

Der Sauvignon blanc kommt zu uns

Genießen Der Name dieser Rebsorte klingt französisch. Wer ihn unfallfrei ausspricht, der schmückt sich mit einem Anklang von Weinwissen, und der „Global Player“ strebt immer mehr in deutsche Anbaugelände. Was kann der Wein?

VON HERBERT STIGLMAIER

Am Nachbartisch schlägt ein Gast nach sehr kurzer Lektüre die Weinkarte zu und sagt zum Sommelier: „Bringen Sie mir und meiner Frau einfach Sauvignon blanc. Der schmeckt uns immer am besten.“ In der Tat: Diese Rebsorte knallt richtig. Aromen nach Maracuja, Holunder, Grapefruit, und, je nach Machart, auch nach frisch geschnittenem Gras und Paprika tapezieren die Nase schon beim Hineinriechen und danach gleich den Gaumen mit dem ersten Schluck. Ein Tropfen, mit dem man selbst Menschen rumkriegt, die von sich behaupten, eigentlich gar keinen Weißwein zu mögen. Ein Traum zu gebratenem Ziegenkäse mit Salat, zu gegrilltem Fisch und zu Speisen, die vegetabile Aromen haben.

Sauvignon blanc ist ein „Global Player“. Es gibt ihn überall in den sogenannten „Cool Climate“-Regionen der Welt, darunter die nördlichen und atlantischen Anbaugelände Frankreichs, in Neuseeland, Österreich und Norditalien. Die Anbaufläche hat sich weltweit seit der Jahrtausendwende verdoppelt auf über 110.000 Hektar und ist damit in Bezug auf die Anbaufläche die Nummer acht in der Welt. Noch vor zehn Jahren spielte diese Rebsorte in Deutschland keine Rolle. Nun aber wollen immer mehr einheimische Winzer auch auf diesen Erfolg zug aufspringen. Gegenwärtig sind in Deutschland 1.324 Hektar damit bestockt. Eine Erfolgsgeschichte, die in der Fachwelt allerdings kontrovers diskutiert wird.

„Klar hat der Sauvignon blanc durch seine weltweite Verbreitung einen hohen Wiedererkennungswert, aber es ist halt heimatloser Geschmack ohne Tradition“, sagt der Experte Hermann Mengler. „Dieser Wein wird ohnehin überschätzt. Er schafft keinen Trinkfluss, weil sein vordergründiges Aromenspiel schnell eine Sättigung beim Konsumenten auslöst.“ Mengler leitet die „Fachberatung Önologie“ beim Bezirk Unterfranken in Veitshöchheim und berät pro Jahr 250 Winzer in Fragen des Anbaus von Rebsorten und der Weinbergs-Pflege bis hin zum Endprodukt. Über 6.000 Weine aus Franken und anderen Regionen verkostet er jährlich. Er gilt als einer der kompetentesten Önologen Deutschlands, der zudem wirtschaftlich völlig unabhängig ist.

Mengler steht mit seiner Meinung nicht allein. Kritiker sprechen beim Sauvignon blanc von einer „arroganten Rebsorte“, die nach einem Feuerwerk im Mund nichts mehr zu leisten vermag. Sie bemängeln, dass die Winzer, die dem



Winzer Stephan Attmann vom pfälzischen Weingut Von Winning: Seinen Paradedwein „500“ aus der Lage „Deidesheimer Paradiesgarten“ könnte man auch für einen unbezahlbaren französischen Burgunder halten. Foto: Markus Bassler, Von Winning

schnellen kommerziellen Erfolg mit dieser Traube verfallen sind, die Weine mit speziellen Aromahafen aufblasen zu einem „nuttigen“ Fruchtgeschmack hin oder zu überbordend grasigen Aromen.

Da stimmt auch Stephan Attmann zu vom pfälzischen Weingut Von Winning zu: „Es gibt nichts Schlimmeres als plumpe Sauvignon blanc, die schmecken, als hätte man gerade seinen Rasenmäher abgeschleckt.“ Attmann hat in Deidesheim mit gleich drei verschiedenen Ausgaben von Weinen aus dieser Traube die Sauvignon-blanc-Revolution in Deutschland mit angezettelt und gezeigt, dass diese Rebsorte allerdings zu Großem imstande ist, wenn man den Weinen daraus Ruhe angedeihen lässt und nicht den sogenannten primärfruchtigen Aromen nach-

läuft. Sein Basis-Sauvignon „II“ bringt einen Hauch der grünen Würze mit und mündet dann in Limettenschale, Mango und Passionsfrucht. Die „I“, im Stahl und im alten Holzfass ausgebaut, besticht dazu mit einer diskreten Salzigkeit.

„500“ heißt der Paradedwein des Betriebes. Erschaffen im 500-Liter-Fass und spontan vergoren, deutet er leise Noten nach Butterscotch, Kaffee und Holunder an mit feiner Mineralität. Ein wahrlich großer Wein aus der Lage „Deidesheimer Paradiesgarten“, den man auch für einen unbezahlbaren französischen Burgunder halten könnte. Weit weg vom Sauvignon-blanc-Klischee, ohne die Rebsorte jedoch zu verleugnen.

Die Frage, ob Deutschland Sauvignon blanc braucht, hält Attmann

schlicht für „unangebracht“. „Diese Rebsorte kann in der Pfalz außergewöhnliche Weine mit Dichte, Würze, Komplexität und einem eigenständigen aromatischen Fingerabdruck hervorbringen.“ Die Pfalz, die im Gegensatz zu anderen deutschen Anbaugeländen nie mit einer einzigen Rebsorte identifiziert wurde, hat mit 528 Hektar die größte Rebfläche für die einstige Zufallskreuzung aus Traminer und Chenin blanc, die von der Loire kam und nun die Weinwelt rockt.

Den ersten Aufschlag von Sauvignon blanc auf deutschem Boden gab es übrigens schon um das Jahr 1860 in Württemberg. Unter dem Namen „Muskat-Sylvaner“ war er damals im Ländle verbreitet, geriet aber bald wieder in Vergessenheit und wurde im deutschen Weinge-

setz von 1971 nicht einmal zu den klassifizierten Sorten gezählt. Rainer Schnaitmann aus dem württembergischen Fellbach bezog sich nicht auf diese Tradition, als er 1994 mit Sauvignon blanc begann. Er sieht die Sache pragmatisch: „Wieso sollte es so eine sexy Sorte, die so gut in unser Klima passt, nicht auch bei uns geben, habe ich mich gefragt.“ Auch Schnaitmann macht drei Ausgaben davon und beschreibt sie ohne jedes Fach-Kauderwelsch: „Zwar duftig, aber ohne Tralala.“ Seine „Reserve“ bringt der bio-zertifizierte Winzer ungeschwefelt und unfiltriert auf die Flasche.

Neben dem ernst zu nehmenden Argument der Sauvignon-blanc-Gegner, dass es diese Rebsorte bereits überall in der Welt gibt und diese Mode vorbeigehen wird, gibt es noch ein zweites. Das kommt aus Deutschland und heißt schlicht „Scheurebe“. Eine Traube, die dem Sauvignon sehr nahekommt und dabei in der ganzen Bandbreite von trocken bis edelsüß eine hohe Qualität liefern kann mit ihrer feinen rasigen Säure. Allerdings gibt es auch hier ein Gegenargument: Niemand

Ein Traum zu gebratenem Ziegenkäse mit Salat

außerhalb von Deutschland und Österreich (dort heißt sie „Sämling 88“) kennt die Scheurebe.

Sie hat also, international gesehen, keinerlei Marktchancen. So könnte man also trefflich weiterstreiten darüber, ob sich deutsche Winzer mit diesem französischen Charme-Bolzen die Weinberge zustellen sollten oder nicht. Am Nachbartisch ist beste Laune eingekehrt nach dem Genuss der dritten Flasche aus eben dieser Traube. Der Tischherr gerät ins Schwärmen und erzählt von seiner nächsten Weinreise „ins Sauvignon“. Der Sommelier nickt interessiert.

Unsere Empfehlungen:

2018 Sauvignon blanc, Weingut Michael Andres/Pfalz, klassisches Exemplar aus biodynamischem Anbau, www.geiselsweingalerie.de, 9,80 Euro.

2017 Sauvignon blanc I, Weingut Von Winning/Pfalz VDP, im großen Holzfass ausgebaut, atypisch und gut, www.von-winning.de, 19,50 Euro.

2017 Ovum Sauvignon blanc, Weingut Aldinger/Württemberg VDP, eine Rarität: spontane Gärung im Beton-Ei, www.weingut-aldinger.de, drei Flaschen in der Holzkiste 117 Euro.

2018 Iphöfer Scheurebe Ortswein, Weingut Wirsching/Franken VDP, wer probieren will, wie die „deutsche Konkurrenz“ Scheurebe schmeckt, www.wirsching.de, 9,80 Euro.

Tipps & Tricks fürs Leben



>> pom@augsbuergen-allgemeine.de

Mit diesem Trick kratzt man jeden leckeren Rest aus

Wir haben es ausprobiert und es funktioniert tatsächlich: Mit einem kleinen Hilfsmittel verschwendet man viel weniger leckere Soßen oder die letzten Reste von Marmeladen, Joghurt, Nutella oder anderen zähflüssigen Lebensmitteln – ob warm oder kalt. Wir kennen das: Egal ob wir eine einfache Cremesuppe, Tomatensoße oder eine edle Sauce hollandaise kochen, ein guter Esslöffel Rest bleibt immer irgendwie großflächig am Rand kleben und droht im Spülwasser zu landen. Wenn wir mit dem Messer Gläser mit Brotaufstrich auskratzen, bleibt immer genau das letzte nötige kleine Bisschen im Glas und im Mixer hängt kostbares Fruchtmus fest.

Der französische Koch aller Köche, Paul Bocuse war alles andere als geizig, sondern ein großzügiger Mensch, der auch selbst das luxuriöse Leben liebte. Doch eines hasste er wie die Pest: Wenn seine Kochbrigade nicht den letzten Rest seiner kostbar edlen Soßen aus den Sauteusen holten und die Töpfe nicht blitzblank zum Abwasch abliefern. Vom Großmeister selbst soll der Trick stammen auch für herzhaftere Gerichte zum Teigspatel der Pâtisseries und Konditoren zu greifen.

Heute ist der Trick vor allem unter Thermomix-Besitzern populär, die Reste rund um das höllenscharfe Messer verletzungsfrei aus dem Mixkessel zu bringen. Tatsächlich eignet sich die Silikonspachtel mit dem Plastikstil dafür und für zahllose andere Behälter, selbst für heiße Pfannen ideal, weil der Schaber meist bis zu 200 Grad Hitze verträgt. Wir haben uns gleich ein paar Stück günstig gekauft, falls wir mit mehreren Töpfen und Pfannen auf dem Herd hantieren. *Michael Pohl*



Der Teigspatel verträgt auch Hitze und macht heiße Töpfe blitzblank. Foto: Pohl

Wenn Eva Schlange trägt

Mode Die Designer setzen wieder auf den „Snake-Look“. Was steckt hinter dem Trend und wie wird er am besten kombiniert?

VON ANDREA ABRELL

Am Schlangenmuster scheiden sich die Geister. Die einen tragen es gerne und oft, andere mögen „Snake“ überhaupt nicht. Und doch: Immer wieder kommt das Schlangenmuster auffällig stark in Mode. „Bereits die Wikinger schmückten sich mit der Schlange, zum Beispiel als Armreif“, berichtet der Stilberater Andreas Rose. „Rein symbolisch steht dieses Tier sowohl für Verführung als auch für Fruchtbarkeit. In der Mode hat sich Schlange vor allem als kraftvolles und verführerisches Motiv durchgesetzt.“

Derzeit gibt es eine große – auch optische – Vielfalt des Musters: „Zum einen ist Snake-Print oft in natürlichen Farben wie Beige oder Braun zu sehen“, berichtet die Shopping-Beraterin Andrea Lakeberg. Oder die Hersteller setzen stark auf den Klassiker Schwarzweiß-grau. Zum anderen finden sich Kombinationen mit knalligen Farben wie Tomatenrot oder leuchtendem Neongelb, strahlendem Rosa

oder Regenbogen-Streifen. Das Urteil der Modeexpertin: „Damit fällt seine Trägerin besonders auf.“

Auch mit den Materialien spielen die Designer: Das Schlangenmuster ist in der Regel natürlich nicht aus Schlangenhaut. Es gibt aber seltene Ausnahmen. Eine besonders weibliche Wirkung hat für Andreas Rose das Muster auf Chiffon und anderen halbtransparenten Stoffen. „Rockig dagegen sieht Snake auf Leder aus.“ Diese Vielfalt der Stoffe lässt sich entsprechend breit einsetzen: Das Schlangenmuster findet sich auf Taschen, auf Schuhen und auf den vielfältigsten Kleidungsstücken: Blusen, Hosen, Jacken, Overalls und sogar Bikinis.

Das Schlangenmuster macht sich dabei auch gut als Beistück zu einem Outfit. „Schuhe oder eine Tasche in diesem Print findet man jetzt ebenfalls in großer Auswahl. Die passen dann auch zum eher klassischen Business-Outfit“, erklärt Modeberaterin Lakeberg. „Da kann man der Lust auf knallige Farben fröhnen – Snake-Stiefeletten mit Blockab-

satz in Knallrot sind beispielsweise ein toller Hingucker.“ Das ist es natürlich auch als Outfit: „Ein absolutes Trendteil beim Thema Snake ist das weich fließende Kleid“, findet Modeberaterin Lakeberg. Ihr Rat: „So ein Kleid lässt sich ganz unterschiedlich stylen: Mit sportlichen Sneakers sieht es genauso gut aus wie zu Riemchensandaletten mit ho-



Hauptlook oder Accessoire: NA-KD kombiniert die Bluse (45 Euro) mit schwarz, Steffen Schraut färbt seine Snake-Tasche bunt (99 Euro). Fotos: NA-KD, Steffen Schraut

hem Absatz.“ Wer das Muster in kleineren Dosen einsetzen möchte, dem empfiehlt Stilberater Rose, zum Beispiel eine entsprechend gemusterte Bluse oder einen Rock mit dezenten Stücken zu kombinieren. „Edel wirkt das Muster, wenn man dazu Off White, Grau oder Schwarz kombiniert“, erklärt der Modeexperte. „Ganz generell wirkt Snake



besonders schön, wenn man in der Kombination mit anderen Kleidungsstücken in einer Farbwelt bleibt.“ Beim klassischen Schwarzweiß-grau sollte also der Kombipartner ebenfalls in einer dieser drei Farben sein.

Seine Kollegin Lakeberg empfiehlt die Kombination von beigefarbenem Kamel zum Schlangen-

Das Muster lässt sich gut in kleinen Dosen einsetzen

muster. „Aber auch die Kombination mit Denimblau ist ein echter Hingucker.“ Konkret rät sie hier zu einer feminin wirkenden Bluse und einer Jeans mit Löchern und Schrammen im weiten Boyfriend-Look. Außerdem findet die Berliner Modeberaterin: „Tierprints sehen zusammen mit Spitze besonders cool aus.“ Wer zu den farbigen Schlangenmustern greift, sollte darauf achten, dass die Farben wirklich kräftig sind, rät Maria Hans, Shopping-Beraterin aus Hamburg. Sie betont:

„Das Thema Snake braucht tatsächlich modisches Fingerspitzengefühl, damit es nicht billig wirkt.“ Ihr Rat: „Vor allem sollte man auf hochwertigere Stoffe achten. Bei diesem Look ist gute Qualität wirklich extrem wichtig.“

Außerdem sollte man das gesamte Outfit im Blick behalten. „Wenn überhaupt, nur wenig Schmuck anlegen, wenn man zum Beispiel ein Kleid oder eine Bluse im Schlangendesign trägt“, empfiehlt Hans. „Das Muster ist allein schon auffallend genug.“ Das gilt auch für die Schuhe zu einem Outfit im Schlangenlook: Sie sollten möglichst schlicht sein und optimalerweise die Farben des Schlangendesigns aufgreifen.

Wie so viele Muster hat auch das Schlangendesign eine Wirkung auf die Figur. „Zu eng anliegende Kleidungsstücke im Schlangendesign sind in den meisten Fällen keine besonders gute Idee“, sagt Maria Hans daher. „Allerdings braucht man für Snake generell eine gute Figur – einfach, weil das Muster alle Blicke auf sich zieht.“ (dpa)