



WEINBAU

SEIT 1630

HANS WIRSCHING



## KOSCHERER WEIN AUS FRANKEN

*„Die deutsch-israelische  
Freundschaft ist ein Wunder.“*

sagt Andrea Wirsching. Als studierte Historikerin und Christin liegt ihr die Beziehung zu Israel am Herzen. „Ich habe mich in das Land und die Menschen verliebt.“ Sie war oft in Israel und seit mehreren Jahren kooperiert unser Weingut über die TWIN-Winery-Initiative mit dem israelischen Weingut „Kishor“. Dieser intensive Austausch führte im Jahr 2016 dazu, den ersten koscheren Wein Frankens herzustellen.



*Oenologe Dr. Klaus-Peter Heigel, Rabbi Shlomo Bistritzky, Rabbi Mendel Edelman und Andrea Wirsching.*



## **WAS BEDEUTET KOSCHER?**

Ein Wein gilt nur dann als kosher, wenn er das jüdische Reinheitsgebot einhält.

## **WIE WIRD KOSCHERER WEIN GEMACHT?**

Einen koscheren Wein herzustellen, ist sehr aufwändig. Ein Rabbiner kommt mit seinem Team mehrmals im Jahr in unser Weingut nach Iphofen und kümmert sich um die handwerkliche Ausführung der Weinbereitung. Fachliche Anweisungen erhalten sie von unserem Oenologen Dr. Klaus-Peter Heigel. Die Kommunikation erfolgt dabei nicht direkt, sondern nur über das Handy oder außerhalb des Kellers, denn ausschließlich orthodoxe Juden dürfen mit dem Traubensaft und dem Wein in Kontakt kommen bzw. ihn während der Herstellung sehen – so sieht es das jüdische Speisegesetz („Kashrut“) vor. „Wenn wir uns entscheiden, einen Wein nach den Regeln des Kashrut herzustellen, dann urteilen wir nicht über diese Regeln, sondern halten sie einfach ein“, erklärt Andrea Wirsching. „Mit diesen Reinheitsgeboten erhielt sich das Judentum über dreitausend Jahre seine Identität. Abgesehen davon stellen sie höchste Ansprüche an die Lebensmittelhygiene.“

Der organisatorische und logistische Aufwand ist enorm: Die Trauben wachsen an den Hängen des Schwanbergs nach strengen Regeln von Fair'n Green, denen sich das Weingut Wirsching unterworfen hat. Mit der Lese beginnt dann der Weinausbau nach den Regeln des Kashrut. Zunächst wird der gesamte Keller mit all seinen Pressen, Schläuchen, Edelstahl tanks und Arbeitsgeräten zusätzlich nach strengsten jüdischen Vorschriften und Riten gereinigt. „Generell gilt, dass ein Gefäß, in dem der Wein kürzer als 24 Stunden lagert, nicht kosher sein muss“, erklärt Dr. Klaus-Peter Heigel. „Die Lagertanks müssen aber kosher sein.“

Das Pressen, Filtrieren und das Abziehen der Hefe erledigen die Rabbiner hinter verschlossenen Türen. Nicht-jüdische Mitarbeiter haben keinen Zugang. Bevor die Rabbiner abreisen, beschriften und versiegeln sie die Tanks. Die Abfüllung erfolgt ein paar Monate später durch die Mitarbeiter des Weinguts, aber unter Aufsicht der Rabbiner. Sobald der Wein schließlich verschlossen und damit versiegelt ist, wird er von den Wirsching-Mitarbeitern etikettiert. Für die Zertifizierung des gesamten



Prozesses ist Hamburgs Landesrabbiner Shlomo Bistrizky verantwortlich, unterstützt vom Nürnberger Rabbi Eliezer Chitrik. Das silberne Hologramm über dem Flaschenetikett bestätigt die koschere Durchführung. Durch die Einhaltung der strengsten Regeln des Reinheitsgebots dürfen unsere koscheren Weine sogar am Pessach, dem höchsten jüdischen Feiertag, ausgeschenkt werden.

Die Weine sind vor allem in jüdischen Gemeinden in Deutschland und in den USA gefragt. Selbstverständlich ist eine kleine Menge auch direkt bei uns im Weingut erhältlich.

#### **ERSTER KOSCHERER WEIN AUS FRANKEN:**

2016 haben wir den ersten koscheren Wein hergestellt. Zur Vorstellung des Iphöfer Silvaners war auch Dr. Josef Schuster gekommen (Bild Vorderseite). Der Präsident des Zentralrats der Juden in Deutschland lobte den Entschluss der Familie Wirsching, einen koscheren Wein zu produzieren: „Dass ein Weingut den Aufwand betreibt, die Regeln des strengen jüdischen Reinheitsgebots zu befolgen, ist Ausdruck einer positiven gesellschaftlichen Entwicklung in Deutschland“.

#### **IPHÖFER SILVANER TROCKEN VDP.ORTSWEIN:**

Der feingliedrige, mineralische Silvaner spiegelt das Terroir des Steigerwalds wider. Er wird im Gegensatz zu vielen anderen koscheren Weinen NICHT erhitzt, d.h. er ist nicht „mevuschal“. Deswegen verliert er seinen koscheren Charakter, sobald er von nicht-jüdischen Personen ausgeschenkt wird.

#### **IPHÖFER RIESLING TROCKEN VDP.ORTSWEIN:**

Der Riesling hingegen ist „mevuschal“, denn er wurde kurzzeitig auf 100° C erhitzt, also pasteurisiert, damit er höchsten jüdischen Speisevorschriften entspricht. Er behält also seinen koscheren Charakter, auch wenn er von Nicht-Juden ausgeschenkt wird. Der Riesling hat ein klares Fruchtspiel von Pfirsich und Aprikose. Die Zitrusnote und die gut eingebundene Säure geben ihm Frische und eine perfekte Eleganz.





# WEITERE INFORMATIONEN UND PARTNER

**TWIN-WINERY-INITIATIVE:**

<https://www.facebook.com/TwinWineries>



**PARTNERWEINGUT „KISHOR IN ISRAEL“**

Film auf YouTube:

[https://www.youtube.com/watch?v=xAE\\_McbgEZg](https://www.youtube.com/watch?v=xAE_McbgEZg)

**EINE AUFGABE MIT  
GROSSER VERANTWORTUNG**  
Artikel aus der Süddeutschen Zeitung  
(Juni 2024)

