

DELINAT

Das Magazin für Geniesserinnen und Geniesser

WEINLESE

ÖSTERREICH

**Wenn Biodiversität
in Genuss mündet**

**BINDING-
PREIS**
*Grosse Ehre
für den
Delinat-
Chef*



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

Hobe Weinkunst aus der Provence

L'Amandier - Antoine Kaufmanns weisse Spitzencuvée: charakterstark, herrlich frisch, gereift in der leuchtenden Landschaft Südfrankreichs.

Info: www.delinat.com/7672.13

*«Wandlung ist notwendig wie die
Erneuerung der Blätter im Frühling»*

Vincent van Gogh, Maler



Mit dieser ersten Ausgabe im neuen Jahr kommt die «Weinlese» verstärkt als Themenheft daher. Es gibt fortan mehrere grössere Beiträge aus einem bestimmten Weinland oder zu einem aktuellen ökologischen oder vinophilen Thema, ohne dass dabei die bisherige breite thematische Vielfalt vernachlässigt wird.

Mit einer Reportage über kochende Winzerfamilien und die Heurigenkultur sowie einem Beitrag über die ausserordentliche Biodiversität des Weinguts Meinklang steht dieses Heft schwerpunktmässig im Zeichen Österreichs. Darüber hinaus finden Sie aber wie gewohnt viele andere kleinere und grössere Beiträge aus der faszinierenden Welt von Delinat.

Neu ist die Rubrik «Delinat im Web». Auf einer ganzen Seite verweisen wir auf ein paar Highlights unserer Website, die nicht nur aktuelle Informations- und Bestellplattform, sondern auch ein beliebtes Diskussionsforum ist. Surfen Sie wieder einmal etwas intensiver herum – es gibt immer viel Neues und Spannendes zu entdecken. Auch in der gedruckten Weinlese räumen wir gerne Platz ein für Meinungen, Wünsche und Anregungen. Eine Auswahl davon finden Sie in der Rubrik «Mailbox». Ich wünsche Ihnen viel Lesespass mit der inhaltlich moderat erneuerten «Weinlese».

Hans Wüst

Raffinierte Winzerkost

Was Österreicher
Winzerfamilien zu
ihren Weinen am
liebsten kochen.

Seite 6



Visionär ausgezeichnet

Kurator Mario Broggi
verleiht Karl Schefer
den Binding-Preis 2014.

Seite 16

«Tatort»- Kommissar

Stefan Gubser
mag Wein aus
biologischem Anbau.
Seite 24



- 14 **Weinsprache**
Wie lassen sich Weine einfach aber treffend beschreiben?
Tipps von Peter Kropf.
- 18 **Nachhaltigkeitspreis**
Grosszügige Geste für verdienstvolle Delinat-Mitarbeiter.
- 20 **Weingut Meinklang**
Biodiversität, die weit über die Rebberge hinausgeht.
- 27 **Mit dem Wind dem Wein entgegen**
Der Windjammer Sea Cloud II wird 2016 wieder zum
Delinat-Weinschiff.

Auszeichnung für kleines Familienweingut

Das kleine, sympathische Weingut Viña Zangarrón (Volvoreta) der Familie Alfonso ist mit dem Preis Tierras de Zamorra 2014 für das «beste unternehmerische Projekt im ländlichen Raum Zamoras» ausgezeichnet worden. Gewürdigt wird die ökologische Bewirtschaftung, die auf tiefem Respekt vor der Natur basiert. Das Weingut stelle so unter Beweis, dass vernünftiges Bewirtschaften und Fortschritt in Einklang gebracht werden können. Bereits 2009 waren Vater Antonio, Tochter Maria und Sohn David Alfonso mit dem Biodiversitätspreis des spanischen Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt ausgezeichnet worden. Bei Delinat ist von diesem Weingut aus der Appellation Toro (Kastilien und León) der reinsortige Tempranillo Volvoreta Probus erhältlich.



Erster Delinat-Shop eröffnet

Ende November 2014 ist an der Industriestrasse 11 in Winterthur der erste Delinat-Shop innerhalb eines Alnatura-Biomarkts eröffnet worden. Im neuen Laden bieten Marion Rechsteiner, Waltraud Kaiser und Filialeiterin Christina Bertoni (von links) rund 80 feine Tropfen aus dem breiten Delinat-Sortiment und kompetente Beratung. Die hochwertigen Weine aus biologischem Anbau mit reicher Biodiversität können direkt im Laden degustiert und gekauft werden. «Der Schritt in den Detailhandel ist ein aufregendes, neues Kapitel in unserer Firmengeschichte. Mit Alnatura haben wir den richtigen Partner für unsere streng biologisch produzierten Weine gefunden», so Karl Schefer, Gründer und Patron von Delinat. Der zweite derartige Delinat-Laden wird am 26. Februar 2015 im neuen Alnatura-Markt in der Migros City in Zürich eröffnet. Weitere gemeinsame Standorte sind geplant.



Experimentierfreudige neue Generation

Auf dem renommierten biodynamischen Weingut Ökonomierat Rebholz in der Pfalz ist die vierte Generation am Werk. Hansjörg Rebholz Zwillingssöhne Hans und Valentin haben sich in enger Zusammenarbeit mit Delinat auf ein Experiment eingelassen. Auf einer kleinen Einzellage beim Arzheimer Rosenberg wird auf das Wipfeln der Reben (Abschneiden überlanger Triebe) verzichtet. Zusammen mit einer optimalen Begrünung soll versucht werden, die beim vegetativen Rebenwachstum entstehende Energie optimal für die generative Phase des Traubenwachstums zu nutzen, ohne die Reben während der Vegetationsphase zu «verletzen». Der erste Jahrgang (2012) des H. & V. Rebholz Spätburgunders ist jetzt bei Delinat erhältlich. Der 18 Monate im Barrique gereifte Wein besticht durch eine wunderschöne Harmonie und erstaunliche Feinessen.

IMPRESSUM WEINLESE

Herausgeber CH Delinat AG, Davidstrasse 44, 9000 St. Gallen | **DE** Delinat GmbH, Hegenheimer Straße 15, 79576 Weil am Rhein | **AT** Delinat GmbH, Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof | **Kundenservice** CH Telefon 071 227 63 00, Fax 071 230 13 31 | **DE** Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1 | **AT** Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432 | **kundenservice@delinat.com** | **www.delinat.com** | Biokontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

Redaktion Hans Wüst, hans.wuest@delinat.com | **Beiträge** Peter Kropf, Matthias Metzke, David Rodriguez, Hans Wüst, Daniel Wyss | **Konzept/Layout** Dittli Visuelle Gestaltung | **Bilder** Daniel Acevedo (Seite 26), Yvonne Berardi (3, 5, 6-13, 20-22, 27), Alexandra Carambellas (3, 25), Roman Herzog (4), Peter Hollenbach (24), istockphoto (29), Weingut Rebholz (4), Klaus Schaedler (3, 17, 26), Judith Schönenberger (26), Hans Wüst (18, 19). **Bildbearbeitung** Widmer & Fluri | **Papier** RecyStar, 100% Altpapier | **Erscheinungsweise** 4-mal jährlich | RC T37 | **Titelseite** Angela und Werner Michlits auf einem Hochsitz in ihrem Weingarten.



Italienische Bresche für Piwis?

Zurzeit ist in Italien der Anbau von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwis) nicht erlaubt. Nun nimmt das Istituto Agrario di San Michele all'Adige in der autonomen italienischen Provinz Trento an einem europäischen Programm zur Züchtung von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten teil. Aus dieser Arbeit sind in jüngerer Zeit mehrere neue Rebsorten entstanden, die vermehrt und gegenwärtig in grösserem Massstab probeweise ausgepflanzt werden. Einem Winzer, dem es gelungen ist, mehrere tausend Rebstöcke zweier Neuzüchtungen zu ergattern, ist William Savian (Bild) vom Delinat-Betrieb Le Contrade in Annone Veneto, 50 Kilometer nordöstlich von Venedig. William Savian hat im Frühjahr 2014 auf 1,5 Hektar resistente Reben der Sorten Merlot und Tokai gepflanzt (VCR Merlot R3, VCR Tokai R14). Im Herbst standen diese Stöcke ohne eine einzige Spritzung gesund im Weingarten, während rundherum der Mehltau wütete. Zwei Fragen bleiben offen. Zum einen: Bewähren sich diese Rebstöcke im Anbau und bringen sie interessante Weine hervor? Zum andern: Ist das der Beginn einer Öffnung der strengen italienischen Weingesetzgebung? Wir hoffen es, und wir wünschen William Savian viel Erfolg mit den Neuzüchtungen!

Schüler bauen Bienenkästen

Schülerinnen und Schüler der Waldorfschule in Pamhagen im Burgenland haben mit grossem Eifer Bienenbeuten gebastelt. Die Bienenkästen werden in den Obst- und Weingärten der Familie Michlits aufgestellt, wo sie nicht nur guten Anschauungsunterricht bieten, sondern auch die Biodiversität bereichern. Anhand der sieben Bienenvölker vom Weingut Meinklang wird den Kindern vermittelt, wie wichtig die Bienen für Natur und Umwelt sind. Die Waldorfschüler durchwandern mit dem Lehrer im Verlauf eines Jahres vom Bau der Beute bis hin zum fertig gefüllten Honigglas alle Stufen der Honigbereitung. Der Verkauf des Honigs dient der Förderung des Waldorfvereins.

Auf der Delinat-Website ist immer etwas los. Neu weisen wir in der «Weinlese» jeweils auf ein paar Highlights hin (Seite 26).

Wie oft besuchen Sie die Delinat-Website www.delinat.com?

(Bitte nur ein Feld ankreuzen.)

- Fast täglich
- Ein- bis zweimal pro Woche
- Ein- bis zweimal pro Monat
- Alle zwei bis drei Monate
- Fast nie

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf:

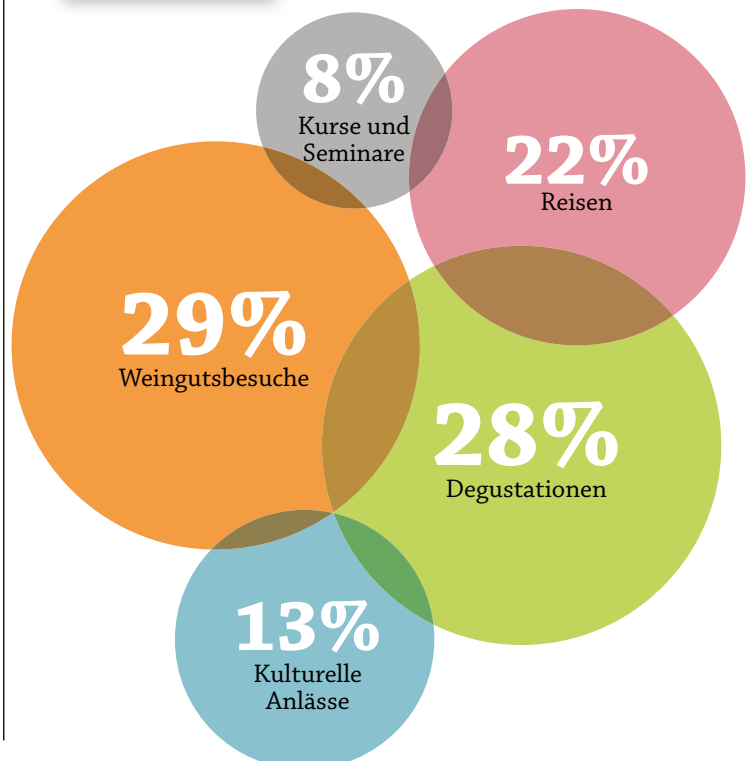
www.delinat.com/weinlese

Besten Dank!



Resultat der letzten «Weinlese»-Umfrage

Die Frage lautete: Für welche Zusatzangebote von Delinat im Zusammenhang mit Wein interessieren Sie sich am meisten? Total 893 Antworten.





MENÜ MEINKLANG

★

Grüner Salat

★

Wienerschnitzel

★

Kaiserschmarrn

Rezepte unter
www.delinat.com/rezepte/meinklang



ÖSTERREICH

Raffinierte Winzer- kost

Text Hans Wüst, Bilder Yvonne Berardi

Klein Alma ist heute nicht so gut drauf. Stumm und etwas griesgrämig schaut sie ihrer älteren Schwester Helena und ihrem jüngeren Bruder Vinzenz zu, wie sie die hofeigenen Schafe streicheln und im Hühnerstall nach frischen Eiern greifen. Diese sind für Oma bestimmt. Heute steht ein Klassiker auf dem Speisezettel von Annelies Michlits: Wienerschnitzel, grüner Salat, Ofenkartoffeln! Frische Eier braucht es, damit die Panade am Kalbsschnitzel schön haften bleibt. «Ich koche viel und gerne», sagt die dreifache Grossmutter, während sie die Schnitzel schön flach klopft. Nicht selten steht sie gleich für drei Generationen und womöglich noch für Gäste am Herd, so wie heute. Ihre Schnitzel nennt Annelies nicht Wiener-, sondern Meinklang-Schnitzel. Das hat seinen

**Kurz-
info**

Was kochen und essen Österreichs Winzerinnen und Winzer zu ihren Weinen? Wir haben drei Familien im Burgenland, im Kremstal und in der Wachau in die Kochtöpfe geschaut. Und anschliessend mit Freude festgestellt, wie perfekt die raffiniert zubereiteten Gerichte mit den ausgewählten Weinen harmonierten.

ÖSTERREICH

Zu Kaiserschmarrn passt ein süßer Dessertwein.



Täglich frische Eier vom Hof.



Grund: Mehrheitlich nehmen die Österreicher für Wienerschnitzel Schweinefleisch, normales Paniermehl und Bratfett. «Wir aber verwenden meist biologisches Kalbfleisch von unserer Angus-Herde, ein spezielles Paniermehl aus Semmelbröseln und frittieren das Fleisch in heissem Schweineschmalz», verrät sie ihr Hausrezept.

Herrlich krosser Wiener Klassiker

Wenig später dampfen die herrlich krossen Schnitzel in der klassischen Kombination mit grünem Salat und Ofenkartoffeln auf dem Teller. Im Weinglas würde uns jetzt ein Grüner Veltliner entgegenfunkeln, wenn es nach Winzer Werner Michlits gegangen wäre. «Die Kombination Wienerschnitzel / Grüner Veltliner ist einfach unschlagbar», sagt er. Wir wollten es ihm aber nicht ganz so einfach machen und beharren auf einem Rotwein: «Dann empfehle ich unseren St. Laurent & Pinot», sagt er und entkorkt eine Flasche. Eine gute Alternative: Mit seinen fruchtigen Aromen nach dunklen Beeren, seiner feinen Würze und der dezenten Holzaromatik harmoniert die rote Burgunder-Cuvée ausgezeichnet mit dem Wiener Klassiker. Gekrönt wird das Mahl von einem Kaiserschmarrn, von Werner Michlits persönlich zubereitet und mit einem Eiswein serviert.

«Einen Teil unserer Traubenernte müssen wir als Vogelfutter abbuchen.»

Niki Moser

Was bei der Familie Michlits auf den Tisch kommt, stammt praktisch ausschliesslich vom eigenen Hof. Neben Weintrauben wird Getreide, Obst und Gemüse angebaut. Fleisch und andere Produkte stammen aus eigener Tierhaltung. Auf dem Hof leben eine grosse Rinderherde, Mangalizza-Schweine, Schafe, Ziegen und Hühner. Sieben Bienenvölker liefern zusätzlich feinsten Honig. Alle Meinklang-Produkte entstehen nach biodynamischen Kriterien und sind Demeter-zertifiziert.

Vogelfutter

Auch Niki Moser ist ein Winzer, der auf biodynamischen Weinbau setzt. Das nach seinem Vater Sepp benannte Weingut liegt westlich von Wien im Kremstal. Doch schon seit 1960 bewirtschaftet die Familie auch Rebflächen im Burgenland unweit des Weinguts Meinklang. Die weitläufigen, flachen Böden aus Schwarzerde und Schotter sind überwiegend mit Zweigelt bepflanzt. Die Böden, die vielen Sonnenstunden und der klimatische Einfluss des nahe gelegenen Neusiedlersees bekommen dieser Traubensorte besonders gut. Ein Problem dagegen sind die vielen Stare. «Ein grosser Schwarm kann in einer Stunde bis zu einem Hektar leerfressen», erklärt uns Niki, während die aufge-

stellten Schiessapparate im Zehnminutentakt einen ohrenbetäubenden Knall von sich geben, um die diebischen Vögel zu verscheuchen. Neben automatischen Schiessapparaten kommen Jäger, Netze und fliegende Drachen zum Einsatz. Mit mässigem Erfolg. «Einen Teil der Ernte müssen wir als Vogelfutter abbuchen», schmunzelt Niki.

Tafeln wie im alten Rom

Wie gut die übrig gebliebenen Trauben in der verarbeiteten Form von Wein schmecken, erfahren wir am Abend am Stammsitz im Kremstal. Im nach römischem Vorbild erstellten Atriumhaus laden Andrea und Niki Moser zu Tisch. Mit in der Tafelrunde sitzt der befreundete Biobauer und Käsemacher Robert Paget. «Als Hauptgang zu unserem Zweigelt Holzfass 2013 gibt es ein Lammragout vom Böhmisches Waldschaf mit frischen Eierschwämmeln, Serviettenknödel, Preiselbeeren und überbackenen Kürbisspalten mit Koriander», verkündet Andrea derweil Niki die ersten beiden Flaschen entkorkt. Längst nicht jeder Zweigelt wäre in der Lage, die aufgetischte Sinfonie an lokalen Spezialitäten derart würdig zu begleiten. Der gutseigene Zweigelt vom Holzfass schafft das aber mit Bravour. Dank



Wie allen Winzern im Burgenland macht auch Niki Moser die Starenplage zu schaffen.

MENÜ MOSER

★
*Lammragout vom Böhmisches
Waldschaf mit Eierschwämmern*

★
Serviettenknödel

★
*Preiselbeeren,
mit Kürbisspalten überbacken*

★
*Marillenknödel,
hausgemacht*

Rezepte unter
www.delinat.com/rezepte/moser



Gut gewürzt ist halb gekocht:
Andrea Moser im Element.

ÖSTERREICH



Es muss nicht immer
Rotwein sein zum Lamm!

MENÜ HARM

★
Hendlleberknöderlsuppe

★
Dinkel/Kürbis-Fisolenstrudel

★
*Brathendl mit Semmelfülle
und roten und gelben Rüben*

★
Sacherwürfel

Rezepte unter
www.delinat.com/rezepte/harm

seiner feinen Holznote harmoniert er heldenhaft mit dem dunklen Fleisch, den tagesfrischen Pilzen und den vielfältigen Aromen der Beilagen. Und auch zu den zehn völlig unterschiedlichen Biokäsen, die Käse-Guru Robert Paget mitgebracht hat, ist dieser Zweigelt eine Offenbarung.

Als alle längst glücklich und mit sich und der Welt zufrieden sind, verschwindet Andrea nochmals in der Küche und Niki im Keller. Sie kommt mit zwei grossen Tellern Marillenknoedel zurück, er mit zwei kleinen Flaschen Schilfwein von der Scheurebe. Jetzt ist es um Delinat-Einkäufer Emil Hauser definitiv geschehen: Zuerst erkundigt er sich nach dem Rezept für die Marillenknoedel und dann nach der Möglichkeit, etwa 600 Flaschen vom süssen Dessertwein aus rosinierten Trauben ins Delinat-Sortiment aufzunehmen. «Aber das ist ja fast meine ganze Produktion», meint Niki leicht irritiert. Die Stimmung am Tisch ist aber so aufgeräumt, dass der Winzer einfach nicht nein sagen kann. Somit landet der Grossteil des Jahrgangs 2013 dieser Schilfwein-Rarität bei Delinat-Kunden.



Zwischen den Rebzeilen
lässt Andreas Harm
Tomaten wachsen.

Ein Weingarten der Vielfalt

Nach einer erholsamen Nacht in den komfortablen Zimmern der Wachauer Weinresidenz Sonnleitner wartete in unmittelbarer Nähe schon die nächste kulinarische Winzeradresse dieser Reise. Aber auch hier gilt: zuerst die Arbeit, dann das Vergnügen. Andreas Harm führt uns durch seine steilen Weinberge über den Ufern der Donau. Der Winzer, Weinbauberater, Weinbauforscher und dreifache Familienvater geht konsequent seinen Weg, auf dem es keine Kompromisse auf Kosten der Natur gibt. Andreas: «Weine, die Nase und Gaumen mit ihrem ersten Eindruck übertölpeln, mag ich nicht. Meist wirken sie schon nach dem zweiten Schluck langweilig.» Sein Ziel sind vom Boden und vom Klima geprägte Gewächse mit individueller Handschrift. Grosses Wissen über ökologische und weinbauliche Zusammenhänge und eine unbändige Leidenschaft für Natur und Genuss, die er mit seiner Frau Maria teilt, kommen ihm dabei zupass. Als wir den Wachberg erreichen, sehen wir sofort, wie weit diese Leidenschaft zuweilen geht: Zwischen den Reben gedeihen Paradeiser (Tomaten), Zucchini, Gurken, Karotten, rote Rüben, Knoblauch und sogar Erdäpfel. «Für uns ist das ein Weingarten

der Vielfalt und des Genusses», sagt Maria Stunden später, als wir in der guten Stube der Harms sitzen und mit einer weiteren köstlichen Tafel verwöhnt werden. Nach einer Hendl-leberknödelsuppe begegnen wir der Gemüsevielfalt vom Wachtberg bei einem Dinkel/Kürbis-Fisolenstrudel wieder. Es folgt das Brathendl in Begleitung von gelben und roten Rüben. Andreas kredenzt dazu seinen Grünen Veltliner von der Einzellige Silberbichl. Mit seiner vielschichtigen Aromatik, seiner ausgewogenen Frische und der prägnanten Mineralität passt der Wein perfekt. Alles mundet derart, dass alle ein zweites Mal zulangen. Dabei wäre etwas Zurückhaltung durchaus angebracht gewesen, denn die mit Aprikosenkonfitüre (Marillenmarmelade) gefüllten Sacherwürfel lassen sich zum Abschluss beim besten Willen nur noch teilweise bewältigen. Sehr zur Freude von Johanna, Maxi und Mimi, den drei jungen Schleckmäulern der Familie Harm, die ja auch am nächsten Tag problemlos wieder für etwas Süßes zu haben sind.



Zu Gast bei Familie Harm: Emil Hauser schenkt Andreas Harm reinen Wein ein.

«Für uns ist das ein Weingarten der Vielfalt und des Genusses.»

Maria Harm

Reise zu den Delinat-Winzern



Auf der exklusiven Delinat-Weinreise nach Österreich vom 9. bis 14. Juni 2015 können Sie die in der Reportage beschriebenen Winzer und den Käse-Guru Robert Paget persönlich kennenlernen. Die Winzerfamilien werden zwar nicht für uns kochen, geben uns dafür aber einen umfassenden Einblick in Weinberg, Keller und ihre Vorstellung von einem nachhaltigen, biodiversen Weinbau. Raffinierte Winzerkost wird gleichwohl geboten, und zwar im Heurigen der Familie Harm. Käseliebhaber werden aus dem Häuschen geraten, wenn Robert Paget seine Biokäse-Vielfalt zu den hochgelobten Weinen von Niki Moser serviert.

Darüber hinaus begegnen Sie auf dieser Reise dem unwiderstehlichen Charme der Stadt Wien, wunderschönen Landschaften in der Wachau (mit Schifffahrt auf der Donau), im Kremstal und im Burgenland sowie vielen weiteren kulinarischen und kulturellen Höhepunkten.

Detaillierte Informationen und Anmeldung: www.delinat.com/weinreisen



Sacherwürfel, hausgemacht von Maria Harm: Himmlisch!



DELINAT

RAFFINIERTE WINZERKOST

Natürlicher Weingenuss aus Österreich: Profitieren Sie von unserem Probierpaket mit jenen sechs Weinen, zu denen unsere Winzer köstliche Spezialitäten aus ihrer Region gekocht haben. Die Rezepte zu den Menüs finden Sie auf unserer Website!



Probierpaket mit 3 x 2 Flaschen für CHF 91.- / € 67.80

Art. 9149.35. Portofrei



Art. 2726.13

**Sepp Moser Zweigelt vom Holzfass
Neusiedlersee DAC 2013, 75 cl**
CHF 15.40, € 11,50 | CHF 23.53/L, € 15,33/L



Art. 7262.13

**Harm Grüner Veltliner Silberbichl
Qualitätswein Wachau 2013, 75 cl**
CHF 14.70, € 10,90 | CHF 19.60/L, € 14,53/L



Art. 2078.13

**Meinklang St. Laurent & Pinot Noir
Qualitätswein Burgenland 2013, 75 cl**
CHF 15.40, € 11,50 | CHF 20.53/L, € 15,33/L



PORTOFREI

**Bestellen Sie direkt
im Delinat-Webshop:
[www.delinat.com/
wl37-angebot](http://www.delinat.com/wl37-angebot)**

ÖSTERREICH

Unverfälschte Heurigenkultur

Österreichs Heurigenkultur lebt – treibt aber da und dort seltsame Blüten. Gerade in der Hochburg Wien entpuppen sich viele dieser Buschenschenken als Touristenfallen. Einer der schönsten und authentischsten Heurigen steht in der Wachau – bei der Winzerfamilie Harm.



Edel hergerichtete kalte Speisen aus biologischen Produkten sind neben feinen Weinen vom Hof das Markenzeichen im Heurigen der Familie Harm.

Kaiser Joseph II. erlaubt 1784 den Weinbauern, Lebensmittel und Wein aus eigener Erzeugung zu verkaufen. Damit war die Grundlage für die Heurigenkultur geschaffen. Sie hat sich bis heute in den Bundesländern Wien, Niederösterreich, Burgenland, Kärnten und Steiermark gehalten und erfreut sich bei Einheimischen wie Touristen grosser Beliebtheit.

Achtung Touristenfalle

Es sind hofeigene Weine und hausgemachte, kalte Speisespezialitäten, in geselliger Stimmung und in Begleitung von Schrammelmusik in einem gemütlichen Lokal genossen, die die echte Heurigenstimmung ausmachen. Mancherorts, gerade an touristisch stark frequentierten Orten, wird diese oft nur vorgegaukelt. «Viele Heurigenbetreiber machen es sich heute einfach und servieren einfach zugekaufte Massenware. Manchmal stammt nicht einmal der Wein vom eignen Betrieb», weiss David Harm. Er führt im kleinen Ort Krustetten in der Wachau zusammen mit seiner Frau Kathi und seiner Mutter Walpurga die Weinschwärmerie Harm und den dazugehörigen Heurigen. Seine Weine aus den Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Weissburgunder und Zweigelt setzt er zu einem grossen Teil über seine Buschenschenke ab.

Ein Heuriger der besonderen Art

Nicht nur optisch gehört der Heuriger der Familie Harm mit dem gemütlichen Lokal und dem phantastischen Innenhof unter freiem Himmel zu den schönsten von ganz Österreich. Hier wird auch die ganze Heurigentradition





Bach-Sonaten satt Schrammelmusik: Johanna Harm ist schon mit zehn Jahren eine kleine Geigenvirtuosin. *Bilder Yvonne Berardi*

unverfälscht hochgehalten. «Wir ernähren uns selber nur von biologischen Lebensmitteln. Was wir nicht selber produzieren, beziehen wir ausschliesslich von Biobetrieben aus der näheren und weiteren Region», erklärt Kathi, die zusammen mit Schwiegermutter Walpurga alle Gerichte mit viel Liebe zubereitet. Selbst das Brot wird täglich frisch gebacken. «Der Harm-Heurige ist einer der wenigen authentischen, die es noch gibt», bestätigt Robert Paget, der in der Nähe einen Biobauernhof und eine Käserei für Büffel- und Ziegenkäsespezialitäten führt und bei Harms einkehrt, wenn ihm nach Heurigenstimmung zumute ist.

Die magischen Klänge der Johanna Harm

Wir erleben diese spezielle Stimmung an einem kühlen Augustabend in Begleitung von Andreas Harm, dem Bruder von David. Mit dabei ist auch Andreas zehnjährige Tochter Johanna. Auf sie wartet ein ganz besonderer Auftritt. Die kleine Virtuosin verzaubert mit gefühlvoll gespielten Bach-Sonaten auf ihrer Geige nicht nur uns, sondern gleich sämtliche Gäste im ausgebauten Lokal. Niemand vermisst die in solchen Lokalen oft gespielte Schrammelmusik. Es ist Johannas erster Auftritt im familieneigenen Heurigen vor Publikum. Weitere dürften folgen, ehe sie vielleicht auf der ganz grossen Bühne landet. Denn die Intentionen der ältesten Tochter von Andreas und Maria sind klar: «Ich will Geigenspielerin werden.» Ein Vorbild, dem sie mit fast täglichem Üben nacheifert, hat sie auch schon: Anne-Sophie Mutter.

Hans Wüst

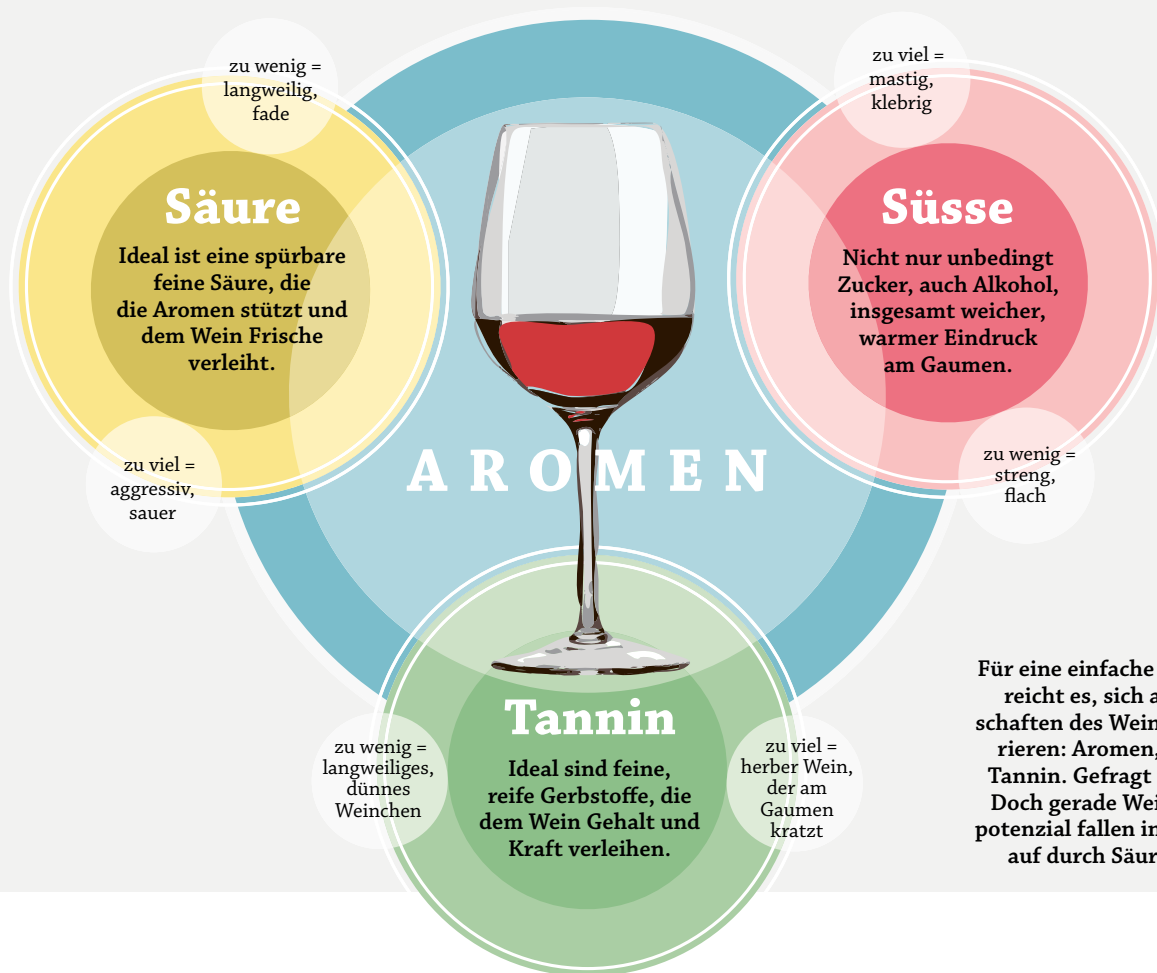
Ausg'steckt

Der Heurige der Familie Harm ist in der warmen Jahreszeit während zehn Tagen im Monat ab 16 Uhr geöffnet (jeweils Donnerstag bis Sonntag). Wie bei allen echten Heurigen üblich, zeigen ein Buschen aus Tannenreisig und eine Tafel mit der Aufschrift «Ausg'steckt» an, dass die Buschenschenke geöffnet ist.

Im Lokal der Harms haben 60 Personen Platz, bei schönem und warmem Wetter stehen im Innenhof unter freiem Himmel weitere 120 Plätze zur Verfügung.



David und Kathi Harm führen die Weinschwärmerei Harm und den dazugehörigen Heurigen.



Für eine einfache Beschreibung reicht es, sich auf vier Eigenschaften des Weins zu konzentrieren: Aromen, Süsse, Säure, Tannin. Gefragt ist Harmonie. Doch gerade Weine mit Lagerpotenzial fallen in ihrer Jugend auf durch Säure und Tannin.

Wein beschreiben leicht gemacht

Profis beschreiben Weine oft wortgewaltig – mit grenzenloser Fantasie. Normalen Weingenießern hingegen fällt es meist schwer, einen Wein in Worte zu fassen. Wie schmeckt dir der Wein? «Hm, lecker.» Für eine ausführlichere Beschreibung braucht es bloss ein paar Anhaltspunkte.

Eine kurze Weinnotiz ermöglicht es dem Geniesser, Weine zu kategorisieren: «Dieser Rotwein ist unheimlich dunkel, beinahe schwarz, aber in der Nase überrascht er mit einer frischen Frucht, und am Gaumen ist er warm, beinahe süsslich, angenehm weich mit einer erfrischenden Säure. Ein harmonischer Wein, der mir sehr gefällt.»

Wie gelangen wir zu dieser Degustationsnotiz? Um einen Wein beschreiben zu können, müssen wir uns konzentrieren. Ein, zwei ruhige Minuten sind schon nötig. Vor der eigentlichen Degustation sagt uns ein kurzer Blick ins Glas, ob der Wein optisch einwandfrei ist: Farbe, Glanz, Dichte und Klarheit – hier also «dunkles Rot, beinahe schwarz».

Riechen und schmecken

Die Aromen nehmen wir vielfältig wahr: Ein erstes Schnuppern am ungeschwenkten Glas lässt uns die feinflüchtigen Aromen entdecken. Nach kurzem Schwenk entströmen dem Glas weitere Düfte. Ob wir gleich die Früchte und Blumen benennen wollen, ist Ansichtssache; hier notieren wir «frische Frucht».

Den Geschmack eines Weines prüfen wir mit Zunge und Gaumen. Hier sind es vor allem Süsse, Säure und Tannin (herb-bitter), die auffallen. Die zwei anderen Geschmackseindrücke Salz und Umami spielen bei Wein eine untergeordnete Rolle. Umami ist ein fleischähnlicher Geschmack, bekannt auch aus asiatischen Gerichten (Glutamat).

Süsse muss nicht unbedingt Zucker bedeuten. Auch Alkohol, zum Beispiel Glycerin, wirkt süsslich oder hier «warm, beinahe süsslich». «Angenehm weich» lässt auf feine, reife Gerbstoffe (Tannin) schliessen – im Gegensatz zu rauen Gerbstoffen von jungen Lagerweinen. Meist an den hinteren Zungenrändern spüren wir die Säure eines Weines: kaum merklich, frisch, rassig oder gar sauer? In unserem Beispiel stellen wir eine «erfrischende Säure» fest.

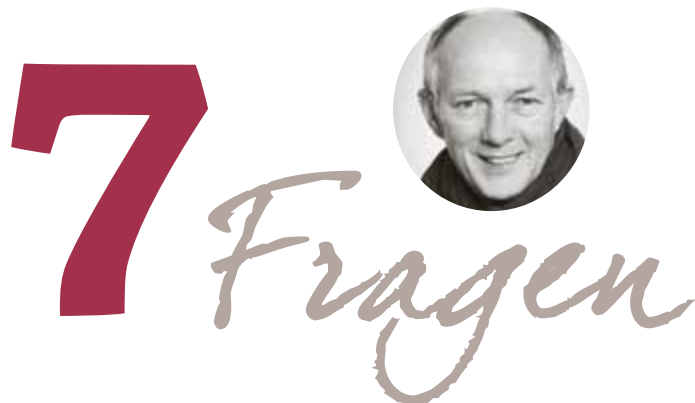
Wein weckt Gefühle

Am Gaumen registrieren wir auch Empfindungen, die nicht primär dem Geschmack zugeordnet werden: Temperatur und taktile Eindrücke wie kratziges Tannin, Feststoffe im Wein (Weinstein, ausgefallte Gerbstoffe). All dies fassen wir nun zum Gesamturteil zusammen: Dieser Rotwein ist unheimlich dunkel, beinahe schwarz, aber in der Nase überrascht er mit einer frischen Frucht, und am Gaumen ist er samtig weich mit einer angenehmen Säure. Die feinen Gerbstoffe spürt man erst nach ein paar Sekunden – ein harmonischer Wein, der mir sehr gefällt.

Aus dem «lecker» ist nun eine anschauliche kurze Beschreibung geworden. Sie hilft uns, Weine zu kategorisieren. Beispielsweise in dunkle Weine (Südeuropa oder dunkle Traubensorten wie Trempranillo, Nero d'Avola, Dornfelder, Tannat) und eher helle Rotweine (z. B. Pinot Noir). Frische Frucht lässt auf einen jungen, einwandfrei vinifizierten Wein schliessen. Samtig weich am Gaumen sind gehaltvolle Weine, meist schon ein paar Jahre gelagert – und sicher keine billigen Schnäppchen. Sind Süsse, Säure und Tannin im Gleichgewicht, sprechen wir von einem harmonischen Wein. Diese Degustationsnotiz speichern wir in unserem Hirn, zusammen mit dem Wein, hier könnte es ein guter Nero d'Avola aus Sizilien sein. Nach einem halben Dutzend solcher Weinbeschreibungen verfügen wir schon über ein Wissen, das uns die Weinauswahl wesentlich erleichtert: Wissen macht Spass.

Peter Kropf

DEGUSTIER-SERVICE



Der DegustierService gilt als beliebtestes Weinpaket Europas. Kunden äussern sich zu dieser Delinat-Exklusivität. Diesmal: Gerhard Gerdes aus Dannenberg (D).

Weshalb und seit wann sind Sie DegustierService-Kunde?

Gerhard Gerdes: Seit einigen Jahren nutze ich diesen Service und freue mich jedes Mal, wenn ein Paket von Delinat ins Haus trudelt. Ich lese gerne die Begleitbroschüre und bin immer sehr gespannt auf die neuen Weine.

Worin sehen Sie den grössten Vorteil bei diesem Wein-Abo?

Es ist sehr bequem, den Wein nach Hause geliefert zu bekommen. Hin und wieder werde ich von einem Wein derart überrascht, dass ich mir gleich einige Flaschen davon liefern lasse. Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass ich mich nicht ständig neu bemühen bzw. keine Bestellung aufgeben muss.

Beziehen Sie mehrere Paketangebote?

Ja, zwei verschiedene Pakete.

Wie sind Ihre Erfahrungen mit den Weinen? Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie diese?

In der Regel bin ich positiv überrascht. Selten ist mal ein Wein dabei, der mir überhaupt nicht mundet. Gerne probiere ich die DS-Weine zu meinen «Kochkünsten» aus.

Bestellen Sie hin und wieder einen Wein nach, wenn er Ihnen besonders gut geschmeckt hat?

Ja unbedingt, hier liegt ja der Vorteil beim DS.

Was halten Sie vom DegustierService als Geschenkidee?

Wunderbar! Diese Möglichkeit des Schenkens habe ich schon einige Male genutzt, und es ist immer wieder schön, vom Beschenkten dafür mit einem Lob überrascht zu werden.

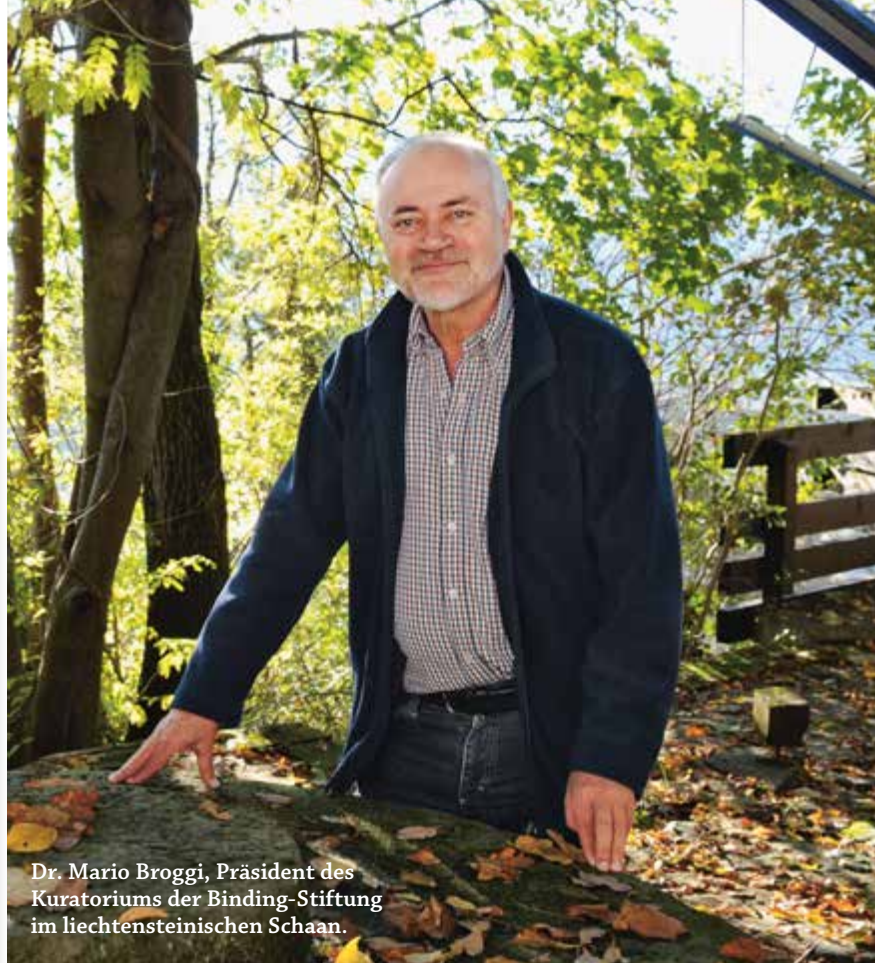
Haben Sie einen Wunsch an Delinat?

Nur eins: Machen Sie weiter so!

BINDING-PREIS

Binding-Preis

Der Binding-Preis, der seit 1986 vergeben wird, ist eine der wichtigsten Auszeichnungen Europas für Natur- und Umweltschutz. Preisstifter ist das verstorbene Basler Ehepaar Sophie und Karl Binding. Der Preis besteht aus mehreren Auszeichnungen. Der Grosse Binding-Preis im Betrag von 50 000 Schweizer Franken ging 2014 an den Wiener Umweltaktivisten und Filmemacher Ulrich Eichelmann. Darüber hinaus werden drei Nebenpreise zu je 10 000 Franken vergeben. Neben Delinat-Gründer Karl Schefer wurden 2014 die deutsche Naturschützerin Christel Schroeder sowie die Bürgergenossenschaft Triesen FL und der Obstverwaltungsrat Au im Kanton St. Gallen ausgezeichnet.



Dr. Mario Broggi, Präsident des Kuratoriums der Binding-Stiftung im liechtensteinischen Schaan.

«Wir brauchen solche Pioniere»

Für die konsequente Umsetzung seiner Vision, dass in Europas Weinbergen wieder Schmetterling fliegen sollen, ist Delinat-Gründer Karl Schefer mit dem Binding-Preis für Natur- und Umweltschutz 2014 ausgezeichnet worden. Dr. Mario Broggi, Präsident des Kuratoriums, erklärt, weshalb erstmals ein gewinnorientierter Unternehmer den renommierten Preis erhielt.

Mario Broggi, in Ihrer Laudatio für Karl Schefer haben Sie gesagt, mit Bio alleine erhalte man keinen Binding-Preis. Was hat den Ausschlag zugunsten des Delinat-Gründers gegeben?

Dr. Mario Broggi: Der «Spiegel» vom 3. November 2014 hatte die Titelseite «Der Bio-Betrug – wie Konzerne die Öko-Idee missbrauchen». Auch das Gottlieb Duttweiler Institut fragt sich in einer Studie, was denn nach 20 Jahre Bioboom komme. Es geht bei den Bioprodukten der Hilfsstoffverbrauch zwar zurück, die Landschaft kann aber immer noch monokulturell ausge-

räumt werden. Da fehlt eine ganzheitliche Sichtweise. Diese ist in den Delinat-Richtlinien vorbildlich drin, zum Beispiel mit der Aussage, dass 12 Prozent der Flächen dem ökologischen Ausgleich dienen. Die Delinat-Vision, dass wieder Schmetterlinge in den Weinbergen fliegen, ist bildhaft positiv ausgedrückt.

Welches sind aus Ihrer Sicht die wichtigsten Verdienste dieses Familienunternehmens?

Es braucht Überzeugung und Beharrlichkeit, sich pionierhaft als Spinner bezeichnen zu lassen, um

dann allmählich mit dem Anliegen zu überzeugen. Beispielgebend ist es, dass man mit überzeugenden «Spielregeln» – dem Verzicht auf Giftspritzen und der Förderung der Artenvielfalt – auch als privater Betrieb erfolgreich sein kann. Wir brauchen solche Pioniere und ihre Modellfälle.

«Die ganzheitliche Sichtweise ist in den Delinat-Richtlinien vorbildlich drin.»

«Die Öko-Idee wird leider auch missbraucht, der Konsument für dumm verkauft.»

Bio ist heute überall – auch Discounter und Grossverteiler sind auf diesen Zug aufgesprungen. Eine positive Entwicklung?

Grundsätzlich ja. Die Öko-Idee wird aber leider auch missbraucht, der Konsument für dumm verkauft. Nicht überall, wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin. Vor allem geht es nicht ohne naturräumliche Leistungskomponente, und diese ist bisher mit dem Begriff Bio häufig noch nicht verbunden.

Bio boomt, und es gibt immer mehr Labels. Wie soll man sich als Konsument in diesem Dschungel orientieren?

Der Label-Salat ist in der Tat unüberschaubar. Eine mündige Zivilgesellschaft weiss sich zu organisieren. Das geht von «urban agriculture» bis eben zum bewussten Einkaufen.

Worauf achten Sie persönlich bei der Ernährung?

In unserem Haushalt wird kaum etwas weggeworfen. Wir achten auf Regionalprodukte. Ganz ausgewogen ernähre ich mich nicht, weil ich immer noch zu viel Fleisch esse. Das stammt aber auch aus der

Region, von Weidetieren, mit denen Landschaftspflege betrieben wird, oder aus der Jagd.

Und beim Wein?

Keine überseeischen Weine, überwiegend Bioweine!

Ihr Leben ist stark geprägt von der Ökologie. Wie steht es aus Ihrer Sicht heute um die Natur?

Meine Erkenntnis aus einer selbst verfassten Studie, dass zwei Drittel aller bedrohten Arten im Schweizer Mittelland sich ausserhalb von Schutzgebieten befinden, ist sehr beunruhigend. Dort ist es uns bisher nicht gelungen, den Artenschwund zu stoppen. Das führt zur Frage, wie umweltverträgliche Nutzungen der Landschaft denn aussehen sollten. Es ist ja bekannt, dass derzeit unser «ökologischer Fussabdruck» mindestens dreimal zu gross ist. Die flächenbedeutsame Landwirtschaft ist in ihrer ausgeübten Form ebenfalls nicht umweltverträglich, dies trotz hoher Subventionen. Im konventionellen Weinbau präsentiert sich dies noch krasser.

Ein persönlicher Wunsch an Delinat?

Ich freue mich besonders, wenn Delinat die umsetzungsrelevante Forschung, die den Boden und die biologische Vielfalt mitberücksichtigt, weiterführt. Für die Konsumentenseite wünsche ich mir, dass man dabei bereit ist, einen etwas höheren Obolus als beim konventionellen Anbau zu leisten, damit man die herrlichen traditionellen Kulturlandschaften mit den Weinbergterrassen und einen umweltverträglichen Anbau erhalten kann.

Interview Hans Wüst



Sichtlich erfreut nimmt Karl Schefer (Mitte) von Kuratoriumspräsident Dr. Mario F. Broggi (links) und Stiftungsrat Andreas Adank den Binding-Preis 2014 entgegen.

Grosse Ehre für Karl Schefer

Delinat-Gründer Karl Schefer ist am 14. November 2014 im Fürstentum Liechtenstein mit dem renommierten Binding-Preis für Natur- und Umweltschutz 2014 ausgezeichnet worden. Dr. Mario F. Broggi, Präsident des Kuratoriums, lobte den Preisträger im Speziellen für sein Engagement im Bereich Forschung für Biodiversität und Bodenpflege und betonte, dass kein anderes Unternehmen so viel für den biologischen Weinbau in Europa getan habe wie Delinat. Karl Schefer freute sich riesig über die Auszeichnung: «Dass wir den Preis erhalten, ehrt uns. Er ist vor allem eine Bestätigung für unseren Einsatz für die Biodiversität im Weinberg. Wir sind auf einem guten Weg, aber noch lange nicht am Ziel. Daher werden wir das Preisgeld von 10 000 Franken vollumfänglich in ein Forschungsprojekt von Winzer Roland Lenz am Iselisberg TG investieren.» Biodiversität ist die tragende Säule und das Geheimnis für die überdurchschnittliche Qualität der Delinat-Weine. Nachdem Delinat 2013 als erstes Schweizer Unternehmen mit dem deutschen CSR-Preis für Biodiversitätsmanagement zum Erhalt der weltweiten biologischen Vielfalt ausgezeichnet worden war, folgte 2014 mit dem Binding-Preis eine weitere bedeutungsvolle Auszeichnung.

Mario F. Broggi wurde 1945 in Sierre geboren. Heute lebt er in Triesen im Fürstentum Liechtenstein. Seine akademische und berufliche Laufbahn sowie die zahlreichen Tätigkeiten in NGOs und Stiftungen sind geprägt von der Ökologie. Von 1997 bis 2004 war der studierte Forstingenieur Direktor der Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL). Heute ist er unter anderem geschäftsführender Präsident der Geschäftsstelle Binding-Preis für Natur- und Umweltschutz in Schaan FL.



Grosse Ehre für langjährige «Delinatler»

Motiviert durch den Gewinn des Binding-Preises, hat Delinat-Chef Karl Schefer einen hausinternen Nachhaltigkeitspreis für langjährige, verdienstvolle Mitarbeiter ins Leben gerufen. 2014 sind erstmals sechs «Delinatler» mit dem Preis in der Höhe von je 10 000 Franken sowie einer Ferienwoche auf Château Duvivier ausgezeichnet worden.

Der Binding-Preis kam für Karl Schefer überraschend. Die Auszeichnung hat ihn tief bewegt und motiviert, einen Delinat-Nachhaltigkeitspreis für langjährige, verdienstvolle Mitarbeiter ins Leben zu rufen.



Fast die komplette «Delinat-Familie» war bei der Mitarbeitererehrung dabei.



Firmenhund Pastis erhielt keinen Preis. Aber er begleitete den Anlass mit lautstarkem, freudigem Gebell.

Die Mehrheit der 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Delinat hat ihren Arbeitsplatz im Stammhaus in St. Gallen. Andere sind extern, in den Weindepots, im Zentrallager, im Home-Office oder als Freelancer tätig. Deshalb kommt es selten und nur bei besonderen Ereignissen vor, dass fast die komplette Delinat-Familie in einem Raum versammelt ist. Am 18. November 2014 war dies der Fall. Nur wenige Tage nachdem Karl Schefer in Vaduz für die hartnäckige Umsetzung seiner Vision, wonach wieder Schmetterlinge in den Weinbergen Europas fliegen sollen, mit dem renommierten, mit 10 000 Franken dotierten Binding-Preis für Natur- und Umweltschutz 2014 ausgezeichnet worden war (Seiten 17 und 18), lud der Patron in St. Gallen zum «grossen Familientreffen».

In einem Kurzreferat erklärte Karl Schefer, dass es Delinat gut gehe. Mitverantwortlich dafür sei das ganze Delinat-Team – «das beste, das wir je hatten». Es würden aber grosse Herausforderungen warten. Diese gelte es mit neuem Elan anzunehmen und bestehende Schwächen auszumerzen, um weiterhin erfolgreich zu sein. Dann die grosse Überraschung: Der Patron zeichnete sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für langjährigen Einsatz, geprägt von Loyalität, Ausdauer, Innovations- und Schaffenskraft, mit dem Delinat-Nachhaltigkeitspreis aus. Neben einem per-

Delinat-Nachhaltigkeitspreis

«Der Binding-Preis kam für mich überraschend. Er hat mich nicht nur sehr gefreut, sondern auch tief bewegt, denn er ist authentisch, keine Heuchelei. Er macht mich stolz, honoriert den langen Atem, die vielen Rückschläge, den Durchhaltewillen», freut sich Karl Schefer über die Ehre, die ihm im vergangenen November zuteilwurde. Um auch langjährige, verdienstvolle Mitarbeiter an dieser Würde zu beteiligen, hat er den Delinat-Nachhaltigkeitspreis ins Leben gerufen. Dieser soll keine Eintagsfliege bleiben. Karl Schefer: «Es ist vorgesehen, dass wir ab jetzt jährlich 1 bis 2 Nachhaltigkeitspreise vergeben.» Das Kuratorium, das künftige Preisträger vorschlägt, sollen die bisherigen Preisträgerinnen und Preisträger bilden.

sönlichen Diplom übergaben Astrid Schefer und Verwaltungsrat Hubert Lämmli den Geehrten eine Prämie von je 10 000 Franken sowie einen Gutschein für eine Ferienwoche auf Château Duvivier für zwei Personen. Die Preisträger verdankten die grosszügige Geste mit feuchten Augen. Danach wurde mit hauseigenem Wein und feinen Häppchen auf den Binding-Preis und den Delinat-Nachhaltigkeitspreis angestossen.

Text und Bilder Hans Wüest



Astrid Schefer und Verwaltungsrat Hubert Lämmli nahmen die Ehrung vor. Als Erster wurde Vanco Ivanov (Mitte) ausgezeichnet. Er ist seit 1989 die gute Seele im Haus. Als vertrauenswürdiger, aufmerksamer und ordnungsliebender Hauswart hat er stets den Überblick. Vanco: «Die vielseitige Arbeit bei einer Firma, wo stark auf Natur und Umwelt geachtet wird, gefällt mir auch nach 25 Jahren noch sehr gut.»



Ingo Hilpert ist seit dem Jahr 2000 im Team. Als geduldiger, vernetzter Denker sorgt der IT-Leiter für geniale Entwicklungen in seinem Aufgabenbereich. Ingo: «Bei Delinat schätze ich sehr, dass jeder seine Arbeitskraft optimal einsetzen und mehr erreichen kann, als nur einfach seinen Job zu machen.»



Önologin Martina Korak ist seit 2000 als Einkäuferin bei Delinat. Eine feine Wein-nase, Loyalität, Zuverlässigkeit und Effizienz gehören zu ihren herausragenden Eigenschaften. Martina: «Bei Delinat gefällt mir, dass es nicht nur um Profit geht, sondern auch Qualität im Einklang mit der Natur sowie Fairness grossgeschrieben werden.»



Monika Schiess, selbständig tätige Grafikerin, prägt das Erscheinungsbild von Delinat seit 1994. Monika: «Für unser kleines Team ist es spannend, eine begeisternde Idee, eine hohe Glaubwürdigkeit und tolle Produkte zusammen mit dem Delinat-Team visuell in Szene zu setzen.»



Verwaltungsrat Hubert Lämmli (links) überraschte auch Firmengründer Karl Schefer mit einem Delinat-Nachhaltigkeitspreis. Beim Chef liess er Prämie und Duvivier-Ferien aber aus und liess es schmunzelnd beim Diplom bewenden.



David Rodriguez ist seit 1999 dabei und damit der Dienstälteste im dreiköpfigen Einkäufertrio. Hervorragender Umgang mit Winzern, Organisationstalent und grosses Wissen zeichnen ihn besonders aus. David: «Hohe Selbständigkeit, Vielfältigkeit, Reisen zu den Winzern und die Sprachen, die dafür nötig sind, machen meinen Job sehr spannend.»



Einkäufer Emil Hauser, seit 2000 dabei, hat mit seinem grossen Weinwissen, seinem Fleiss, seiner Hartnäckigkeit und seiner dicken Haut schon viele schwierige Situationen überstanden. Emil: «Ich kann mich voll und ganz mit der Unternehmensphilosophie identifizieren. Als Einkäufer und Sortimentsgestalter kann ich mich zudem sehr selbständig bewegen und laufend weiterentwickeln.»



Angela und Werner Michlits.



Vielfalt weit über den Weinberg hinaus

Kurz- info

Die Delinat-Richtlinien verlangen eine gezielte Förderung der Biodiversität. Partnerweingüter in ganz Europa haben sich eine möglichst grosse Artenvielfalt in ihren Rebbergen zum Ziel gesetzt. In loser Folge stellen wir Betriebe mit ausserordentlicher Biodiversität vor. Diesmal das Weingut Meinklang von Angela und Werner Michlits im Burgenland (Österreich).

Burgenland, hart an der Grenze zu Ungarn: Hier erstrecken sich die ausgedehnten Rebgärten des Weinguts Meinklang in der flachen Ebene des Seewinkels. Geprägt wird diese Landschaft zwischen dem Neusiedlersee und dem Hanság, einem Feuchtgebiet mit vielen seltenen Vogelarten, von einem grosszügigen Nationalpark



Solche Pflanzeninseln mit Königskerzen, Wicken, Minzen, wilden Möhren und vielen anderen Pflanzen sorgen für eine bunte Vielfalt in den Meinklang-Weingärten.



Neben Reben spielen Tiere eine wichtige Rolle auf dem Hof: Lukas Michlits mit Aubrac-Rindern und Angela Michlits mit Krainer Steinschafen.



Blühender Wiesenalbei und ein Pfirsichbaum, den Werner Michlits mitten in den Weinberg gepflanzt hat.



Aus dem Mist der Rinder wird Kompost, der im Wein- und im Getreidebau zum Einsatz kommt.

und über 40 Salzlaken – salzhaltige Gewässer, die im Wechsel der Jahreszeiten zwischen 70 Zentimeter Tiefe und völliger Austrocknung variieren.

In der Vergangenheit sind viele Bäume und Hecken verschwunden, und so wirkt die flache Landschaft optisch etwas ausgeräumt und monoton. Bäume und Sträucher sind in dieser steppenartigen Landschaft aber wichtige Strukturelemente, die Insekten und anderen Tieren wertvolle Lebensräume bieten. Das Winzerpaar Angela und Werner Michlits unternimmt viel, um die Artenvielfalt zu fördern. Insgesamt wurden in den letzten drei Jahren 400 Bäume und 1000 Sträucher angepflanzt. Ein grosser Teil davon in Pflanzeninseln, die als ökologische Hotspots mitten in grossflächigen Weinbergen für Abwechslung sorgen.

Leider mussten immer wieder Rückschläge hingenommen werden. Wegen des kargen Bodens und extremer Sommerhitze ging ein Grossteil der Bäume und Sträucher ein, bevor sie richtig angewachsen waren. Die ökologischen Hotspots entwickeln sich so nur ganz langsam und werten die Biodiversität erst langfristig richtig auf.

Vorbildlicher Mischbetrieb

Was bei Meinklang aber besonders wertvoll ist, ist die enorme Vielfalt am Hof. Es handelt sich um einen gemischtwirtschaftlichen Demeter-Hof, der durchwegs nach biodynamischen Kriterien geführt wird. Neben dem Weinbau sorgen Ackerbau, Obstbau und Tierhaltung (Angus- und Aubrac-Rinder, Mangalizza-Schweine, Schafe, Hühner, Bienen) für einen geschlossenen Kreislauf, aus dem sich die Grossfamilie, in der heute drei Generationen zusammenleben, selber versorgen kann. Alle biodynamischen Präparate werden selber hergestellt. Gleiches gilt für den Kompost aus Rindermist, der im Wein-, Getreide- und Obstbau zum Einsatz kommt.

Die Familie Michlits engagiert sich auch stark für die Waldorfschule in ihrem Wohnort Pamhagen. Sie stellte als Schulraum ein Hofgebäude, eine Scheune und den Garten zur Verfügung. Kinder aus Österreich und Ungarn werden in dieser Schule schon früh mit einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und einer gesunden Ernährung vertraut gemacht. Alles in allem: Biodiversität, die weit über die Weinberge hinausgeht.

Daniel Wyss

BUCHTIPPS

von Peter Kropf



Bio aus Eigenanbau

Biogemüse kaufen ist gut, es selber anpflanzen noch besser. Ob im Garten

oder einfach in Töpfen auf dem Balkon, die wichtigsten Arbeiten werden Schritt für Schritt erklärt: Grundlagen, der Gemüsegarten, der Obstgarten, der Kräutergarten und Tipps zum Einlagern und Konservieren. Mit über hundert Pflanzenporträts.

Biogärtnern für Selbstversorger

Christel Rupp, 240 Seiten, über 450 Farbfotos
GU-Verlag, München, ISBN: 978-3-8338-469-1,
CHF 35,50 / € 24,99



Einfach und gut

Wintergemüse ist langweilig – nicht aber bei Meret Bissegger. Sie präsentiert

über 40 einheimische Herbst- und Wintergemüse, alte und weniger bekannte Sorten. Und typisch für die kreative Köchin darf ein Kapitel über Gewürze nicht fehlen. Ergänzt mit einem Überblick über die ökologische Landwirtschaft. Überzeugend und einfach gut.

Meine Gemüseküche für Herbst und Winter

Meret Bissegger; 384 Seiten, 150 Rezepte, reich bebildert, AT-Verlag, Aarau und München,
ISBN 978-3-03800-828-6, CHF 49,90 / € 39,90



Besser scharf

In der Küche schneidet man sich am ehesten mit ungeschliffenen

Messern. Und billige Messer sind rasch stumpf. Immer mehr Hobbyköche gönnen sich heute ein richtig gutes Messer. Das edle Buch im handgefertigten Holzschuber präsentiert die Welt der Küchenmesser in ihrer ganzen Bandbreite – inklusive Gourmetrezepten und Schneidetechnik.

Teubner Messer

288 Seiten; ca. 380 Fotos, GU-Verlag, München
ISBN: 978-3-8338-3846-0, CHF 175,- / € 129,90

Meine Empfehlung:



M. Korak

Martina Korak, Önologin und
Einkäuferin bei Delinat

«Elegant,
fruchtig,
aromatisch,
aus intakter
Natur:
So muss ein
Barbera d'Asti
sein - eine
Entdeckung!»

La Luna del Rospo
Bric Rocche 2012,
Barbera d'Asti DOCG
www.delinat.com/1873.12





Stefan Gubser

Bekannt ist seine knallharte Seite als Kommissar Reto Flückiger im Schweizer «Tatort». Privat zeigt sich der bekannte Schauspieler Stefan Gubser von einer ganz andern Seite: als Genussmensch, Natur- und Weinliebhaber. Ein Prosit auf die Kraft der Langsamkeit.

Persönlich

Stefan Gubser, am 1. August 1957 in Winterthur geboren, gehört zu den bekanntesten Schweizer Schauspielern. Er absolvierte die Schauspielausbildung am renommierten Max-Reinhardt-Seminar in Wien und war zuerst an verschiedenen Theatern engagiert, so unter anderem am Burgtheater in Wien, am Residenztheater in München sowie am Staatstheater in Wiesbaden. Seine erste Filmrolle nahm er 1987 an. Einem grösseren Publikum in Deutschland und der Schweiz wurde er erstmals als Kommissar Bernauer in der TV-Krimiserie Eurocops bekannt. Seither ist er in zahlreichen Fernseh- und Kinoproduktionen in der Schweiz und in Deutschland zu sehen. Eine immer grösser werdende Fangemeinde erobert sich Stefan Gubser derzeit mit seiner Rolle als Kommissar Reto Flückiger in der Schweizer Produktion der deutschen TV-Krimiserie Tatort. Stefan Gubser hat eine Tochter aus erster Ehe. Er lebt mit seiner heutigen Frau Brigitte am Zürichsee.

Stefan Gubser, rund um das Thema Wein gibt es viele Krimis. Wann kommt ein «Tatort», bei dem Kommissar Flückiger in einem Mordfall im Weinmilieu ermittelt?

Stefan Gubser: Sobald einem der Drehbuchautoren eine gute Geschichte dazu einfällt ...

Würde Sie ein solches Thema reizen?

Jedes gute Thema reizt mich als Schauspieler, das gehört zu meinem Beruf.

Mögen Sie Wein?

Ja, sehr gerne.

Wo liegen Ihre Vorlieben?

Eher bei den schweren Weinen. Ich mag kräftige, dunkle Tropfen wie Amarone, Ripasso, Barolo. Im Alltag trinke ich aber auch günstigere Tischweine zwischen 15

«Ich trinke lieber keinen Wein als einen schlechten»

Stefan Gubser

und 25 Franken. Doch die Qualität muss auch da stimmen. Ich trinke lieber keinen Wein als einen schlechten.

Sie sagen von sich, Sie seien naturverbunden. Was heisst das konkret?

In der Natur tanke ich auf, komme ich zur Ruhe, atme ich durch, fühle ich mich wohl. Früher liebte ich die Dynamik - zum Beispiel von New York, schnelles Tempo, Abwechslung,



Stefan Gubser als Kommissar Reto Flückiger im Schweizer «Tatort».



Schauspieler Stefan Gubser gönnt sich ab und zu ein Glas guten Wein.

«Ich entdecke die Kraft der Langsamkeit. Die Natur liefert dazu die besten Drehbücher.»

Stefan Gubser

Action. Heute habe ich es gerade umgekehrt. Ich entdecke die Kraft der Langsamkeit, die Schönheit des Moments. Die Natur liefert dazu täglich die besten Drehbücher.

Sie gehen mit Ihrer Frau Brigitte gerne in die Berge. Ist da jeweils ein Gipfelwein mit im Rucksack?

Selten. Wenn wir wandern und bergsteigen, halten wir uns an Wasser oder Tee. Wenn wir aber in einer SAC-Hütte übernachten, darf es schon ein Glas Wein sein zum Abendessen. Damit schläft man auch schneller ein im Massenlager.

Sagt Ihnen der Name Delinat etwas?

Ja selbstverständlich – Weine aus biologischem Anbau aus ganz Europa.

«Ich kaufe sehr bewusst ein, wenn möglich direkt beim Biobauern.»

Stefan Gubser

Ist Wein aus biologischem Anbau für Sie ein Thema?

Unbedingt, aber ich achte nicht nur beim Wein darauf, sondern generell bei allen Nahrungsmitteln, die wir einkaufen. Wir kaufen sehr bewusst ein, wenn immer möglich direkt beim Biobauern, und verwenden im Alltag möglichst saisonale Produkte.

Worauf achten Sie bei der Weinwahl besonders?

Traubensorte, Winzer, Verarbeitung, Preis-Leistung, Empfehlungen von Fachleuten.

Wann und wo haben Sie den besten Wein ihres Lebens getrunken?

Einen 2007 Colomé Reserva Malbec von Donald Hess in Argentinien 2010 auf seinem Weingut auf rund 2100 Meter Höhe.

Schauen Sie selber auch «Tatort»? Bei einem Glas Wein?

Ja sicher doch, das gehört zum Sonntagabendritual.

Ihr persönlicher Favorit unter den verschiedenen «Tatort»-Produktionen?

Der aus Köln und selbstverständlich der aus Luzern (lacht).

Interview David Rodríguez

Meistgeklickte Blogs



Binding-Preis 2014: Visionär Karl Schefer ausgezeichnet.
Grosse Ehre für Karl Schefer: Ende November 2014 durfte der Delinat-Gründer den renommierten Binding-Preis für Natur- und Umweltschutz entgegennehmen.



Biodiversitätswettbewerb: eine Siegerin für zwei Etiketten.
Die bunte Aquarellmalerei von Judith Schönenberger wird die Etiketten des roten und weissen Biodiversitätsweins 2015 zieren. Wir gratulieren herzlich.



Lehrreiche Weintour durch Nordspanien.
Durch direkten Einblick in Philosophie und Bewirtschaftungsweise der Winzer entsteht wichtiges Know-how für eine kompetente Kundenberatung. Christian Wild und Roman Herzog berichteten von ihrer Reise mit Winzerberater Daniel Wyss.



Alle Links auf www.delinat.com/wl37



Der schönste Kommentar

Gerti zum Artikel «Spaziergang durch den Weinberg der Zukunft»:

«Ein Spaziergang durch den Weinberg des Château Duvivier ist wie ein Spaziergang durch ein kleines Paradies!»

DELINAT WeinQuiz

Hätten Sie es gewusst?

Kennen Sie die Antworten auf die unten stehenden Fragen? Sie sind ein Auszug aus unserem Weinquiz mit 2000 Fragen.

Was bedeutet autochthon?

- Einheimisch Exklusiv
 Zugewandert Selbständig

Lösung unter www.delinat.com/autochthone-rebsorte.html

In welchem berühmten Wein ist die Traubensorte Molinara vertreten?

- Brunello
 Barolo
 Vino Nobile di Montepulciano
 Amarone

Lösung unter www.delinat.com/molinara.html

Möchten Sie spielerisch Ihr Weinwissen testen und verbessern? Probieren Sie unser Weinquiz aus. Jeden Monat gibt es attraktive Preise zu gewinnen.
www.delinat.com/weinquiz

Kürzlich von Kunden bewertete Weine



Dominio Basconillos Crianza 2009
Mein neuer Lieblingswein: vollmundig, körperreich, kräftig und ausgewogen. Jeder Tropfen ist jeden Rappen Wert!

Bewertet von Werni am 26.11.2014



Albet i Noya Xarel.lo 2013
Dä Wii isch superguet u äs isch ä grosse Gnuss dä dörfe z'trinke.

Bewertet von Gniesse am 5.11.2014



Bonarossa 2011
Ein einfacher, unkomplizierter Wein, perfekt zu italienischen Gerichten! Wir mögen ihn sehr, und preislich ist er für einen Biowein auch im Rahmen.

Bewertet von der-bio-dynamiker am 12.11.2014

Die beliebtesten Rubriken

- ➔ Veranstaltungen
- ➔ Weinreisen
- ➔ Weinquiz
- ➔ Weinlexikon

Besuchen Sie uns auch auf



Facebook



Twitter

Auswahl: Matthias Metzke



Sea Cloud II wird wieder zum Weinschiff



Nach dem erfolgreichen Segeltörn 2014 wird die Sea Cloud II wieder zum Delinat-Weinschiff. 2016 sticht der majestätische Windjammer in Palma de Mallorca in See. Auf der Fahrt nach Nizza werden Weingüter in Spanien und Südfrankreich angesteuert. Wir sprachen mit Reiseleiter Martin Schäppi über die exklusive Kreuzfahrt.

Nach der ersten Delinat-Kreuzfahrt stand für 2016 eine Reise nach Sizilien zur Diskussion. Daraus wird nun nichts ...

Martin Schäppi: Wir haben uns entschieden, das Programm von 2014 mit einigen Änderungen zu wiederholen. Diese Route mit den vom Schiff aus erreichbaren Delinat-Winzern ist einzigartig – das lässt sich nicht einfach in eine andere Region kopieren.

Ist die Neuauflage auch für Leute interessant, die bereits beim ersten Mal dabei waren?

Ja, «Stammgäste» können Winzer besuchen, die sie auf der ersten Reise verpasst haben. Und sie erleben viel Neues: ein Landprogramm auf Mallorca, einen kulinarischen Spaziergang durch Barcelona, eine Austerzucht in Sète, Bordmusikanten, die die Kreuzfahrt mit Klassik, Jazz und Blues unaufdringlich begleiten, und vieles mehr.

Längst nicht alle Leute können sich für Kreuzfahrten begeistern. Weshalb soll das mit der Sea Cloud II anders sein?

Die Sea Cloud II ist ein von Hand gesegelter Windjammer, es knirscht und knattert. Das Schiff vermittelt das Gefühl von grenzenloser und romantischer Freiheit. Das ist jederzeit und überall erlebbar: auf den weitläufigen Decks, bei der entspannten Geselligkeit, bei intensiven Begegnungen mit den Winzern, beim Entdecken der Weine. Und wer Ruhe sucht, hat jederzeit private Rückzugsmöglichkeiten. Das alles sorgt für einen speziellen Lebensstil an Bord. Eigentlich sind wir auf einer privaten Jacht unterwegs.

Hält eine solche Reise ökologischen und nachhaltigen Kriterien, wie sie Delinat vertritt, überhaupt stand?

Mit einem «normalen» Kreuzfahrtschiff würden wir diese Reise nicht anbieten. Die Sea Cloud II unter-

scheidet sich aber in wichtigen Punkten. Das ganze Programm ist auf Langsamkeit ausgerichtet. Bei guten Windverhältnissen bewegen wir uns unter Segeln fort. Das kulinarische Angebot basiert nicht auf dem üblichen Büffetkonzept, wo immer viel Abfall anfällt, sondern die meisten Hauptmahlzeiten werden am Tisch serviert. Auch die Delinat-Anforderungen bezüglich sozialer Verantwortung und Sicherheit für die Mitarbeiter werden auf der Sea Cloud erfüllt. Unter diesen und weiteren Gesichtspunkten sind wir zum Schluss gekommen, dass die Reise mit der Delinat-Philosophie vereinbar ist.

Kann man sich Bedenkzeit lassen, oder werden die 40 Kabinen relativ rasch ausgebucht sein?

Ich erwarte, dass die Kabinenauswahl ab Sommer 2015 kleiner wird.

Interview Hans Wüst

Die exklusive Delinat-Kreuzfahrt mit der Sea Cloud II von Palma de Mallorca via Tarragona, Barcelona, Sète, Marseille, Saint-Tropez nach Nizza findet vom Donnerstag, 28. April bis Donnerstag, 5. Mai 2016 statt. Detaillierte Infos und Anmeldung: www.delinat.com/weinreisen

AHA...

Fachbegriffe kurz erklärt

Restzucker

Restzucker oder Restsüsse bezeichnet die Menge an Zucker im Wein, die nach dem natürlichen Ende der Gärung oder ihrem gezielten Abstoppen erhalten bleibt. Restzucker macht den Wein mild und weich. Er besteht im Wesentlichen aus Fructose (Fruchtzucker) und nicht vergärbaren Zuckerarten. Bei idealen Gärbedingungen kann ein Wein bis auf einen Restzuckergehalt von minimal 0,7 g/l vergären. Eine komplette Vergärung auf 0 g/l ist nicht möglich. Deshalb enthält auch ein trockener Wein noch immer eine kleine Menge an Zucker. Weine mit einem Gehalt unter 4 g/l gelten als «völlig durchgegoren» (sehr trocken).

www.delinat.com/restzucker.html

Scheurebe

Der Schweizer Dr. Georg Scheu hat die weisse Rebsorte 1916 an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey (Rhein Hessen) angeblich aus Silvaner und Riesling gezüchtet. DNA-Analysen zeigten später, dass es sich in Tat und Wahrheit um eine Kreuzung aus Riesling x Bukettrebe handelt. Die Scheurebe reift spät und braucht dafür bevorzugte Lagen. Bei voller Reife produziert sie ausgezeichnete Weissweine mit angenehmer Säure und Aromen nach schwarzen Johannisbeeren und tropischen Früchten. Die vor allem in Deutschland und Österreich bekannte Scheurebe wird oft für Prädikatsweine wie Beerenauslese und Trockenbeerenauslese verwendet.

www.delinat.com/scheurebe.html

Toasting

Darunter versteht man den Fassinbrand (Anrösten der inneren Fasswandung) bei Barrique-Fässern. Getoastet wird über offenem Eichenholzfeuer mittels Gasbrenner oder mit Infrarothitze. Dabei wird eine Hitze bis 200 Grad Celsius erreicht. Je nach Anröstungsart und Hitzegrad dauert der Vorgang 10 bis 30 Minuten. Es werden in der Regel drei Toasting-Stufen unterschieden, die die Aromatik des Weines unterschiedlich beeinflussen: hell, mittel und stark. In schwach gerösteten Barriques entstehen holzbetonte Weine, je stärker die Toastung, desto mehr dominieren Röstaromen wie Vanille, Karamell, Kaffee und Rauch.

www.delinat.com/toasting.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen: Viele weitere kurz und prägnant erklärte Fachbegriffe finden Sie unter www.delinat.com/weinlexikon

Meine Empfehlung:



«Ein grandioser Wein aus dem atemberaubenden Douro-Tal. Er verströmt die Magie von Portugals reichem Traubenschatz und wildem Thymian.»



Emil Hauser

Emil Hauser, Weinakademiker
und Einkäufer bei Delinat

António Lopes Ribeiro Bela-Luz
2011, Douro DOC,
www.delinat.com/2882.11

Bienenparadies Amalfiküste

Wenn im milden Klima der spektakulären Amalfiküste die Zitronenbäume blühen, summen bei Angela Ronca die Bienen. Sie sammeln mitunter aromatischen Nektar für einen zartduftenden Zitronenblütenhonig. Eine Neuheit bei Delinat!

Das Leben eines Bienenzüchters ist kein einfaches: Nach der mageren Honigernte 2013 war das Wetterglück Bienen und Imkern in weiten Teilen Europas auch 2014 nicht hold. Doch dadurch lässt sich eine geerdete Naturfreundin wie Angela Ronca nicht verdrissen. Auch bei ihr ist die jüngste Honigernte alles andere als üppig ausgefallen. Doch ein Leben ohne ihre 300 Bienenvölker kann sie sich im wilden Hinterland der berühmten Amalfiküste gar nicht mehr vorstellen: «Die Arbeit mit den Bienen bereitet uns viel Freude, fordert uns aber auch täglich heraus. Bienen sind anspruchsvoll, das Wissen um die besten Weideplätze ist für sie von unschätzbarem Wert», weiss die Bioimkerin. Dieses Wissen hat sie sich beharrlich während 30 Jahren erarbeitet. Angefangen hat alles damit, dass sie aus Freude an den Bienen

und im Bewusstsein um ihren hohen Nutzen für die Natur einem alten Imker vier Bienenbeuten abgekauft hatte. «Damals hielten wir auch Geflügel, Rinder und Kaninchen. Doch fiel es uns zunehmend schwerer, die Tiere zum Metzger zu bringen», erzählt Angela Ronca. So kam es, dass sie sich bald nur noch um Bienenzucht kümmerte und die Bioimkerei La Bottega delle Api aufbaute.

Bienenparadies Amalfiküste

Die reichhaltige mediterrane Flora in den Milchbergen (Monti Lattari) Kampaniens, in nahen Gebieten der Amalfiküste und der angrenzenden Region Basilikata bietet paradisiische Bedingungen für Bienen. Angela Ronca sorgt mit optimaler Standortwahl der Bienenstöcke dafür, dass die fleissigen Nektarsammler hier ihre Futterplätze finden. «Bei uns sagen die Leute: Je besser es den Bienen geht, umso besser geht es den Imkern. In diesem Bewusstsein las-

sen wir den Bienen immer auch ausreichend eigenen Honig, damit sie die strengen Wintermonate gesund überstehen», erklärt Angela Ronca.

Erstmalig: Zitronenhonig

Für Delinat hat sie nun erstmals drei köstliche Honige reserviert: einen aromatischen Tausendblütenhonig mit dem kräftigen Geschmack von Klee, Disteln, Thymian und vielen andern Pflanzen, einen zartduftenden Zitronenhonig von der Amalfiküste sowie einen wohlschmeckenden SüsskleeHonig aus der Basilikata. Die Honige von Angela Ronca ergänzen das bisherige Honigsortiment. Dank guten und langjährigen Beziehungen zu allen Imkern kann praktisch die ganze Angebotsvielfalt aus Bulgarien, Italien und Spanien trotz mickrigen Ernten aufrechterhalten werden.

David Rodríguez

Das ganze Honigangebot unter:
www.delinat.com/honig

Neue «Weinlese» ist grossartig

Die Zeitschrift ist luftig, frisch, farbig und mit viel Kompetenz neu gemacht. Ein neuer und frischer Zeitgeist strahlt mich an. Ich habe die «Weinlese» immer geschätzt und inhaltlich sehr genossen. Befreit von kleineren Altlasten, kann ich nur gratulieren. Glücklicherweise macht mich auch die Eröffnung eines neuen Delinat-Lokals in Zürich. Das hat mir schon lange gefehlt. Ich würde mich freuen, wenn die Events jetzt auch in Zürich stattfinden könnten. Nochmals nur das Beste für Sie und guten Start in Zürich. Ich werde sicher ganz bald vorbeischaun.

Rosemarie Spörri, Zürich

Ein Lichtblick

Ihre neue «Weinlese» ist ein Lichtblick! Informativ und heiter wirkt sie auf mich. In dieser Zeit, in der die Nachrichten über die vielen Krisen in unserer Welt mir auf der Seele liegen, finde ich in der «Weinlese» Nachrichten, die mir guttun – für Leib und Seele. Danke!

Paulfried Spies, Buseck

Noch immer voller Elan

Ich finde die «Weinlese» eine gute Sache. In der August-Ausgabe hat mich besonders das Interview mit dem Delinat-Chef Karl Schefer angesprochen. Seine Visionen, die er hier so ansprechend vorträgt, zeugen noch immer von grossem Elan, den ich bei ihm schon in den Anfängen von Delinat gespürt habe, als die Firma noch in Reute AR domiziliert war und es in Heiden einen Laden gab. Dort hatten es mir vor allem auch die wundervollen Bienenhonigsorten angetan, mit denen ich mich jeweils eingedeckt habe.

Erwin Dudli, St. Gallen

Weinsprache oder Weingeschwafel?

Weinlese Nr. 36, Beitrag «Weniger ist mehr»

Endlich wird einmal über die «kryptischen Dunstwolken» bei den Degustationsnotizen – auch bei den Delinat-Weinen – gesprochen. Ein relativ harmloser Ausdruck ist noch das «feinkörnige Tanningerüst» (L'Orangerie de Villa Veredes), denn bei «körnig» denkt man eher an einen Feststoff wie Salz, Sand oder Löss. Nichts davon möchte man üblicherweise im Wein haben – von einem «Gerüst» ganz zu schweigen. Der Ausdruck «feines Tannin» würde vollkommen reichen.

Unangenehm wird es aber bei «Waldboden» (L'Abbazia) oder noch kryptischer und fragwürdiger beim Ausdruck «leichtes Unterholz» (La Valle Chianti). Weder wird die Mehrheit der Weintrinker wissen, wie Waldboden schmeckt (humos, pilzig, modrig?), noch scheint es glaubwürdig zu sein, dass dieser Geschmack im Wein geschätzt wird. Und leichtes Unterholz – schmeckt schweres Unterholz anders? – haben wohl auch nur die wenigsten Weintrinker als angenehme Geschmacksnuance parat. Irgendwie kommt man sich bei solchen Weinbezeichnungen veralbert vor – und geschmackserweiternd oder kaufanregend wirken sie bestimmt nicht.

Dr. Peter Hartleb, Karlsruhe

Zur Nachahmung empfohlen!

Der Weinsprache-Beitrag «Weniger ist mehr» in der November-Ausgabe der «Weinlese» war überfällig. Zum einen, was die hervorragende Infografik der Fachausdrücke betrifft, zum anderen aber auch der begleitende Artikel von Peter Kropf. Seit Jahr und Tag versuche ich ebenso unverdrossen wie meist erfolglos die Degustations-

notizen zu den Delinat-Weinen geschmacklich nachzuvollziehen. Aber es gelingt mir einfach nicht, beispielsweise aus dem Bukett eines La Balsa Crianza, Navarra DO 2008 «Anklänge von Cassis und Kirschen» herauszufiltern, in die sich «würzige Noten von grüner Paprika, Herbstlaub sowie ein Hauch Kokosnuss und etwas Leder» mischen. Ich frage mich dann immer, ob etwas mit meinem Geschmacksnerv nicht stimmt oder ob ich schlicht ein Weinbanause bin.

Nach der Empfehlung von Peter Kropf, bei Weinbeschreibungen nicht zu sehr ins Detail zu gehen, sondern sich bei Geruch und Geschmack auf knappe Beschreibungen (fruchtig, blumig, würzig u. Ä.) zu beschränken und auf die individuellen und nicht immer nachvollziehbaren Eindrücke einzelner Blumen, Früchte und Gewürze zu verzichten, fühle ich mich nun besser und kann endlich meinen Wein ohne schlechtes Gewissen geniessen.

Und vielleicht nehmen sich ja auch die Verfasser der Delinat-Degustationsnotizen diesen Ratschlag zu Herzen.

Heinz Süßkind, Ottweiler (Saar)

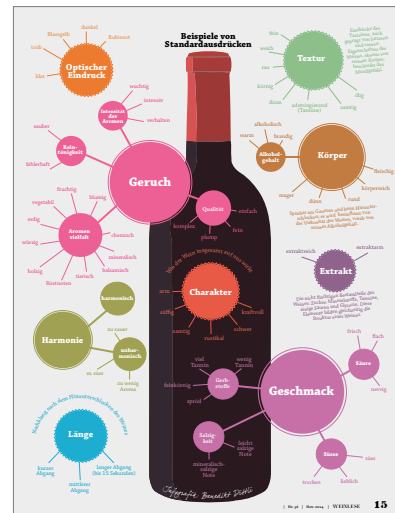
25-jähriger weisser Bordeaux

Als ich in den 1980er Jahren zu Delinat stiess, waren die roten Bordeaux von Prade, Barrail des Graves und Méric meine Lieblingsweine. Vom berühmten Jahrgang 1985 kaufte ich grössere Mengen. Etwas später kaufte ich auch ein paar Flaschen vom weissen Château le Barradis, Jahrgang 1989, aus dem Monbazillac. Die letzte dieser Flaschen habe ich kürzlich geöffnet. Seine vorzügliche Qualität hat mich überrascht. Der verstaubten Flasche mit leicht angeschimmeltem Zapfen entnahm ich einen funkelnden, klaren, goldgelben Wein mit betörendem Bouquet, vollmundigem Geschmack und anhaltendem Abgang. Ich muss Ihnen meine Begeisterung für diesen 25-jährigen Tropfen mitteilen. Leider ist der Barradis bald einmal aus dem Delinat-Sortiment verschwunden.

August Kaiser, Pfäffikon SZ

Spontanurlaub dank «Weinlese»

Kürzlich fiel uns ein schon über drei Jahre altes «Weinlese»-Heft in die Hände, in dem Sie über das Weingut Herdad dos Lagos (Vale de Camelos) und seinen langjährigen Verwalter Dietmar Ochsenreiter berichteten. Ganz spontan haben wir



einen Flug nach Portugal gebucht, um uns auf die Suche nach diesem Ort zu begeben. Nach längerer Fahrt mit einem gemieteten Kleinwagen durch das oft menschenleere Alentejo wurden wir fündig. Herr Ochsenreiter, ein gebürtiger Allgäuer, freute sich derart über unseren Überraschungsbesuch, dass er uns gleich das ganze Gut zeigte und uns auch noch zum Essen einlud. Zusammen mit Carlos, seiner rechten Hand, durften wir dann auch noch verschiedene Weine verkosten, von denen wir durchwegs begeistert waren. Da wir beim Thema «Bio» immer sehr kritisch sind, haben wir auch nachgefragt, wie es so mit den Kontrollen stehe. Herr Ochsenreiter meinte dazu, dass er mehrmals im Jahr von ganz verschiedenen Stellen kontrolliert werde. Besonders streng (aber das sei gut so) seien die Leute von Delinat! Dank Ihrer Kundenzeitschrift haben wir so einen interessanten und angenehmen Spontanurlaub verbracht.

Heinz Noder und Sonnhild Vetter, Buchenberg

Kochen auf Sizilien

Anfangen hat alles mit dem Degustierpaket Rotwein. Der Agatino von Massimo Marchese de Gregorio hat gefallen. Im Juli/August begannen wir dann, unsere Sizilien-Ferien zu planen. Und weil uns noch eine Übernachtungsmöglichkeit fehlte, haben wir uns an den Agatino erinnert. Nur schon die Anfahrt auf der palmengesäumten Strasse zum Weingut war ein Erlebnis. An der Rezeption wurden wir freundlichst empfangen, und noch bevor wir unser Zimmer bezogen hatten, begrüßte uns der Marchese persönlich. Mit bescheidenem Stolz und gründlichen Erklärungen führte er uns durch seine Kellereien.

Nach einem Abendspaziergang mit wunderbarer Aussicht und phänomenalem Sonnenuntergang dann das Nachtessen. Wir haben in gepflegter Atmosphäre göttlich getafelt! Zu jedem Gang den richtigen Wein und zum Schluss den Grappa. Falls es einen drei- bis fünftägigen Kochkurs mit Degustation der jeweils passenden Weine auf Sirignano gäbe, würde ich umgehend wieder einen Flug nach Sizilien buchen!

Walter Böhny, Hasliberg

Lieber Herr Böhny

Die Sizilien-Reise 2015 führt noch unser Partner Sapio durch. Dieses Programm steht bereits. Für 2016 planen wir eine eigene Reise nach Sizilien. Gerne werden wir bei dieser Gelegenheit Ihre Anregung für einen Kochkurs auf dem Weingut Sirignano prüfen. Falls Sie nicht so lange warten möchten: Im Herbst 2015 stehen bei unseren Reisen in die Toskana und ins Piemont Kochkurse für traditionelle Gerichte der Region auf dem Programm. Weitere Informationen dazu und zu allen andern Delinat-Reisen unter: www.delinat.com/weinreisen

Ihre Meinung interessiert uns!

Die «Weinlese» ist auch ein Forum für Diskussionen, Ideen- und Meinungsaustausch. Schreiben Sie uns Ihre Meinung zu Themen in diesem Heft. Oder sagen Sie uns, wie Ihnen die neu gestaltete «Weinlese» (Print- und Online-Version) gefällt. Auch allgemeine Anregungen an Delinat sind jederzeit willkommen. Die interessantesten Beiträge publizieren wir jeweils in der nächsten Ausgabe. Aus Platzgründen behalten wir uns Kürzungen vor. Senden Sie Ihre Zuschriften mit Angabe von Vorname, Name und Ort an leserbriefe@delinat.com oder schreiben Sie einen Kommentar auf www.delinat.com/weinlese-blog. Herzlichen Dank!

WETTBEWERB

5x

**DegustierService
exklusiver Rotwein
zu gewinnen**

DELINAT
DegustierService®

Beantworten Sie folgende Frage:

Welches Familienweingut verfügt über einen der schönsten und authentischsten Heurigen in ganz Österreich?

- a) Meinklang
- b) Harm
- c) Moser

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von fünf DegustierService exklusiver Rotwein für ein Jahr

im Wert von ca. CHF 200.- / € 150.- teil.

Die Antwort muss bis am 10. März 2015

online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden.

Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspiel-Service ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung Wettbewerb «Weinlese» 36

Wie heisst der «Königswein» aus dem Valpolicella?
Richtige Antwort: Amarone

Die Gewinner sind zu finden auf www.delinat.com/weinlese unter «Ergebnis der letzten Umfrage»



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

Der Sonnenwein – jeder Tag ein Ferientag

«Als Mutter und Önologin habe ich die Erfahrung gemacht, dass zwischen der Betreuung meiner Tochter Laia und der eines jungen Weines durchaus Parallelen bestehen.

Beide benötigen Freiheit in klar abgesteckten Grenzen – und viel Zuneigung.»

Marga Torres, Weingut Albet i Noya

Albet i Noya Vinya Laia,
Catalunya DO 2011
www.delinat.com/1694.11