



Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

**Spitzengewächse Badischer Weinkultur
mit dem Flair des sonnigen Südens**

In dieser Ausgabe:

Atemberaubendes Glas

Bei uns ist immer was los

Wann 2007 Probieren
über Studieren geht

Riesling-Stars aus einer
berühmten Steillage

Mit frischen Ideen punkten

Wasser und Wein – Vertraut-
heit zweier Trendsetter

Mit Kunst die Sinne für's
Genießen schärfen

Kompetenz und Zuverlässig-
keit an vorderster Front

Die Hugenotten brachten ihn
nach Baden

Im Spannungsfeld von
Fructose und Lactose

Sekt-Geschichten

Zwei feine Originale

Spitzenlage Badenweiler
Römerberg

Sympathieträger auf kurzen
Beinen

Atemberaubendes Glas

Der vollkommene Weingenuss wird erst durch die richtige Wahl des Glases möglich. Das Glas soll farblos und dünnwandig sein, einen langen Stiel besitzen, zumindest auf den Weintyp abgestimmt sein und Funktion und Form perfekt miteinander verbinden. Was ist also neu am atmenden Glas aus der Glashütte Valentin Eisch in Frauenau.

Breathable Glasses werden aus einem speziell zusammengesetzten Rohstoffmix in bleifreier Kristallglas-Qualität hergestellt. Nach dem eigentlichen Fertigungsprozess werden sie einem Oxidierungsverfahren unterzogen, das ihnen ihre einzigartigen Eigenschaften verleiht.

Im Breathable Glass erreicht der Wein die volle Entwicklung von Bouquet und Aroma bereits nach 2 bis 4 Minuten. Bisher war hierzu meist ein 1 bis 2-stündiger Dekantierprozess notwendig. Das Glas wirkt dabei auf vollkommen natürliche Weise, indem es die ohnehin ablaufende Reaktion des Weines mit Luftsauerstoff stark beschleunigt. Der ursprüngliche Charakter des Weines und seine Struktur bleiben erhalten, während der Wein sich öffnet und an Geschmack und Volumen gewinnt.

Das Glas behält seine Eigenschaften dauerhaft. Es kann wie jedes andere hochwertige Kristallglas behandelt werden.



Breathable Glass, das atmende Glas von Eisch

Bei uns ist immer was los

ab Mitte September bis Ende Oktober

**Federweißer –
der frische Herbstgenuss**

Sa, 11. November

**Seminar „Wasser und Wein“
Ratskeller München**

Fr, 28. und Sa, 29. Oktober

**Feinkost zum Anbeißen –
Qualität am laufenden Band**

Fr, 8. und Sa, 9. Dezember

**Glühwein und Co –
Zapfenstreich für kühle Gemüter**

Fr, 10. bis So, 12. November

**Herbst-Weinprobe
Ratskeller München**

Fr, 29. und Sa, 30. Dezember

**Badischer Sekt und Secco –
Gutes zum Anstoßen und Feiern!**

An den drei Samstagen vor Weihnachten, 9., 16. und 23. Dezember
haben wir durchgehend von 9.00 bis 16.00 Uhr geöffnet.

In den Monaten Oktober bis Dezember liefern wir Ihre Bestellung ab
einem Rechnungsbetrag von € 116.00 frei Haus in Ihren Keller.
Liefergebiet: Telefon-Vorwahl 089.

Wann 2007 Probieren über Studieren geht

Fr, 23. bis So, 25. März

**Internationale Münchener
Genießertage – Probiermesse
Forum am Deutschen Museum**

Sa, 20. und So, 21. Oktober

**Vinessio – Wein und
Delikatessen-Probiermesse
Schlossberghalle Starnberg**

Sa, 14. und So, 15. April

**Frühjahrs-Weinprobe
Ratskeller München**

Fr, 9. bis So, 11. November

**Herbst-Weinprobe
Ratskeller München**

Fr, 29. Juni bis So, 1. Juli

**Weinwelt München
Internationales Weinfestival
Olympiastadion München**

Sa, 10. November

**Seminar „Badischer Wein
und Internationale Küche“
Ratskeller München**

Die unterstrichenen Termine finden extern statt, alle anderen im Badischen Weinhaus. Näheres zu den einzelnen Terminen erfahren Sie im Internet unter www.badisches-weinhaus-muenchen.de oder unter Telefon 089-863 39 50

Riesling-Stars aus einer berühmten Steillage

Eine Reise zu den höheren Sphären des Genusses beschert uns der Besuch des Weingutes Schloß Neuweier, malerisch gelegen vor den Toren Baden-Badens. Seit Jahren verwöhnt uns das junge Team um Betriebsleiter Jürgen Güntert und Kellermeister Alexander Spinner mit Ausrufezeichen-Rieslingen, die sich nicht nur in Baden an die Spitze gesetzt haben.

Der Weinort Neuweier mit seiner größten und wichtigsten Einzellage Mauerberg ist nahezu vollständig mit Rieslingstöcken bepflanzt. Die seit über 150 Jahren bekannte Lage Mauerberg zeichnet sich in seiner Ausformung und Neigung deutlich vom, in der jüngeren Geschichte enorm erweiterten Mauerberg ab, wobei die Bodenzusammensetzung nicht allzu große Unterscheidungen zulässt. Der Ursprung-Mauerberg hatte eine Fläche von 5 ha, der heutige erstreckt sich auf etwa 70 ha, da mit der Weinrechtsreform von 1971 Einzellagen neu abgegrenzt oder mehrere Einzellagen zusammengefasst wurden.

Arbeit etwas zu erleichtern, gibt es für den Steillagenweinbau Zahnradbahnen, mit denen sich der Materialtransport bewerkstelligen lässt, wie z. B. das Einbringen von Kompost oder der Transport der Trauben. Obwohl dies eine deutliche Erleichterung darstellt, ist die restliche Bewirtschaftung sehr arbeitsintensiv und damit kostenaufwändig. Handarbeit bedeutet jedoch auch eine individuelle und optimale Bearbeitung der Weinstöcke, die den Winzer schließlich mit besonderen Weinen belohnt.

Einen wesentlichen Vorsprung erlangt der Mauerberg in Jahren mit kühlerer Witterung, da der Energieeintrag der Sonne in steileren Lagen erheblich zunimmt. Außerdem speichern die Mauern, die hinter den Rebzeilen sitzen, tagsüber Wärme, die dann in den Abendstunden wieder abgegeben wird und dadurch den Energieeintrag zusätzlich erhöht. Auch die Orientierung des originalen Mauerbergs nach Süd-Südwest bringt im Vergleich zum erweiterten Mauerberg mehr Abend-

sonnenstunden ein. So gewährleistet diese Lage vollreife, aromatische Erträge auch nach kühleren Sommermonaten, während hier die flacheren Lagen etwas nachstehen.



Farblich abgesetzt der Ur-Mauerberg

Der originäre Mauerberg mit bis zu 80% Neigung erfordert im Vergleich zum erweiterten Mauerberg mit bis zu 50% Neigung sehr aufwendige Handarbeit. Um die



Ausschnitt vom Mauerberg in heutiger Ausdehnung

In Jahren mit zu geringen Niederschlägen im Sommer kann sich das mitunter ins Gegenteil verkehren, da in flacheren tiefgründigen Böden noch Wasser aus tieferen Bodenschichten nachgeliefert werden kann. An steilen Hängen mit Felsuntergrund ist der Winzer jedoch weitgehend auf ausreichend Regen angewiesen.

Die Weine aus den beiden Arealen der Einzellage Mauerberg sind in ihrer Wertigkeit und ihrer Stilistik deshalb sehr unterschiedlich:

Ur-Mauerberg:

Hier wächst der Mauerwein: komplex, spät entwickelnd, kraftvoll mit Lagerpotential, Mineralität; Großes Gewächs nach VDP-Richtlinien.

Mauerberg: Diese Weine werden geprägt durch primäre Aromen; mittels aufwändiger, gestaffelter und selektiver Lesedurchgänge auch vollreife Trauben; bereits im Frühsommer des Jahres nach der Ernte voll präsent; mittleres Lagerpotential.

Das Filetstück des Mauerbergs ist eine Gewannbezeichnung mit dem Namen ***Das Goldene Loch.*** Diese ca. 1 ha große

Parzelle schließt sich westlich vom Ur-Mauerberg an. Die Bodenzusammensetzung ist der des Schlossbergs sehr ähnlich.

Auch diese Parzelle ist nach VDP-Richtlinien als Große Gewächslage klassifiziert. Dieser Rebberg lag ab Mitte der 80er-Jahre



Das Goldene Loch. Im Vordergrund ein Ausschnitt

brach; erst 1992 kümmerte sich die neue Besitzerin des Weingutes Gisela Joos um diese Lage und rekultivierte sie. Hier finden sich auch noch Weinbergspfirsiche und andere Bäume und Sträucher. Da der Hang sehr steil ist, wählte man 1994 die Form der Querterrassierung; die Zeilen sind also nicht wie sonst in der Falllinie, sondern quer zum Hang gepflanzt, wodurch jede Zeile besonders intensiv von der Sonne beschienen wird.

zeitig mineralische Ausprägung der Trauben. Die Wurzeln der Rebstöcke nehmen die zur Verfügung stehenden Mineralien auf und lagern diese teilweise in die Trauben ein. Je nach Bodenart (abhängig vom pH-Wert, Wasserhaltefähigkeit, Lockerungsgrad, Mächtigkeit) entstehen so differenzierte Aromavorstufen in den Trauben und damit unterschiedliche Weine.

Der Boden als ein wesentlicher Teil des Terroirs beeinflusst den Weinstil maßgeblich.



Einblick in den Schlossberg mit alten Reben

Schlossberg: Direkt hinter dem Schloss, beinahe einem großen Amphitheater gleich, steigen die Rebzeilen des Schlossberges empor. Die Hangneigung beträgt hier bis zu 56%. Ein Teil des Berges ist noch mit Reben bestockt, die im Jahr 1963 gepflanzt wurden. Diese Reben bringen Trauben, welche recht kleinbeerig und sehr aromaintensiv geerntet werden. Der Porphyerverwitterungsboden ist hier durchsetzt mit glimmerreichen gelben Sandsteinen, also Ablagerungen des Oberkarbons. Dies begünstigt eine fruchtbare und gleich-

Deshalb unterscheiden sich Rieslinge auch deutlich in ihrer Aromausprägung, wenn sie auf so verschiedenen Böden wie Schiefer, Buntsandstein oder Porphyerverwitterungsboden gewachsen sind. In Neuweier gibt es im engeren Sinn nur die eine geologische Bodenformation. Dadurch stehen andere stilprägende Instrumente im Vordergrund, wie gestaffelte Traubenlese, Erhaltung älterer Rebanlagen, Kulturführung im Hinblick auf Ertragspotential. Auch kellerwirtschaftlichen Maßnahmen kommt eine höhere Bedeutung zu.

Mit frischen Ideen punkten

Der Relaunch unserer Internetseite ging im vergangenen Herbst zwar etwas verspätet in's weltweite Netz, fand aber trotzdem schnell Anerkennung und Beachtung. Im Frühjahr dieses Jahres hat die Fachzeitschrift „WeinGourmet“ unsere Seite sogar in ihren online-Führer der 555 besten Internetseiten aufgenommen.

Nach dem Motto „Nachschenken ist angesagt“ haben wir die Homepage jetzt mit frischen Ideen ausgestattet, den Shop dem neuesten technischen Standard und im Design der Homepage angepasst und ein

professionelles Newsletter-Tool eingebaut. So finden Sie jetzt z.B. eine Bildergalerie vergangener Veranstaltungen (Menüpunkt Rückblick) sowie Wegweiser zu den aktuellen Themen „Käse und Wein“, „Schokoladen und Wein“ und „Wasser und Wein“ als pdf-Datei (Menüpunkt Aktuelle Themen).

Schauen Sie einfach mal rein – es lohnt sich bestimmt. Und mit unserem monatlich erscheinenden Newsletter sind Sie immer auf der Höhe des Geschehens. Einfach anmelden, und schon sind Sie dabei.

www.badisches-weinhaus-muenchen.de

[Homepage](#)

[Shop](#)

[Newsletter](#)

Impressum

Herausgeber: Badisches Weinhaus
Inhaber: Friedrich Bichlmayer,
Altostraße 29, 81245 München,
Telefon 089-863 39 50
info@badisches-weinhaus-muenchen.de
www.badisches-weinhaus-muenchen.de

Redaktion: Friedrich Bichlmayer

Herstellung: Satz: fm fotosatz münchen
Druck: Unsöld Druck, Puchheim



Wasser und Wein – Vertrautheit zweier Trendsetter

Wein ist Kultur, Wein ist Genuss, Wein ist moderner Lifestyle. Die Harmonie von Speisen und Wein ist ein viel beachtetes Thema. Wie aber kann man den Genuss des Weines, seinen Geschmack und seine Aromen noch besser zur Geltung bringen?

Die Antwort bezieht sich zunächst auf den Wein selbst. Die sorgfältige Auswahl des Weines, das rechtzeitige Öffnen der Flasche, die richtige Temperatur und das optimale Glas sind nur einige wenige Aspekte, die heute allgemein bekannt sind. Erst wenige machten sich aber bisher darüber Gedanken, dass Mineralwasser nicht nur den Durst löscht und Lust auf den nächsten Schluck macht, sondern auch den Genuss von Wein steigern kann, indem es die Geschmacksrezeptoren öffnet und

einer unglaublichen Aromenvielfalt erschließt. Dies ist wichtig bei einer Weinprobe, aber auch z.B. bei einem mehrgängigen Menü.

Doch Wasser ist nicht gleich Wasser. Bei Mineralwasser kommt es entscheidend auf eine möglichst ausgewogene Mineralisierung an, die für einen harmonischen Geschmack und noch intensiveren Genuss sorgt. Die Kohlensäure spielt ebenfalls eine wichtige Rolle, weil sie mit den natürlichen Säuren und Gerbstoffen im Wein reagiert, sie erheblich verstärkt oder unterdrückt. Ähnlich wie beim Wein spielen die Servier-Temperatur des Mineralwassers sowie die Wahl des richtigen Glases eine wichtige Rolle.

Wasser und Wein sind Kultur, vielleicht sogar Kult, auf alle Fälle aber absolute Trendsetter. Die perfekte Harmonie von Essen, Wein und Wasser sind ein Stück besonderer Tischkultur, ob zu Hause oder in der Gastronomie.



Unser Flyer zu diesem Thema informiert Sie ausführlich zu diesem Thema. Sie finden ihn im Internet unter der Rubrik „Aktuelle Themen“ zum Herunterladen oder in gedruckter Form.

Beachten Sie auch unser Seminar zu diesem Thema.

Mit Kunst die Sinne für's Genießen schärfen

Bereits 1989 haben wir dieses Thema zusammen mit dem bekannten Münchner Maler Josef Wahl aufgegriffen. Mehrere Projekte, so u. a. die beiden Weinserien „Aubing im Wandel der Jahreszeiten“ und „Historisches und modernes München“ fanden große Beachtung. Heute treffen sich Kunst und Wein nicht mehr auf der Flasche, sondern im Umfeld unserer Arbeit.

Vor etwa 10 Jahren hatten wir die Idee, die gesamte Präsentation unseres „Badischen Weinhauses“ von einem Grafiker neu gestalten zu lassen. Die Zeichnungen sollten einen guten Wiedererkennungswert besitzen und im Strich und in der Farbe Fröhlichkeit ausstrahlen. Als uns unser langjähriger Freund Josef Wahl wieder einmal

besuchte, erzählten wir ihm von unserem Vorhaben. Da meinte er: „ich habe den Richtigen für Euch, ich rufe ihn gleich an, nämlich den Karikaturisten Franz Eder.“ Seit diesem Gespräch kommen alle unsere Zeichnungen aus der Hand von Franz Eder. Ein ganz besonderer Dank an Josef Wahl für diesen Tipp.



Die beiden Münchner Künstler Josef Wahl und Franz Eder.

Viele neue Karikaturen von Franz Eder finden Sie in dieser Ausgabe unserer Hauszeitung, als Titelseite unserer neuen Flyer zu aktuellen Themen sowie im Internet auf unserer Homepage.

Franz Eder erblickte 1942 in München das Licht der Welt. Er erlernte Kartographie und Grafik und lebte 10 Jahre bei den Eidgenossen. Einen Namen machte er sich durch seine Karikaturen im „Playboy“, „Penthouse“, „Focus“, in vielen Zeitungen und Zeitschriften im Ausland sowie natürlich in allen Münchner Tageszeitungen. Als Schnellkarikaturist zeichnete er in über 60 Fernsehsendungen. Außer seinen Ausstellungen in Europa und den USA, sind vor allem seine Münchner Einzelausstellungen im Valentin-Karlstadt-Museum, im Foyer der Philharmonie und besonders seine Ausstellung „Der Wolpertinger in der Kunst“ im Deutschen Jagd- und Fischereimuseum zu erwähnen. Das Olaf-Gulbransson-Museum in Tegernsee stellt im September und Oktober einen Schaffensquerschnitt dieses Künstlers aus unter dem Motto „Aus bayerischer Sicht“.

Nach eigenen Angaben liebt er Badischen Wein, Spaghetti, Apfelstrudel und seine Frau, und hält seine Tochter für sein gelungenstes Werk.

Kompetenz und Zuverlässigkeit an vorderster Front

Eigentlich spielt sie fast jeden Tag bei uns im Laden eine Hauptrolle und genießt aufgrund ihres ausgeglichenen Wesens bei Kunden und Kollegen gleichermaßen große Beliebtheit. Eigentlich liebt sie es nicht, so ins Rampenlicht zu rücken, dennoch stellen wir hier unsere Mitarbeiterin Gerti Seeholzer vor, die Frau mit dem sonnigen Charakter. Sie erzählt im folgenden, wie sie zu uns kam und was ihren Arbeitstag ausmacht.

Nach 14 Jahren als Kaffeehaus-Bedienung am Münchner Viktualienmarkt wollte ich mich noch einmal einer neuen Herausforderung stellen. Auf verschlungenen Pfaden durch die Welt des Einzelhandels unterwegs, hörte ich von der offenen Stelle im Badischen Weinhaus. Und dann kam sozusagen ein *veni, vidi und vino*. Jetzt habe ich täglich ein Heimspiel, weil mich mein Mann als sogenannter Ureinwohner nach Aubing verschleppt hat.

Mein Arbeitstag ist sehr abwechslungsreich. Er beginnt mit dem Bestücken und Dekorieren des Ladens, der Auszeichnung der Ware sowie der Vorbereitung der ständig angebotenen Weinverkostung. Ab 9.00 Uhr wird's spannend. Gut gerüstet können wir uns jetzt der Kundenberatung und -betreuung sowie der Anfertigung von Präsenten widmen.

Die Erwartungshaltung unserer Kunden hat sich seit geraumer Zeit erheblich gesteigert. Auch immer mehr jüngere Leute legen Wert auf Qualität und Beratung – da ist keine „Geiz ist geil“-Mentalität zu spüren. Deshalb hat sich unser Sortiment nicht nur vergrößert, sondern vor allem kontinuierlich qualitativ verbessert. Die gute Mischung aus Winzergenossenschaften und Weingütern spricht eine breite Kundenschicht an und das enorm gewachsene Feinkost-Sortiment kommt uns gerade auch im Präsentbereich zugute. Das Thema Fortbildung nimmt ebenfalls einen hohen Stellenwert ein. Neben der internen Schulung und externer Weiterbildung am Deutschen Weininstitut lernen wir



Gerti Seeholzer

die mit uns verbundenen Weinerzeuger auch vor Ort kennen. Unser Wissen ist so der Vorteil unserer Kunden. Fachlich versiert und menschlich sympathisch, so wünscht sich unser Chef seine Mitarbeiter, damit unsere Kunden ein positives Einkaufserlebnis haben und mit einem zufriedenen Lächeln nach Hause gehen.

Die Hugenotten brachten ihn nach Baden

Auxerrois – welch unaussprechlicher Name! Diese Rebsorte macht zwar derzeit richtig Karriere, die Erfolgsgeschichte ist aber auch mit einer langen, leidbringenden Geschichte verbunden, die zu den schmerzlichsten und unrühmlichsten Kapiteln Frankreichs, aber auch der katholischen Kirche zählt.

Es begann alles mit der Reformation in Deutschland durch Martin Luther, deren Idee sich bald auch in Frankreich verbreitete, maßgeblich gefördert durch den Reformator Calvin. Die Hugenotten als Befürworter der Reformation wurden zunächst als Ketzer verfolgt, nach vielen Kämpfen befriedet und schließlich Opfer des ersten Pogroms der Neuzeit. Der Tod von über 10.000 Hugenotten war begleitet vom Landes-Verweis der Überlebenden. Über 50.000 flüchteten nach Deutschland, viele davon in's Elsass, nach Baden-Württemberg und an die Mosel. Was lag näher als dass die calvinistischen Weinbauern die

Auxerrois-Rebe für ihre Existenz in die neue Heimat mitnahmen.

In seiner ursprünglichen Heimat ist der Auxerrois schon lange verschwunden. Und überlebt hat er nur im Exil, im Elsass, an der oberen Mosel und in Baden, wo die 56 ha vor allem mit sehr alten Rebanlagen bestockt sind.

Der Auxerrois gehört zur Familie der Burgunder, vermutlich als natürliche Mutation des Weißburgunders. Der Name stammt von der Gegend um Auxerre in Nordburgund, westlich von Chablis.

Der Auxerrois zeigt ähnliche Aromen wie Chardonnay und Weißburgunder: kleine gelbe Früchte, ein Hauch von Birne und Melone mit einer feinen Würze im Abgang und einer angenehmen Säure.

Der Auxerrois reift mittelspät und stellt sehr hohe Ansprüche an Boden und Lage. Auf fetten, lößhaltigen Böden mit gutem Wasserhaltevermögen erinnert der Auxerrois an den Chablis, was ihm in der internationalen Sommelierszene die Bezeichnung Pinot Auxerrois oder Auxerrois Blanc einbrachte.



Leimener Kreuzweg mit 1933 gepflanzten Reben im Besitz des Weingutes Adam Müller.



Auxerrois-Traube

Im Spannungsfeld von Fructose und Glucose

Diabetes hat sich in unserer Wohlstandsgesellschaft zu einer weit verbreiteten Krankheit entwickelt. „Genießen mit Maß und Ziel“ ist dann für den Weintrinker angesagt. Was aber darf der Diabetiker denn eigentlich genießen, wenn er Lust auf Wein hat. Ist das was schmeckt denn auch bekömmlich und kann guten Gewissens getrunken werden? Welcher Wein eignet sich besonders für den Typ 2-Diabetiker, muss es ein trockener sein oder darf's auch etwas lieblicher sein?

Die Zuckerkrankheit beruht auf einer Störung des Kohlenhydratstoffwechsels und bewirkt einen hohen Gehalt an Zucker in Blut und Harn. Glucose (Traubenzucker) kann nicht und Fructose (Fruchtzucker) nur bis zu einem gewissen Grad abgebaut werden. Die Fructose ist im geschmacklichen Vergleich zum Traubenzucker zwar zwei bis dreimal süßer, aber 80% weniger blutzuckersteigernd. Beim Wein ermöglicht sie vielfältige Geschmacksvariationen.

Früher durften laut Weingesetz nur trockene Weine von maximal vier Gramm Gesamtzucker als Diabetikerwein angeboten werden. Nach neuesten medizinischen Erkenntnissen können unter bestimmten Umständen auch halbtrockene oder sogar liebliche Weine für einen Diabetiker geeignet sein, weil diese Weine in erster Linie über ihren Gehalt an insulinabhängiger Glucose (Traubenzucker) und nicht über ihren Gesamtzucker definiert sind.

Weinmost enthält zu gleichen Teilen Fructose und Glucose. Die meisten Weinhefen wandeln die Glucose schneller und bevorzugt zu Alkohol um. Im Keller kann man heute mit moderner Technik die Gärung so steuern, dass Weine mit weniger Glucose, dafür aber mit mehr diabetikerfreundlicher Fructose entstehen, die zudem die höhere Süßkraft aufweist. So erhält man für den Diabetiker nicht schädliche Weine mit Restsüße. Dies ist aber immer mit dem zuständigen Arzt abzuklären.

Im § 48 der Weinverordnung des deutschen Weingesetzes sind die Voraussetzungen genau festgeschrieben. Demnach ist Wein zum Verzehr für Diabetiker geeignet, wenn er in einem Liter höchstens 20 g Gesamtzucker als Invertzucker, höchstens 4 g Glucose, höchstens 150 mg gesamte schwefelige Säure und höchstens einen Alkoholgehalt von 12% vol. aufweist.

Sekt-Geschichten – Teil 1

Rund 500 Millionen Flaschen Sekt werden jährlich in Deutschland getrunken. Ein Markt mit gewaltigen Dimensionen. Sekt begleitet, Sekt regt an und sorgt ein bisschen für frivole Stimmung. Sekt ist aber auch ein komplexes Thema, das wir in den nächsten Ausgaben unserer Hauszeitung darstellen wollen. Beginnen wir mit dem Punkt, wie alles begann und wer den Sekt erfunden hat.

Wein kennt man seit Tausenden von Jahren. Schon dem Apostel Lukas war das bekannt, denn er warnte vor neuem Wein in alten Schläuchen, die durch die Nachgärung leicht bersten können. Wein der aus

sich heraus für Stunden und über Jahre hinweg schäumt, der im Glas von einem faszinierendem Perlenspiel durchtanzt wird, dies kennt man erst seit wenigen Jahrhunderten.

Was ist dran an der Geschichte von einem Mönch mit dem seltsamen Namen Dom Perignon, dem die quirligen Geister in der Weinflasche gehorchen, und dies in der geheimnisvollen Dämmerwelt eines Klosters. Dom Perignon war von 1668 bis zu seinem Tod 1715 Mönch in der uralten Benediktinerabtei Hautvillers, nördlich von Epernay in der Champagne gelegen. Er war Verwalter oder – wenn man so will – Kellermeister, ein ausgezeichnete Fachmann. Seine Champagnerweine waren im In- und Ausland bekannt. Nur, das was wir heute Sekt oder Champagner nennen, hat er garantiert nicht erfunden. Kam einmal ein Jungwein in seinem Keller zum Schäumen, dann wird es ein gewaltiges Donnerwetter für seine Mitarbeiter oder deren Nachlässigkeit gegeben haben. Noch viele Jahrzehnte nach dem Tod Dom Perignons verachteten alle Genießer in der Champagne das neumodische Bitzeln als schlimme Geschmacksverirrung.

Wer also war der Erfinder des Champagners oder Sektes? Die Antwort ist einfach: niemand. Der Sekt hat sich sozusagen selbst erfunden. Er entstand als kulinarische Urzeugung. Es passierte mit Champagneweinen, aber nicht in Frankreich, sondern in England. Dort schätzte man die frischen Weine der Champagne; stille Weine wohlgerne. Fassweise wurden sie während der Wintermonate importiert und dann von englischen Weinhändlern auf Flaschen abgefüllt. Dabei blieb es nicht aus, dass die jungen Weine, wenn der Frühling wärmeres Wetter brachte, in den Flaschen zu rumoren, noch einmal zu gären begannen. Dies geschah freilich auch in der Champagne, denn es gab noch nicht die modernen Filter heutigen Zuschnitts, Hefesterbe konnten so im Wein verbleiben. Der Unterschied zwischen England und der Champagne lag in den Flaschenverschlüssen. Während die nordfranzösischen Kellermeister damals in der ersten Hälfte des

17. Jahrhunderts noch immer ölgetränkte Hanfpfropfen benutzten, verwendete man jenseits des Kanals schon Korkstopfen, die durch den lebhaften Handel mit Spanien und Portugal ins Land kamen. Sie verschlossen die Flaschen so dicht, dass die Kohlensäure der Nachgärung nicht entweichen konnte. Voilà – so entstand der Champagner bzw. Sekt – in den Kellern englischer Weinhändler.

Es gab nur noch einige technische Probleme zu lösen. Dazu gehört die solide Verankerung des Korkens, was mittels Bindfaden als Vorläufer der heutigen Drahtkörbe relativ einfach zu bewerkstelligen war. Schwieriger war der Kampf gegen den Flaschenbruch. Überall arbeiteten die Glashütten beim Schmelzen ihres Rohproduktes mit Holzfeuerung. Ein englischer Admiral mit Einfluss in der Regierung befürchtete, dass das Holz nicht mehr für den Schiffsbau reichen würde und ordnete deshalb die Feuerung mit Kohle an. Die Glashütten erreichten damit höhere Temperaturen, die sich in höheren Glasqualitäten auswirkten.

Das älteste Dokument der ersten Schaumweinherstellung stammt aus dem Jahr 1544 im Südwesten Frankreichs. Erste Erwähnung in England war 1663. Ab etwa 1700 wurde in der Champagne die Nachgärung bewusst genutzt und als Methode rurale (ländliche Methode) bezeichnet. Um 1800 lernte man, die zweite Gärung durch Zusatz von Zucker zu stimulieren. Gleichzeitig begann man, die Hefesterbe nach getaner Arbeit durch Rütteln und Degorgieren aus den Flaschen zu entfernen. Die bewusste und kontrollierte Durchführung einer zweiten Gärung und damit die Schaumweinherstellung im modernen Sinn waren erst möglich, als die Reinzuchthefen entdeckt und hergestellt wurden: 1894 in Geisenheim und ein Jahr später in Reims.

Zwei feine Originale

Sie könnten kaum unterschiedlicher sein. Der eine schmeckt herb und erdig, während der andere mit ganz feinen Aromen aufwartet. Die beiden Brände „Topinambur“ und „Zibärtl“ sind zwei Spezialitäten für Insider.

Beim Topinambur werden die Knollen vergoren und anschließend gebrannt. Der Topinambur-Brantwein, auch Rosskartoffel-Schnaps genannt, übt eine wohltuende Wirkung auf den Magen aus. In der Knolle herrscht das seltene Kohlehydrat Lärulin und Inulin vor. Ansonsten passt der „Topi“

bei vielen Anlässen, nach einem guten Essen, bei Herzschmerz und Magenweh... Die gehobene Gastronomie hat die Knolle schon längst für sich entdeckt. Sie können sie übrigens als Spezialität z. B. am Münchner Viktualienmarkt kaufen.

Der durchschnittliche Zuckergehalt der Zibartenfrüchte liegt recht niedrig und der Fruchteinsatz beim Brennen damit relativ hoch, was den Brand gegenüber anderen Obstbränden verteuert. Das Zibartenwasser, im Volksmund liebevoll „Zibärtl“ genannt, dankt es aber mit einem Hauch von Mandel und zarten Aromen, die eher an Schlehe als an Pflaume erinnern. Eine Spezialität ganz besonderer Klasse; die Badener wissen, was sie an ihrem „Zibärtl“ haben.



Die aus Brasilien stammende Topinambur-Pflanze gehört botanisch zur Familie der Sonnenblumen, mit denen sie auch äußerlich eine große Ähnlichkeit hat. Sie wird über 2 Meter hoch und bildet unter der Erde 2 bis 3 Dutzend Knollen, die kartoffelähnlich aussehen und auch mittlere Kartoffelgröße erreichen.



Die Zibarte ist eine wild wachsende Pflaume und seit spätkeiltischer Zeit in Mitteleuropa beheimatet. Von der Statur her ein Strauch oder kleiner Baum, liefert sie kleine gelbgrüne oder blaue Früchte, die kaum größer sind als die der Schlehe, ausgesprochen gerbstoffhaltig sind und nur in der Obstbrennerei verarbeitet werden.

Spitzenlage Badenweiler Römerberg

Bereits die Römer wussten, was gut ist, nämlich Wein und warme Quellen. Auf der Sonnenseite des südlichen Schwarzwaldes und östlich von Müllheim liegt im Herzstück des Markgräflerlandes der traditionsreiche und weltbekannte Kur- und Badeort Badenweiler. Neben einer der schönsten Thermen in Süddeutschland mit dem Herzstück Cassiopeia-Therme beheimatet Badenweiler die einzige Steillage in der Region zwischen Freiburg und Basel.

Der Badenweiler Römerberg liegt eingebettet zwischen Badenweiler im Süden und Britzingen im Norden und fällt sofort durch seine für das Markgräflerland ungewöhnliche Steigung auf. In ihrem östlichen Teil sind die Weinberge so steil, dass diese Parzellen Ende der 80er-Jahre des letzten Jahrhunderts während der Rebflurbereinigung terrassiert wurden, um eine ökonomisch sinnvolle Bewirtschaftung zu ermöglichen.



Die Besonderheit dieses steilen Südhangs beruht einerseits auf seinem hervorragenden, geschützten Kleinklima und andererseits auf seiner hochwertigen Bodenformation: vorwiegend kalkhaltiger Lehm- und Lössboden verschiedener geologischer Herkunft. Der Einfallswinkel der Sonne ist so günstig, dass wärmeliebende Sorten wie Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay und Spätburgunder großartige markante Weine liefern. Die Durchschnittstemperaturen in dieser süd-südwest-orientierten Lage übertreffen im Frühjahr alle in der näheren Umgebung, im Sommer erreichen sie mediterrane Werte und im Herbst löst

die Sonne die morgendlichen Nebelschwaden schnell auf.

Spitzenlage Badenweiler Römerberg

Vasallen des römischen Kaisers Vespasian entdeckten die heilenden Quellen und nannten den Ort „Aquae Villae“, frei übersetzt „Wasserstadt“. Bereits im Jahr 75 entstanden die römischen Badeanlagen, deren Ruinen noch unterhalb der Cassiopeia-Therme zu besichtigen sind. Der berühmte Kurpark ist ein Spiegelbild der klimatischen Vorzüge dieser Landschaft, hier ist eine Vielzahl wertvoller Baum- und Straucharten aus vielen Teilen der Welt zu sehen.

Sympathieträger auf kurzen Beinen

Eigentlich sollten wir genau am 50. Geburtstag unseres zukünftigen Herrchens das Licht der Welt erblicken und eigentlich sollte auch nur einer aus dem Wurf sein neues Zuhause bei den Bichlmayer's finden. Aber es kam ganz anders. Neugierig wie wir Dackel halt sind, kamen wir drei Tage zu früh auf die Welt, waren in unserem Wurf nur zu zweit, sind jetzt beide bei unserem neuen Herrchen und Frauchen in München gelandet und fühlen uns sawohl.



Casandra (links) und Cäsar (rechts)

Unser Herrchen lernte vor etwa zwei Jahren im Rolandseck in Schwabing Oskar kennen, seines Zeichens Zwerg-Rauhaardackel und gerade 10 Wochen alt. Es war die alte Liebe zu uns Dackeln, die hier wieder erwachte, und nun begann ein langes Werben bei unserem jetzigen Frauchen. Wer unser Herrchen kennt, weiß, dass er so schnell nicht aufgibt. Und so gab es im Januar den ersten Kontakt in unsere alte Heimat Herzberg in Brandenburg: Es wurde ein Wurf für den Mai angekündigt. Gespannt wartete man in München auf neue Nachrichten aus Herzberg. Der Geburtstag unseres zukünftigen Herrchens rückte näher, die Nachricht von unserer Geburt drang bis nach Meersburg, wo unser Herrchen seinen runden Geburtstag feierte. Wir waren nun also nur zu zweit und stammten aus dem C-Wurf. Spontan hatte deshalb unser zukünftiges Herrchen die Namen Cäsar und Cleopatra in's Spiel

gebracht. Trotz anders lautender Gerüchte des Freundeskreises von Frauchen und Herrchen sollte eigentlich nur ich, Cäsar junior vom Jenaer Forst, mein künftiges Leben in München verbringen. Aber es kam eben gaanz anders. Wir waren gerade einmal neun Wochen alt, da kamen nun die beiden Bichlmayer's zu uns nach Herzberg. Ich, Cäsar junior war schon gespannt und es war dann auch Liebe auf den allerersten Blick. Meine Schwester hieß aber nun nicht Cleopatra, sondern Casandra. Wie die Frauen eben so sind, hat sie die Gelegenheit erkannt, sich mit einem unheimlichen Charme und unglaublicher weiblicher Raffinesse an mein Frauchen rangemacht und ihr damit zwei schlaflose



Casandra und Cäsar mit Mutter Belinda und der Züchterin Petra Haupt

Nächte bereitet. Mein Herrchen hat dies schnell erkannt und gab dann als Parole aus „dann nehmen wir halt beide mit“. Am 4. Juli begann dann unsere große Reise, die beiden holten uns ab. Ein letztes Spiel mit



Cäsar

unseren Artgenossen, eine letzte Schmusestunde mit unserer Mutter, eine letzte Fotosession, und dann ging's los. Wir waren schon sehr froh, nicht allein zu sein und haben uns auf der langen Fahrt eng aneinander gekuschelt. Frauchen und Herrchen kümmerten sich abwechselnd sehr liebevoll um uns. Die lange Fahrt nach München hat in uns die Lust auf's Autofahren geweckt, nach fast zehn Stunden waren wir dann endlich da. Wir wussten ja nicht, was Frauchen und Herrchen beruflich machen und waren deshalb überrascht, dass ihre Mitarbeiterinnen eine Dackel-Begrüßungsparty organisiert hatten. Wegen des Jugendschutzes bekamen wir natürlich keinen Secco, sondern nur alkoholfreie Hunde-Leckerle. Es war trotzdem sehr aufregend, neue Leute kennen zu lernen, die uns die nächsten Jahre begleiten werden.

Von Anfang an fühlen wir uns sehr wohl in München, ich Cäsar, belle jetzt schon im

original bayerischen Dialekt, während meine Schwester hier noch Nachholbedarf hat. Wenigstens bin ich hier im Vorteil, ansonsten übertrifft mich meine Schwester an Temperament und Einfallsreichtum um einiges, weshalb sie inzwischen von Frauchen schon öfters „Hexlein“ gerufen wird.

Ganz frisch hat uns unser Herrchen mit einem kurzen Besuch bei Oskar im Rolands-eck überrascht. Die Freude war bei meiner Schwester riesig, während ich im Moment etwas zurückhaltend war. Es ist ja auch unser großer Bruder, der inzwischen immerhin zweieinhalb Jahre alt ist. Meine



Casandra

Zurückhaltung wird sich bei einem Treffen in freier Natur sicherlich auflösen, schließlich haben wir dieselben Eltern, Belinda vom Jenaer Forst und Eiko vom Taubenheim.

Am liebsten sind wir zwar zuhause im Garten, aber vielleicht begegnen wir uns einmal im Geschäft von Frauchen und Herrchen.

Liebe Dackel-Grüße
von Cäsar und Casandra.