

Vielfältig vergärt

Es müssen nicht immer Trauben sein: So werden Weine aus Früchten, Beeren oder Kräutern zu spannenden Alternativen auf der Getränkekarte. Text: Sabrina Glanzmann | Fotos: Jürg Waldmeier



«Aus fast jeder Frucht lässt sich auf irgendeine Art und Weise Wein herstellen.»

Bernhard Zemp, Hof Herzberg, Uffikon



Im Mittelalter gehörten Fruchtweine zu den beliebtesten Getränken überhaupt. In Skandinavien und Grossbritannien sind sie bis heute eine traditionelle Konservierungsform für überschüssige Gartenfrüchte – und die nordische Alternative zu Traubenwein. Auch in hiesigen Restaurants rücken sie allmählich stärker ins Bewusstsein: In der Wirtschaft im Franz in Zürich zum Beispiel wird zur Schokoladen-Marquise ein Kirschwein von Gut Frederiksdal gereicht; seit einigen Jahren geniesst der dänische Qualitätswein auch hierzulande grössere gastronomische Aufmerksamkeit. Auf der Frederiksdal-Plantage wächst auf 44 Hektaren die Stevnsbaer-Kirsche, die manche Fruchtforscher unbescheiden als eine der besten Kirschen weltweit bezeichnen und ihr gern das Attribut «Traube des Nordens» verleihen. In der Wirtschaft im Franz schätzt man den Kirschwein als gute Alternative zu Süsswein – und plant, das Angebot an Fruchtweinen künftig zu erweitern, etwa mit Sprudelweinen aus Apfel, Quitte oder Birne. «Um mal etwas anderes anstelle des klassischen Cüplis servieren zu können», wie es auf Anfrage heisst.

Ein Schweizer Hersteller, der auch einige Restaurants beliefert, ist Bernhard Zemp. Auf den Fruchtwein kam der Luzerner, weil er auf seinem auf 700 Metern über Meer gelegenen Hof Herzberg in Uffikon lange Zeit hauptsächlich Beerenanbau betrieb. «Die Beerenaison ist ja eher kurz, deshalb suchte ich nach Produkten daraus, die ich das ganze Jahr anbieten kann», erklärt Zemp. 2000 begann er, mit einem externen Produzenten Beeren- und

Fruchtweine herzustellen, die er an der Expo.02 präsentieren konnte. Das habe, sagt er, «einen kleinen Boom ausgelöst».

Heute ist Zemps Absatz mit 5000 Flaschen kleiner als in den Anfangszeiten, aber eine treue Stammkundschaft schwört nach wie vor auf die Weine, zu denen auch Himbeer-, Erdbeer- oder Holunderblütenvarianten gehören. «Fruchtwein gilt für viele als Spezialität, die sie sich gerne als etwas Aussergewöhnliches gönnen», sagt Zemp. Sein Wein und Schaumwein aus Williamsbirnen gehört zu den erfolgreichsten Herzberg-Produkten. Mit nur sieben Volumenprozent Alkohol und seinem lieblich-süssen Aroma sei er gerade im Sommer zum Apéro beliebt oder bei Konsumenten, die wenig Alkohol trinken. Im Moment tüftelt Zemp an keinen neuen Kreationen, obwohl ihn zum Beispiel ein Heidelbeerwein reizen würde. «Es gibt kaum etwas, was nicht ginge. Aus fast jeder Frucht lässt sich auf irgendeine Art und Weise Wein herstellen.»

Zum Schmökern

Gregor Vörös empfiehlt zum Einlesen das Buch «Beeren-, Frucht- und Kräuterweine» von Gabriele Leharin, das im Leopold Stocker Verlag erschienen ist. «Es ist genügend ausführlich und wissenschaftlich, aber gleichzeitig für Anfänger gut zugänglich. Als Nachschlagewerk zu Inhaltsstoffen von Früchten und deren Verhalten eignet es sich gut.» Weniger wissenschaftliche Bücher seien höchstens für private Mikromengen gedacht, weil das Resultat in diesen Fällen nicht absehbar sei und unter Umständen auch nicht lebensmitteltauglich, so der Gastgeber des Kräuterhotels Edelweiss auf der Rigi.

«Beeren-, Frucht- und Kräuterweine»

Autorin: Gabriele Leharin, Verlag: www.stocker-verlag.com, ISBN: 978-3-7020-1176-5, Preis: EUR 16,90



«Weil sich die ätherischen Öle beim Gären teilweise verändern, funktionieren nicht alle Kräuter.»

Gregor Vörös, Kräuterhotel Edelweiss, Rigi Kaltbad

Dieser Meinung ist auch Gregor Vörös, Gastgeber im Kräuterhotel Edelweiss auf der Rigi. «Hat man Hefenahrung, Zucker und einen Aromengeber, kann man vergären», sagt er. Als 2018 der hauseigene, über 450 Sorten umfassende Kräutergarten in voller Pracht stand und auch die Beerensaison sehr ergiebig war, kam Vörös im Austausch mit befreundeten Winzern auf die Idee, Wein herzustellen. Auch Literatur über Beeren-, Frucht- und Kräuterweine studierte er vor den ersten Versuchen. Und Vörös lernte schnell: «Aroniawein etwa mussten wir aufzuckern, um einen anständigen Alkoholgehalt hinzubekommen», erinnert er sich. Der Gastgeber begann mit trocken ausgebauten Aroniabeeren, Cassis und Birnen in kleinen Chargen à 100 Liter pro Sorte. Weil jede Frucht bei der Gärung anders reagiert, müsse man experimentieren und Erfahrung sammeln. «Aronia enthält viele Gerbstoffe, noch mehr als Trauben. Wir stellen diesen Wein nun zwei Jahre zur Seite und schauen, wie sich die Gerbstoffe einbinden», erklärt Vörös. Frisch und sauerbetont sei der Cassiswein geworden, mit einem reinen Cassisaroma im Vordergrund, ideal für den Dessertbereich.

Verschiedene Blumen und zwölf Kräuter wurden auf der Rigi als Schaumwein ausgebaut. Weil laut Lebensmittelgesetz bei Kräutern nicht von Weinen gesprochen werden darf, nennen Vörös und sein Team diese Produkte nun «Kräutermousseux». Im Neun-Gänge-Menü des Regina Montium, des Sterne-Restaurants im Kräuterhotel Edelweiss, ist stets einer der eigenen Schaumweine Teil der Getränkebegleitung. Jener aus Zitronenduftperlagonie

zum Beispiel passe prima zu leichten Fischgerichten wie einem Ceviche, sagt Vörös. Generell setzt er auf Kräuter mit wenig Bitterstoffanteil.

Die Kräutermousseux herzustellen, sei noch komplexer als Fruchtwein, weil bei vielen Kräutern gewisse Spurenelemente in der Maische fehlen, von denen sich die Hefe ernährt. Ausser beim Holunder, der sehr viel wilde Hefe auf der Blüte hat, kommt bei Blumen und Kräutern die alte starke Reinzuchtheffe 1895C zum Einsatz. «Elf der Kräutermousseux sind derzeit noch auf der Hefe; wenn ich sie brauche, degorgiere ich sie vorneweg», erklärt Vörös. Ungeniessbar sei der Schaumwein aus Liebstöckel. «Weil sich die ätherischen Öle beim Gären teilweise stark verändern, funktionieren nicht alle Kräuter. Zitronenthymian etwa bekommt ein seifiges Aroma.» Sogar Topinamburlblätter versuchte Vörös einzumaischen – mit einem «nicht sehr schmeichelhaften Kohlgeschmack» als Resultat.

Dessen ungeachtet gehen die Frucht- und Kräuterweinversuche auf der Rigi dieses Jahr weiter. «Grundsätzlich», sagt Vörös und lacht, «wird Traubenwein als Speisebegleiter nämlich total überschätzt.» ■

Zum Einkaufen

Die Kirschweine von Frederiksdal gibt es bei Maison du vin Libre in Zürich.
www.maisonlibre.ch

Die Herzberg-Weine sind via Onlineshop oder direkt ab Hof erhältlich:
www.herzberg-weine.ch

