



## Ein Teufel trinkt

**Dank Meryl Streep, dem genialen Teufel** in «The Devil wears Prada», dürfte der Film zum Publikumshit avancieren. Cointreau, Hersteller des gleichnamigen Drangenlikörs, will ebenfalls eufisch nach oben und hat passend zum Film den höllenfeuerroten Drink Cointreopolitan lanciert: 5 cl Cointreau, 3 cl Preiselbeer- und 1 cl Limonensaft im Shaker mit etwas Eis schütteln und im Cocktailglas mit einem Spritzer Tabasco servieren. That's all.

## Ein Dorf feiert

**Markus Neff, Küchenchef im Restaurant Fletschhorn** baas Fee und neuer «Koch des Jahres», verfeinert seinen Risotto Milanesese mit dem raren, sündhaft teuren Safran aus Mund. Sein Rezept haben wir letzten Sonntag veröffentlicht. Wer noch mehr über das Gewürz und seine kulinarischen Einsatzmöglichkeiten wissen möchte, sollte am 14. Oktober zum Safranfäsch nach Mund reisen, sich zu einer Jourmetwanderung anmelden oder die Einweihung des neuen Safran-Lehrpfades miterleben. [www.mund.ch](http://www.mund.ch)



## Ein Käse siegt

**In Lausanne wurde zum achten Mal** der Preis für das innovativste Nahrungsmittel der Schweiz vergeben. Sieger 2006 wurde der Holderewy-Käse rei von Stephan Bühler, Cäserei Eggsteig in Gähwil. Die Rinde des aus Toggenburger Bergmilch hergestellten Käses wird während der Reifezeit von vier bis sechs Monaten mit Holunderwein bereudelt. Deshalb deren dunkelviolette Farbe und der leicht süssliche Geschmack. Zu kosten und zu kaufen bei Globus delicatessa in den Filialen Luzern, Zürich-Glattzentrum, Bellevue und Bahnhofstrasse. Ab 11. Oktober auch in Chur, Basel, Bern.

ZEIGE

AKTION

30%  
auf

**Jap. Zuchtperlen**  
(Akoya Perlenketten)

Bei Barzahlung netto

Shiboto-Pearls

VON MARTIN KILCHMANN

Mittagessen im prächtigen Garten des Restaurants Jamek in Joching. Franz Hirtzberger, grosser Winzer und jovialer Chef der Vereiningung «Vinea Wachau», des Zusammenschlusses der Wachauer Winnhauer, ist gut gelaunt. Der September lässt auf einen aussergewöhnlichen Jahrgang hoffen. Nur die Tatsache, dass der ebenfalls geladene Toni Bodenstein vom Weingut Prager verspätet ist, lässt Hirtzberger ab und zu etwas nervös auf die Uhr blicken.

Zum dritten Gang – Seesaiblingsfilet mit hausgemachten Limettenudeln und gebratenem Gemüse – stösst der Vermisste endlich zur Runde. Sofort ändern sich Inhalt, Tempo und Intensität des Gesprächs. Toni Bodenstein scheint permanent unter Strom zu stehen. Er spricht schnell und mitreissend. Sein Wissen ist gesättigt vom historisch-kulturellen Hintergrund.

### Beodenstein ist ein bekennender «Terroir-ist»

Toni Bodenstein ist Bürgermeister von Weissenkirchen, Qualitätsbessener Winzer und in dieser Berufung ein bekennender «Terroir-ist». Die Wachau mit ihren atemberaubenden Terrassenlagen, den verschiedenen Urgesteinsböden, dem von Donauschleife zu Donauschleife wechselnden Mikroklima – diese einmalige Weinlandschaft kann nichts anders als «den Fokus des Weingartens ins Glas bringen». «Schon die Benediktiner erkannten mikroklimatische Unterschiede. Darum fanden sie für den gleichen Berg mit Klaus und Achleiten zwei verschiedene Namen.»

Nichts als logisch ist deshalb, dass Bodenstein das im letzten Jahr zwischen den USA und der EU ausgehandelte Weinabkommen, das künstliche Weinbereitungspraktiken wie die Zufügung von Holzchips, Aromatisierung oder die Zerlegung des Weins in seine Bestandteile und willkürliches Zusammensetzen (Praktikation) zulässt, ein Dorn im Auge ist. «Wir Wachauer würden Charakter und Eigenart verlieren», sagt er.

So behäbig die Österreicher sein können, in diesem Fall reagierten sie – zumindest der Winzer der Wachau – überraschend schnell: Mit Toni Bodenstein als «geistigem Vater» und mit Unterstützung durch die anderen Vorstandsmitglieder der «Vinea Wachau» wie Franz Hirtzberger, Emmerich Knoll und F. X. Pichler – der Gebietselite – wurde blitzschnell der «Codex Wachau – Die Charta des reinen Weines» geschaffen und



Weinbauer Bodenstein: «Wir Wachauer würden Charakter und Eigenart verlieren»

FOTO: LEHMANN

von sämtlichen 200 Mitgliedern unterschrieben.

Darin steht: «Für die Vinea Wachau ist Wein ein absolut naturbelassenes Produkt, das für sein Ursprungsgebiet steht und dessen Eigenarten in sich vereint. Der Codex Wachau bedeutet: klares Bekenntnis zur naturbelassenen Weinproduktion (...). Klare Nein zur Verwendung von durchaus zulässigen, chemischen Veränderungsprozessen oder von geschmacksverändernden Zugaben.»

### Die Signale aus der Wachau werden hoffentlich erhört

Daraus folgen fünf Gesetze: Das strengste Herkunftsprinzip (Wein darf nur aus dem Anbaugebiet Wachau gekeltert werden). Die Anreicherung mittels Zucker (Chaptalisierung) oder Mostkonzentrat ist verboten. Keine künstliche Konzentrierung durch Vakuumdestillation, Umkehrosmose oder durch Krioextraktion. Keine Aromatisierung durch Barriques, Chips oder Tanninpulver. Keine Fraktionierung.

Kritiker können nun einwenden, dass mit diesem Bekenntnis nur festgeschrieben wird, was schon längst Praxis ist und in die Wachau-eigene Einteilung der Weissweine in die drei Qualitätskategorien Steinfeder/Federspiel/Smaragd – analog zum natürlichen Alkoholgehalt – mündet. Zudem würden sich Methoden wie Barriqueausbau oder Chipsbeigabe bei Riesling oder Grünem Veltliner mit ihrer sortentypischen, reinen, strahlenden Frucht gar nicht stellen.

Der Codex Wachau also ein blosser Marketing-Gag? Der Schritt der Wachauer ist lobenswert. Kein anderes Weingebiet der Welt hat sich in seiner ganzen Geschlossenheit bisher dazu aufgerafft. Das sendet ein Signal aus, das hoffentlich anderswo gehört wird.

Die Wachauer brauchen Verbündete. Ausserdem hat das Manifest auch innerhalb des Gebiets Wirkung: Wenn auch die Lokomotiven mitziehen (sprich die Winzerstars) kommen die noch weniger Bekannten nicht in Versuchung aus Profilierungssucht auszuscheren.

Dennoch sind die Bestimmungen noch zahm. Das weiss auch Toni Bodenstein. «Der Codex wird in Zukunft noch verfeinert werden», sagt er dezidiert. Er denkt dabei an ein Fremdenzimmverbot, an den Verzicht auf Entsäuerung und Reinzuchtheife. Diese Forderungen schmerzen, werden die Einheit der Vinea Wachau auf die wahre Probe stellen und zeigen, wie ernst es ihr mit dem reinen Wein ist.

## WACHAUER PERLEN 2005 VON FÜHRENDEN WEINGÜTERN

Der goldene Herbst 2005 hat in der Wachau den Jahrgang gerettet und zu kräftigen, ausgewogenen, langlebigen Weinen mit reifer Säurestruktur geführt. Eine Auswahl der schönsten Federspiele und Smaragde von führenden Weingütern:

**Grüner Veltliner Federspiel Achleiten, Jamek**  
Tiefgründig, mineralisch, stoffig und extrakt süss, fabelhafter Federspiel.  
Jeggli-Weine, Buchs, Tel. 044 844 37 47,  
[www.jeggli-weine.ch](http://www.jeggli-weine.ch), Fr. 18.80

**Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor, Hirtzberger**

Elegant, harmonisch, mineralisch, mit grosser Finesse. Haus Österreich, Luzern, Tel. 041 220 06 44, [www.hausoesterreich.com](http://www.hausoesterreich.com), Fr. 36.–

**Grüner Veltliner Loibner Steinertal, Alzinger**

Sehr typisch, würzig, glasklar, vorbildlich, auf Understatement. Advinum, Wolfhausen, Tel. 055 243 35 34, [www.advinum.ch](http://www.advinum.ch), Fr. 37.–

**Grüner Veltliner Smaragd Schütt, Knoll**

Dicht lebendig, straff lang

Studer, Luzern, Tel. 041 360 45 89, [www.studer-vinothek.ch](http://www.studer-vinothek.ch), Fr. 38.–

**Riesling Federspiel Klaus, Jamek**  
Kräftig, saftig, mit toller Struktur, bekömmlicher Esswein.

Jeggli-Weine, Fr. 24.–  
**Riesling Smaragd Achleiten, Domäne Wachau, Freie Weingärtner**

Mineralisch, rauchig, harmonisch, mit Schmelz und Länge. Klapotetz, Basel, Tel. 061 373 08 58, [www.klapotetz.ch](http://www.klapotetz.ch), Fr. 37.50

**Riesling Smaragd Loibner Steinertal, Alzinger**

Mineralisch, fast stahlig, lang. Advinum, Fr. 39.–

**Riesling Smaragd Achleiten, Prager-Bodenstein**

Duftig, mineralisch, dicht, sehr präzise, markante Säure, jung. Sélection Schwande, Zürich, Tel. 043 433 11 11, [www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch), Fr. 49.80

**Riesling Smaragd Schütt, Knoll**

Verhalten, aber grosse Finesse und Eleganz, Extrakt süsse, kein Blender. Studer, Luzern, Fr. 50.–

**Riesling Smaragd Kellerberg, F. X. Pichler**

Tropische Früchte, tiefgründig, unendlich lang. Haus Österreich, Fr. 43.–