

# Der feine Unterschied

Teure Gläser sind in Mode. Schmeckt Wein aus mundgeblasenem Glas wirklich besser als aus günstiger Maschinen-Ware?

VON PATRICK HEMMINGER

Es klingt paradox, aber je spezieller ein Thema ist, desto wichtiger wird das Laienurteil. Nur so behält man das Große Ganze im Blick. Der Markt für Weingläser boomt – und ist immer mehr zum Thema für Spezialisten geworden. Daher hat man für den Test, was ein gutes Glas ausmacht, zunächst keine Profis, sondern fünf Weinlaien an einem Tisch versammelt. Es geht um „das Eine für alles“, sieben sogenannte Universalgläser sind zu beurteilen, die von Schaum- bis Süßwein für alles geeignet sein sollen. Drei sind mit der Maschine gefertigt, vier mundgeblasen. Macht das tatsächlich einen Unterschied und wenn ja, wieso? – lautet die erste von vielen Fragen.

Am Tisch überwiegt Skepsis. Die Teilnehmer tasten sich heran, „Huch, sind die leicht, ich hab Angst, sie kaputtzumachen“, ruft eine Teilnehmerin beim Berühren der mundgeblasenen Gläser. „Ich glaube ja nicht an Unterschiede“, sagt ein anderer Teilnehmer. Wein ist schließlich Wein, egal in welchem Glas – oder nicht?

Noch vor etwa 15 Jahren schien es nur eine Frage der Zeit, bis die extrem leichten, mundgeblasenen Gläser vom Markt verschwinden. Denn die günstigere und stabilere Konkurrenz aus der Maschine wurde immer leichter und besser. Doch weil auch die Weine immer besser, immer differenzierter wurden und es bei dem Thema eben auch um Lebensgefühl geht, kam es anders: Das Bohei um die Gläser ging erst richtig los. Die zarten Gläser wurden zum Statussymbol. Es kamen ständig neue Varianten hinzu. Und immer mehr Unternehmen. Und jedes behauptet von sich, das ultimative Glas im Sortiment zu haben. Auch gilt es längst als normal, dass Gläser präntöse Namen tragen, wie das „Denk'Art“ der österreichischen Firma Zalto.

Bei Riedel haben sie heute 300 Modelle im Sortiment. Für jede Rebsorte ein eigenes

Die größte Aufmerksamkeit gilt aber weiter der Form. Sie entscheidet, wie sich die Aromen im Kelch sammeln und wie der Wein in den Mund fließt – beides hat enorme Auswirkungen auf das Geruchs- und Geschmacksempfinden. Aber wie viel Geld sollte man investieren? Immerhin kostet das teuerste Glas im Sortiment, das „Josephine 2“ der Glasbläserei Josephinenhütte, 45 Euro. Zum Vergleich: Die Firma Stölzle verlangt für ihr maschinengefertigtes Glas 8,50 Euro. Maschinengefertigt oder mundgeblasen hat zweierlei Wirkung auf den Wein. Eine physische, weil man durch den extrem dünnen Rand mundgeblasener Gläser beim Trinken Lippen und Zunge anders formt, der Wein fließt ruhiger in den Mund, der Geschmack entfaltet sich besser. Der zweite Grund ist psychologisch. Das Filigrane mundgeblasener Gläser lässt Wein oft hochwertiger wirken.

Am Tisch kommt nun der erste Wein in die Gläser, ein frischer, recht fruchtiger Riesling vom Weingut „Rainer Sauer“ in Franken. Ein kurzes prüfendes Riechen, dann wird probiert, und in den Gesichtern bemerkt man schnell ungläubiges Staunen. „Wenn ich nicht wüsste, dass es überall der gleiche Wein ist, ich hätte es nicht er-

kannt“, sagt einer. Beliebtestes Glas in der Runde ist das mundgeblasene „Denk'Art“ von Zalto, der Wein wirkt darin besonders rund und harmonisch. Andere Gläser betonen dagegen eher die Fruchtnoten, im Glas von „Sophienwald“ schmeckt er enorm säurebetont, im „Stölzle“ beliebig und ein wenig langweilig. Das mundgeblasene Modell „Josephine 2“ landet im Mittelfeld.

Die teuren Gläser der Josephinenhütte gibt es erst seit wenigen Jahren, sie machten in der Weinszene schnell Furore. Was meist mit der Form begründet wird, die der österreichische Glasdesigner Kurt Joseph Zalto entworfen hat, einst Mitgründer und ehemaliger Teilhaber der Zalto Glas GmbH, einem der renommiertesten Hersteller am Markt. Sein Universalglas „Josephine 2“ sticht optisch heraus, denn im unteren Drittel des Kelches ist ein sanfter Knick. Er soll dafür sorgen, dass der Wein beim Schwenken eine Extraportion Sauerstoff abbekommt, damit er „atmet“.

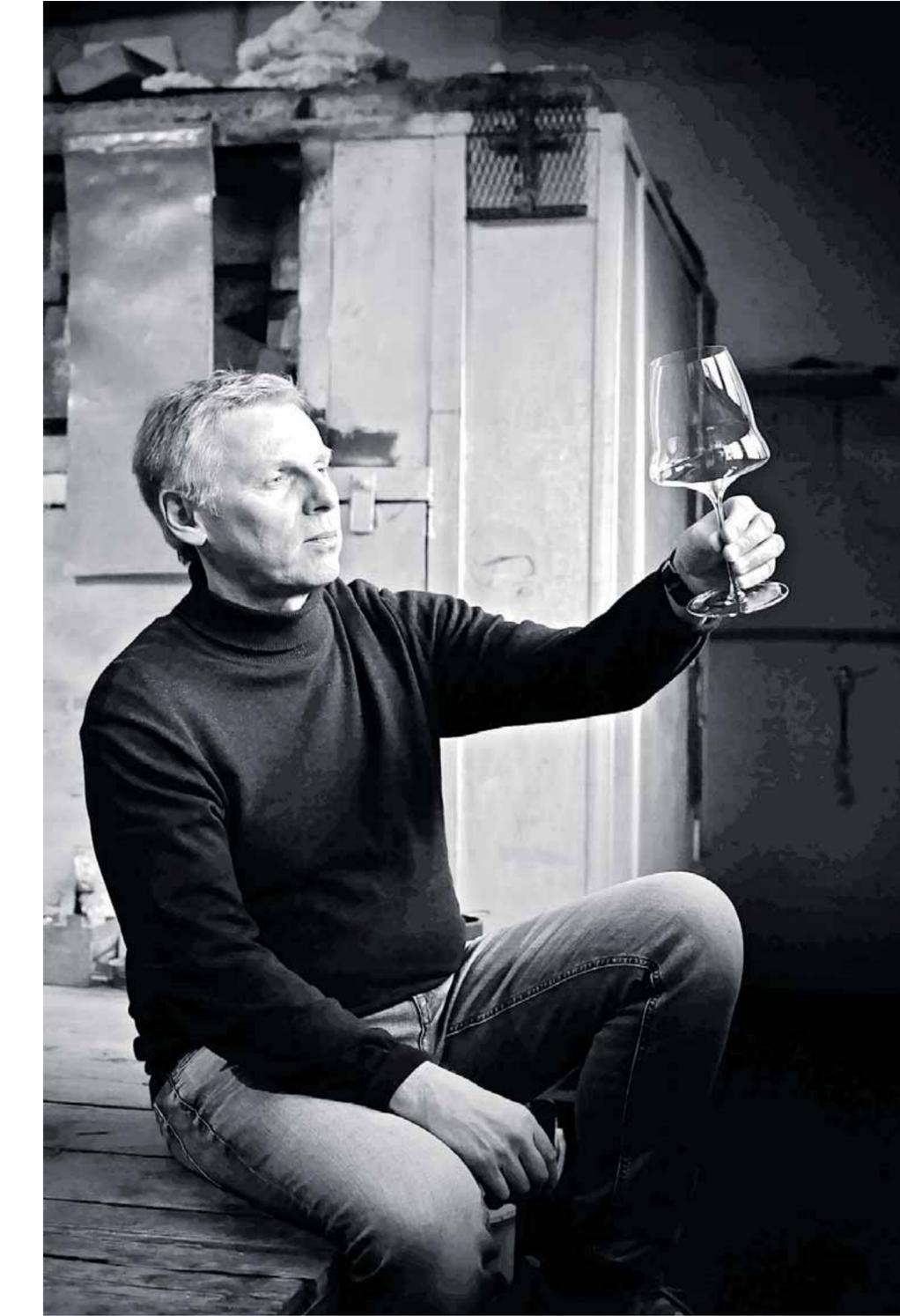
Manche Gläser sind inzwischen so filigran, dass Sommeliers sie mit Wattestäbchen reinigen

Ein Anruf bei Kurt Joseph Zalto. Wie geht man vor, wenn man ein neues Glas erfindet? Technik und Grundform sind ja altbekannt. „Ich arbeite sehr konservativ mit Lineal, Bleistift und Papier. Ein Computer würde mich dabei nur stören“, erklärt Kurt Joseph Zalto. „Ich brauche Zeit und Gefühl, um die Form zu entwickeln. Irgendwann beginnen die Radien und Winkel miteinander zu harmonisieren.“ Dabei hat jeder Glasdesigner ein paar Zahlen im Kopf, etwa, wie sich Durchmesser an der breitesten Stelle und am Rand und die Höhe zueinander verhalten. Wie diese Zahlen aussehen, ist natürlich Betriebsgeheimnis.

Danach fertigt Zalto technische Skizzen an. Mit diesen lässt er Holzmodelle drehen, nach denen erste Gläser geblasen werden. Jedes Mal ist Zalto dann aufs Neue gespannt: Wie sehen sie aus? Wie liegen sie in der Hand? Manche Modelle muss er dann verwerfen, andere testet er mit Winzern. Sie wüssten ja am besten, ob das Glas den Wein so zeigt, wie er ist – mit seinen Stärken und Schwächen, sagt Zalto. Bis er sein Ziel erreicht, kann es Jahre dauern. Die aktuelle Kollektion der Josephinenhütte umfasst vier Weingläser. Neben dem Universalglas gibt es je eines für Weiß-, Rot- und Schaumwein. Dabei soll es laut Zalto bleiben. „Die Leute haben heute weniger Platz, große Serien machen keinen Sinn“, sagt er.

An dieser Stelle wird dann klar, dass Weingläser längst ein Thema sind, über das sich auch die Profis nicht einig sind.

Maximilian Riedel etwa sieht das völlig anders als Kurt Joseph Zalto. Er leitet in elfter Generation den Glashersteller Riedel, der gar kein Universalglas im Sortiment hat. „Wer meint, es gibt ein Universalglas, der behauptet damit, dass ein Cabernet Sauvignon und ein Pinot Noir dasselbe sind“, findet Riedel. Entsprechend anders ist sein Geschäftsmodell, das auf extreme Vielfalt setzt. Rund 300 Glas-Modelle hat Riedel im Programm – für unterschiedliche Rebsorten. Mitunter sogar mehrere Gläser für dieselbe Rebsorte. So gibt es für Sauvignon Blanc eines für im Stahlkann ausgebaute Weine und eines für im Holzfass gereifte. Fragt man bei Riedel nach



dem Grund, ist etwas wolkig von der unterschiedlichen Wein-Stilistik die Rede.

Ist das nur Marketing? Nicht unbedingt, sagen Spitzen-Sommeliers wie der Hamburger Hendrik Thoma. Im Stahlkann ausgebaute Weine sind fruchtbetonter und profitieren von einem etwas engeren Glas. „Den im Holz ausgebauten indes tut mehr Luftkontakt gut“, so Thoma. Das könne man durch eine rauere Oberfläche des Glases erreichen oder durch mehr Volumen.

Klar richtet sich Maximilian Riedels Sortiment nicht an Menschen, die ab und zu irgendeinen Wein aus dem Supermarkt trinken. „Aber wer sich einen Bordeaux für 50 Euro kauft oder eine Lieblingsrebsorte hat und den Wein perfekt genießen möchte, für den ist das traubenspezifische Glas das richtige Werkzeug“, sagt Riedel. Zum Teil nimmt die Vielfalt aber auch zu, weil Weinregionen wie das italienische Chianti eben ein „Chianti-Glas“ in Auftrag geben.

Schon für die meisten Gastronomen ist diese Art von Vielfalt aus Platz- und Kostengründen unmöglich. Maximilian Wilm ist Betriebsleiter im „Kinfelts Kitchen“ in Hamburg, und gemessen an Wettbewerbsplatzierungen gehört er zu den besten Sommeliers Europas. Er nutzt für seine Gäste

nur zwei Glas-Modelle – beide maschinengefertigt, das reiche völlig aus, findet er.

Wilm hat viele Gläser getestet, auch das derzeit so gehypte Modell „Josephine 2“ der Josephinenhütte. Sensorisch war er zufrieden, aber er fand es unpraktisch. Der Kelch läuft am unteren Ende sehr spitz zu, dort sammeln sich leicht Staub, Reste von Wein- oder Spülmittel – deshalb liefert die Firma einen dünnen Pinsel zum Säubern mit. „Da versuchen sie meiner Meinung nach einen Designfehler charmant zu verkaufen“, sagt Wilm. „Wie soll man beim Polieren da rein kommen?“ Er kennt Kollegen, die einmal pro Woche einen Mitarbeiter damit beschäftigen, das dünne Ende der Kelche mit Wattestäbchen zu reinigen. „Es gibt eben auch viel Mist“, sagt er.

Für den Kauf von Weingläsern hat Wilm einen Tipp: In eine gute Weinbar gehen und dort schauen, was für Gläser im Einsatz sind. Von denen ist sicher, dass sie stabil und alltagstauglich sind. Viele haben zuhause die klassische Kombination aus Weiß- und Rotweingläsern sowie Champagnerflöten. „Weißweingläser sind meist zu klein, die kann man sich eigentlich sparen“, findet Wilm. Noch weniger hält er von klassischen Flöten. Zur Gegenprobe emp-

Der Österreicher Kurt Joseph Zalto ist einer der erfolgreichsten Designer für mundgeblasene Gläser. Sein neuestes Modell heißt „Josephine 2“ und fällt optisch auf durch einen extrem spitz zulaufenden Kelch mit „Knick“. Diese Einbuchtung soll bewirken, dass der Wein mehr Sauerstoff bekommt.

FOTOS: JOSEPHINENHÜTTE



fehlt der Sommelier einen Test: denselben hochwertigen Schaumwein erst aus einer Flöte und dann aus einem Rotweinglas probieren. „Der Unterschied ist nirgendwo so krass“, sagt er. Generell sollten Gläser eher zu groß als zu klein sein, sagt Wilm.

Zurück zur Laienprobe, wo die Teilnehmer nun einen Silvaner vom fränkischen Weingut Castell probieren. Und auch bei diesem Wein macht es einen Unterschied, woraus man ihn trinkt. Silvaner ist bekannt für würzige Noten, die kommen in einigen Gläsern toll zur Geltung, in anderen wirkt der Wein langweilig, mal sticht die Säure hervor, mal prickelt er sogar leicht. Vorne im Urteil liegen drei mundgeblasene Gläser („Denk'Art“ von Zalto, „Gabriel Gold“ und „Josephine 2“) ein anderes mundgeblasenes Glas von Sophienwald landet indes auf den hinteren Plätzen.

Wichtig ist zweierlei. Erstens: Nach der Verkostung planen fast alle Weinlaien die Anschaffung neuer Gläser. Zweitens: Das Gläser-Urteil der Laien ist mit dem Ergebnis bei Profi-Verkostungen fast deckungsgleich. Was lernen wir? Bei Wein wie bei Gläsern sind Fakten wichtig, am Ende entscheidet aber auch immer ein Bauchgefühl mit. Oder soll man sagen: Lebensgefühl?

## Zum Schluss ein paar Kernfragen

Gerstengraupen sind vielseitig und haben einen erstaunlichen Imagewandel hinter sich. Früher schonte das Getreide nur den Magen, heute wärmt es auch das Herz

Graupen hatten lange einen graupenhafte Ruf. Geschälte Gerstenkörner, weichgekocht zu Brei oder aufgequollen in trüber Suppe treibend? So etwas galt als Arme-Leute-Essen, gefürchtete Schulkantinen-Speise oder Krankenkost. Aus bayerischer Sicht muss man eine moralische Frage ergänzen: Ist das Essen von Gerste nicht pure Verschwendung von Bier-Rohstoffen?

Bier gilt bei uns als Grundnahrungsmittel, das Gerstenkorn aber schon lange nicht mehr. Dabei ist die Gerste eine der ältesten Getreidesorten, die der Mensch kultiviert hat. Sie wurde bereits vor 10 000 Jahren in Vorderasien angebaut. Von dort gelangte sie in der Jungsteinzeit nach Mitteleuropa. In der Antike wurde mit Gerste gebrannt und gebacken. Im Mittelalter lösten Weizen und Roggen die Gerste in Europa als Grundstoff für Brot ab. Gerste wird heute vor allem als Tierfutter und für die Herstellung von Malz verwendet. Im Supermarkt muss man lange suchen, bis man Graupen findet zwischen 20 Sorten Kartoffelpüree-Mischung und Fertignudeln. Das einst elementare Lebensmittel ist heute Nischenprodukt. Daran ändert auch nichts, dass man Gerste inzwischen relativ verlässlich im Biomarkt kaufen kann. Noch vor kurzem musste man dafür ins Reformhaus oder bei einer Mühle fragen.

In abgelegenen Bergregionen Tibets und Nepals ist Tsampa, eine Art Porridge

aus gerösteten Gerstenkörnern, nach wie vor das wichtigste Lebensmittel. Aber auch im Alpenraum ist Gerste, vor allem in Form von Graupen, Teil der bäuerlichen, bodenständigen Küche geblieben. In Graubünden und Südtirol wird deftige Gerstensuppe als wärmender Kraftspender serviert, besonders im Winter. Die Schweizer Armee führt die Bündner Gerstensuppe in ihrem amtlichen Kulinarik-Kompendium als Rezept Nr. 207 auf, weil sie leicht zu kochen, deftig und sättigend ist, in der Schweiz nennt man das „währschaff“.

Nährhaft, ursprünglich, simpel: In der Spitzengastronomie gelten diese Attribute seit einiger Zeit ja wieder als sehr modern, obwohl das Grundprinzip uralte ist. Spitzenköche wie Ali Güngörmüş servieren Graupenrisotto, Influencerinnen preisen die Bekömmlichkeit der entspelzten Körner, Anhänger der „Clean-Eating“-Bewegung stillieren die Graupe zum „vergessenen Urgetreide“. Der Schweizer Sternekoch Sven Wassmer stellt aus heimischer Gerste und japanischen Hefepilzen eine fermentierte Koji-Paste her, die er als „alpines Umami“ in seinen Menüs einsetzt, auch in jungen Berliner Spitzen-Küchen ist Koji-Fermentieren schon länger ein Thema. Zusammengefasst: Die unscheinbaren Körner haben zuletzt einen sagenhaften Imagewandel durchlaufen, vom alten Schleimer zum kernigen Hipster sozusagen.

An beiden Sichtweisen ist wohl etwas dran. Graupen sind geschälte, polierte Getreidekörner. Man kann sie in runder, halbrunder und länglicher Form und in verschiedenen Größen kaufen. Rollgerste besteht aus ganzen Körnern, für Perlgraupen wird das Getreide vor dem Polieren zerkleinert. Hülsenlos sind die Körner leichter ver-



daulich als Vollkornprodukte, daher gelten Graupensuppe und Gerstengrütze als Hausmittel bei Magen-Darm-Beschwerden. Gerste wird auch zur Senkung des Cholesterinspiegels empfohlen, weil sie den Ballaststoff Beta-Glucan enthält.

Das Tolle an den Gerstengraupen ist, dass sie so vielseitig einsetzbar sind wie

Reis. Man kann sie für „Risotto“ (Graupotto?) ebenso verwenden wie für Salate und Suppen. Oder man kocht sie als Süßspeise mit Zucker und Milch. Zum Garen brauchen Graupen ebenso viel Flüssigkeit wie Reis: Pro Tasse roher Körner zwei bis drei Tassen Wasser, Brühe oder Milch. Die Garzeit beträgt etwa 20 bis 30 Minuten. Je länger Graupen kochen, desto schleimiger werden sie. Die richtige Konsistenz ist Gefühlssache, viele mögen sie al dente.

Für eine echt „währschaffe“, also nahrhafte Bündner Graupensuppe braucht man viel Gemüse und etwas Zeit. Für vier Personen eine Stange Lauch längs halbieren, waschen, in feine Streifen schneiden. 150 g Karotten und 150 g Sellerie schälen, in Würfel schneiden. 50 g Bündnerfleisch würfeln. 1 Zwiebel schälen, halbieren, beide Hälften mit je 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke bestecken. Lauch, Karotten, Sellerie und Bündnerfleisch etwa 5 Minuten in Öl dünsten. 100 g Rollgerste zugeben, kurz andünsten. Besteckte Zwiebel zugeben, optional auch Suppenfleisch oder Kalbsfuß. Mit 1,5 l Fleisch- oder Gemüsebrühe aufgießen und etwa zwei Stunden köcheln lassen. Ku-Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Sahne abschmecken. Die Suppe lässt sich auch vegan zubereiten, dazu braucht man etwas mehr Salz, Sojasahne und gute Gemüsebrühe. Das Bündnerfleisch lässt man eben weg. TITUS ARNU