


Martin Luther King

US-Baptistenpastor und Bürgerrechtler

„Unser Leben beginnt an jenem Tag aufzuhören, an welchem wir aufhören über Dinge zu reden, die wichtig sind.“



Karin und Roland Lenz aus dem thurgauischen Uesslingen produzieren in ihrem biologischen Betrieb nur vegane Weine.

JIRI REINER

Vegan drin, aber nicht drauf

Weine ohne tierische Zusatzstoffe sind gefragt – nicht nur bei bekennenden Veganern

VON SILVIA SCHAUB

Die Veganer sind unter uns. Und es werden immer mehr. Dass Menschen Produkte verweigern, die in irgendeiner Form mit Tierleid und -tod zu tun haben, ist angesichts diverser Lebensmittelskandale mehr als verständlich. Und so passiert es immer häufiger, dass Gastronomen, aber auch Winzer gefragt werden, ob sie veganen Wein im Angebot hätten. So etwa Roland Lenz, der in Uesslingen TG einen Bio-Weinbetrieb führt. «Vegan ist ein grosses Thema», stellt er fest. Für ihn und seine Frau Karin ist das Thema allerdings eine Selbstverständlichkeit, seit sie vor acht Jahren ganz auf biologische Produktion umgestellt haben.

WEIN, WÜRDE MAN MEINEN, sei per se vegan. Schliesslich werden Früchte einer Pflanze geerntet, vergoren, gelagert und in Flaschen abgefüllt. Es gibt indes in der Verarbeitung einige Hilfsmittel, die von Tieren stammen. Bei der Schönung etwa werden Stoffe wie Hühnerweiss, Milchprodukte, Fischblasen oder tierische Ge-

latine zugelassen. Diese natürlichen Mittel helfen, den Wein zu klären und von Trübstoffen zu befreien.

«Es gibt heute durchaus Möglichkeiten, ganz ohne Qualitätseinbusse vegan zu produzieren», sagt Lenz, dessen Weine mehrfach ausgezeichnet wurden. Bei den Weissweinen setzt er die Tonerde Bentonit zur Schönung ein. Auch mit Aktivkohle oder vegetabilen Gelatine kann man Wein vegan sanft filtern. Bei den Rotweinen verzichtet Lenz ganz auf Hilfsmittel. «90 Prozent unserer Arbeit geschieht ohnehin im Weinberg, der Rest im Keller. Und dort kann ich mit Hilfsmitteln nur verschlimmbessern.»

Es brauche etwas mehr Zeit – und Erfahrung –, wenn man vegan produziere. «Gewisse Weine muss man länger im Barrique lassen, ihnen mehr Zeit beim Weinausbau geben.» Doch er stellt fest, dass er heute dank biologischem Anbau gesünderes Traubengut mit reiferer Tannin-Struktur habe als früher. «Das wirkt sich auf die Qualität der Weine aus.» Besonders stolz ist er auf seinen Pinot noir privé, der das ganze Potenzial der Lage widerspiegelt «und Charakter hat». Viel verspricht er sich vom Sauvignon gris,

einer pilzwiderstandsfähigen Traube, die Ende Februar in den Verkauf kommt.

Sowohl Master of Wine Paul Liversedge als auch Karl Schefer, CEO von Delinat, bestätigen, dass vegane Weine qualitativ absolut mit herkömmlich produzierten Weinen konkurrieren können. Liversedge bietet in seinem Weinhandel Real Wines diverse vegane Weine wie den Dog Point Sauvignon Blanc aus Neuseeland oder den Falerina Carmenere Reserva aus Chile an. Bei Delinat, dem Spezialisten für biologische Weine aus Europa, sind über 70 Prozent der Weine vegan.

DAS PROBLEM bei veganen Weinen: Es gibt bisher keine Kontrollrichtlinien oder eine Deklarationspflicht. Deshalb reagiert Dani Schranz von der Weinkeller Riegger AG zurückhaltend auf das Thema, obwohl sie in ihrem Sortiment rund 40 vegane Weine anbieten. «Das Thema vegan ist insofern heikel, weil der Begriff im Zusammenhang mit Wein nicht klar definiert ist.» Wer auf der Suche nach veganen Weinen ist, wird deshalb keine Flaschen finden, auf denen eine tierlose Produktion vermerkt ist. Auch der Weinhändler aus Birrhard muss sich

auf die Aussagen der Produzenten verlassen. «Kontrollieren können wir den Herstellungsprozess nicht, somit gibt es keinerlei Garantien, dass ein Wein vegan produziert wurde.»

Das Thema geht noch weiter: Ist ein Wein noch vegan, wenn der Rebberg beispielsweise biodynamisch bewirtschaftet und Kuhmist verwendet wurde? Eine Frage, die auch Delinat-Chef Schefer beschäftigt. Delinat folgt in dieser Frage der gängigen Vegan-Praxis, bei der Tiermist als Kompost-Zugabe toleriert wird, Zusätze aus toten Tieren aber nicht. «Ganz konsequent ist das nicht», gibt er zu, «aber besser als gar keine Regelung.»

Noch scheint der Vegan-Trend nicht bei allen Winzern angekommen zu sein. Dani Schranz von der Weinkeller Riegger AG ist überzeugt, dass die Sensibilisierung auf Themen wie naturnahe Produktion oder die Erhaltung der Biodiversität im Rebberg weiter fortschreiten werde. Winzer Roland Lenz sieht es gar als grosse Chance: «Weingenuss und Gesundheit gehören heute zusammen.» Und das ist immer mehr auch für Nicht-Veganer ein Argument, Weine ohne tierische Zusätze zu trinken.

ENTKORRT

TERRAVIN AUF KURS

Als ich vor einem Jahr an dieser Stelle über die Verleihung der Platin-Lorbeeren von Terravin an den allerbesten Waadtländer Chasselas des Jahrgangs 2012 berichtete, war die Zukunft der 52 Jahre alten Vereinigung höchst ungewiss. «Das Qualitätslabel Terravin ist weit davon entfernt, sich in der Welt der Weinkonsumenten durchzusetzen», unkte Michel Logoz im Pressedossier. Doch inzwischen scheint der Optimismus zurückgekehrt zu sein. Mitverantwortlich dürfte dafür sein, dass der lange Zeit von vielen Leuten als «Tafeltraubensorte» belächelte Chasselas in den letzten Jahren wieder an Prestige gewonnen hat. Zumindest die Fachwelt ist sich weitgehend einig, dass aus Chasselas grosse Weine erzeugt werden können.

Davon zeugen auch zwei neue Publikationen, die eine Hommage an den Chasselas darstellen: Chandra Kurt begibt sich mit «Chasselas – von Féchy bis Dézaley» in «Ein weinkulinarisches Abenteuer im Waadtland», wie der Untertitel des Buches angibt (Orell Füssli Verlag AG, Zürich 2014). Und beim Buch von Jérôme Aké Béda und Pierre-Emmanuel Buss wird es gar existenziell, lautet doch der provokative Titel «Les 99 chasselas à boire avant de mourir» (Éditions Favre SA, Lausanne 2014).

Zumindest einen hundertsten, im Buch leider fehlenden Chasselas gäbe es allerdings auch noch zu trinken, den **Yvorne Trechène Grand Cru 2013** der Commune d'Yvorne, den Sieger der 7. Ausgabe der Platin-Lorbeeren von Terravin: helles Gelb; Aromen von weissen Blüten, Klee mit mineralischen Noten; mittelgewichtig, saftige Säure, langer, trockener Abgang; eleganter, finessenreicher Wein mit Stil und Charakter. Obwohl ich den Trechène schon lange kenne und schätze, scheint mir der 2013er noch etwas besser geraten, vielleicht noch eine Spur rassischer und strukturierter. Jedenfalls handelt es sich um einen Klassewein, der auch grösste Chasselas-Kritiker zum Verstummen bringen muss. ANDREAS KELLER



YVORNE TRECHÈNE GRAND CRU 2013

Produzent: Commune d'Yvorne

Herkunft: Waadt

Appellation: Chablais AOC

Rebsorte: Chasselas

Beste Trinkreife: jetzt bis 2022

Passende Gerichte: Süsswasserfisch, Waadtländer Bratwürste, Käsefondue

Bewertung: 18 Punkte

Bezugsquelle: Martel AG, Poststrasse 11, 9001 St. Gallen, Tel. 071 226 94 00, www.martel.ch, Fr. 18.80

AUFGETISCHT

Astreine Kombinationen

Seine Mutter hätte gerne gesehen, dass er Elektriker geworden wäre. Aber der kleine Denis Ast war lieber in der Küche, wo die Grossmutter am Herd stand. Das gab den Ausschlag, er wurde Koch. Heute, wo er mit 16 Gault-Millau-Punkten dekoriert ist, werden das weder die Mutter noch er selbst bereuen. Seine Laufbahn führte ihn von Deutschland über das Engadin und Zürich nach Winterthur. Hier pflegt er «eine junge, moderne und welt-offene Küche, deren Ziel es ist, Spannung durch Kontraste zu erzeugen und Wohlgefallen durch Geschmacksintensität», wie er selber sagt. Besonders eingelöst scheint uns dieser Anspruch bei der rosa gebratenen Taubenbrust mit Taubenconsommé und ausgebackener Taubenkeule, die er mit Maiscreme, Mini-

Mais, Quittensorbet und Schokoladengarnatur kombiniert. Oder beim behutsam gebratenen Spanferkelrücken mit Jus vom Schweinsfuss, selbst gemachter Blutwurst, Buchenpilzen, Kürbispüree und süss-saurem Kürbis. Oder bei der stimmigen Assemblage aus Sot-l'y-laisse, Gerste, Pastinake und Petersilie, auf die Ast zu Recht stolz ist. Angerichtet wird abwechslungsreich, mal puristisch nach japanischer Aspiration, mal originell auf einem Palmblatt, immer mit grosser Sorgfalt. Ast hat klare Visionen: Er möchte das kulinarische Niveau der Region heben. Wenn man ihm sympathischen Altstadtlokal zu Tisch sitzt, zweifelt man keinen Moment daran, dass er dieses Ziel erreichen wird – oder gar schon erreicht hat. STEPHAN THOMAS



Managerin Marcia Nietlispach und Küchenchef Denis Ast vom Sorell Hotel Krone/Restaurant Pearl, Marktgasse 49, 8400 Winterthur, Tel. 052 208 18 18, www.kronewinterthur.ch. Geöffnet: Di–Fr 12–14 Uhr und 18.30–24 Uhr, Sa 18.30–24 Uhr.

KÜCHE Zeitgenössische Gourmetküche

SERVICE Entspannt und professionell

AMBIENTE Historischer Charme

PREISE Menü Fr. 118.– (4 Gänge) bis Fr. 183.– (9 Gänge)

AUFGEFALLEN

Wer gerne **frische Frucht- und Gemüsesäfte** genießt, kann ein Lied davon singen, wie aufwendig die Herstellung ist. So erging es auch Wolfgang Steiner. Weil der Bieler kein Gerät fand, das seinen Ansprüchen genügte, entwickelte er selbst eines, den **Vita Juicer**. Damit lässt es sich ganz einfach Früchte und Gemüse per Knopfdruck entsaften, pressen oder pürieren. Der Vita Juicer überzeugt nicht nur in der Handhabung, sondern gibt auch optisch etwas her. (SC)



Erhältlich im Fachhandel in diversen Farben, Fr. 549.–