journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ 19 2014

Weinberg und Keller

5 jc № 19 Editorial

Weinberg und Keller

Winzer 10 SEBASTIAN FÜRST
Rote Burgundervielfalt
Anspruchsvoller und begeisternder Frühburgunder

Diversität 14 HUBERT KONRAD
Reben, Sorten und Pflanzgut
Das Produktionsmittel Rebe

Winzer 22 MARKUS SCHNEIDER
Shiraz? Syrah?
Made in Germany!

Gesundheit 25 RANDOLF KAUER
Rebschutz
Die »Problemzone« des ökologischen Weinbaus

Winzer 33 FRANK SCHÖNLEBER
Patentrezepte für große Weißweine?
Erfahrung und Empfindung

Winzer 38 REINHARD HEYMANN-LÖWENSTEIN
Emanzipation – Regression – Partizipation
Über den Wein der Möglichkeiten

Theorie 44 GEORG MEISSNER
Biologisch-dynamischer Weinbau
Den Menschen zur Grundlage machen

Kritik 52 DIETER HOPPMANN
Der mysteriöse Begriff »Terroir«
Was ist im Wein zu schmecken?

Winzer 63 MARTIN TESCH
Klarheit, Struktur, Typizität
Die Landschaft prägt die Haltung

Forschung 66 HANS REINER SCHULTZ
Große Riesling-Weine
Mögliche Grundlagen ihrer Produktion

Winzer 75 FRIEDRICH GROEBE
Wie ein Riesling zur Spätlese wird
Maßnahmen des Winzers in Weinberg und Keller

Forschung 79 DORIS RAUHUT
Alkoholische Gärung
Vom Traubenmost zum jungen Wein

Winzer 87 JOHANN PETER MERTES
Rückbesinnung und Geschmack
Spontanvergärung auch für trockene Weine

Kellermeister 90 GERD RITTER
Wild oder zivilisiert
Von Eichen- und anderen Stämmen

Winzer 96 ERNST LOOSEN
Holzfassausbau auf der Vollhefe
Erzählungen weisen den Weg

Forschung 98 ULRICH FISCHER
Über das Werden des Weines
Gezielter Einsatz von Technologie
Hand in Hand mit der Natur

Service 110 BÄRBEL RING
Wein wählen oder wählen lassen
Gästebedürfnisse und Gästewünsche im Restaurant

Forum

Vernunft 114 LUDGER FISCHER
Ungesundes Leben
Ein Lob der lustvollen Ernährung

Milch 122 ROMUALD SCHABER
Milchproduktion heute
Ein milcherzeugender Familienbetrieb

Elite 126 DETLEV UETER
Fachkräfte für die Küche
Höchste Qualität in der Ausbildung

Cartoon 129 ZELLER
Ein Paar Wiener

Rezensionen

131 URSULA HUDSON-WIEDENMANN
Erziehung zum Gärtner
Natur durch Gestaltung erleben

134 REGINA FRISCH
Kulturzeugen
Schweizer und bayerischer Kochbuch-Klassiker

142 PAUL RABAN
Objekt Küchenmesser
Kultur der scharfen Klingen?

145 THOMAS VILGIS
Leicht angegraut
Klassiker in später Übersetzung

149 Autoren

Editorial

Die Vorstellungen über Lebensmittel und das Wissen über ihre Herkunft oder ihre Herstellung klaffen allenthalben auseinander. Geschuldet ist das keinesfalls nur einer defizitären praktischen Schulung, mangelndem Interesse oder schlicht fehlender Erfahrung der Konsumenten. Die industrielle Revolution und deren Folgeentwicklung einer arbeitsteiligen Gesellschaft hat eine Spezialisierung vorangetrieben, die vor den Lebens- und Genussmitteln selbstverständlich nicht halt machte. Heute dominiert eine industrielle Lebensmittelherstellung, die mit viel Wissen, Können und Phantasie sichere Lebensmittel für einen breiten Markt herstellt. Ihr Credo klingt wie ein Mantra über den Produktionshallen: Verbraucherwunsch. Erfolgreich am Markt ist nur das, was Konsumenten schmeckt.

Dass ein Produkt schmecken muss, kann niemand bezweifeln wollen. Die Kombination denkbar rudimentärer Vorstellung von Herkunft, Herstellung, allgemein von Qualität eines Lebensmittels und selbstbewusster Bewertung seines »Geschmacks« jedoch lässt skeptisch werden. Gerade hat ein Verbraucherminister gefordert, auf den Vorderseiten von Etiketten müsse alles so formuliert sein, dass der Verbraucher sich hinreichend informiert fühle. Es ist nicht verwunderlich, dass die Rufe nach einer schulisch verorteten Verbraucherbildung – nicht nur für Lebensmittel – immer wieder, wenn auch nur zart, erklingen.

Das Journal Culinaire hat es sich zur spannenden und auch für die Herausgeber immer wieder den Horizont erhellenden Aufgabe gemacht, zwei Mal jährlich ein Lebens- oder Genussmittelthema aus der Perspektive von Kultur (Handwerk) und Wissenschaft zu deklinieren. Es geht ihm nicht primär um ein Nachahmen im Sinne eines Nachkochens – auch wenn es gelegentlich dazu anregen mag. Es geht ihm vielmehr um die Möglichkeit, ein Thema gedanklich zu durchdringen – durch fachlich verantwortete Darstellungen der Grundlagen. Auch möchte es eine Perspektive für die vielfältigen Anforderungen aufzeigen, die industrielle wie handwerkliche Erzeuger zu bewältigen haben, um fachlich zufriedenstellende oder erstklassige Produkte in die Welt zu setzen. Das Journal

Culinaire zeichnet immer neu eine multiperspektivische Skizze kulturellen Handelns an und mit Lebensmitteln. Von Natur aus, ohne Kultur, wird eigentlich wenig: Es ist in ihr angelegt, dass sie schnell vergeht.

Auf diese Weise nähert sich das Journal Culinaire No. 19 in seinem Fokus der Arbeit in Weinberg und Keller. Der Blick soll auf die überbordend facettenreiche Arbeit der Weinerzeugung vor seinem Genuss gelenkt werden. Beiträge von Wissenschaftlern werden ergänzt durch Berichte und Einschätzungen von Winzern, die aus der Fülle breit gestreuter Informationen ihren individuellen, praktischen Weg entwickeln. Es ist ein faszinierender Beruf, der nicht nur Kultur durch den Wein schafft, die Jahrzehnte überdauert, sondern, hier nicht eigens thematisiert, Kulturlandschaft entstehen lässt und pflegt.

Den **Fokus** eröffnet aus Winzerperspektive SEBASTIAN FÜRST aus dem fränkischen Bürgstadt. Er lässt sich im Reigen der roten Burgundersorten vom Frühburgunder begeistern. HUBERT KONRAD hat an der Hochschule Geisenheim im Institut für Rebenzüchtungen Studierendengenerationen die Grundlagen der Rebenzüchtung nahegebracht. Er klärt die Grundlagen der Reben, Sorten und des Pflanzguts. Shiraz? Syrah? MARKUS SCHNEIDER geht – wie immer – mit dem Kopf durch die Wand und siedelt eine eigentlich im Rhônetal oder später in Australien beheimatete Traubensorte in der pfälzischen Heimat an. RANDOLF KAUER, mit seinem Weingut am Mittelrhein ein Vorreiter im ökologischen Weinbau und Professor an der Hochschule Geisenheim, kennt und beschreibt die »Problemzone« des ökologischen Weinbaus: den Rebenschutz. Kann es Patent-Rezepte für große Weißweine geben? Für FRANK SCHÖNLEBER, der mit seinem Vater das Weingut Emrich-Schönleber an der Nahe führt, sind Erfahrung und Empfindung des Winzers die ausschlaggebenden Komponenten.

REINHARD HEYMANN-LÖWENSTEIN erzeugt eigenständige Rieslinge in den anspruchsvollsten Steillagen der Mosel. Er nimmt die Möglichkeiten des Weinmachens umfassend in den Blick. Aus anderer Perspektive nähert sich GEORG MEISSNER ähnlichen Fragen. Doch die Grundlage des von ihm in Forschung und südtiroler (Weingut Aloys Lageder) und südfranzösischer (eigene Weinberge) Praxis vorangetriebenen biologisch-dynamischen Weinbaus ist der Mensch.

Der Begriff »Terroir« ist für DIETER HOPPMANN mysteriös. Er fragt: Was ist im Wein wirklich zu schmecken? MARTIN TESCH kam nach Jahren in der biologischen Forschung in seinen Geburtsort und sein -Weingut an der Nahe zurück – und lernte dort, dass die Landschaft die Haltung prägt. HANS REINER SCHULTZ, Leiter der Hochschule Geisenheim, öffnet am Beispiel des Rieslings den Blick für das weite Spektrum möglicher Stellschrauben im Weinberg, um große Weine zu erzeugen.

FRIEDRICH GROEBE aus dem rheinhessischen Westhofen schildert pragmatisch die notwendigen Maßnahmen in Weinberg und Keller, die aus Riesling eine Spätlese machen. Der Weg vom Traubenmost zum jungen Wein ist komplexer als mancher vermutet. Ihn zeichnet DORIS RAUHUT, stellvertretende In-

stitutsleiterin des Instituts für Mikrobiologie und Biochemie der Hochschule Geisenheim, sorgfältig nach.

Weniger als zwei Jahrzehnte wurde im Weingut Johann Peter Mertes in Kanzem an der Saar Reinzuchthefe verwendet. Eigene Versuche und vor allem die geschmacklichen Resultate führten den Winzer JOHANN PETER MERTES dazu, dass er die Spontanvergärung jetzt auch für trockene Weine durchführt. Doppelt wild und nur manchmal zivilisiert liebt es GERD RITTER, Kellermeister im ehrwürdigen Schloss Johannisberg. Wilde Eichen- und Hefestämme finden den Weg in den eindrucksvollen Fasskeller unter dem Schloss. Während des Internationalen Riesling-Symposiums im Frühjahr 2014 berichtete ERNST LOOSEN erstmals über den langen Holzfassausbau auf der Vollhefe. Hier erzählt er, wie es dazu kam – und lässt uns einen seltenen Blick in seinen Holzfasskeller werfen. ULRICH FISCHER lehrt an der TU Kaiserslautern und an der Universität für gastronomische Wissenschaften in Pollenzo. Für ihn gehen Technologie und Natur beim Werden des Weines Hand in Hand.

BÄRBEL RING, Sommelière im Söl'ring Hof in Rantum auf Sylt, schliesst den Fokus und holt uns in den Alltag zurück: Wie entscheiden sich Restaurantgäste für Wein, und welche Informationen sind von Bedeutung?

Im kompakten **Forum** plädiert LUDGER FISCHER für eine lustvolle Ernährung – und damit für ein ungesundes Leben? Ergänzend zum Journal Culianire No. 18 »Frische Milch« berichtet ROMUALD SCHABER über die konventionelle Milcherzeugung. Nach seiner Beschreibung des Tagesablaufs und der Rahmenbedingungen in einem Familienbetrieb stellt sich auch dem Leser die bange Frage, welche Perspektiven bäuerliche Milchproduktion gegenwärtig hat. DETLEV UETER leitet die Ausbildungsklasse der Jeunes Restaurateurs Deutschland in Koblenz. Er stellt ihr Programm vor, bevor in den kommenden Ausgaben des Journal Culinaire regelmäßig praktische Beiträge der Auszubildenden präsentiert werden. Ein Cartoon von BERND ZELLER beschließt das Forum.

Unter den **Rezensionen** übernimmt URSULA HUDSON-WIEDENMANN die dankbare Aufgabe, die späte deutsche Übersetzung von Michael Pollans erstem Buch »Second Nature. A Gardener's Education« von 1991 begeistert und begeisternd zu besprechen. Bereits im vergangenen Jahr erschien eine von Susanne Vögeli und Max Rigendinger besorgte, in origineller Weise kommentierte Neuausgabe des »Fülscher-Kochbuchs«. REGINA FRISCH würdigt dieses schweizer Kulturzeugen-Projekt und vergleicht es mit dem »Bayerischen Kochbuch«. Messer sind eine scharfe Sache. PAUL RABAN befindet, dass die üppige Publikation »Teubner. Messer« zwischen Japan und Europa kulturvergleichend hätte tiefer schneiden müssen. Fast könnte der Eindruck entstehen, das Journal Culinaire wäre der Nostalgie anheimgefallen. Auch »On Food and Cooking« von Harold McGee erschien bereits 1984 bzw. 2004. THOMAS VILGIS schätzt den Klassiker, auch wenn er als Naturwissenschaftler darauf hinweist,

Schloss Johannisberg kann sich seit über 300 Jahren auf den Riesling verlassen. Das gelingt, weil sich die Akteure immer wieder aufs Neue fragen, ob das aktuelle Tun auch das richtige für den Wein ist. Moderne Technik und althergebrachte Verfahrensweisen schließen sich keinesfalls gegenseitig aus.

Wild oder zivilisiert

Von Eichen- und anderen Stämmen

Auf Schloss Johannisberg wurden bis in die 1980er Jahre nur wilde Hefe- wie Eichenstämme verwendet. Danach beides nicht mehr. Erst mit dem Jahre 2003 begann beider Ära neu. Es gibt wieder wilde Stämme. Im Keller wird viel Mühe darauf verwendet, sie zu erziehen, zu pflegen und zu ernähren. Wilde Hefestämme sind markant und individuell, keiner ist wie der andere. Ebenso ist es mit den Eichenstämmen, aus denen Fässer gefertigt werden. Manchmal sind sie unzuverlässig, bedürfen Schutz und Pflege, müssen geführt werden. Es gilt, sie zu überwachen, dass sie »richtig« arbeiten, um das zu machen, was sie machen sollen. Wilde Hefen und Eichenholz – beide beeinflussen unseren Riesling. Sie helfen, ihn zu fördern und zu formen.

Wilde Hefen

Es gibt vielfältige Stämme: *Saccharomyces cerevisiae, uvarum* und *bayanus*, *Schizosaccharomyces pompe* und *ludwigii*, *Pichia* und *Brettanomyces*. Wilde Hefen sind überall zu finden und treiben ihr Wesen, wenn es schlecht läuft aber auch ihr Unwesen, im Wein. Man findet Sie im Weinberg, auf den Beeren, im Kelterhaus, im Keller und in Eichenholzfässern. Mal mehr, mal weniger, auch je nachdem, mit welcher Zielrichtung gearbeitet wird.

Zivilisierte Hefen nennt man auch Reinzuchthefen. Das hört sich nicht gut an, man denkt gleich an Gentechnik. Dem ist aber nicht so. Es sind natürliche Hefen, die aus ehemalig wilden Hefen selektioniert und weitervermehrt wurden. Hier weiß man, was man hat und was herauskommt, sie sind sicher. Leider kann sie jeder kaufen, und somit gleichen sich Weinstilistiken an. Ihre Verwendung ist eine Frage der Individualität.

Wild oder zivilisiert, sicher oder individuell, reintönig oder vielschichtig, schnell oder langsam, Frucht oder Würze. Alles hat auch auf Schloss Johannisberg seine Berechtigung, wird kombiniert, ergänzt sich und vervollständigt den Wein. Wilde und zivilisierte Hefen können verheiratet werden. Was entsteht, kann schöner sein als beide alleine.

SCHLOSS
JOHANNISBERGER
EICHE
120 L

Dichte Eichen

Von Johannisberg bis nach Stephanshausen hinauf ziehen sich die Eichenwälder von Schloss Johannisberg, knapp 300 Hektar. Angelegt für die Holzfassproduktion, vor Generationen gepflanzt, stehen sie auf Taunusquarzit, dem gleichen Fels, auf dem die Reben stehen. Die Ausläufer des Taunus haben hier nur eine zwanzig bis dreißig Zentimeter dicke Mutterbodenauflage. Das ist besser, als es sich anhört, denn die Eichen wachsen unter diesen Bedingungen langsam, mit engen Jahresringen und kleinen Poren. Das sehr schwere, harte Holz ist gut für Haltbarkeit, Dichtigkeit und Geschmack der Fässer. Daraus werden Fässer für die Ewigkeit, die relativ wenig Eichengeschmack an den Wein abgeben, ihn aber durch eine langsame Mikrooxidation stabilisieren und gut reifen lassen.

Lage und Reben, Weinbau

Aus dem Hang heraus, ein massiver Fels aus Taunusquarzit, den abzutragen dem Rhein nicht gelang, ragt der Schlossberg. Auf dem Fels liegen Lößlehmböden. Ihre Stärke beträgt zwischen achtzig Zentimeter und neun Meter. Der Hauptteil des Schlossberges ist direkt nach Süden ausgerichtet. Sein Hang ist teilweise fünfundvierzig Grad steil, von Mauern durchzogen. Oben steht das Schloss, drum herum wachsen die Reben, seit fast dreihundert Jahren nur weißer Riesling. Weinbau gibt es hier seit 817 und ist hier harte Arbeit, ob bei plus vierzig Grad oder minus zwanzig Grad Celsius, immer draußen, immer da sein für die Reben, schneiden, binden, heften, Bodenpflege, gibbeln. Die Rebe verlangt viel, will in Form gebracht werden, will viel Luft und Sonne, will beschützt werden vor Feinden. Der Schlossberg, steil, nach Süden geneigt, optimal auf die Sonne ausgerichtet, hat eine gute Wasserführung. Der Untergrund aus Taunusquarzit, darüber Lößlehm: Das gibt Mineralität, Frucht, Finesse, Rasse, Kraft und Klasse. Ein idealer Nährboden für die Trauben, die gesund reifen, extraktreich werden, viel Primäraroma entwickeln. Sie sind der Grundstock für den Wein. Hinzu kommt die Erfahrung und eine lange Geschichte mit dem Riesling.

Kelter und Keller

Im Kelterhaus ist vieles möglich: Entrappen, kurze oder lange Maischestandzeit, Ganztraubenpressung, Pumpen, Förderbänder, Gabelstapler mit Drehkranz, Mitvergären von Beeren oder Angären der Rieslingmaische. Die ganze Bandbreite wird genutzt. Man muss auf die Trauben und das Jahr eingehen, das Beste wollen, holen und geben, keins ist wie das andere. Was jetzt nicht geschafft wird, kann später nicht nachgeholt werden. Dann kommen die Wilden und zivilisierten Hefen, Eichenfässer und Edelstahltanks ins Spiel, mit einer genauen Vorstellung von dem, was erreicht werden soll. Dazu ist eine genaue Einschätzung der Moste wichtig, das Wissen, was das Beste für sie ist. Ein »Schema F« gibt es nicht.

Im Keller unter dem Schloss gibt es keine Reinzuchthefen. Den wilden Hefen geht es dort gut. In den Eichenfässern, von hundert Jahre alten bis zu den

Autoren

DR. LUDGER FISCHER geboren 1957 in Essen, Politikwissenschaftler und Philosoph. Politikberater in Brüssel, war über zehn Jahre Mitglied der »Beratenden Gruppe für die Lebensmittelkette« der Europäischen Kommission in Brüssel, des Beratungsgremiums der Interessenvertreter bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA in Parma und anderer EU-Gremien zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und -politik. In zwei Bänden deckte er traditionelle Küchenirrtümer auf: »Kleines Lexikon der Küchenirrtümer« (2009), »Noch mehr Küchenirrtümer« (2010, beide Eichborn, auch als Hörbuch, als Piper-Taschenbücher und als Buchclub-Ausgaben). In »Mann kocht!« (Eichborn 2012) beschäftigt er sich mit Rollenklischees bei der Essenszubereitung. Im Winter 2014 erscheint im Verlag Thomas Plöger seine »Göttliche Diät. Theologisches aus der Speisekammer.«

PROF. DR. ULRICH FISCHER Jahrgang 1963, studierte nach einer Winzerlehre an Mosel und in der Pfalz Weinbau und Oenologie an der FH Wiesbaden in Geisenheim und Food Science mit Schwerpunkt Enology an der University of California, Davis in den USA. Nach einer Promotion am Fachbereich Chemie der Universität Hannover zur Entalkoholisierung von Wein begann er 1995 an der Staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt in Neustadt. Dort wurde er 1997 Fachbereichsleiter Kellerwirtschaft und 2003 Abteilungsleiter Weinbau und Oenologie im Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz. Die TU Kaiserslautern ernannte Fischer 2003 zum Honorarprofessor, wo er seit 1997 im Studiengang Lebensmittelchemie lehrt, ebenso wie seit 2008 an der Universität für gastronomische Wissenschaften in Pollenzo, Italien. Er war maßgeblich an der Gründung des Kompetenzzentrum Weinforschung im DLR-Rheinpfalz und dem dualen Studiengang Weinbau und Oenologie am Weincampus Neustadt beteiligt. Fischer leitet den AK Oenologie des Landes Rheinland-Pfalz, ist Mitglied des wissenschaftlichen Ausschusses des Forschungskreis Ernährungsindustrie (FEI) und Experte in der Sachverständigengruppe Technologie der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV). 2014 folgte er als »visiting Professor« einer Einladung des Australian Wine and Research Institute nach Adelaide, Australien.

DR. REGINA FRISCH Jahrgang 1961, studierte Germanistik und Philosophie. Promotion in Deutscher Sprachwissenschaft. Forschung und Lehre an den Universitäten Würzburg und Jyväskylä / Finnland (1989 – 2001, 2011/2012). Seit 2001 ist sie tätig als Informationsdesignerin. Dass Kochbücher auch Kulturgeschichte erzählen können, belegt sie mit dem Projekt »Das Bayerische Kochbuch als Quelle der Kulturgeschichte des 20. Jahrhunderts«, das von 2011 bis 2013 durch das STMELF gefördert wurde. www.ResteFerwertung.de

SEBASTIAN FÜRST Jahrgang 1980, studierte Weinbau an der Fachhochschule Geisenheim. Nach Lehr- und Wanderjahren mit Stationen in den USA, in Südafrika, auf Mallorca, in Franken, im Rheingau, der Pfalz, dem Elsass und in Burgund kehrte er 2007 zurück ins churfränkische Bürgstadt. Dort leitet er seitdem gemeinsam mit seinem Vater Paul das Weingut Rudolf Fürst.

FRIEDRICH GROEBE Jahrgang 1962. Nach Abitur, einer Handwerksausbildung und verschiedenen Praktika auf Weingütern in Deutschland und Burgund Studium der Oenologie an der Hochschule in Geisenheim (Diplom). Einstieg ins familieneigene Weingut in Westhofen. Der erste eigenverantwortliche Jahrgang entsteht 1988. In den 1990er Jahren treibt er zusammen mit Bernhard Breuer und Fritz Hasselbach im »Comitée Erstes Gewächs« die Entwicklung der Großen Gewächs-Weine für Rheinhessen voran. Sein erster Riesling Großes Gewächs aus der Lage Kirchspiel erscheint mit dem Jahrgang 1998. Mit dem Jahrgang 1999 wurde er Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Dort ist er maßgeblich an der Lagenklassifikation beteiligt.

REINHARD HEYMANN-LÖWENSTEIN Jahrgang 1954, studierte Agrarwissenschaften an der Universität Gießen. Seit 1980 bewirtschaftet er mit seiner Ehefrau Cornelia das Weingut Heymann-Löwenstein in Winningen an der Mosel. Er war maßgeblich beteiligt an der Renaissance des »Roten Weinbergspfirsich«, der Gründung der Regionalbewegung »Köche und Winzer an der Terrassenmosel« 1991, der israelisch-deutschen »Twin-Wineries« 2007 und dem Nachhaltigkeitskonzept »Fair and Green« 2013. Seit 2004 ist er Vizepräsident des Verbandes deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Löwenstein ist Autor des »Oenologischen Manifests« (FAZ 2003) und des Buches »Terroir« (Kosmos 2009).

DR. DIETER HOPPMANN Jahrgang 1941. Studium der Meteorologie in Berlin. Promotion 1987 an der Universität Gießen. Spezialisierung auf Agrar- und Weinbaumeteorologie. Leiter der Außenstelle des Deutschen Wetterdienstes in Geisenheim. In Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Geisenheim entwickelte er objektive Kriterien zur klimatischen und bodenkundlichen Differenzierung von Rebflächen. Aus seinen Arbeiten entstand der Standortatlas der Hessischen Weinbaugebiete. Im Auftrag des Rheingauer Weinbauverbandes erstellte er mit wissenschaftlichen Methoden die Karte zum Ersten Gewächs im Rheingau. Das Modell wurde auf das Weinbaugebiet Luxemburg übertragen. Dozent an den Fachhochschulen Geisenheim und Soest sowie an der Universität Bonn. 2010 erschien im Ulmer Verlag »Terroir: Wetter, Klima, Boden«.

DR. URSULA HUDSON-WIEDENMANn Jahrgang 1958, ist Literatur- und Kulturwissenschaftlerin. Sie lehrte von 1993 bis 1996 Interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth und von 1996 bis 2004 an der University of Cambridge. Seit 1994 freiberuflich tätig mit den Schwerpunkten Kulturforschung des Essens und Designgeschichte. Seit 2012 Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. und Mitglied des Vorstands von Slow Food International. Zahlreiche Vorträge, Beiträge zu Ernährungswissen, Ernährungskultur und Lebensmittelproduktion.

PROF. DR. RANDOLF KAUER Jahrgang 1960, studierte an der Fachhochschule Wiesbaden »Weinbau und Oenologie« und an der Justus-Liebig Universität Gießen im Aufbaustudiengang »Oenologie«. 1993 wurde er zum Doktor der Agrarwissenschaften mit einer Arbeit zum Systemvergleich konventioneller und ökologischer Weinbau promoviert. 2003 erfolgte sein Ruf als Professor für ökologischen Weinbau an den damaligen Fachbereich Weinbau der Hochschule Rhein-Main am Standort Geisenheim, heute Hochschule Geisenheim University. Seit dieser Zeit ist er in Forschung und Lehre mit Fragen des ökologischen Weinbaus beschäftigt. Schwerpunkt seiner Arbeit bildet derzeit die Betreuung eines Langzeitversuchs zum Vergleich des integrierten, des bioorganischen und des biodynamischen Weinbaus. In seiner Heimatstadt Bacharach führt er zusammen mit seiner Familie seit 1982 ein Riesling-Weingut nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus.

HUBERT KONRAD Jahrgang 1954, Winzerlehre, anschließend Studium Weinbau und Oenologie an der Hochschule Geisenheim. 1978 bis 1987 Sachbearbeiter für Rebenpflanzgutanerkennung und Sortenversuchswesen beim Regierungspräsidium Freiburg. Seit 1988 Versuchsbetriebsleiter im Institut für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim, Schwerpunkt Klonenselektion und genetische Ressourcen.

DR. ERNST LOOSEN Jahrgang 1957. Im Herbst 1987 übernahm er von seinem Vater das Weingut Dr. Loosen in Bernkasel-Kues an der Mosel. 1992 Aufnahme in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Hinzu kamen 1996 das Weingut Villa Wolf in Wachenheim (Pfalz), 1999 ein amerikanisches Riesling-Joint Venture mit Chateau Ste. Michelle in Washington / State (USA) und 2009 mit seinem Partner Jay Christopher Somers die gemeinsame Winery J. Christopher in Oregon (USA). 2001 wurde er vom Gault Millau zum Winzer des Jahres gewählt und 2005 – als erster und bisher einziger Deutscher – »Man of the Year« im Decanter Magazine.

GEORG MEISSNER Jahrgang 1976. Nach einer Weinbaulehre in deutschen und französischen Betrieben Studium der Oenologie in Montpellier / Frankreich. Frühe Konzentration auf den biologisch-dynamischen Weinbau. Fünf Jahre Winzer und Berater in den Vereinigten Staaten, Frankreich, Luxemburg, Italien, Südafrika und Deutschland. Häufige Beteiligung bei der Umstellung aus konventionellen in biologisch-dynamischen Weinbau. Seit 2006 forscht und lehrt er an der Hochschule Geisenheim zum Thema biologisch-dynamischer Weinbau. Von 2010 bis 2013 war er Mitarbeiter humanitärer Projekte im Kosovo. 2013 begann er, auf dem Weingut Alois Lageder in Südtirol / Italien den Bereich »Landwirtschaft, Keller, Forschung und Lehre« aufzubauen. Im Roussillon bewirtschaftet er biologisch-dynamisch zwei Weinberge mit sehr alten Reben.

JOHANN PETER MERTES Jahrgang 1966. Nach der Winzerlehre 1983 – 1985 Fachabitur in Bad Kreuznach. Weinbaustudium an der FH Geisenheim 1987 – 1991, Abschluss als Dipl.-Ing. für Weinbau und Oenologie. Seit 1991 leitet er in der vierten Generation das Weingut Johann Peter Mertes in Kanzem. Begütert in den besten Schiefersteillagen der Saar.

PAUL RABAN begann seine berufliche Laufbahn als Journalist, ehe er Sozial- und Literaturwissenschaften studierte. Nach dem Studium arbeitete er als Hochschullehrer und Ausstellungskurator, bevor er sich als Autor und Berater selbständig machte. In dieser Eigenschaft berät er Unternehmen und Einrichtungen in Fragen von Kommunikation und Management. Dabei blieb er als Hobbykoch und Kulturwissenschaftler dem Thema Kochen und Küche treu, dem er sich unter dem Pseudonym Paul Raban auch publizistisch widmet. Paul Raban ist einer der Gründer des Messerkolleg sowie des Luisenauer Kochkolleg, in dessen Rahmen er Seminare sowie Koch- und Messerkurse konzipiert und betreut.

PROF. DR. DORIS RAUHUT Jahrgang 1960, studierte Getränketechnologie in Geisenheim und anschließend Weinbau und Oenologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen, wo sie auch promovierte. Sie begann ihre wissenschaftlichen Forschungstätigkeiten 1988 im Bereich der Mikrobiologie und Biochemie an der damaligen Forschungsanstalt Geisenheim mit der Entstehung, Bedeutung und dem analytischen Nachweis schwefelhaltiger Aromastoffe im Wein. 2002 wurde sie dort zur Honorarprofessorin ernannt. Sie ist stellvertretende Institutsleiterin des Instituts für Mikrobiologie und Biochemie der Hochschule Geisenheim. Ihre Schwerpunkte in Forschung und Lehre betreffen die biochemische und mikrobielle Bildung wertgebender Inhaltsstoffe im Wein, ihre Beeinflussung durch weinbauliche und oenologische Maßnahmen und ihre Bedeutung für die Weinqualität. Sie ist Vorsitzende des Arbeitskreises Kellerwirtschaft und Weinbehandlung des Forschungsrings des Deutschen Weinbaus, Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat der Deutschen Weinakademie und als Expertin in der Sachverständigengruppe Mikrobiologie der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) tätig.

BÄRBEL RING Jahrgang 1977. Seit 2009 Sommelière im Söl'ring Hof in Rantum auf Sylt. Gastronomische Stationen im Kronenschlösschen Hattenheim, bei Karsten Wulff auf Sylt, im Ederer in München und im Duisburger Gasthof Brendel. Vor der Gastronomie Arbeit mit Kindern und Jugendlichen in sozialen Einrichtungen und einige Semester Pädagogik in Mönchengladbach.

GERD RITTER geboren 1968 und aufgewachsen im Remstal bei Stuttgart. Ältester Sohn einer Wengerterfamilie im Weinort Kleinheppach. Lehre zum Weinküfer beim VDP-Weingut Karl Haidle in Stetten / Remstal. Nach Fach- und Fachhochschulreife Studium in Geisenheim. Arbeit in verschiedenen Weingütern des Rheingaus. Ab 1999 Halbtagesstellung bei der Schloss Johannisberger Weingüterverwaltung. Aus familiären Gründen Abbruch des Studiums und Festanstellung zum »Ersten Küfer«. 2003 Meisterschule in Weinsberg. Im Anschluss offizielle Ernennung zum Kellermeister von Schloss Johannisberg und dem Mumm'schen Weingut.

ROMUALD SCHABER Jahrgang 1957, machte zunächst eine landwirtschaftliche Lehre. Anschließend absolvierte er erfolgreich eine landwirtschaftliche Fachschule; eine Maurerlehre schloss sich an. Übernahme des elterlichen Hofes 1986. Er ist seit 1998 Vorsitzender des Bundesverbandes Deutscher Milchviehhalter e.V. (BDM) und Präsident des European Milk Board esbl. EMB seit 2006. Mit seiner Frau Johanna hat er fünf Kinder; der jüngste, Markus, wird den Hof vielleicht übernehmen.

MARKUS SCHNEIDER Jahrgang 1975. Ab 1991 Ausbildung zum Weinküfer im Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim. 1994 Gründung des Weinguts Schneider / Pfalz in Ellerstadt, 2009 Gründung von Schneider / Stellenbosch in Südafrika. Zwischen 2007 und 2015 Neubau aller Betriebsgebäude des Weinguts Schneider / Pfalz. Aufstockung und Neubepflanzung der familieneigenen Rebfläche auf 90 Hektar. Newcomer des Jahres 2002 (Der Feinschmecker), Entdeckung des Jahres 2006 (Gault Millau), Weinunternehmer des Jahres 2013 (Meiniger Verlag).

FRANK SCHÖNLEBER Jahrgang 1979. Zwischen 1999 und 2005 Weinbau-Praktika bei Toni Jost (Mittelrhein), Franz Künstler (Rheingau) und Mitchell Wines (Australien). Ab 2001 Weinbau-Studium mit Abschluss als Diplomingenieur Weinbau und Oenologie (FH Geisenheim). Seit 2005 Mitinhaber und Kellermeister im Weingut Emrich-Schönleber in Monzingen an der Nahe. Das Weingut ist Riesling-Spezialist und mehrfach ausgezeichnet als eines der besten Weingüter Deutschlands.

PROF. DR. HANS REINER SCHULTZ Jahrgang 1959, entstammt einer Winzerfamilie mit Wurzeln an der Mosel und in der Pfalz. Er studierte Weinbau und Oenologie an der FH Wiesbaden / Geisenheim und Pflanzenbiologie und Gartenbau an der University of California, Davis (UCD), USA. Nach Forschungsarbeiten in Geisenheim und Davis promovierte er 1989 in Agrarwissenschaften an der Justus-Liebig-Universität in Gießen. Forschungsjahre an der UCD und der Ecole Nationale Supérieure Agronomique in Montpellier schlossen sich an. 1995 wurde er Fachgebietsleiter Weinbau an der Forschungsanstalt Geisenheim und als Professor für Weinbau an die FH Wiesbaden / Geisenheim berufen, 1998 als »visiting Professor« an die Charles Sturt University, Wagga Wagga / Australien. Seit 2006 leitete er das Institut für Weinbau und Rebenzüchtung der Forschungsanstalt Geisenheim und wurde 2009 Direktor derselben. Er ist Gründungspräsident der 2013 aus der Taufe gehobenen Hochschule Geisenheim.

DR. MARTIN TESCH Jahrgang 1968, studierte Biologie an der Eberhard Karls Universität in Tübingen. Ab 1994 als Mikrobiologe tätig an der Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe. 1995 Wechsel an das Institut für Biotechnolgie des Forschungszentrum Jülich. Promotion an der Düsseldorfer Heinrich Heine Universität im Jahre 1998. Rückkehr zum elterlichen Weingut an der Nahe – seitdem dort Winzer.

DETLEV UETER Jahrgang 1968, erlernte sein Handwerk beim Altmeister Udo Lucas in Winterberg. Nach verschiedenen Stationen in der Sternegastronomie, unter anderem bei Dieter Müller, bestand er 1996 in Koblenz seinen Küchenmeister. Dort setzt er im Gastronomische Bildungszentrum (GBZ) seit 2006 sein Wissen ein, um Küchenmeister und junge, engagierte Köchinnen und Köche zur Elite zu führen. Das GBZ ist eine Einrichtung der Industrie- und Handelskammer Koblenz. Seit 1989 werden hier mit einem vielfältigen Aus- und Weiterbildungsprogramm Spitzenkräfte für die Gastronomie geschult. Die Hauptthemenfelder sind: Ernährung und Diätetik, Hotelmanagement, Weinkunde und Koch und Servicekunde. Jährlich verlassen über 2200 Absolventen das Bildungszentrum.

PROF. DR. THOMAS VILGIS Jahrgang 1955, ist Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz und forscht mit experimentellen und theoretischen Methoden an weicher Materie, darunter auch an der Physik und Chemie von Nahrungsmitteln. Er ist Mitherausgeber des Journal Culinaire.

MARTIN WURZER-BERGER Jahrgang 1963, studierte Freie Kunst und katholische Theologie. Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik, Mitglied des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens und von Slowfood Deutschland. Er arbeitet in Münster als Maler, Grafiker, Aperitif-Produzent, Weinhändler und freier Autor. Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire.

BERND ZELLER Jahrgang 1966, ist Satiriker, Cartoonist, Maler, Autor und Gagmacher u. a. für Harald Schmidt. Karikaturist für die Thüringer Allgemeine, Die Welt, Berliner Zeitung und andere. Aktuelle Bücher: Hat sich die Wende überhaupt gelohnt? Der große Vergleich DDR – EU (Solibro Verlag, Münster) und »Welches Tier passt zu mir?«, Schwarzkopf & Schwarzkopf, Berlin.

jc № 19 2014

www.journal-culinaire.de

journal culinaire Kultur und Wissenschaft des Essens

© 2014

Edition Wurzer & Vilgis

Martin Wurzer-Berger
Alter Hof Suttarp

Ottmarsbocholter Straße 117
48163 Münster

Herausgeber Martin Wurzer-Berger Prof. Dr. Thomas Vilgis

Redaktion Martin Wurzer-Berger wurzerberger@journal-culinaire.de
Prof. Dr. Thomas Vilgis vilgis@journal-culinaire.de
Elmar Lixenfeld

Gestaltung Elmar Lixenfeld, Frankfurt am Main
Druck NINO Druck GmbH, Neustadt/Weinstraße
Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

Die Abbildungen wurden, wenn nicht anders vermerkt, freundlicherweise von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3-941121-19-5
ISSN 1866-6493

Alle Rechte vorbehalten
Gerichtsstand Münster

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft 14,90 Euro (24 sFr) plus 2 Euro Versandkosten
Abonnement 27,00 Euro (44 sFr), Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit Nachweis) 21,40 Euro, jeweils zwei Ausgaben, inklusive Verpackung und Versand

Bestellung Einzelhefte, Abonnements und Fachhandel
Donauwörther Verlagsservice GmbH
Heilig-Kreuz-Straße 16 Telefon 0906-705816280
86609 Donauwörth Fax 0906-70581616
journal-culinaire@don-verlagsservice.de