmack von Wein gekommen.»

Ilse Hoffmann, Wien



Prosit auf Österreich

«Wir trinken praktisch ausschliesslich Wein aus Österreich. Wir mögen vor allem die Weine von Meinklang. Mit der Cuvée Neydek von Mehofer haben wir heute einen neuen Wein entdeckt, der uns ebenfalls sehr gut mundet.»

Andrea und Herbert Mittermayr, Wien

Überraschendes Aha-Erlebnis

«Ich habe bisher keinen Biowein getrunken. Das hat mir alles nicht gemundet. Mein Freund Rainer Tietel musste mich zu dieser Degustation richtiggehend über-

reden. Und jetzt dieses Aha-Erlebnis: Der Grüne Veltliner von Mehofer, der Riesling von Harn und der Grauburgunder (Graupert) von Meinklang schmecken mir hervorragend.»



Sonja Skribsky, Wien



Riesling als Star des Abends

«Rotwein vertrage ich leider nicht. Deshalb bin ich sehr auf Grünen Veltliner eingeschworen. Am liebsten beziehe ich diesen direkt von Winzern aus Wien und Umgebung. Mein Favorit von heute Abend aber ist der Harm-Riesling mit seiner knackigen Säure.»

Rainer Tietel, Wien

Tafelspitz und Zweigelt

Regel Nr. 1 beim Kombinieren von Wein und Speisen: Zu regionalen Spezialitäten passen regionale Weine. Nehmen wir also zum Zweigelt einen Tafelspitz, das zarte Schwanzstück (Huftdeckel) aus der Rinderkeule. Vom Fleisch her ist die Kombination absolut passend, bloss kommt der Meerrettich in die Quere, der standardmässig zu diesem österreichischen Klassiker serviert wird.

Der Zweigelt von Meinklang überzeugt mit seiner fruchtigen, geschmeidigen Art – ein Wein, der mit vielen Gerichten harmoniert. Seine Noten von Weichseln und Beeren verleihen dem gekochten Tafelspitz und dem Wintergemüse einen rassigen Kick, seine samtig-mineralische Textur bietet einen schönen Kontrast zur Textur des Fleisches; seine Würze verbindet sich perfekt mit den Aromen der Gemüse. Wozu also der Meerrettich? Er würde dem Wein bloss die feinen Aromen rauben.

Meerrettich überdeckt Gerüche, gute und schlechte. So werden fettiger Zuchtlachs und Siedfleisch aus Massentierhaltung einigermassen geniessbar. Zu jungem Freilandrind oder -kalb beispielsweise der Rasse Angus oder Charolais aus nachhaltiger, artgerechter Tierhaltung verzichten wir auf den Meerrettich und geniessen die Harmonie von saftig-zartem Fleisch, schmackhaftem Wintergemüse und dem elegant-fruchtigen Zweigelt.

Traditionalisten halten jedoch zum Meerrettich und wählen zum Tafelspitz deshalb einen Grünen Veltliner, der mit seiner rassigen Säure und der pfeffrigen Note gut zum Fleisch passt und sich vom Meerrettich nicht einschüchtern lässt. Peter Kropf



Buchtipps

Claudia Seifert, Sabine Hans
Wärmende Winterküche

Eine Fundgrube für die Wintermonate mit über 100 Rezepten: einfach und klar beschrieben, wunderschön fotografiert. AT-Verlag; ISBN 978-3-03800-508-7 ca. CHF 35.- / € 25,-

Tafelspitz in Gemüsefond

Zutaten für 4 Personen

250 g Karotten
250 g Knollensellerie
250 g Pastinaken
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
1 EL Salz
5 Pimentkörner
1 kg Kalbstafelspitz
Salz und 3 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Gemüse schälen und grob würfeln. In einem Topf 4 Liter Wasser mit jeweils gut der Hälfte des Gemüses und allen Gewürzen kurz aufkochen. Den Tafelspitz in den nicht mehr kochenden Sud geben und zugedeckt im Ofen bei 180 Grad zwei Stunden ziehen lassen. Nach einer Stunde das Fleisch wenden. Am Schluss der Garzeit Schaum abschöpfen, den Fond durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Das Fleisch in Alufolie wickeln und warm halten.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Die restlichen Gemüsewürfel darin andünsten, den Garfond vom Tafelspitz hinzufügen und alles zugedeckt drei Minuten köcheln lassen. Den Tafelspitz quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und im Fond erhitzen.

3. Das Fleisch mit dem Gemüse und etwas Fond anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Tipp: Der restliche Fond ergibt eine schmackhafte Suppe; allenfalls ergänzt mit restlichem Tafelspitz, in kleine Würfel geschnitten.



Einfacher bestellen im neuen Webshop

Der vertraute alte Delinat-Webshop hat im letzten Herbst ein völlig neues Gesicht erhalten. Seither kommen Nutzer schneller und einfacher ans Ziel, und das Einkaufen im virtuellen Laden macht noch mehr Spass.

Immer mehr Kundinnen und Kunden nutzen die ausführlichen Informationen im Webshop über Weine, andere Bioprodukte und Ökologie; sie lassen sich von Rezepten inspirieren und profitieren von der bequemen Bestellmöglichkeit per Internet. Viele Funktionen waren dem virtuellen Laden in den letzten Jahren hinzugefügt worden, weil sich die Bedürfnisse der Nutzer innen und Nutzer dauernd verändern. Kontinuierlich war hier und dort entrümpelt, angefügt und neu gebaut worden – irgendwann reifte die Erkenntnis: Um den Webshop fit für die Zukunft zu machen, muss ganz neu gebaut werden!

Bessere Übersicht

Das Lob von Kundinnen und Kunden bestätigt eindrücklich, dass das Delinat-Webteam den richtigen Weg beschritten hat: Luftiger und zurückhaltend gibt sich das neue Design – es bleibt mehr Platz für die wichtigen und interessanten Inhalte, die in angenehm lesbarer Form präsentiert werden. Ob man sich nun über die nächsten Veranstaltungen informieren, etwas im Weinlexikon nachschlagen oder Weine bestellen möchte – jeder Teil des Webshops ist nun mit ein, zwei Klicks zu erreichen.

Die Produktsuche wurde über sichtlicher gestaltet und mit vielen kleinen Verbesserungen versehen. Noch nie war es so einfach, Weine genau nach Wunsch auszusuchen. Auch die persönlichen Daten hat man jetzt ständig im Blick – Merktzettel, Produktbewertungen, DegustierService-Einstellungen sind jederzeit in Klickweite.

Matthias Metzke

Mehr dazu:

www.delinat-blog.com/webshop



Honigland Bulgarien

Die Honigproduktion hat innerhalb der Landwirtschaft Bulgariens noch immer eine grosse Bedeutung. Abgelegene Regionen mit unberührter Natur und grossflächigen Robinien- und Lindenwäldern bieten ideale Voraussetzungen für Biohonig.

Chilnov, ein kleines, abgelegenes Bauerndorf 300 Kilometer nordöstlich von Sofia im Mai 2011: Nureitin Nieziew (42) schliesst das Tor zu seinem kleinen Paradies auf. Hinter einem gelb gestrichenen Maschendrahtzaun stehen inmitten blühender Robinien 150 Bienenstöcke. Es summt und



Kostadin Tachev freut sich über seine gesunden Bienenvölker und die ergiebige Honigernte.

brummt – die Produktion von Akazienhonig läuft auf Hochtouren. Ganz anders als im Vorjahr, als die Ernte wegen anhaltender Regenfälle und tiefer Temperaturen fast vollständig ausgefallen ist. Ein herber Rückschlag für einen Profiimker. Doch Nureitin Nieziew ist sich gewohnt, mit den Launen der Natur zu leben.

Kaum Bienenkrankheiten

Auch 30 Jahre nach dem Fall des Kommunismus wirken die abgelegenen und dünnbesiedelten Gebiete Bulgariens noch mausearm. Viele Bauern sind nach wie vor mit Pferd und Wagen unterwegs. Die vermeintliche Rückständigkeit hat aber auch ihr Gutes. Die Natur ist weitgehend unberührt geblieben. Die Bienen stossen in den riesigen Robinien- und Lindenwäldern geradezu auf paradisische Zustände. «Im Gegensatz zu anderen Imkern in Bulgarien kenne ich kaum Probleme mit Bienensterben und Bienenkrankheiten», sagt Nureitin. Neben der intakten Natur macht er dafür zwei weitere Kriterien verantwortlich: «Ich züchte alle meine Königinnen selber. Ausserdem ernähren sich meine Bienen im Winter vom eigenen

Honig. Es gibt keine Zufütterung mit Zucker.» Die kontrolliert biologische Bienezzucht ermöglicht Nureitin Nieziew und seiner Familie eine gute Existenz. «Reich wird man damit natürlich nicht. Aber wir sind uns gewöhnt, bescheiden zu leben.» Grosse Reisen oder Ferien liegen nicht drin. «Ich war noch nie im Ausland und erst ein einziges Mal in Sofia», lacht er.

Ein Leben mit den Bienen

150 Kilometer weiter östlich, schon fast in Sichtweite zum Schwarzen Meer, dreht Ginka Techeva (57) in einem kleinen Waldhäuschen an der Honigschleuder. Aus dem Ausguss strömt flüssiger Waldhonig in den bereitgestellten Blechkessel – der erste Honig im neuen Jahr. Draussen im lichten Wald entnimmt ihr Mann Kostadin Tachev (62) einzelnen Bienenstöcken weitere, prall mit Honig gefüllte Waben und steckt sie sorgfältig in eine Holzkiste. Derweil tummeln sich die Bienen bereits an den weissen Robinienblüten (Scheinakazien) und sammeln Nektar für den Akazienhonig. Mit einer alttümlichen Schubkarre transportiert Kostadin die wertvolle Fracht zum Häuschen,

Links: Blühende Robinien in wilder Natur: Hier sammeln die Bienen den Nektar für den feinen Akazienhonig.

wo Ginka die Waben mit einer speziellen Gabel entdeckt, in die Scheide stellt und dann erneut zu drehen beginnt. So geht das schon seit 40 Jahren. «Wir sind fast immer hier draussen in der Natur und bei den Bienen. Auch in unserer Freizeit kommen wir oft zum Picknick hierher», sagt Kostadin Tachev. Der Honig steht nicht nur im Zentrum ihres Berufes, sondern ist auch unentbehrlicher Bestandteil ihrer Ernährung. «Dank Honig fühlen wir uns gesund und voller Energie.»

Unterwegs mit den Bienen

Nicht alle Bioimker Bulgariens setzen auf fixe Standorte. 250 Kilometer weiter südlich betreiben der 56-jährige Valentin und sein 32-jähriger Sohn Yvan Petkov in der Nähe von Sliven eine Wanderimkerei. In ihren weissen Berufskleidern sind sie auf Anhieb als professionelle Bienenzüchter erkennbar. «Bienen mögen keine dunklen Farben. Deshalb die helle Kleidung», erklärt Yvan Petkov. Dreimal pro Jahr verstellen sie im Umkreis von 50 Kilometern ihre sechs mobilen Bienenhäuser mit total 210 Völkern. Ausgewählt werden Standorte, wo es gerade genügend Pollen hat und die Bienen reichlich Nahrung finden. So kommen pro Jahr im Durchschnitt etwa 15 Tonnen Akazien-, Linden-, Koriander- und Blütenhonig zusammen. Sie haben sich für die Wanderimkerei entschieden, weil sie überzeugt sind, dass dies die beste Art der Bienenzucht ist. «Die Bienen bekommen so eine vielfältige Nahrung und bleiben gesund», sagt Vater Valentin Petkov.

Hans Wüst

Honigtau, Blütenhonig, Korianderhonig und Akazienblütenhonig stammen aus Bulgarien.

Biohonig aus drei Ländern

Im Delinat-Sortiment sind vier verschiedene Honige aus Bulgarien erhältlich: Akazienblütenhonig von Robinien (Scheinakazien), Blütenhonig, und Korianderhonig und Honigtau. Aus Italien sind es Edelkastanienhonig, Lindenblütenhonig, Orangenblütenhonig, Luzernenblütenhonig, Süssklee- und Süssholz sowie Honigtau und aus Spanien Rosmarin-, Waldblumen- und Lavendelhonig. Sämtliche Honige stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Info: www.delinat.com/honig

DELINAT

Wein aus gesunder Natur



pasión delinat

Die spanische Tempranillotraube und eine Prise Cabernet Sauvignon sind Basis für diesen typischen Spanier. Ausgebaut im Eichenholz-Barrique, überzeugt er mit warmherzigem Charme und südländischer Passion. Pasión Delinat ist mehr als ein Wein – eine leidenschaftliche Begegnung.
Info: www.delinat.com/1211.09

Gedanken zu einem Bild

pek. Essbare Wildpflanzen – wer kennt mehr als zwei, drei davon? Und wer hat sie schon gegessen? Dabei wächst alles praktisch vor unserer Haustür – aber eben «wild», nicht kultiviert vom Gemüsebauern oder gezüchtet im Treibhaus. Damit unser Speisezettel nicht immer einseitiger und kümmerlicher wird, importieren wir Essbares aus aller Welt, wo doch «regional» und «saisonal» im Trend lägen? Es gibt viel zu entdecken auf unseren Wiesen: neue Gerüche, ungewohnte Geschmackserlebnisse, verblüffende kulinarische Eindrücke.

Unbekanntes Essbares aus der Umgebung

Die Tessiner Köchin und begeisterte Wildpflanzensammlerin hat ihre Erfahrungen in einem Buch zusammengefasst. Entstanden ist ein Werk mit spannenden Beschreibungen zum Bestimmen und Sammeln der Pflanzen wie auch köstlichen Rezepten, anschaulich ins Bild gesetzt von Hans-Peter Siffert, der auch die Reise zu den drei Winzern in Wien fotografiert hat (Seiten 14–23 in dieser WeinLese). Etliche der Pflanzen sind uns vielleicht dem Namen nach bekannt; nur wussten wir nicht, dass sich daraus leckere Gerichte zubereiten lassen: Guter Heinrich, Veilchen, Fetthenne, Wicke, Spitzwegerich, Gänseblümchen, Klette...

Viele Wildpflanzen enthalten Stoffe, die für uns wertvoll und gesund sind; andere jedoch sind unbedenklich oder sogar giftig. So gerieten in den letzten Jahren einige Pflanzen in Verruf. Auch auf diese wird im Buch verwiesen.



Meret Bissegger
Meine wilde Pflanzenküche

Fotos: Hans-Peter Siffert
AT Verlag
ISBN 978-3-03800-552-0
ca. CHF 50.– / € 35.–



Eine Frage des Masses

Unter flüchtiger Säure versteht man die Gesamtmenge der natürlicherweise im Wein vorkommenden organischen Säuren, die sich durch Destillation vom Wein trennen lassen. Den grössten Anteil macht die Essigsäure aus. Des Weiteren – anteilmässig jedoch viel geringer – Ameisensäure, Propionsäure, Bernsteinsäure und Milchsäure.

Während der Gärung bildet die Hefe Essigsäure, dies jedoch in der Regel nur in kleinen Mengen. Verantwortlich für Essigsäure im Wein sind die Essigbakterien (Acetobacter). Für ihre Vermehrung benötigen sie Sauerstoff. Sie führen die Oxidierung von Alkohol über das Zwischenprodukt Acetaldehyd herbei. Essigsäure riecht, wie sie heisst – nach Essig mit einem unangenehm sauren Geschmack.

Essig statt Wein

Essigsäurebakterien gelangen einerseits vom Weinberg in den Keller, beispielsweise bei verletztem Traubengut durch Pilzkrankheiten oder Wespenfrass. Sobald die Traubenbeeren nicht mehr durch die eigene Haut geschützt sind, verbreiten sich Essigbakterien sehr schnell. Andererseits kommen Essigsäurebakterien in der natürlichen Keller-

flora vor. Deshalb ist es besonders wichtig, im Keller auf Hygiene zu achten und die Luftzufuhr zum Wein zu begrenzen. Jeder Wein enthält flüchtige Säuren, ihre Höchstwerte sind aber gesetzlich festgelegt. Einen zu hohen Gehalt könnte man nur noch mit gesetzlich nicht erlaubten Methoden verringern. Leichte Korrekturen lassen sich mit dem Zugeben von «gesundem» Wein erzielen. In der Regel bleibt dem Winzer aber nur der Gang zur Essigproduktion.

Positive Wirkung

Ein Essigsäuregehalt von weniger als 0,3 g/l hat keinen ungünstigen Einfluss auf den Wein. Je kräftiger ein Wein ist, desto mehr flüchtige Säure verträgt er. Bei kräftigen Weinen kann sich flüchtige Säure sogar positiv auswirken, wenn ein bestimmtes Mass nicht überschritten wird – sie verstärkt die Komplexität des Weines und verleiht ihm Fruchtigkeit. Kräftige Rotweine enthalten genug Körper, Tannin und Alkohol, um auch einen höheren Gehalt an flüchtiger Säure schön einzubinden. Bei Weissweinen und leichten Rotweinen dagegen macht sich eine erhöhte Essigsäure schnell negativ bemerkbar. Sensible Degustatoren erkennen einen Essigsäuregehalt schon ab 0,6 g/l. Gesetzlich darf bei einem Weisswein der Gehalt 1,08 g/l, bei einem Rotwein 1,2 g/l nicht übersteigen – bei Beerenauslesen und Eiswein liegt der Grenzwert bei 1,8 – bei Ausbruch, Strohwein und Trockenbeerenauslese bei 2,4 g/l.

Ist die Essigsäure in einem Wein deutlich erkennbar, spricht man von einem Essigstich. Dies ist einer der schwerwiegendsten Weinfehler. Durch Reaktion der Essigsäure mit Alkohol (Ethanol) kann auch Ethylacetat entstehen, welches den typischen Acetongeruch aufweist.

Martina Korak, Önologin



aufgefallen ...

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



Crianza ist für mich, obwohl ein traditioneller Begriff des spanischen Weinbaus, oft ein Hinweis auf einen eher modern erzeugten Wein. Traditionell wurden in Spanien viele Weine erst

nach langem Fass- und Flaschenlager als Reserva oder Gran Reserva verkauft. Diese Weine sind dann eher von Reife- als von Fruchtaromen geprägt. Bei grossen Weinen und Jahrgängen bringt dies oft erst die vollen Facetten eines Weines hervor. Leichtere Weine entsprechen aber nach längerem Fassausbau nicht mehr dem heute bevorzugten frischen Weintyp. Eine Crianza mit kürzerem Fassausbau bewahrt die Frucht und Frische, rundet aber trotzdem die Tannine durch den Holz- ausbau ab.

Die 2009er Crianza La Balsa der Gebrüder Ripa ist hierfür ein exzellentes Beispiel. Schon die strahlend blaurote Farbe deutet auf einen kürzeren Holzfassausbau hin. Frisch und klar offenbart sich ein Korb von reifen schwarzen Früchten in der Nase. Die feinen Vanillenoten zeugen von einem gekonnten Holzeinsatz. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und elegant mit einer ausbalancierten Länge. Angedeutete Cassisaromen lassen eine Ergänzung des traditionellen Tempranillo durch Cabernet Sauvignon vermuten. Die Trauben für diesen Wein stammen aus einer 600 m hoch gelegenen Parzelle. Die Reben bedanken sich mit Trauben von eleganter und kühler Reife. Wir geniessen einfach.

**La Balsa Crianza
Navarra DO 2009**

CHF 12.- / € 8,90 (11€ 11,87)

Info: www.delinat.com/1760.09

In angefressenen Traubenbeeren nisten sich Essigbakterien ein



Eleganter Barbera aus dem

Er war auf dem Sprung zu einer Karriere als Informatiker, sie hatte einen sicheren Job als Naturphilosophin: Doch 1994 kehrten Michael Schaffer und Renate Schütz dem deutschen Alltag den Rücken und zogen als Weinbauern nach Piemont. Dort bauten sie ihr Naturparadies auf.

Da war dieses Zeitungsinserat: «Kleines Weingut im Piemont zu verkaufen». Ohne ernsthafte Absichten griffen Michael Schaffer und seine Partnerin Renate Schütz zum Telefon und erkundigten sich nach dem Anwesen südlich von Asti. «Ein kleines Weingut im Süden, das war ein Traum, den wir uns eigentlich für das Pensionsalter reserviert hatten», lacht Michael Schaffer. Dieses lag Anfang der 1990er Jahre noch in weiter Ferne, trotzdem fuhr das Paar aus Süddeutschland südwärts nach Norditalien.

«Der erste Anblick des hässlichen, völlig heruntergekommenen Weinhofes war ein Schock», erinnert sich die damals am Kulturwissenschaftlichen Institut Nordrhein-Westfalen tätige Naturphilosophin Renate Schütz noch, wie wenn es gestern gewesen wäre. Gleichwohl schauten sie sich auch noch die Umgebung mit den Weinbergen näher an. Und da passierte es: «Es war Liebe auf den ersten Blick. Diese exponierte Lage in den unglaublich schönen Hügeln des Astigiano, die alten, knorrigen Rebstöcke, die Atmosphäre – für uns war klar, das ist es», erzählt Renate Schütz.

Weinbau statt Karrieresprung

Beseelt von der Leidenschaft, selber Wein machen zu wollen, und einer Portion jugendlicher Unbekümmertheit verzichtete Michael Schaffer auf den bevorstehenden Sprung auf der EDV-Karriereleiter. 1994 kaufte das angehende Winzerpaar das kleine Weingut im Dorf Agliano Terme und gab ihm den klingenden Namen «La Luna del Rospo». Ihre kühne Idee: Als unerschrockene Quereinsteiger im Herzen des Bar-

bera-Gebietes hochwertige Weine im Einklang mit der Natur herstellen – und das zu einem Zeitpunkt, als üble Panscher den Ruf des Barbera d'Asti weltweit auf einen Tiefpunkt gebracht hatten.

Das neue Leben in Italien begann mit intensiven Aufbauarbeiten rund um das arg vernachlässigte Weingut und einer autodidaktischen Rosskur in Sachen Weinbau: Innerhalb weniger Monate verschlangen sie massenweise Literatur und holten sich so das notwendige Rüstzeug. Mit Giuliano Noé konnte zudem ein bekannter Önologe aus Nizza Monferrato gewonnen werden,

der sie bis heute begleitet. Praktischen Anschauungsunterricht erhofften sich die Neuankömmlinge aus dem Norden auch von den neuen Nachbarn im Süden. Doch was sie beim Blick über deren Schultern sahen, entsprach nicht ihren Vorstellungen. Die kahlen Böden zwischen den Rebstücken, die chemische Schädlingsbekämpfung – davon wollten sie nichts wissen. Der Anfang war hart und zäh: Mit der radikalen Umstellung auf biologischen Weinbau, wozu auch die Begrünung des Bodens im Weinberg gehört, handelten sie sich in der Nachbarschaft Widerstände und offene Anfeindungen ein.

Das alte Weinbergtürmchen ist das Wahrzeichen der Lage Bric Rocche.

Gesellige Runde: Renate Schütz, Michael Schaffer und Tochter Laura mit Pirmin Muoth und Martina Korak von Delinat.

Barbera ist die Haupttraube auf dem piemontesischen Weingut.



Naturparadies



Barbera d'Asti

hrw. Die jährlich rund 50 000 Flaschen Wein, die auf den acht Hektar Rebfläche von La Luna del Rospo aus den Sorten Barbera, Nebbiolo, Grignolino und Cortese (weiss) gewonnen werden, finden vorab in Deutschland und der Schweiz Abnehmer. Spitzenwein ist der Barbera Solo per Laura. Das Winzerpaar hat ihn der einzigen, in Italien aufgewachsenen Tochter Laura gewidmet. Mit dem ebenfalls hochwertigen, bei Delinat erhältlichen Barbera d'Asti Bric Rocche keltert Michael Schaffer eine der wenigen historischen Crus des

Astigiano. Dieser elegante, typische Barbera ist gut fünf Jahre lagerfähig und passt zu vielen italienischen Gerichten – so etwa zu Lammkoteletts, Ossobuco alla milanese, Polenta oder Pecorino.

La Luna del Rospo Bric Rocche

Barbera d'Asti DOCG 2009
CHF 17.30 / € 14,50 (11€ 19,33)
Info: www.delinat.com/1873.09

Misstrauen gegen Neuankömmlinge

«Wir wurden verächtigt, Krankheiten nicht zu bekämpfen und den Weinberg zu vernachlässigen», erklärt Renate Schütz. Startschwierigkeiten gab es auch bei der Vermarktung. Michael Schaffer: «Gegenüber Quereinsteigern haben Weinhändler vorerst einmal grosse Vorbehalte.» Dies umso mehr, wenn es um Wein geht, der eigenständig daherkommt und nicht den gängigen Trends entspricht. Michael Schaffer: «Wir streben gehaltvolle, kräftige Terroirweine an – geprägt von den mineralischen Noten,

die im kalk- und quarzhaltigen Boden lagern.» Natürliche Schwankungen von Jahrgang zu Jahrgang werden bewusst zugelassen und nicht mit technischen Kniffs im Keller ausgeglichen. Michael Schaffers Überzeugung: «Man kann nicht nur in guten Weinjahren eine Philosophie haben.»

Bis Händler und Konsumenten gefunden waren, die diese Überzeugung teilen, brauchte es Beharrlichkeit und Ausdauer. Ein wichtiger Schritt sei die Zusammenarbeit mit Delinat gewesen. «Früher waren wir begeisterte Delinat-Weintrinker. Jetzt

gehören wir zu den Produzenten dieses für uns vorbildlichen Unternehmens», freut sich das Winzerpaar. Die Philosophie, wonach die Natur die besten Weine macht, ist ganz in ihrem Sinn. La Luna del Rospo ist zu einem Naturparadies geworden, wo sich nicht nur die alten, knorrigen Rebstöcke, sondern auch Blumen, Schmetterlinge, Vögel, Insekten und eine kleine Ziegenherde wohlfühlen.

Hans Wüst

Wiener Winzergipfel



Weisse Wonnetröpfchen

Vergleichen Sie die zwei beliebten Grünen Veltliner, am besten zu einem Backhendl oder gebratenem Saibling. Und geniessen Sie den Riesling aus der Wachauer Toplage Dürnsteiner Kellerberg: eine Entdeckung!

portofrei

Weissweinpaket «Wiener Winzergipfel» Art. 9146.40 CHF 73.80 € 57,40

Paketinhalt	Preis pro Flasche	pro Liter
2 Flaschen 5343.11	Meinklang Grüner Veltliner, Qualitätswein Burgenland 2011	CHF 10.90 € 7,90 (€ 10,53)
2 Flaschen 5844.10	Mehofer Grüner Veltliner Selection, Qualitätswein Wagram 2010	CHF 11.40 € 8,90 (€ 11,87)
2 Flaschen 7254.10	Harm Riesling Dürnstein Kellerberg, Qualitätswein Wachau 2010	CHF 14.60 € 11,90 (€ 15,87)

Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Website

Weissweinpaket «Wiener Winzergipfel»,
www.delinat.com/9146.40
Rotweinpaket «Wiener Winzergipfel»,
www.delinat.com/9146.45

per E-Mail
kundenservice@delinat.com

per Telefon
Kundenservice
CH: 071 227 63 00
DE: 07621-16775-0
AT: 0820 420 431

oder per Postkarte
an Delinat-Kundenservice
CH: Kirchstrasse 10, 9326 Horn
DE: Hegenheimer Strasse 15,
79576 Weil am Rhein
AT: Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof

Machen Sie mit beim Wettbewerb!

Rotweine mit Charakter

Zweigelt und Blaufränkisch haben das Qualitätsimage österreichischer Weine mitgeprägt. Es sind eigenständige, sortenreine Qualitätsgewächse. Als spannender Gegensatz dazu die meisterhafte Cuvée Neydek aus vier edlen Traubensorten, 12 Monate im Barrique ausgebaut.



portofrei

Rotweinpaket «Wiener Winzergipfel» Art. 9146.45 CHF 97.– € 77,20

Paketinhalt	Preis pro Flasche	pro Liter
2 Flaschen 2039.10	Meinklang Zweigelt, Qualitätswein Burgenland 2010	CHF 13.20 € 9,90 (€ 13,20)
2 Flaschen 2062.10	Meinklang Blaufränkisch, Qualitätswein Burgenland 2010	CHF 14.30 € 10,90 (€ 14,53)
2 Flaschen 2724.09	Mehofer Cuvée Neydek, Qualitätswein Wagram 2009	CHF 21.– € 17,80 (€ 23,73)



Wettbewerb

Im Bericht «Fenstergärten und Biodiversität zu Hause» schildert Hans-Peter Schmidt ab Seite 6 die guten Gründe für einen grünen Flecken vor jedem Fenster. Hier drei Gründe – welche treffen zu? Finden Sie die richtigen Antworten und gewinnen Sie mit etwas Glück eines von 10 Überraschungspaketen.

Gute Gründe für Fenstergärten:

- A Ich fördere damit die Biodiversität in meinem Wohnviertel.**
- B Mein Fenstergarten entzieht der Atmosphäre CO₂.**
- C Ich kann sogar im Winter frischen Salat vom Fensterbrett ernten.**

Wer die richtige Antwort weiss (mehrere richtige Antworten möglich), nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 80.– teil.

Die Antwort muss bis zum 19. März 2012 online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden. Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspielservice ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung

Wettbewerb Weinlese 24

Die richtigen Antworten:

- 1) Die Aroniabeere heisst auf Deutsch «Apfelbeere».
- 2) Hans-Peter Schmidt bezeichnet die Hotspots in den Weinbergen der Delinat-Winzer als «Inseln des Lebens».
- 3) J. M. Albet i Noya ist «Präsident» der DO Penedès.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt und auf der Delinat-Website publiziert: www.delinat.com/weinlese



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Der sinnliche Südfranzose mit Bordeaux-Charme.

Beim Barriqueausbau ist für Louis Fabre «weniger mehr». Im kleinen Holzfass soll der Wein langsam reifen und sein Aromenspektrum abrunden – ohne dabei vom Holz geprägt zu werden. Die *Sélection spéciale* von Château Coulon vereint südliches Temperament mit einer Finesse, die an einen Bordeaux erinnert.

Info: www.delinat.com/2047.10

BONAROSSA

Von der schönen Seite Siziliens.

Die Trauben für diesen fruchtig-würzigen Rotwein stammen aus sonnenverwöhnten, ökologisch vorbildlichen Weinbergen mit hoher Biodiversität in der Nähe eines Naturreservats bei Vittoria, Sizilien.

Der Bonarossa passt besonders gut zu Pasta mit Gemüse und typisch sizilianischen Spezialitäten wie Caponata oder Arancini. Info: www.delinat.com/3389.10



DELINAT

Wein aus gesunder Natur