

## STIL UND LEBEN



Genuss-Sache

## Heute schon geschnuffelt?

VON  
GÖTZ THIEME

Die Leute denken sich den größten Quatsch aus. Neulich Peter Klassen, 55, ein Metzgermeister aus Temmels an der Obermosel. Klassen zieht Hühnchen und Rinder auf Flaschen. Demnächst möchte er drei Sorten Fleischdrinks, 3,80 Euro für 0,33 Liter, verkaufen. „Eine Trinkmahlzeit für Menschen, die unterwegs sind – wie Handwerker, Lkw-Fahrer, aber auch Wanderer oder Sportler“, wird er zitiert. „Poulet Royal“, „Butcher Beef“ und „Beef Bombay“ sollen die Smoothies heißen. Gedruckt hat die Meldung jedes Blatt, wie Klassens Gebäu schmeckt, weiß keiner.

Kommen wir zu den wichtigen Dingen beim Trinken. Korkenziehern. Als da wären T-, Glocken-, Flügel-, Scheren-, Überdruck-, Federzungenkorkenzieher. Ebenfalls ein für Quatsch anfälliges Produkt. Seit zwanzig, dreißig Jahren bieten Geschenkkläden, die die Innenstädte verstopfen, selbst seriöse Fachgeschäfte, alle unmöglichen Werkzeuge an, um Korken aus Flaschen zu expedieren. Darunter buntes Plastikzeug mit drahtartigen Spindeln, die nach dreimaligem Einsatz verbiegen; Geräte mit kombinierten Zangen- und Hebelgriffen, die einem, da nicht ausbalanciert und zu schwer, aus der Hand rutschen, oder aufwendige, an Tischplatten zu befestigende „Entkorkmaschinen“ aus Eisenfeinguss (vernickelt, 4,1 Kilogramm) zum Preis eines Zwölferkistchens Château Belgrave 2009, immerhin ein Cinqüème Grand Cru Classé.

So ein Propfen, vor allem wenn er mehr als zehn Jahre im Halse steckt, benötigt ein Werkzeug, das gut in der Hand liegt, mit dem zu erspüren ist, ob das Material brüchig, bröselig oder elastisch straff ist und entsprechenden Kraft- und Winkelansatz braucht. Das geht optimal mit einem ordentlichen Kellermesser, einer soliden Wendel mit Seele. Wenn ein Messer zum Aufschneiden der Kapsel dabei ist, soll es recht sein. Dazu einen Griff aus edlerem Holz? Lässt man sich gefallen. Damit schnuffelt der Weinselige gleich viel fachmännischer am aufgespießten Korken – nämlich ob Mufftöne auf Fehler hindeuten. Das sei zwar Quatsch, meint Marcus Reckewitz („Populäre Weinirrtümer. Ein unterhaltsames Lexikon“, Anaconda, 7,95 Euro), denn erst im Glas zeige sich, ob der Wein in Ordnung ist. Stimmt. Sieht aber kennerisch aus.

### Tolle Wörter

Es gibt fast vergessene Wörter, die zu schön sind fürs Archiv. Wir stellen sie vor.

## „gebumfiedelt“

Als verwandte Form gibt der Duden „gebumsfiedelt“ an, was entschieden auf Unanständiges deuten ließe. Tatsächlich meint der Wortstamm bumfiedeln auch koitieren, angeblich eine norddeutsche Wendung, so das Institut für Germanistik an der Universität Graz. Aber herkömmlich heißt „sich gebumfiedelt fühlen“ nichts anderes als: sich geschmeichelt fühlen. Jedenfalls eine wichtige Voraussetzung, um weitere Verkehrsabsichten in Erwägung zu ziehen. GÖT

# Wein in der Höhe

VON  
PATRICK BAUER

Rund fünfzehn Minuten dauert die Fahrt. Es sind 950 Meter Höhenunterschied, wenn man aus der Gondel klettert und auf der Idalp bei Ischgl auf 2320 Metern angekommen ist. Die Sonne scheint, oben auf den Gipfeln der Berge liegt noch Schnee. Die Luft ist etwas dünner und kühler als im Tal und reinigt die Atemwege. Es geht um ein Experiment. Wie schmeckt Wein hier oben?

Der Gedanke kommt bei einem Flug von Hamburg nach Stuttgart. Jeder kennt das. „Einen Tomatensaft bitte.“ Salz und Pfeffer dazu. 1,4 Millionen Liter hat die Lufthansa im vergangenen Jahr auf ihren Flügen ausgeschenkt. Die Passagiere sind verrückt nach dem Zeug. Dabei kommen zu Hause wenige auf die Idee, sich einen Tomatensaft einzuschicken. Warum ist der muffige Gemüsesaft in der Höhe so beliebt? Die einfache Erklärung: Im Flugzeug schmecken wir anders.

Reiseflugzeuge fliegen auf zehn- bis fünfzehntausend Meter Höhe. In der Kabine wird standardmäßig ein künstlicher Druck erzeugt, wie er 2500 Meter über dem Meer herrscht. Dieser Druck lässt uns Aromen anders wahrnehmen als der Druck im Flachland. Die Lufthansa wollte es genau wissen und gab 2010 eine Testreihe beim Fraunhofer-Institut für Bauphysik in Holzkirchen in Auftrag. Die Forscher fanden heraus, dass der Geschmack von Getränken und Lebensmitteln je nach Höhe völlig verschieden wahrgenommen wird. Tomatensaft wurde bei Normaldruck deutlich schlechter benotet als bei Niedrigdruck. Im Tal schmeckt der Saft schal, in der Kabine beschreiben Passagiere ihn mit einer fruchtigen Duftnote und süßem, kühlem Geschmack.

### Tomatensaft schmeckt in der Höhe einfach besser

Nach Aussage der Forscher wird das Essen in der Kabine wahrgenommen, als wäre man leicht verschnupft. Man riecht Speisen und Getränke schlechter. Der Geschmack von Salz, Zucker und Kräutern wird schwächer wahrgenommen. Säuren werden dominanter. So erklärt sich, warum der Saft wunderbar salzig und würzig schmeckt.

Wenn ein einfacher Gemüsesaft so unterschiedlich wahrgenommen wird, wie verhält es sich dann mit dem komplexesten aller Getränke: dem Wein? Markus Del Monego ist Sommelier-Weltmeister von 1998, Master of Wine und der Vorsitzende des Lufthansa-Tasting-Teams. Es bestimmt, welche Weine für den Flug taugen und welche nicht. „Wir haben es an Bord mit einer ganz speziellen Situation zu tun“, sagt Del Monego. Passagiere nehmen Aromen schlechter wahr, ihre Schleimhäute sind durch die geringe Luftfeuchtigkeit trockener. Außerdem schwitzen Menschen im Flugzeug mehr, ohne es zu merken. Ihr Körper will Flüssigkeit und Mineralien. Gerbstoffe und Säuren nimmt er allerdings stärker wahr. „All diese Überlegungen müssen wir bei unserer Weinauswahl beachten“, sagt der Weinspezialist.

Auf der Idalp bei Ischgl. Luftfeuchtigkeit und Luftdruck sind hier ähnlich wie in einer Boeing. Nur günstiger zu erreichen. Zwölf Weine aus drei Anbaugebieten werden zunächst in München, dann auf der Idalp getestet. Weinjournalisten, Sommeliers und Weinhändler bewerten die Weine nach Aroma (fruchtig oder würzig), Körper, Süße, Säure und Anspruch (schlicht oder komplex).



Ein Orange Wine, der Eymann Gewürztraminer MDG, im Universalglas von Gabriel Foto: Bauer

Auf dem Berg ist die Luft eine andere. Luftdruck, Feuchtigkeit und Temperatur sind niedriger als im Tal. Was macht das mit unserem Geschmack?

In München zeigen sich die Rieslinge vom Weingut Frank Brohl von der Mosel säurebetont, mit dezenten Fruchtnoten, darunter der 2015er Reiler Goldlay Riesling Spätlese Feinherb, ein fruchtig mineralischer Wein, mit Anklängen von Pfirsich und Aprikose. Das Weingut Eymann aus der Pfalz liefert aroma- und körperreiche Weine mit dezenter Säure und Süße und einen Orange Wine, den MDG Gewürztraminer: ein nussiger, konzentrierter und fetter Wein mit viel Körper, dessen Komplexität etwas Geduld erfordert und dann Aromen von Litschi und grünem Tee offenbart. Das Weingut Graf Adelmann aus Württemberg produziert elegante Weine mit ausbalanciertem Säure-Süße-Verhältnis. So wie Der Weisse Loewe von 2016, eine Cuvée aus Riesling, Grauburgunder und Weißburgunder. Sie hat etwas Schmelz, eine dezente Säure und Aromen von gelben Früchten. Außerdem eine leichte Würzigkeit durch dezentes Holzeinsatz.

Einen Tag später im Alpenhaus auf der Idalp. Die Weine stehen gekühlt bereit. Es fällt sofort auf: Der Geruchssinn ist gestört. Wo sind die feingliedrigen Aromen von Haselnuss, Litschi oder grünem Tee, die am Vortag in der Nase waren? Alle Weine haben sich verändert: am stärksten die Rieslinge von der Mosel. Teilweise sind Aromen nur zu erraten. Das in München anregende und subtile Spiel zwischen Säure und Süße geht hier oben verloren. Die Säure der jungen Weine ist spitz und vordergründig. Das Fraunhofer-Institut hatte recht: Dezente oder komplexe Aromenprofile setzen sich in der Höhe nicht durch. Die Säure bleibt bestehen, und ohne Aromen steht sie alleine im Glas. Markus Del Monego, der die Weine für die Lufthansa auswählt, sagt: „Wir bevorzugen deswegen Weine mit klarem Aromenprofil. Die Säure sollte nicht vordergründig sein, kann aber durch Reife abgeschliffen werden.“

Die feinherbe Spätlese von Brohl steckt die Höhe dagegen gut weg, ihre starken Aromen stellen sich in den Hintergrund, die Süße nimmt man etwas weniger wahr, die Säure etwas mehr, was den Wein sogar ausgewogener macht. Die Württemberger werden in ihrer Gesamtheit etwas schwächer, behalten je-

doch Profil. Ein leichter Schleier legt sich über sie. Die Aromen treten zurück, die Säure wird etwas dominanter, doch da die Weine mehr Süße und Aroma haben, stehen sie insgesamt besser da. Der Weisse Loewe von Graf Adelmann wirkt auf der Idalp etwas dezenter und frischer und mit mehr Zug, in München war er expressiver – zwei Seiten eines Weins.

Ähnlich verhält es sich mit den Weinen aus der Pfalz. Einige, die in München als opulente Begleiter zum Essen gepasst hätten, wirken hier oben deutlich filigraner. Die Fruchtaromen litten, und die Tannine erscheinen wieder präsent. Der Orange Wine hat den größten Wandel durchgemacht. Er bleibt ein Wilder, doch die Nase wirkt harmonischer, statt Litschi und Rose kommt jetzt Thymian, die Gerbstoffe kommen stärker raus, der Abgang ist herber.

### Der Orange Wine behält seine wilde Note

Der Luftdruck verändert die Wahrnehmung drastisch, was in München gut abschnitt, verlor teils stark auf der Idalp. Dass es Weine gibt, die sowohl in der Höhe als auch auf dem Boden schmecken, beweist das Schlossgut Diehl. Der Diel de Diel, eine Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und Riesling, wurde 1994 eigens für die Businessclass der Lufthansa kreiert und gehört noch heute zu den Visitenkarten des Weinguts. Der 2016er hat eine dezente Säure, duftet nach weißen Blüten und löst das auch geschmacklich ein. Etwas Apfel und Aprikose ergänzen das mit einer feinen Würze. Er bleibt auch in der Flugkabine stabil.

Für Bergsteiger empfehlen sich Weine, die ein Säure-Süße-Gleichgewicht aufweisen und klare Fruchtaromen haben. Gerbstoffe geben dem Wein in der Höhe Struktur, sind sie im Tal schon sehr präsent, könnten sie auf dem Berg wiederum zu kernig werden. Und wer einen guten Wein im Flieger entdeckt, sollte sich nicht direkt zwölf Flaschen davon bestellen. Außer er lebt auf der Zugspitze.

### Info

#### Weine im Flugzeug

Weine für die Höhe brauchen eine ausgeprägte Aromenstruktur. Vom Weingut Hans Wirsching hat es der 2015er Iphöfer Kronsberg, Erste Lage, Scheurebe, Alte Reben, auf die Karte der Lufthansa geschafft. Der ist mittlerweile ausverkauft. Doch der 2016er ist bereits abgefüllt.

Air Berlin serviert den Gästen die rote Cuvée Anna des Weinguts Kaapzicht, die ausschließlich aus Shiraz erzeugt wird. Ein Teil der Cuvée wird im Barrique-Fass ausgebaut, ein anderer Teil im Stahltank, dann werden beide verschnitten. Dadurch sind die Tannine wunderbar integriert.

Im Flugzeug wird Süße weniger intensiv wahrgenommen. Edelsüße Spezialitäten sind in der Luft sehr beliebt, da sie noch mal ihr Aroma verändern. Zu empfehlen sind zum Beispiel die Trockenbeerenauslesen vom Weingut Drautz-Able aus Württemberg oder von der Domäne Wachau aus Österreich. BAU