

EISWEIN

Der Wein, der aus der Kälte kommt

Er prickelt auf der Zunge, lässt Bilder eines Apéros im Schnee aufkommen und erinnert an Pfirsiche, Aprikosen und Lychees. Eiswein erfreut sich steigender Beliebtheit. Denn die ausgeprägte Säure-Süsse-Balance macht den Süsswein zu einer besonderen Köstlichkeit.

«Wer Eiswein produzieren will, braucht eine rechte Portion Risikofreudigkeit und viel Geduld», meint Thomas Engel, Reb- und Kellermeister auf dem Koellreuter Klushof. Im Jahr 2001 hat es Veronika Koellreuter mit ihrem Team zum ersten Mal gewagt, in Aesch BL Eiswein herzustellen. Schon ihr zweiter Jahrgang 2003 erlangte am Concours mondial du Pinot noir in Sierre eine Goldmedaille. Doch Vernunft und Risikofreude halten sich bei Koellreuters die Waage. Zu gross ist der Ausfall, wenn die erwartete Kälte nicht eintrifft und die Trauben am Stock verfaulen. Gerade mal 1500 Flaschen mit 37,5 Zentilitern Inhalt konnten im Jahr 2003 abgefüllt werden. Verständlich, dass sich die Preise bei solchen Mengen um die 40 Franken-Marke bewegen.

Viele Gefahren

Heuer verzichten die Verantwortlichen des 6 Hektaren umfassenden Klushofs auf die Eisweinproduktion. Denn die lange Zeitspanne zwischen der diesjährigen frühen Traubenernte im September und dem bestmöglichen Zeitpunkt der nötigen Kälteperiode zwischen No-

vember und Januar birgt zu viele Gefahren. Wärmeeinbrüche und Feuchtigkeit fördern den für die Produktion von Eiswein unerwünschten Pilzbefall. Auch Vögel gehören zu den Naturgefahren. Es kann schon mal vorkommen, dass ganze Zugvogelscharen als Liebhaber gut ausgereifter süsser Beeren sich in die Trauben stürzen, die schützenden Netze zerreißen und in kürzester Zeit die gesamte Ernte fressen.

Minustemperaturen nötig

Während mindestens zwölf Stunden muss das Thermometer eine Temperatur von -7 Grad Celsius anzeigen, damit die Trauben voll durchfrieren, gelesen und zum Abpressen eingebracht werden können. Weil die Temperatur in der Regel vor Tagesanbruch auf dem Tiefpunkt steht, gilt es, die Traubenernte vor Sonnenaufgang einzubringen. Eine Arbeit, die viele Hände braucht und in der klirrenden Kälte steife Finger bringt.

In der Traubenpresse teilt sich das gefrorene Wasser vom noch flüssig gebliebenen, zuckerreichen Traubensaft. 206 Grad Oechsle hat Engel nach dem Ab-

pressen seiner gefrorenen Pinot noir-Trauben in Aesch schon gemessen. Eine Mostdichte, die mehr als dem doppelten Wert eines traditionell gewonnenen durchschnittlichen Safts entspricht. Der hohe Restzuckeranteil im Endprodukt erklärt sich durch die Zuckerkonzentration und die niederen Temperaturen, welche die Vergärung durch die Hefen erschweren und entsprechend in die Länge ziehen.

Christof Höppler, Marketingchef des elterlichen Grossbetriebs im Burgenland, zieht für die Eisweinproduktion weisse Weine den roten vor. Säurebetonte, charaktervolle oder aromatische Sorten wie Sämpling, Muskat und Riesling, aber auch grüner Veltliner eignen sich seiner Meinung nach am besten, um die winterkühle Aromatik und die säurebetont fruchtige Frische des Eisweines hervorzuheben. Am Neusiedlersee bewirtschaftet Höppler mehrere Weingärten über eine Fläche von insgesamt 29 Hektaren.

Zwar gibt es wie 2000 und 2003 hin und wieder wärmebedingte Unterbrüche, doch zeigt sich die kalte Jahreszeit in Österreich noch zuverlässiger als hier zu



Nur bei klirrender Kälte möglich: Eisweinlese in Branchport (USA).

Keystone Keystone

GEFRIERART

Nur natürlich

Der zunehmenden Produktion von «Eiswein» auf künstliche Weise durch das Tiefkühlen der Traubenbeeren schob die EU 2001 mit dem Schutz der Bezeichnungen «Icewine»/«Eiswein» den Riegel. Seither dürfen die Konsumenten annehmen, dass nur noch die durch natürliches Gefrieren entstandenen Süssweine als Eisweine bezeichnet werden. **akm**

BEZUGSQUELLEN

Drei Eiswein-Tipps

«Eiswein **Blauburgunder**», 2003, Koellreuter Klushof Weinbau, Aesch BL: honiggelbe Farbe, in der Nase gedörnte Aprikosen, schöne Gaumenfülle, langer Abgang, Fr. 39.-/37,5 cl, www.klus.ch.
«Eiswein **Burgenland**» 2002, Weingut Höppler GmbH (Burgenland, Neusiedlersee): goldgelbe Farbe, in der Nase gedörnte Früchte und Mandelaromen, fülliger, etwas ölgiger Gaumen, **akm**

mittlerer Abgang, 11% Vol., Fr. 29,50/37,5 cl, www.hoepler.at.
«Eiswein **Rheinhessen Nachtgold**», 2004, P. Mertes GmbH + Co., Rheingau-Pfalz: strohgelbe Farbe, dezent-diskrete Nase mit Noten von Lychees, Pfirsichen und Aprikosen, im Gaumen frisch-fruchtig mit der typischen Balance von Säure und Süsse, mittlerer Abgang, 8,5% Vol., Fr. 14,90/50 cl, www.mertes.de. **akm**

Land. In guten Jahren produziert das Haus schon mal 15000 Flaschen des «Eisweins Burgenland» (siehe auch Kasten «Weintipps»). Höppler trinkt Eiswein am liebsten zu Süssspeisen und Früchten. Doch auch in Kombination mit einem würzigen Bauschimmelkäse oder zu Terrinen passt der beliebte unverfälschte Süsswein bestens.

Ursprung in Deutschland

Seinen Ursprung findet der Eiswein in Deutschland, wo der nasse Herbst 1829 die Weinbauern im deutschen Bundesland Rheinland-Pfalz dazu veranlasst

haben soll, ihr Traubengut gar nicht erst zu ernten. Als im Januar die abgehangenen Trauben als Viehfutter doch noch eingebracht werden sollten, stellten sie zu ihrer Überraschung einen überdurchschnittlichen Zuckergehalt fest. Die Produktion des Süssweins aus gefrorenen Trauben war erfunden.

Kanada führend

Wie in anderen Bereichen wirkt sich der Klimawandel auch im Rebbau aus. Die Abnahme der kalten Nächte verkürzt die Zeitfenster zur Ernte gefrorener Trauben. Christof Höppler stellt

fest, dass die Eisweinproduktion zunehmend schwieriger wird. Kanada nutzt die Situation in Europa geschickt aus und hat in der Eisweinproduktion durch das Know-how zugewanderter österreichischer Weinprofis zu Deutschland aufgeschlossen. Heute können sich die Nordamerikaner als weltweit wichtigstes Eisweinexportland rühmen. Das durchwegs kühle Klima und unbeständiges Wetter im Frühling und Herbst versprechen den vor allem in Asien steigenden Bedarf an «Icewine» auch in Zukunft zu decken. **ANGELA KREIS-MUZZULINI**

LETZTE SCHREI

SCHLAUE MÄUSE

Eine Maus ist eine Maus. Weit gefehlt! Zwei Hersteller begeistern mit neuen Ideen. Die Micro Mouse von Design Go (Fr. 40.-), die sich mit ihren Massen fast in ein Zündholzpackli verkriechen könnte und die mit viel Fingerspit-



zengefühler um geschubst werden muss, hat eine Spule am Schwanz, mit der das Kabel aufgerollt werden kann (Bild oben). Microsofts Funkmaus – sie läuft mit dem mitgelieferten Adapter oder per Bluetooth – hat naturgemäss keinen Schwanz. Die Spezialität der gut in der Hand liegenden Mobile Memory Mouse (Fr. 150.-): Im Adapter steckt ein Speicherstick. **mbb**

SALATSAUCE

Achtung Suchtgefahr

Im Berner Oberland macht ein Holländer Saucen, in die jedes Salathauptli mit Anlauf hineinspringen würde, wenn es könnte.

Es gibt Tellerwäscher-geschichten und Saucenaufputz-geschichten: Als der gebürtige Holländer Hans van den Elshout seine Salatsauce damals, Anfang der Neunziger, im Restaurant Horneggli auf das Grünzeug tröpfelte, stellte er Interessantes fest. Der Brotverbrauch stieg massiv an, und die Gäste fragten ständig, ob sie noch mehr Sauce haben könnten. Seine Frau Ursula gab ihm einen Stupf und meinte, die Saucen-Nachbestellungen kämen kaum daher, dass es zu we-

nig Sauce auf dem Teller habe. Und so machte sich der gelernte Koch ans Rührwerk. Die ersten Liter Sauce rührte er noch in einem alten Fässli in der eigenen Küche an. Von diesem Zeitpunkt an hatte seine Frau kaum mehr Platz zum Kochen. «Das hat sie sich selber eingebrockt», lacht der Sösseler, «sie hat mich ja ans Licht der Öffentlichkeit gezerrt». Mittlerweile ist die Küche wieder frei. Van den Elshout produziert in dafür hergerichteten Räumen im Keller des Lebens-



Stolz auf seine Sauce: Hans van den Elshout.

Markus Hubacher

mittelgeschäftes, das er von den Schwiegereltern übernommen hat. Auch leidet er nicht mehr unter einem «Saucenarm»; durch das anfänglich manuelle Abfüllen der engen Flaschen bekam van den Elshout muskuläre Beschwerden. Heute verfügt er über eine Abfüllmaschine, und die Salatsauce ist van den Elshouts ganzer Stolz. «Ich will nicht plagieren», sagt er mit holländischem Akzent, aber der Erfolg gibt ihm Recht. Von Thun bis Gstaad führt fast jedes Lebensmittelgeschäft seine Pro-

dukte; Sauce und Kräuterbutter. Unter den Kunden sind Comestiblesläden, internationale Prominenz und auch Bäuerinnen aus dem Dorf – obwohl Verwandte ihm prophezeiten, dass er «denen die Sauce ganz sicher nicht verkaufen» würde. Seine Frau macht Konfitüren und eingelegte Gemüse und Früchte, so wird nicht verkaufte Ware sinnvoll weiterverarbeitet und schmeckt erst noch fein. Hans van den Elshout möchte expandieren; kantonal, dann vielleicht national.

Die Produktion läuft auf Hochtouren, er müsste jetzt investieren – neue Maschinen – gerne würde er auch eine individuelle Petflasche für die Sauce kreieren lassen. Wichtig ist ihm aber auch, dass er bei den Rohstoffen regionale Produzenten berücksichtigen kann. Seine sämige Schlemmerei ist zwar (noch) nicht Bio, aber man weiss, woher die Ware kommt. Und das ist vielen Kunden wichtig. «Ich möchte vorwärts gehen, aber auf umsichtige Art und Weise», doppelt Hans van den Elshout nach. Kleinunternehmer wie er sind angewiesen auf Nischenprodukte. Mit einem konventionellen Lebensmittelgeschäft kann heute kaum mehr jemand überleben, ausser es steht in einem Touristenort wie Schönried. Die Lage des Ladens und die Salatsauce von Hans van den Elshout tragen dazu bei, dass dem Lädelerben zumindest in Schönried Einhalt geboten werden kann. **CORINNE ROLL**

Schönrieder Salatsauce: Gyger Lebensmittel, H. & U. van den Elshout-Gyger, Schönried, Tel. 033 744 12 12, E-Mail: elshout@bluewin.ch. Preise: 1 Liter Fr. 9,50, ½ Liter Fr. 5,20.