

Billiges Vergnügen

Die Deutschen lieben Prosecco. Doch so wie der Konsum steigt, sinkt die Qualität. Wer den Perlwein bestellt, bekommt in der Regel zu süße Massenware. Warum eigentlich?

VON PATRICK HEMMINGER

Er ist billig, er ist süß und meist nicht mehr als eine schlechte Plörre. Das sagt Primo Franco, und die Rede ist vom Prosecco, der in Deutschland verkauft wird. Daher weiß Franco auch schon, was gleich wieder passieren wird. Der italienische Winzer hat soeben auf einer Weinmesse seinen Stand aufgebaut und schon kommen die ersten Besucher zum Probieren. Es ist jedes Mal dasselbe Spiel: Sie nippen, ziehen anerkennend die Augenbrauen hoch und sagen: „Das ist gut. Was ist das?“ „Prosecco“, antwortet Primo Franco grinsend, und verlässlich staunen die Leute über die feine Perlage des Weins, die feinen und frischen Aromen von grünen und weißen Früchten, den lang anhaltenden Geschmack und überhaupt die ganze Köstlichkeit dieses Schaumweins.



Prosecco verkauft sich so gut, dass er nicht erklärt werden und der Wirt auf der Karte nicht ins Detail gehen muss. Natürlich nimmt er deshalb einen günstigen.“

ENRICO VALLEFFERO, EXPORTMANAGER

Tatsächlich ist das Staunen nicht verwunderlich, denn Franco gehört zu den Besten seines Fachs. Der Geschmack, den viele Deutsche mit Prosecco verbinden, ist aber vor allem von besonders billiger und süßer Ware geprägt. Nun ist Zucker im Wein zunächst gar nichts Schlechtes. Er erfüllt aber nur dann seinen Zweck, wenn ihm eine ordentliche Säure entgegensteht. Nur dann wirkt die Süße nicht pappig, sondern schmeichelt dem Gaumen. Leider nutzen Hersteller einfacher Weine sie aber dazu, Qualitätsmängel zu überbrücken. Prosecco ist hierfür ein ideales Beispiel. Dass es richtig guten Prosecco gibt, scheint kaum noch einer zu wissen. Franco hat eine klare Meinung dazu, wer die Schuld daran trägt: „Der schlimmste Feind des Prosecco sind die italienischen Restaurants“, sagt er. Und Enrico Vallefer-

ro, Exportmanager der renommierten Kellerei Adami, stimmt ihm zu. Für Prosecco muss ein Gastronom sich nicht anstrengen. „Wenn er nur Prosecco auf die Karte schreibt, dann verkauft er im Jahr einige Tausend Flaschen. Völlig egal, was es ist, die Leute kaufen es. Natürlich nimmt er deshalb einen günstigen.“ Das ist schön für den Gastronom, für die Erzeuger von hochwertigem Prosecco ist es ärgerlich. „Prosecco verkauft sich so gut, dass er nicht erklärt werden und der Wirt auf seiner Karte nicht spezifisch werden muss“, ergänzt Valleferro. Ob da also ein High-End-Tropfen oder ein Billigwein ausgeschenkt wird, erfährt der Gast nicht – will es in der Regel aber auch gar nicht wissen.

Prosecco ist ein Schaum- oder Perlwein aus der Rebsorte Glera, der in Norditalien hergestellt wird, vor allem in der Provinz Venetien. Es wird unterschieden zwischen den Weinen aus dem Kerngebiet um die Dörfer Conegliano und Valdobbiadene und der Region drumherum. Wo ein Wein herkommt, erkennt man in Italien an den kleinen Etiketten am Flaschenhals. Braum und mit DOCG beschriftet ist die Kernregion, blau und mit den Buchstaben DOC ist die Umgebung. In der DOCG-Region Conegliano-Valdobbiadene sind die Produktionsvorschriften strenger, zudem die Weinberge steiler, die Böden besser, die Rebstöcke älter und das Klima unterschiedlicher. Etwas vereinfacht gesagt, kommt dort der gute Stoff her. Kostenpunkt pro Flasche: zehn bis zwölf Euro, auch beste Ware ist im Vergleich zu gehobenen Weißweinen also eher günstig. Der andere Prosecco steht dann für weniger als drei Euro bei den Discountern. Prosecco ist allgegenwärtig und sein Ruf im Keller. Kaum einer weiß um die Qualität der drei Anbaugebiete.

„Es ist typisch für große Appellationen, dass sie alle Preise haben, von billig bis teuer“, sagt Winzer Primo Franco. „Aber im Gegensatz zu Bordeaux oder Champagne wird das Image des Prosecco nicht von den teuren Weinen bestimmt, sondern von den billigen.“ Etwa 450 Millionen Flaschen werden davon jedes Jahr produziert. Aus der anspruchsvolleren DOCG-Region kommen gerade mal 90 Millionen.

Der Konsum der günstigen Variante nimmt hierzulande stetig zu. Er stieg zuletzt von gut 30 auf mehr als 40 Millionen Flaschen pro Jahr. Die Kellereien aus dem DOCG-Gebiet hingegen tun sich schwer auf dem deutschen Markt. Primo Franco zum Beispiel begann Ende der 70er-Jahre mit dem Export von Spitzenprosecco nach

Deutschland. 1992 war er bei 100 000 Flaschen angekommen, inzwischen ist sein Verkauf nach Deutschland auf jährlich 15 000 Flaschen gesunken. Und alle Winzer erzählen eine ähnliche Geschichte. „Deutschland ist unser ältester Auslandsmarkt, heute ist es aber der schwierigste, weil alles über 4,50 Euro den Deutschen zu teuer ist“, sagt auch Daniel D'Anna Bortolotti. Sein Familienunternehmen verkauft derzeit noch ein Viertel seiner Produktion nach Deutschland, es waren einmal zehn Prozent mehr. Besuchen Touristen sein Weingut zur Verkostung, dann weiß er schnell, woher die Menschen kommen. Deutsche, Holländer und Schweizer fragen nämlich vor dem Probieren nach dem Preis – alle anderen erst danach.

Prosecco hat keine lange Geschichte, er ist kein Produkt mit großer Tradition. Lange Zeit wurde in der Region gewöhnlicher und nicht besonders guter Stillwein gekeltert. Vor etwa 100 Jahren begannen die Winzer mit der Herstellung von Schaumwein zu experimentieren. Die zweite Gärung ließen sie in einem Drucktank stattfinden, nicht in der Flasche, wies zum Beispiel beim Vorgang gemacht wird. Diese neue Champagne, Charmatmethode genannt, geht deutlich schneller



Schön voll, die Gläser: Stehparty mit Schaumwein und Häppchen.

FOTO: MARTIN PARR / MAGNUM PHOTOS / AGENTUR FOCUS

Guter Prosecco

Carpenè Mulvoti, 1868, Brut
Charakter: Blitzsauber Prosecco der Spitzenklasse, sehr frisch und fruchtig. Preis: etwa 10 €. Bezug: zum Beispiel über superiore.de

Col Vitoraz, Brut Zero
Charakter: Für einen Prosecco ein knochentrockenes Biest. Preis: etwa 14 €. Bezug: zum Beispiel über superiore.de

Bortolotti, Extra Dry
Charakter: Der Beweis, dass süß nicht billig sein muss. Ein genialer Schmeichler. Preis: etwa 12 €. Bezug: zum Beispiel bei „Il Melograno“, München

Adami, Bosco di Gica, Brut
Charakter: Viel Frucht, kaum Restzucker, feine Perlage. Besser geht nicht. Preis: etwa 13 €. Bezug: zum Beispiel über edicars.de

Nino Franco, Rustico, Brut
Charakter: Der Bestseller des Winzers. Kühl und schmelzig am Gaumen. Preis: etwa 16 €. Bezug: moevenpick-wein.de

und ist erheblich günstiger. Champagner bleibt nach der zweiten Gärung noch mindestens 15 Monate in Kontakt mit den abgestorbenen Hefezellen. Dadurch entwickeln sich die charakteristischen Noten von Brioche und Hefe. Prosecco hingegen wird bald nach Ende der Gärung in Flaschen gefüllt. Dadurch bleibt sein Aroma frisch und fruchtig. Dass diese Methode zu diesem Wein deutlich besser passt, erkannten die Winzer erst vor knapp 70 Jahren.

Keine 20 Jahre später verkaufte man dann die ersten Flaschen nach Deutschland, Prosecco wurde dort rasch beliebt. So beliebt, dass Ende der Achtzigerjahre große Kellereien damit begannen, Supermärkte zu beliefern. „Als sich die Discountern einmischten, wurde es schwierig. Denn plötzlich fragten mich alle nach billigem Prosecco“, sagt Primo Franco. Auch die Händler wollten bei dem Wettkampf um den billigsten Prosecco mitmachen. „Noch nie hat mich ein Einkäufer aus Deutschland nach Qualität gefragt. Alle wollen immer nur den Preis wissen“, sagt Franco.

Auf Frederik Schulte dürfte das nicht zu treffen. Er leitet den Weineinkauf bei Dallmayr in München, eines der größten Delikatessengeschäfte Europas. Der Experte

stimmt den italienischen Winzern zwar zu, dass die Deutschen nicht um die Qualitäten guten Proseccos wissen. Die Schuld dafür sieht er aber weniger bei den Discountern und den Restaurants als beim zuständigen italienischen Weinbauverband, der in den vergangenen Jahren zu wenig getan habe. „Es fehlt an Aufklärung über das, was Prosecco kann“, sagt Schulte.

Das zweite Problem ist seiner Ansicht nach der Preis. Da sich Prosecco im Rest der Welt sehr gut verkauft, steigen die Preise Jahr für Jahr. Händler müssen deshalb immer schärfer kalkulieren. Preissteigerungen an die Kunden weiterzugeben, werde kaum funktionieren. Schon jetzt ist die Konkurrenz enorm stark. „Der deutsche Winzersekt ist inzwischen so gut“, sagt Schulte. „Da bekomme ich für zehn Euro einen tadellosen Sekt, der auch noch zwei Jahre in der Flasche gereift ist, da erübrigt sich die Frage nach teurem Prosecco.“

So wird guter Prosecco bei uns immer mehr zur Ausnahme, die sich sogar für den Feinkosthandel kaum noch rechnet. Auch Dallmayr hat Flaschen aus dem Sortiment genommen. Und „wenn sogar ein Kunde wie Dallmayr nicht mehr kauft“, so stöhnt Weinhändler Daniel D'Anna Bortolotti, „dann ist das ein deutliches Signal.“

LOKALTERMIN

Das **Seehotel Winkler** ist für seine Fischküche in ganz Österreich bekannt – und für seine idyllische Lage. An der Ostbucht des Wallersee serviert auch im größten Trubel ein sehr entspannter Service köstliche Reinanken, Zander und Flusskrebse aus heimischen Gewässern. **Katharina Seiser** empfiehlt, unbedingt zuvor im schönen Seebad zu schwimmen

SEEHOTEL WINKLER
FISCH & SCHNECKENRESTAURANT

SEEHOTEL WINKLER GMBH
UFERSTRASSE 32
A-5209 NIEMERK AM WALLERSEE
T: +43 6216 5270-0
F: +43 6216 5270-33

INFO@SEEHOTEL-AT WWW.SEEHOTEL-AT
FACEBOOK.COM/SEEHOTELWINKLER

SEEHOTEL WINKLER
FISCH & SCHNECKENRESTAURANT

Das Bild hat etwas fast schon absurd Unwirkliches: Am Seeufer steht ein einzelner Tisch in der Wiese, einander gegenüber sitzt ein junges Paar. Er trägt rotblonden, sorgsam gepflegten Hipsterbart, sie sorglos hochgestecktes blondes Haar. Zu ihren Füßen: ein fröhlich herumwuselnder Hund. Während sich der Himmel über dem See langsam orange färbt, fischen die beiden aus einer riesigen Terrine knallrote Flusskrebse. Ihre schwarze Kleidung ist durch tischhochgroße weiße Servietten geschützt, die der Kellner ihnen im Nacken mit einer großen Holz-wäscheklammer fixiert hat.

So präsentiert sich das Restaurant Winkler am Wallersee bei unserer Ankunft. Fast wädhnte man sich in einem Werbevideo eines südschwedischen Tourismusverbandes. Wir aber sind hier im Salzburger Seeland. Und wenn, wie sich noch herausstellen wird, beim Winkler auch nicht alles perfekt sein mag – idyllisch ist es hier. Irgendwas muss schließlich dran sein an diesem Ausflugslokal, das für seine Fischküche in ganz Österreich bekannt ist.

Das Seehotel Winkler liegt in der ruhigen Ostbucht mitten im Grünen am Ufer. Ein gepflegtes Haus mit einem großen, eichenbeschatteten Garten und schöner Bestuhlung.

Ohne Reservierung geht hier im Sommer so gut wie nichts. Außerdem empfiehlt es sich, mindestens eine halbe Stunde vor dem geplanten Essen anzureisen und im großzügigen Seebad vorm Winkler einen Schwamm zu absolvieren. Um die Wartezeit auf Fisch und Flusskrebse (nichts anderes sollte man hier essen) zu überbrücken, eignen sich dann sehr gut die Schnecken (sechs Stück 10 Euro), die tief in Kräuterbutter baden. Währenddessen füllt sich der Garten rasend, was aber den Service nie aus der Ruhe bringt. Die Herkunft der Fische (Reinanke und Zander zum Beispiel aus dem Wallersee, Forellen und Saiblinge aus österreichischer Zucht) wissen sie hier eben zurubetreiben wie die Vornamen der Seefischer.

Zander gibt es heute nur ab zwei Personen (insgesamt 55,80 Euro, pro 100g 6,20 Euro). Reinanke sogar erst ab drei Personen (72,50 Euro, beziehungsweise 5,80 Euro pro 100g). Damit sind leider alle Pläne dahin, auch einen in Mandeln gebratenen Bachschilling, einen Lachsforell-

zu bestellen. Spätestens jetzt würde es sich bezahlt machen, in etwas größerer Gruppe anzureisen – und in jedem Fall auch Flusskrebse zu ordern (vier Stück kosten 51,70 Euro, pro 100g 9,40 Euro). Die stattlichen Exemplare stammen nämlich jetzt im August tatsächlich aus dem Ort, aber auch sonst aus österreichischen Gewässern. Sie kommen im Süd, dazu verschwenderisch viel Sauce béarnaise, der Estragon darin ist allerdings nicht zu schmecken. Wie das aufwendige Besteck zu gebrauchen ist, darüber muss sich hier kein Gast Sorgen machen: Die Chefin selbst nimmt sich mitten im Trubel Zeit. Charmant zeigt sie, wie man den Krebsen mit Hummerzange und entsprechender Gabel auf den Panzer rückt.

Doch die ohnehin unmögliche Etikette – es gibt schlicht keinen Gast, der Schallentiere ohne Kollateralschäden auslöst – ist sofort vergessen, denn die Krebse schmecken frisch, süß und saftig. Dann wird ein Beistellstück herangerückt, und auf großen Platten liegen bald riesige, knusprig braun gebratene Fische in einem Spalier aus Zitronenhälften und Petersilienkartoffeln. Bei der Weltmeisterschaft im Fletieren von Süßwasserfisch würden die Winkler-Kell-

lersee-Zander, dieser sonst so oft aus osteuropäischer Zucht stammende, meist viel zu trocken gebratene Fisch schmeckt hier wie eine Offenbarung: Auf der Gräte perfekt saftig gebraten, von einem milden Wein geschmack.

Da wirkt die große, magere Reinanke, dieser edle Wildfisch, fast enttäuschend, weil eine Spur zu trocken. Ein Dämpfer sind auch die Soßen. Ob Zitronen-Oliveneil- oder Senfsoße, man darf sie alle getrost links liegen lassen, nur die braune Butter richtet hier zum Fisch geschmacklich keinen Schaden an. Und auch auf das viel zu lauchdominante, zu süße Gemüse mit Karotten würden wir beim nächsten Mal verzichten. Die Marinade zum grünen Salat ist ein bisschen old school, schmeckt aber gut und passt sehr schön zur knusprigen Fischhaut. Ebenso wie der empfohlene Rote Veltliner (eine selbst in Österreich kaum bekannte Weißweinsorte) vom Weingut Leth am Wagram (45 Euro die Flasche) aus der fair kalkulierten Weinkarte.

Mit Vorspeisen sollte man sich beim Winkler nicht aufhalten, weil es ein Fehler wäre, keinen Platz für die Nachspeisen zu lassen. Hier versteht jemand das österreichische Mehlspeisen-Handwerk so gut, dass es eine Freude ist: Die Marillenpalatschinken (6 Euro) sind zu Recht legendär. Für das Attribut „weltbeste“ fehlt ihnen lediglich ein anständig vorgewärmter Teller. Die flauschigen Topfenockerl (10,50 Euro) zeugen von großer Klasse – so viel Finesse hatten wir nach den großen Fischen und bei dem enormen Trubel im Lokal gar nicht erwartet. Auch der Marillenröster dazu schmeckt mustergültig. Und wer unbedingt einmal Salzburger Nockerl (16 Euro) probieren möchte: Hier kann diese aus heißer Luft, vor allem aber heißem, gezuckertem Schneee aufgetürmte Speise endlich einmal uneingeschränkt empfohlen werden. Das kommt nun wirklich nicht oft vor.

In einem Satz: Beim idyllisch gelegenen Winkler überzeugen Fisch und Flusskrebse ebenso wie

Qualität: ●●●●
Ambiente: ●●●●
Service: ●●●●

GESCHMACKSSACHE



FOTO: MARITUS IMAGES

Pinienkerne

Er ist eine echte Diva. Mit seinem kräftigen, feinherzigen Aroma duldet der Pinienkern kaum eine andere Zutat in seiner Nähe. Ein bisschen zu großzügig verteilt – schon dominiert er das Gericht. Gleichzeitig schmolzt er, wenn man ihn in geschälter Version nicht zügig verbraucht und schmeckt dann schnell ranzig. Selbst in der Pfanne gewahrt er dem Koch nicht die kleinste Unaufmerksamkeit und zieht sich lieber schwere Verbrennungen zu als sich goldgelb zu färben. Das Selbstbewusstsein des Kerns, auch Pignole oder Zirbelnuss genannt, ist dabei durchaus verständlich: Die Zapfen werden hauptsächlich auf wild wachsenden Pinien (bis zu 30 Meter hoch) geerntet – per Hand. Dafür muss der Baum etwa zwanzig Jahre alt sein und bis die nächste Ernte möglich ist, lässt er sich gleich mal drei Jahre Zeit. Die Zapfen werden zunächst getrocknet, die braunen Samen, die dann herauszupeeln, müssen im Anschluss von Schale und Häutchen befreit werden. Kein Wunder also, dass der Pinienkern zu den teuersten Nüssen gehört (besonders edel sind die Samen der Mittelmeerkiefer) und weit weniger produziert wird als die in Massen auftretenden Mandeln und Walnüsse. Aber Achtung: Aus Asien haben sich längst fake nuts, zum Beispiel von der Korea-Kiefer, ins Angebot geschmuggelt, zu erkennen an der dunklen Spitze und einer dreieckigen Form. Die echten Pinienkerne gehören hingegen in jedes gute Pesto alla genovese, auf die zitronenaromige Torta della Norma und über den lauwarmen Auberginensalat Caponata aus Sizilien. Spätestens beim Genuss verzeiht man dieser Diva nämlich gerne sämtliche Kündeln.

JULIA BÖTTCHER