

Das Delinat-Magazin
Nr. 47, September 2017

WeinLese DELINAT



Wüste oder Paradies ?

Esstrends: **Immer viel Neues, aber wenig Beständiges.**
Sünde oder Spass? **Sechs Rezepte für prickelnde Cocktails mit Schaumwein.**

SEA CLOUD II

Auf grosser Fahrt von Barcelona nach Nizza

Sonntag, 29. April, bis Donnerstag, 3. Mai 2018

Zum dritten Mal ist die Sea Cloud II zwischen Barcelona und Nizza als Delinat-Weinschiff unterwegs. Segelromantiker und Weinliebhaber kommen auf dieser exklusiven Reise gleichermassen auf ihre Kosten. Mehrmals werden die Segel des majestätischen Windjammers per Hand gesetzt. Und auf hoher See wird gehobene Küchen- und Weinkunst geboten.

An Bord und auf Landgängen lernen Sie sympathische Delinat-Winzer und deren Weine aus reicher Natur kennen. Neben spannenden Degustationen vermitteln Winzer und Delinat-Team in packenden Vorträgen viel Wissenswertes über die Faszination des biologischen Weinbaus mit grosser Biodiversität. Dazwischen bleibt viel Zeit zum Ausspannen, Geniessen und Diskutieren in geselligem Kreis.

Attraktives Vorprogramm

Zusätzlich zur Schiffsreise kann ein zweitägiges Vorprogramm gebucht werden. Von Barcelona aus besuchen wir unter anderem Josep Maria Albet i Noya, den erfolgreichsten Biowinzer Spaniens, sowie das Weingut Mas Igneus im Priorat, das für seine grossartigen Weine aus spektakulären Lagen bekannt ist.

Weitere Informationen und Buchung

www.delinat.com/weinreisen

Reiseleiter Martin Schäppi

Tel. +41 (0)71 227 63 34
weinreisen@delinat.com

Delinat-Kundenservice

071 227 63 00 (Schweiz)
07621-16775-0 (Deutschland)
0820 420 431 (Österreich)

Jetzt buchen!

«Die Natur schafft immer von dem,
was möglich ist, das Beste.»

Aristoteles, Philosoph



Für viele Weinbauern ist der Klimawandel die Herausforderung der Zukunft. Hauptproblem sind gehäufte Wetterextreme wie sturmartige Unwetter, sintflutartige Regenfälle, intensive Hitzeperioden und lange Trockenzeiten. Vor allem in südlichen Regionen droht wegen fehlender Wasserreserven Desertifikation. Immer mehr Böden werden unfruchtbar, die Wüste breitet sich ungehindert aus.

Ein probates Konzept, um dieser Tendenz entgegenzuwirken, ist die noch wenig bekannte Permakultur. Es handelt sich dabei um eine Bewirtschaftungsform, mit der Ökosysteme gestärkt, Bodenfruchtbarkeit erhöht, Bodenbearbeitung vereinfacht und der Ertrag gesteigert werden kann. Vorbild ist die Natur mit einem geschlossenen Nährstoffkreislauf. Frei nach der Erkenntnis des griechischen Philosophen Aristoteles: «Die Natur schafft immer von dem, was möglich ist, das Beste.»

Delinat-Winzer setzen sich intensiv mit der Permakultur auseinander. Über 50 von ihnen haben am diesjährigen internationalen Delinat-Winzerseminar in Portugal und Spanien teilgenommen und dabei eindrücklichen Anschauungsunterricht erhalten, wie die Reportage von Karl Schefer (ab Seite 6) zeigt.

Ich wünsche Ihnen spannende Lektüre bei einem Glas Delinat-Wein.

Hans Wüst, Redaktor



Winzertreffen

Permakultur im Weinbau

Über 50 Delinat-Winzer aus ganz Europa erhielten einen spannenden Einblick in die Permakultur. **Seite 6**



Auf ein Glas mit ...

Windenergiepionier

Ubbo de Witt gehört zu den Windenergiepionieren Deutschlands. Sein Windpark Sandbank 24 in der Nordsee liefert Strom für 400 000 Haushalte. **Seite 16**



Essen heute

Trends und Triebe

Die Trends beim Essen jagen sich, viele verschwinden wieder. Peter Kropf verrät, was Aussicht auf Bestand hat. **Seite 21**

Invasive Neophyten

Aus fremden Gebieten eingeschleppte Pflanzen, die sich ungehemmt ausdehnen, verdrängen die einheimische Flora. Delinat-Winzer ergreifen Massnahmen. **Seite 18**

Prickelnde Cocktails

Gute Schaum- und Perlweine sorgen nicht nur pur genossen für Trinkvergnügen, sie eignen sich auch bestens für prickelnde Cocktails. **Seite 24**

Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen Weinlese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 29**

Bunte Delinat-Welt

Ein vielseitiges Kurs- und Reiseprogramm lädt ein, in die faszinierende Weinwelt von Delinat einzutauchen. **Seite 30**



Grossandrang auf Duvivier

hrw. Die Ankündigung, dass Sylvia und Uwe Fahs 2017 die letzte Saison als Gastgeber auf Château Duvivier bestreiten (WeinLese Nr. 45), hat zu einem regelrechten Ansturm auf die Ferienresidenz geführt: Für das laufende Jahr sind sämtliche Zimmer ausgebucht. Damit erlebt das Gastgeberpaar nochmals eine strenge Zeit, bevor es Ende November in den



wohlverdienten Ruhestand tritt. «Es wird uns warm ums Herz bei so viel Anerkennung», freuen sich Sylvia und Uwe Fahs über das ausgebuchte Haus. Und weiter: «Gibt es etwas Schöneres, als nochmals alle unsere lieben Gäste zu treffen, um auf Wiedersehen zu sagen und für die vielen Wochen, die sie bei uns zu Gast waren, zu danken? Merci beaucoup!»

Schweizer Bioweinpreis 2017

dar. Beim vierten von der Weinzeitschrift Vinum organisierten Schweizer Bioweinpreis gab es eine Rekordbeteiligung: 53 Winzer reichten 213 Weine ein. Als Biowinzer des Jahres 2017 wurde Marco Casanova vom Walensee ausgezeichnet, dicht gefolgt vom Sieger im Jahr 2015, Roland Lenz aus dem thurgauischen Uesslingen. Roland Lenz, der eng mit Delinat zusammenarbeitet, war im Final mit nicht weniger als acht Weinen vertreten und erreichte von allen 53 Betrieben am meisten Spitzenplätze. Ebenfalls sehr gut abgeschnitten hat auch die Domaine de la Maison Carrée aus Auvernier am Neuenburgersee. Mit diesem Weingut arbeitet Delinat neu zusammen.

Frostschäden in ganz Europa

hrw. In weiten Teilen Europas hat Spätfrost im April grosse Schäden in den Rebbergen angerichtet. In der Ostschweiz sind auf dem Bioweingut von Roland Lenz rund 60 Prozent der Haupttriebe erfroren. Bei den deutschen Delinat-Winzern war das Weingut zur Römerkeller in der Mosel stark betroffen. «Ich rechne mit einem Ertragsausfall von gut 40 Prozent», meldet Timo Dienhart. Etwas weniger dramatisch ist die Lage beim Weingut Pflüger in der Pfalz, beim Weingut Hirschhof in Rheinhessen und bei den Winzern in Österreich. Ebenfalls glimpflich davongekommen sind die Domaine Lignères und Château Coulon in Südfrankreich. In Norditalien (Piemont und Veneto) hielten sich die Schäden ebenfalls in Grenzen. In der spanischen Ribera del Duero dagegen gab es Frostschäden, «wie man sie noch nie erlebt hat». Auf dem Weingut Basconcillos (rund 1000 m ü.M.) erlitten praktisch alle Rebstöcke Schäden.



Kostbares Regenwasser

dar. Auf der Bodega Pago Casa Gran in der Region Valencia lässt Winzer Carlos Laso derzeit ein Retentionsbecken erstellen, in dem er wertvolles Regenwasser sammelt. Hauptziel des durchlässigen Beckens ist eine langsame Anhebung des Grundwasserspiegels, was sich auf die Umgebung der Weinberge und die Reben positiv auswirken wird. Gleichzeitig übernimmt das Rückhaltebecken die Funktion eines Biotops mit reicher Pflanzen- und Tierwelt. Innovativ gibt sich der Winzer auch in einem anderen Bereich: Mit der Anschaffung einer Ölpresse will er aus Traubenkernen ein Pflanzenöl gewinnen. Dieses ist als umweltfreundlicher Treibstoff für seine Traktoren vorgesehen.

WeinLese- Angebot

30 Jahre
DegustierService
1987-2017



Impressum

Herausgeber

CH Delinat AG
Davidstrasse 44
9000 St. Gallen
DE Delinat GmbH
Hegenheimer Strasse 15
79576 Weil am Rhein
AT Delinat GmbH
Postfach 400
6961 Wolfurt-Bahnhof

Kundenservice

CH Tel. 071 227 63 00
Fax 071 230 13 31
DE Tel. 07621-16775-0
Fax 07621-16775-1
AT Tel. 0820 420 431
Fax 0820 420 432
kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

Biokontrollstelle

de-öko-039/ch-bio-006

Redaktion

Hans Wüst,
hans.wuest@delinat.com

Beiträge

Christoph Dienst (chd)
Renate Göldi (geg)
Roman Herzog (roh)
Peter Kropf (pek)
David Rodriguez (dar)
Karl Schefer (kas)
Jonas Trechsel (jot)
Hans Wüst (hrw)

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Yvonne M. Berardi, Kerstin Bittner, andreasgaertner / istockphoto, Esther Michel, Danijel Micka / istockphoto, Ana Navarro, Thomas Ruhl / AT-Verlag, Karl Schefer, Erich Widmer / DDB, Hans Wüst, Archiv Delinat

Papier

RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T47

Titelseite

Wüste oder Paradies? In den heissen und trockenen Weingebieten stellt sich die Frage je länger, je mehr.
Bild: Karl Schefer

Jubiläumspaket

«Exklusive Rotweine» aus dem DegustierService

30 Jahre Delinat-DegustierService – ein Grund zum Feiern. Zum runden Geburtstag wollen wir unseren treuen Kundinnen und Kunden etwas Gutes tun. Wir haben ein Jubiläumspaket geschnürt mit drei exklusiven Rotweinen, die eine ganz besondere Geschichte erzählen und durch den DegustierService zu «Publikumslieblichen» geworden sind. Das Paket überlassen wir Ihnen mit einem **Jubiläumsrabatt** von **30 Prozent**. Und weil Schenken Freude macht, legen wir auch noch einen Profi-Korkenzieher bei.

Allen Nicht-DegustierService-Kundinnen und -Kunden bieten wir das Jubiläumspaket als attraktiven Einstieg in unser exklusives Rotwein-Abo an: Sie erhalten in der Folge dreimal pro Jahr portofrei ein Paket mit sechs Flaschen. Der Preis pro Paket liegt zwischen 100 und 160 Franken bzw. zwischen 80 und 120 Euro. (Art. 9008.19)

www.delinat.com/30jahre

Wenn Sie nur das Jubiläumspaket (ohne Abo) möchten, dann wählen Sie die Option «nur Jubiläumspaket» (Art. 9151.26). Wenn Sie das Abo wählen, können Sie jederzeit wieder aussteigen – wie immer genügt ein Anruf oder ein E-Mail.

3 x 2 Flaschen CHF 108.50 (statt 155.–), € 93,50 (statt 133,60)

Lieferung portofrei. (Ø CHF 2.41 pro dl, € 20,78 pro l)

Angebot gültig bis 31. Oktober 2017



Legado Decand, Rioja DOCa 2015

Art. 2378.15; CHF 28.50, € 24,50 pro Flasche (CHF 3.80 pro dl, € 32,67 pro l)

Salustri Permano, Montecucco DOCG 2015

Art. 3189.15; CHF 22.–, € 18,80 pro Flasche (CHF 2.93 pro dl, € 25,07 pro l)

Famille Lignères Biodiversité, Aude-Hauterive IGP 2013

Art. 2301.13; CHF 27.–, € 23,50 pro Flasche (CHF 3.60 pro dl, € 31,33 pro l)

Bestellen Sie per

Telefon:

oder im

Delinat-Webshop:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07621-16775-0

Österreich 0820 420 431

Mo bis Fr, 8–18 Uhr, Sa, 8–12 Uhr

www.delinat.com/30jahre

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass dieses Jubiläumspaket nur ein Mal pro Haushalt geliefert werden kann.



Wüste oder Paradies?

Text und Bilder:
Karl Schefer

Der komfortable Reisebus quält sich über Schlaglöcher, windet sich Zentimeter um Zentimeter um viel zu enge Kurven. Dornige Stauden kratzen am Lack, Staubwolken steigen in die drückende Hitze. Noch kann man sich nicht vorstellen, dass in dieser trostlosen Einöde eine Oase liegen soll. Kein Grün weit und breit, nur Sand, Fels und verdorrte Grasbüschel. Doch plötzlich ändert sich das Bild: Vor uns liegt ein See, kristallklar, azurblau und umgeben von prächtig blühender Flora. Obstbäume, reich an Früchten, säumen das Ufer.



Ja, wie ist das denn möglich? Rundherum Wüste, hier Paradies? Mühsam nimmt der Bus die letzten Unebenheiten, parkt am Eingang von Tamera. Voller Erwartung steigen wir aus und schlendern im Schatten üppiger Bäume zu den Gebäuden. Rundherum saftiges Grün, Blumen, Gemüse, blühende Büsche, dazwischen ein paar Häuser und Scheunen.

Herzlich werden wir von Bernd Müller und seinem Team empfangen. Wir folgen ihnen in die kühle Aula, wo uns eine Einführung in die Permakultur erwartet. Die zwei Vorträge werden simultan übersetzt, sodass die 60 teilnehmenden Delinat-Winzer aus Italien, Deutschland, Frankreich, Spanien und Portugal die Botschaft verstehen können. Die wichtigste lautet: Kein Tropfen Regen soll von der Farm fließen.

Wasser ist Leben

Das klingt banal, ist aber unglaublich wirkungsvoll und gar nicht leicht umzusetzen. Wie können steinharte, kaputte Böden überhaupt Wasser aufnehmen? Und wie gelingt es, die zunehmenden Extreme zu meistern? Trockenperioden, die immer länger und heisser werden, Stürme, Hagel und Starkregen mit steigender Wucht. Insgesamt fallen hier jährlich gut 500mm Regen, was eigentlich genügend wäre. Wenn aber 100mm in wenigen Stunden fallen, dann braucht es extrem aufnahmefähige Böden. Rückhaltebecken helfen, temporäre Überschüsse zu speichern. Das Einsickern von Wasser ist aber wichtiger. Es hält die oberen Schichten feucht und stabilisiert das Grundwasser. Wenn sein Niveau hoch genug bleibt, dann können sich Bäume und tiefwurzelnde Pflanzen davon bedienen und bedürfen keiner Bewässerung. Auch die Stauseen helfen mit, den Grundwasserspiegel zu halten.

In vielen Regionen ist infolge immer tieferer Bohrlöcher und des übermässigen Bewässerns von Getreidemonokulturen der Grundwasserspiegel so stark abgesunken, dass auch alte, mächtige Eichen verdursten. Spätestens dann ist der Kampf gegen die Desertifikation verloren. Die Wüste breitet sich ungehindert aus, und die Umkehr des Prozesses gelingt nur mit einem klaren Konzept und enormer Kraftanstrengung.

Wie grossartig das Ergebnis aber sein kann, haben die beiden Farmen Tamera im südlichen Portugal und Valdepajares de Tajo in der spanischen Extremadura unseren Delinat-Winzern eindrücklich gezeigt. In gerade mal zehn Jahren ist Tamera zu einer der fruchtbarsten Farmen geworden. Das Konzept dafür stammt vom österreichischen Permakultur-Guru Sepp Holzer.

Das geniale Konzept – von der Natur abgeschaut

Permakultur ist aber weit mehr als Wassermanagement, auch wenn dieses eine zentrale Rolle einnimmt, besonders im heissen und trockenen Süden. Bill Mollison, der australische «Erfinder» der Permakultur, hatte es so definiert: «Ziel einer permakulturellen Planung sind die Erhaltung und schrittweise Optimierung, um ein sich selbst regulierendes System zu schaffen, das höchstens minimaler Eingriffe bedarf, um dauerhaft in einem dynamischen Gleichgewicht zu bleiben.» Das System soll stets produktiv und anpassbar bleiben. Vorbild sind dabei beobachtbare Selbstregulationsprozesse in Ökosystemen wie Wäldern, Teichen und Seen. Ein gutes Permakultur-Design bedarf grosser Erfahrung. Es steht am Anfang jeglichen Handelns, gefolgt von exakter Messung der Topografie. Wenn es dann losgeht, fahren oft grosse Maschinen auf und formen Erdmassen so, dass die Bedingungen für ein selbstregulierendes System ideal sind.

Nach dem Mittagessen im Garten Eden bekamen wir eine Führung durch das 140 Hektar grosse Anwesen. Die Winzerköpfe rauchten, und bereits hörte man erste Ideen für die Umsetzung auf dem eigenen Weingut. Auch Komposttoiletten, Solarküche und Pflanzenkohlekompost wurden bestaunt und dankbar ins Ideen-Portfolio aufgenommen. Nach der herzlichen Verabschiedung ging die Reise weiter.

Am Anfang fehlt der Schatten

Der nächste Tag führte uns nach Vale de Camelos, ins «Tal der Kamele», wo unsere Winzer Antje und Torsten Kreikenbaum eine beeindruckende 1000-Hektar-Farm mit 30 Hektar Reben führen. Sie stehen mitten in der Umsetzung eines Permakultur-Konzepts, und es war äusserst spannend, zu sehen, wo die praktischen Probleme liegen. In den kargen Böden ist kaum Humus vorhanden, ohne Schatten erhitzt sich die Erde so sehr, dass die meisten Pflanzversuche scheitern. Erfolgreich gedeihen hier Johannisbrotbäume, eine trocken- und hitzeresistente Leguminose, die als Bodenverbesserer wahre Wunder bewirkt. Und im Laufe der Jahre sind auch immer mehr Stauseen angelegt worden, die das Mikroklima positiv verändern. Angeregt durch das Delinat-Permakultur-Seminar sind derzeit viele weitere Schritte zum grossen Ziel in Arbeit. So sorgen neue Swales (kleine, horizontal verlaufende Erdwälle, Bild Seite 13 unten) für besseres Einsickern des spärlichen Regens.

Die lange Fahrt vom Alentejo in die Extremadura verbrachten unsere Winzer mit regem Austausch und teilweise hitziger Debatte. Man sah es manchen Gesichtern an, dass sie es kaum erwarten konnten, nach Hause zu kommen und sich am Design des eigenen Bodens zu üben.

Die dritte Farm auf unserer Reise, Valdepajares, 150 Hektar, gehört der äusserst

sympathischen Prinzessin Nora von Liechtenstein, die uns persönlich begrüsst und begleitet hat. Auch hier stammt das Design von Permakultur-Pionier Sepp Holzer und auch hier waren die Winzer von der Fruchtbarkeit und der reichen Biodiversität tief beeindruckt. Nach der interessanten Führung und einem köstlichen Mittagessen führte uns der Bus nach Madrid, wo die meisten Winzer noch am gleichen Abend ihre Rückreise antraten.

Das Delinat-Winzerseminar als Innovationsmotor

kas. Alle drei Jahre lädt Delinat ihre Winzer zu einem internationalen, mehrsprachigen Seminar ein. Das letzte fand 2014 im österreichischen Burgenland statt, wo es um Kellertechnik und erneuerbare Energie ging. In den zwei Zwischenjahren veranstaltet Delinat jeweils vier nationale Seminare, die nur in der Landessprache abgehalten werden und meistens nur zwei Tage dauern. Im einen Jahr gibt es ein Seminar in Italienisch und eines in Spanisch, im Folgejahr eines in Deutsch und eines in Französisch. Dann folgt wieder ein mehrsprachiges internationales Seminar. Themen sind vorwiegend Methoden und Techniken in Weinbau und Weinherstellung, aber auch Ökologie, Artenschutz, Energie und viele andere Brennpunkte standen schon auf dem Programm. Die praxisnahen Seminare werden von den Winzern hoch geschätzt. Aus den Seminarthemen ergeben sich oft so klare Erkenntnisse, dass sie als neue Punkte in die Delinat-Richtlinien aufgenommen werden. Damit schliesst sich der Kreis von Idee, Ziel, Praxistest und Vorschrift. Natürlich ist das «anstrengend», und daher passen in die Familie der Delinat-Winzer nur wissbegierige, ehrgeizige, qualitätsorientierte Persönlichkeiten, die allerdings oft etwas Druck brauchen, damit die Entwicklung weitergeht und das Regelwerk sich laufend verbessern kann.

Das Schälen der Korkeichen ist eine Kunst, die meist vom Vater dem Sohn weitergegeben wird. Die Arbeit ist hart und wird für portugiesische Verhältnisse sehr gut bezahlt.



Viele Winzer haben schon Millionen von Flaschen mit Naturkorken verschlossen, noch nie aber eine Korkernte gesehen. Das Interesse war entsprechend gross. Nicht nur die Handwerkskunst hat die Winzer beeindruckt, sondern vor allem auch die reiche Biodiversität. Während ausserhalb des Waldes das Thermometer auf über 40 Grad kletterte, war das Klima unter den Bäumen herrlich.



... bleibt die Halle dank intelligenter Dachbegrünung angenehm kühl.

In der kühlen Aula von Tamera sammeln sich die Delinat-Winzer zum Vortrag über Permakultur auf Tamera. Obwohl es draussen über 40 Grad heiss ist...

Kaum zu glauben, dass dieses Paradies vor gut zehn Jahren noch einer Wüste glich.



Ein Grundprinzip der Permakultur gilt der Wasserrückhaltung. Kein Tropfen Regen soll vom Gelände ablaufen. Wichtiger als das Sammeln in Teichen ist das Versickernlassen. Das Gelände im Bild fällt von links ab, die Gemüsebeete verlaufen exakt horizontal und sorgen dafür, dass auch Starkregen nicht wegfließt, sondern sich zwischen den Beeten sammelt und versickert.



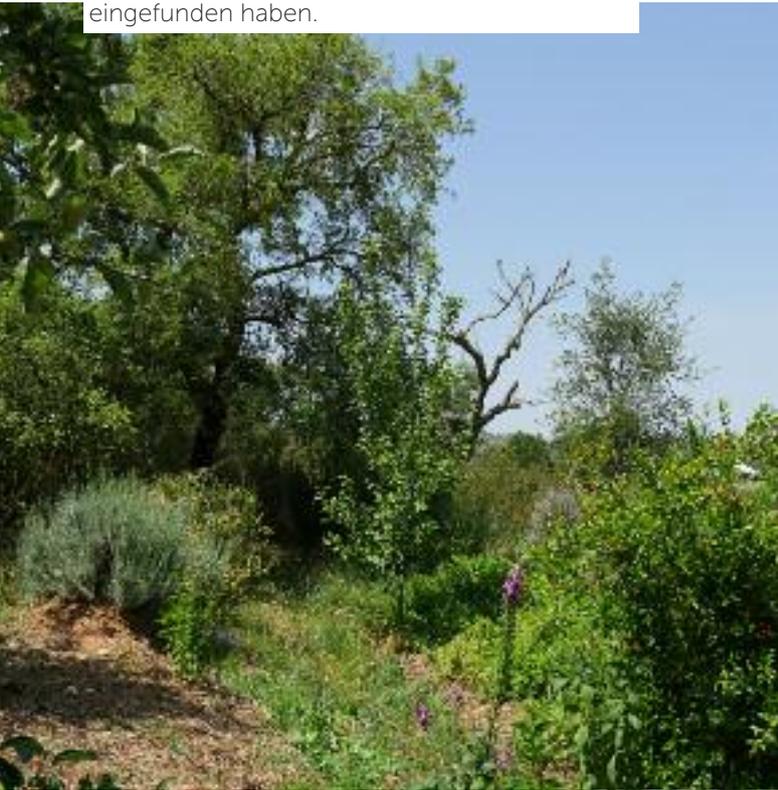


Das sichtbare Wasser ist definitiv ein Blickfang und bietet unzähligen Arten eine Lebensgrundlage. Noch wichtiger als die hübschen Teiche aber ist das Wasser, das direkt in den Boden versickert, die Erde feucht und lebendig hält und verhindert, dass das Grundwasser absinkt. So finden Bäume und Sträucher genügend Feuchtigkeit, auch wenn es Monate lang nicht regnet.



Alle Führungen fanden in drei Sprachgruppen statt: Englisch, Italienisch und Spanisch (die teilnehmenden Franzosen und Deutschen verstanden zum Glück Englisch). So ergaben sich überschaubare Gruppen von etwa 20 Personen.

Die üppige Flora auf Tamera ist beeindruckend. Niemand käme auf die Idee, dass alle Pflanzen auf diesem Bild, mit Ausnahme der grossen Korkeiche, sich erst in den letzten zehn Jahren eingefunden haben.



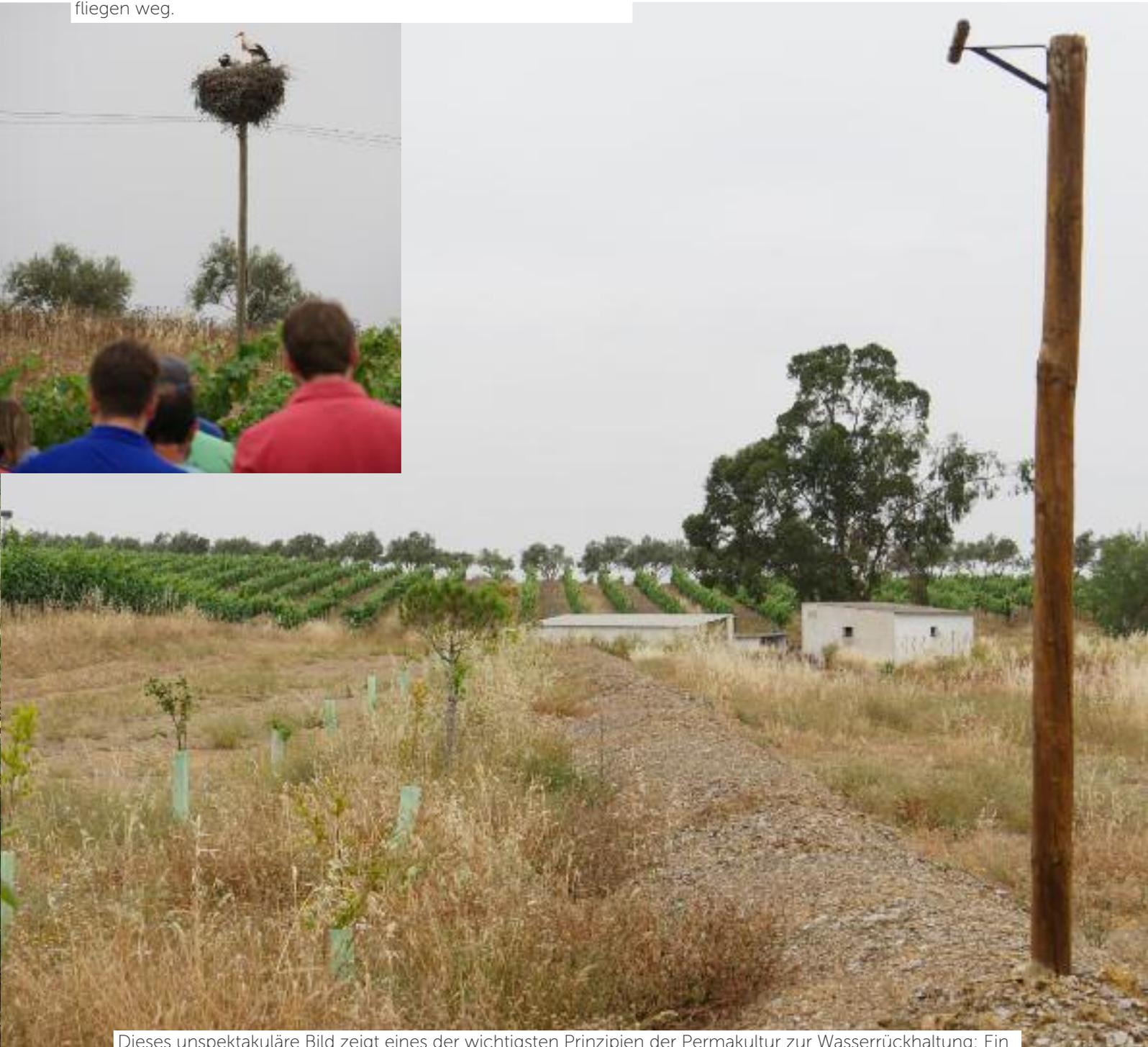
Mit Begeisterung erklärt der junge deutschstämmige Guide von Tamera in perfektem Englisch die Methoden, die die einstige Wüste in wenigen Jahren in ein Paradies verwandelt haben.



Der aus Österreich stammende Gärtner erklärt eine überaus effektive Methode, um aus steinhartem, trockenem Boden einen blühenden Garten zu machen. Die Broadfork gleicht einer Gabel mit vier etwa 40 cm langen Messern, die den Boden öffnen, aber nicht wenden. Die dadurch entstehenden Rinnen erlauben es dem Wasser, in tiefere Schichten einzudringen. Im Anschluss werden Pionierpflanzen angesät und die Oberfläche mit Stroh vor dem Austrocknen geschützt. Schon einige Monate später kann mit dem Anpflanzen von Gemüse begonnen werden. Dank Permakultur-Techniken erreicht Tamera einen Ertrag von bis zu 40 Tonnen Gemüse pro 1000 m² – deutlich mehr als jede intensive Landwirtschaft und ganz ohne mineralische Dünger.



In Portugal gibt es Regionen mit hoher Storchpopulation. Herdade dos Lagos mit dem Weingut Vale de Camelos gehört definitiv dazu, es gibt kaum Masten ohne Storchennest. Die Winzergruppe wurde aufmerksam beobachtet, bei zu grosser Nähe ducken sich die kleinen in den Nestern, bis sie unsichtbar sind, und Mami und Papi fliegen weg.



Dieses unspektakuläre Bild zeigt eines der wichtigsten Prinzipien der Permakultur zur Wasserrückhaltung: Ein unauffälliger kleiner Erdwall, der exakt horizontal verläuft, verhindert das Abfließen von Regenwasser. Der Wall, Swale genannt, ist so flach, dass man auch mit Autos und Traktoren problemlos darüber hinwegfahren kann, ohne ihn zu beschädigen. Auf der oberen Seite wurde eine Reihe von Bäumen und Büschen gepflanzt, die vom versickerten Wasser profitieren. Der Mast rechts dient Raubvögeln als Ausguck.

Ökologie

Die dynamische Antje Kreikenbaum hat von ihrem Vater die gut 1000 Hektar grosse Farm Herdade dos Lagos übernommen und bereits viel in Richtung Permakultur umgesetzt.



Nicht nur Schafe schätzen die süsslichen Schoten des Johannisbrotbaums. Die nahrhafte und fettarme Hülsenfrucht wird als Mehl (Carobpulver) zu vielfältigen Speisen verarbeitet. Johannisbrotbäume sind äusserst hitze- und trockenresistent und gehören zu den Leguminosen, die wertvollen Stickstoff in den Boden bringen. Eine ideale Kulturpflanze für diese aride Region.



Prinzessin Nora von Liechtenstein ist begeistert vom Erfolg der Holzer'schen Permakultur. Sie lebt in Madrid, ihr Herz schlägt aber für ihr Naturparadies in der Extremadura.



Keyline nennt sich ein weiteres Prinzip der Permakultur: Wenn der Boden verhärtet und kaputt ist, dringt Wasser kaum mehr ein, zumindest nicht in der bei Starkregen erforderlichen Geschwindigkeit. Der Boden wird dann mit Schnitten geöffnet, in exakt horizontal verlaufenden Linien. Im Gegensatz zum Pflügen wird die Erde aber nicht gewendet. Der Keyline-Pflug erfüllt diese Aufgabe hervorragend.

Assemblage

In Deutschland und auch in der Schweiz sind viele Weine aus einer einzigen Rebsorte gekeltert. Daher mag das Wort Verschnitt bei manchen Weingenießern vielleicht einen negativen Beiklang haben. Die Praxis der Assemblage hat nichts mit Fälschung oder Vertuschung zu tun. Man spricht auch von Cuvée. Bevor verschiedene Weine zu einer Cuvée assembliert werden, werden sie direkt im Keller einzeln verkostet. Die Assemblage hat zum Ziel, die guten Eigenschaften verschiedener Rebsorten optimal aufeinander abzustimmen und zur Geltung zu bringen. Es gibt aber auch Assemblagen von derselben Traubensorte, die aber auf verschiedenen Böden oder an unterschiedlichen Lagen reifen.
www.delinat.com/assemblage.html

Begrünung

Im Frühling treten die Unterschiede besonders klar zutage. Während es in vielen herkömmlichen Rebbergen still und zwischen den Rebzeilen leer bleibt, erwacht in den biologisch angebauten Weingärten das Leben. Und mit jedem Monat blüht, wächst, krecht und fleucht es mehr. Die Begrünung ist das Fundament des vielfältig vernetzten Ökosystems Rebberg. Richtig gewählt, bindet sie Stickstoff, verhindert Bodenerosion und rasches Verdunsten der Feuchtigkeit. Die Begrünung dient auch als Mulch und Dünger für den Boden. Genau gleich wie die abgeschnittenen Blätter und das zerkleinerte Rebholz. Unsinnigerweise wird dieses noch oft verbrannt.
www.delinat.com/begruenung.html

Chianti Classico

Im Herzen der Toskana, eingebettet zwischen Florenz und Siena, liegen die Weinberge des Chianti Classico. Das Gebiet ist die ursprüngliche von heute sieben Chianti-Anbauzonen. Der Chianti Classico war einst der einzige grosse Rotwein, der mit einem Anteil von weissen Trauben (Trebiano und Malvasia) gekeltert wurde. Seit 2005 sind nur noch rote Trauben zugelassen. Neben der Hauptsorte Sangiovese, die zwischen 80 und 100 Prozent ausmachen muss, werden auch die traditionellen Sorten Canaiolo und Colorino sowie Cabernet Sauvignon und Merlot verwendet. Das sichtbare Markenzeichen eines Chianti Classico ist der Schwarze Hahn (Gallo Nero) auf der Banderole am Flaschenhals.
www.delinat.com/chianti-classico.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen: Viele weitere kurz und prägnant erklärte Fachbegriffe finden Sie unter: www.delinat.com/weinlexikon.html



Albet i Noya
Espriu Brut Reserva
Clàssic Penedès DO 2014
www.delinat.com/6732.14

Meine Empfehlung:

«Die Kombination von Kunst und Wein gefällt mir. Zwar besteht die Gefahr, dass man einen Wein nur kauft, weil die Flasche gefällt. Bei Albet i Noya ist das aber nicht der Fall. Bei seinen Weinen weiss man, was man hat. So auch bei dieser prickelnden Perle mit dem Etikett von Künstler Fèlix Plantalech.»

D. Rodriguez



David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

Auf ein Glas mit...

Ubbo de Witt

Unternehmer Ubbo de Witt gehört zu den Pionieren der Windenergie in Deutschland. Als Inhaber und Geschäftsführer der Projekt Firmengruppe entwickelt und realisiert er Windparks im In- und Ausland. Neben Wind gehört Wein zu seinen Leidenschaften. Wir trafen ihn auf ein Glas im Café Blätterteich in Oldenburg.

Persönlich

Der gebürtige Ostfrieser Ubbo de Witt lebt gemeinsam mit seiner Lebens- und Geschäftspartnerin Heike Kröger in Oldenburg, wo das Unternehmerpaar vier Kinder großgezogen hat. Nach dem Abitur absolvierte Ubbo de Witt an der Universität Oldenburg ein Physikstudium. 1993 gründet er die Projekt GmbH, die sich mit der Projektierung und Realisierung von Windenergieanlagen befasst. Die Projekt GmbH figuriert heute zusammen mit mehreren Tochterfirmen unter dem Dach der Projekt Firmengruppe. Domizil ist seit 2011 ein Bürogebäude im Passivhaus-Standard in Oldenburg.

In seiner Freizeit genießt Ubbo de Witt am liebsten Aktivitäten in freier Natur im Kreis der Familie: Fahrradfahren, Segeln, Teetrinken und Strandspaziergänge in Brasilien, wo Ubbo de Witt und Heike Kröger seit über zehn Jahren über eine Tochterfirma Windenergieprojekte entwickeln und auf über 200 Hektar nachhaltige Forstwirtschaft und Aufforstung betreiben.

Ubbo de Witt, Sie gehören zu den Windenergie-Pionieren, Delinat nimmt für sich eine solche Rolle beim biologischen Weinbau in Anspruch – eine Art Seelenverwandtschaft? Pioniere verbindet ja oft die Vorstellung von einer besseren Welt, und zum Zeitpunkt der Entwicklung dieser Vision müssen sie sich oft die Frage stellen lassen, ob sie «nichts Sinnvolleres» im Kopf hätten, da ihre Mitmenschen die Realität nicht wie sie wahrnehmen. Ja, ich fühle eine Art Seelenverwandtschaft.

Sie beschäftigen sich seit bald 30 Jahren mit Windenergie. Wie ist es dazu gekommen?

Heinrich Timm, einer der letzten alten Emsfischer, hatte seinen Fischkutter nach meinem im Krieg gefallenen Opa, Ubbo de Witt, benannt. Gemeinsam mit meiner Oma hatte ich das Glück, viele Tage mit ihm auf dem Wasser zu verbringen, Tag und Nacht den Elementen ausgesetzt. Als Segler habe ich diese Passion fortge-

«Ja, ich fühle eine Art Seelenverwandtschaft.»

Ubbo de Witt

setzt. So war es nur konsequent, in der Arbeitsgruppe Physik regenerativer Energiequellen in Oldenburg das Physikstudium aufzunehmen und gemeinsam mit vielen fortschrittlichen Professoren an der Carl von Ossietzky Universität diese Berufung für eine bessere Welt auch auf anderer Ebene fortzusetzen.

Wie viele Windparkanlagen haben Sie bisher realisiert?

Die technische Entwicklung der Windenergie hat mir hier den Weg vorgegeben. Anfänglich waren es erste Hofan-



Deutsche Windenergie-Pioniere: Ubbo de Witt und Partnerin Heike Kröger.

lagen zur Mitnutzung des erzeugten Stroms in der Landwirtschaft. Zwischenzeitlich sind viele Windparks in Deutschland, Frankreich, Polen und Brasilien mit über 1000 MW dazugekommen.

Welches ist der wichtigste?

Auf einer Sandbank in der Nordsee haben wir 2001 die Planung für unseren ersten Offshore-Windpark begonnen. Hier sollte 24 Stunden am Tag umweltfreundlicher Strom produziert werden. Der Name des Projekts war geboren: Sandbank 24. Heute ist der Windpark ge-



Bild: Kerstin Pittner

Ubbo de Witt schätzt Delinat-Wein. Winzer und Philosophie, die dahinterstecken, lernte er auf der Schiffreise mit der Sea Cloud II näher kennen.

baut und produziert mit 72 Windenergieanlagen der 4-Megawatt-Klasse (288 MW) genug Strom, um mehr als 400 000 Haushalte zu versorgen.

Sie entwickeln On- und Offshore-Windparks. Welches sind die Vor- und Nachteile der beiden Varianten?

Unsere Kulturlandschaft ist einem stetigen Veränderungsprozess unterworfen. Landwirte sind heute auch (dezentrale) Energiewirte. Sowohl Offshore-Anlagen an der Küste mit «dem Fuss im Wasser» wie auch Onshore-Anlagen an Land können nach Ablauf ihrer Betriebszeit rückstandsfrei zurückgebaut werden. Die Kosten dafür sind kalkulierbar und müssen vom Betreiber vor Baubeginn in Form von Bürgschaften hinterlegt werden. Der Teufel steckt jedoch wie immer im Detail, zum Beispiel einer naturverträglichen Planung unter Einbindung der Anwohner auf dem Festland oder der umfangreichen Abwägung möglicher Auswirkungen auf die See- und Zugvögel sowie die Schweinswale während der Bauphase und des Betriebs offshore.

Die grossen Offshore-Windparks haben den Vorteil, dass sie unseren unmittelbar

wahrgenommenen Lebens- und Erholungsraum nicht so stark beeinträchtigen wie die Onshore-Windparks, an deren Erscheinung im Landschaftsbild viele

**Weintipp
Ubbo de Witt**



Auf der Reise mit der Sea Cloud II haben wir den katalanischen Winzer Josep Maria Albet i Noya kennengelernt. Er lebt seine Überzeugung und Vision beim Wein genau so, wie wir das beim Wind tun. Sein Spitzenwein Reserva Martí ist im Geschmack kräftig, aber zugleich samtig und leicht fruchtig mit der richtigen Abstimmung des Geschmacks nach Kräutern.

Albet i Noya Reserva Martí
Penedès DO 2011
www.delinat.com/1643.11

Menschen sich erst noch gewöhnen müssen. Offshore ist die Energieerzeugung zudem wesentlich verlässlicher, der Wind weht nahezu immer, der Ertrag ist mehr als doppelt so hoch wie onshore.

Welche Bedeutung kommt der Windenergie in Zukunft zu?

Die Windenergie ist die kostengünstigste erneuerbare Energie und wird weiterhin einen grossen Anteil an der Stromerzeugung und zur Erreichung der Klimaziele wahrnehmen. Persönlich würde ich es begrüssen, wenn es gelingen würde, den grünen Strom direkt an die Steckdosen der Verbraucher abzugeben.

Worauf legen Sie als Weinliebhaber wert?

Es ist für mich wie bei einem guten Musikstück: Der Text und die Noten müssen zusammenpassen. Deshalb habe ich mich gefreut, Delinat kennenzulernen, und damit so überzeugende Winzer wie den Katalanen Josep Maria Albet i Noya, der die gemeinsame Überzeugung und Vision ebenfalls lebt.

Wann und wie haben Sie Bekanntschaft mit Delinat gemacht?

Eine Zugfahrt und ein zufällig gefundener Flyer haben mich auf Delinat aufmerksam gemacht. Die lieben Menschen und Überzeugungstäter hinter Delinat habe ich auf einer gemeinsamen Segelreise kennengelernt.

Das war 2016. Sie waren mit Ihrer Familie an Bord der Sea Cloud II, die als Delinat-Weinschiff im Mittelmeer unterwegs war. Wie ist Ihnen diese Reise in Erinnerung geblieben?

Windstärke neun, ein grosses Erlebnis gemeinsam mit weiteren Weinbegeisterten und meiner Familie, nicht nur wegen des gemeinsam erlebten und überstandenen Extremereignisses. Eine grandiose Annäherung an schöne Hafenstädte im Mittelmeer und an Weingüter der Delinat-Familie.

Interview Hans Wüst

Die Goldrute ist ein aus Nordamerika eingeschleppter Neophyt, der sich invasiv verhält und einheimische Pflanzen verdrängt.



Bild: Yvonne M. Berardi

Artenschutz

Unerwünschte Exoten

Aus fremden Gebieten eingeschleppte Neophyten, die sich invasiv verhalten, verdrängen einheimische Pflanzen und stören oder zerstören die Biodiversität. Die Delinat-Richtlinien verlangen deshalb neu, dass die Winzer dagegen vorgehen und diese an der Ausbreitung in den und um die Weinberge hindern. Seltene einheimische Arten dagegen müssen gefördert werden.

Die auf Getreideschiffen aus Nordamerika als blinder Passagier nach Europa gelangte Ambrosia konkurrenziert nicht nur einheimische Nutzpflanzen, sie kann auch der menschlichen Gesundheit schaden.



Bild: Danijel Micka, istockphoto

Keine Kamille, sondern unerwünschtes Berufkraut, das sich ohne Bekämpfung massiv vermehrt und die einheimische Flora verdrängt.



Bild: Yvonne M. Berardi



Bild: andreasgaertner, istockphoto

Der giftige Riesenbärklau stammt ursprünglich aus dem Kaukasus und ist in Europa ein invasiver Neophyt. Bei Hautkontakt drohen Verbrennungen.

Weinberge von einst gleichen Naturparadiesen. Zwischen Reben wurden Obstbäume, Beeren und Gemüse gepflanzt, Hühner und Schafe hielten das «Unkraut» in Schach. Erst Monokulturen brachten die grossen Probleme, an denen noch heute der Weinbau krankt: Die Rebe als alleinige Pflanze ist Eindringlingen hilflos ausgeliefert. Stabilität kann nur durch Vielfalt erreicht werden.

Dieser Grundsatz, der schon seit Beginn den Kern der Delinat-Methode bildet, ist mit der Ausgabe der Richtlinien 2017 um zwei Aspekte präziser geworden: Aus fremden Gebieten eingeschleppte Neophyten, die sich invasiv verhalten, verdrängen einheimische Pflanzen und stören oder zerstören die Biodiversität. Die Delinat-Richtlinien verlangen deshalb neu, dass die Winzer dagegen vorgehen und diese an der Ausbreitung in und um die Weinberge hindern. Der zweite neue

Punkt verlangt, dass seltene einheimische Arten gefördert werden.

Konkret müssen die Delinat-Winzer Buch führen über seltene Arten, die in ihrer Region eine Chance für die Wiederansiedlung und Vermehrung haben. Sie müssen Massnahmen ergreifen, diese Arten in und um ihre Weinberge zu fördern. Zum Beispiel können gezielt Pflanzen gesät werden, deren Nachbarschaft die seltenen Kräuter, Blumen oder Sträucher mögen oder die als Nahrung für seltene Insekten, Vögel, Reptilien dienen. Massnahmen und Fortschritte werden notiert, einfach und unbürokratisch.

Invasive Exoten bekämpfen

Gleichzeitig gilt es, gegen eingeschleppte, invasive Arten vorzugehen. Solche Pflanzen nennt man Neophyten, Tiere Neozoen. Sie verursachen mehr Schäden, als bislang angenommen wurde, und die Plage nimmt rapide zu. Obwohl es darunter auch giftige Arten wie den Riesenbärklau gibt, der bei Hautkontakt schwere Verbrennungen auslösen kann, ist das Hauptproblem ein anderes: die extrem rasche Ausbreitung der Einwanderer. Wenn der Mensch nicht eingreift, können invasive Arten wie Goldrute, Drüsiges Springkraut, Erdmandelgras, Fuchsschwanz oder Schmalblättriges Greiskraut einheimische Pflanzen innerhalb weniger Jahre verdrängen. Jede Art, die zurückgedrängt wird, zieht eine Reihe von Folgeproblemen mit sich: Spezialisierten Insekten fehlt es an Nektar und Pollen, Kleintieren an Beute usw. Mit jeder von Invasoren zurückgedrängten einheimischen Art folgt ein grosses Sterben weiterer Arten.

Winzer müssen handeln

Die Delinat-Richtlinien 2017 schreiben daher vor, dass Winzer die in ihrer Region bekannten invasiven Arten kennen und Vorkehrungen gegen ihre Verbreitung in und um die Weinberge treffen müssen. Neophyten sollten möglichst sofort nach dem Entdecken mechanisch entfernt werden. Manche müssen ausgegraben werden, bei anderen reicht ein wiederholtes Jäten und/oder Mähen. Wichtig ist, dass der Eingriff vor der Blüte geschieht, weil man sonst durch die Manipulation der Saat hilft, sich zu verbreiten.

Pflanzen lassen sich in Weinbergen relativ gut kontrollieren. Bei Insekten und Kleintieren (Neozoen) ist das schwieriger. Hier gilt der Grundsatz, dem Eindringling möglichst wenig Lebensgrundlage zu bieten (Wohnräume, Nahrung usw.). Dazu braucht es Kenntnisse der Biologie der Spezies, gute Beobachtung und viel Geduld.

Viele Exoten sind unproblematisch

Beide neuen Richtlinien-Punkte präzisieren das Delinat-Kernthema «Biodiversität». Denn Vielfalt ist nicht gleich Vielfalt. Wichtig ist die Qualität der Artenvielfalt. Im Fall von invasiven Neophyten bedeutet eine auftauchende neue Art fast immer einen darauffolgenden Schwund einheimischer Arten und somit eine ärmere Biodiversität. Zu erwähnen bleibt, dass längst nicht alle Neophyten problematisch sind. Hierzulande zählt die Flora heute ungefähr 500 bis 600 Neophyten. Davon verhalten sich lediglich etwa 10 Prozent invasiv und müssen kontrolliert und bekämpft werden.

Karl Schefer

Richtlinien-Entwicklung

kas. Jahr für Jahr gibt es neue Anforderungen, die in die Delinat-Richtlinien aufgenommen werden. Diese schreibt Delinat aber nicht einfach vor. Sie werden zuerst von Experten beurteilt. Wenn diese den Nutzen anerkennen, dann werden als Nächstes die Delinat-Winzer befragt. Sie haben stets einige Monate Zeit, Stellung dazu zu nehmen, Einwände vorzubringen und allfällige spezifische Problemfälle aufzuzeigen. Im Zweifelsfall wird die Aufnahme der neuen Punkte in die Richtlinien um ein Jahr verschoben. Erst wenn wir sicher sind, dass die meisten Delinat-Winzer keine gravierenden Probleme mit den neuen Anforderungen bekommen und der Nutzen unbestritten ist, werden die Punkte in die Richtlinien aufgenommen. Es ist also ein demokratischer Prozess, der allerdings oft etwas Druck braucht, damit die Entwicklung weitergeht und das Regelwerk sich laufend verbessern kann.

Buchtipps

von Peter Kropf

Authentische Küche

Nicht Sternerestaurants und Punkteküche stehen im Zentrum dieses Buches, sondern über 1700 Restaurants und Vinotheken in ganz Italien, ausgewählt von Slow Food. Mit kurzer Beschreibung der Lokale und der Küche. Für Freunde der italienischen Regionalküchen ein praktischer Reisebegleiter. Mit Landkarte und Vermerk der Orte mit empfohlenen Restaurants, Preisrahmen und Kontaktdaten.

Osterie d'Italia 2017/18
Hallwag / Gräfe und Unzer Verlag, München
ISBN 978-3-8338-5988-5



Entspannt vegetarisch

«Wer besser essen will, muss selber kochen», schreibt Tanja Dusy in ihrem neuesten Buch. Sie zeigt, wie wir im Dschungel der heutigen Ernährungsfragen die richtigen Antworten finden – und sie liefert gleich die vegetarischen Rezepte mit. Dazu Infos zu Superfood, Milch, Brot, Zwischenmahlzeiten, Rohkost, Soja, Fett, Gemüse, «Low Carb» und Zucker. Wer Bescheid weiss, isst gesünder und lebt entspannter.

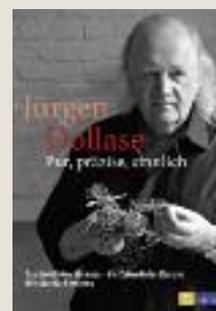
Tanja Dusy: Besser Essen
Gräfe und Unzer-Verlag, München
ISBN 978-3-8338-5341-8



Achtsam geniessen

Wie beim Wein stellt sich die Frage: Einfach schlucken – oder «hinschmecken»? Beobachten, was im Mund passiert; und auf Produkte ohne Eigengeschmack verzichten. Jürgen Dollase fordert mehr Achtung vor den Produkten und mehr Präzision im Umgang mit ihnen; und er liefert gleich 50 Rezepte mit. Gesünder essen, bewusst einkaufen, Abfall reduzieren – Themen, die heute besonders aktuell sind.

Jürgen Dollase: Pur, präzise, sinnlich
AT-Verlag Aarau
ISBN 978-3-03800-932-0



Vale de Camelos
Vinho Regional Alentejano 2014
www.delinat.com/2862.14

Meine Empfehlung:

«Ein gehaltvoller Rotwein aus verschiedenen autochthonen Traubensorten, der das grosse Potenzial des Alentejo als aufstrebendes Weinbaugebiet von Portugal offenbart. Feiner Duft nach dunklen Beeren, am Gaumen mächtig und komplex – ein vielseitiger Essensbegleiter.»

E. Hauser



Emil Hauser, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.



Bild: © Thomas Rühl, AT Verlag / www.at-verlag.ch

Essen heute

Trends und Triebe

Sind geröstete Insekten der Apéro von morgen? Bestellt unser Kühlschrank bald selber Tomaten oder Eier? Die Trends jagen sich – viele verschwinden so schnell, wie sie gekommen sind. Nur wenige bleiben und bilden neue Märkte, weil sie besonders geschickt den Trieb nach Nahrung befriedigen.

Neues für die Speisekammer gab es schon früher: exotische Gewürze, wertvoll wie Gold, und vor über 400 Jahren Kartoffeln aus Südamerika. Auf Reisen haben wir die Küche anderer Länder entdeckt, und Zuwanderer bereichern seit Jahrzehnten die gastronomische Vielfalt: Der «Italiener», «Türke», «Chinese» sind feste Begriffe fürs Auswärtsessen.

Trendforscher – Trendmacher

Es gibt Spezialisten, die ihr Ohr nahe am Puls der essenden Bevölkerung haben. Foodscouts, also eine Art Pfadfinder,

Journalisten und natürlich Trendforscher wie Hanni Rützeler mit ihrem «Food Report», der vom Zukunftsinstitut in Frankfurt und der «Lebensmittel Zeitung» herausgegeben wird. Sie schildert Trends wie «new flavoring», «brutal lokal» oder «Convenience 3.0», die hier kurz erläutert werden.

Ein Trend umfasst nur einen Teil der Bevölkerung. Wie viele genau, weiss man nicht immer. Studien belegen, dass heute rund 10 Prozent der Schweizer und Deutschen vegetarisch und ca. 1 bis 2 Prozent vegan leben – Tendenz steigend. In Indien beispielsweise ernähren sich rund 40 Prozent vegetarisch. Und Lebensmittel aus biologischem Anbau haben im deutschsprachigen Raum einen Marktanteil 5 bis 8 Prozent (Umsatz).



Altes wiederentdecken

Warum gibt es heute auf den Märkten wieder alte Gemüse- und Getreidesorten wie Pastinaken, Petersilienwurzeln und beinahe ausgestorbene Tierrassen? Weil immer mehr Feinschmecker die langweiligen, geschmacklosen Tomaten, Kartoffeln und Rindersteaks satt haben. Statt mit Gewürzen doch noch eine Art Aroma zu erzeugen, suchen qualitätshungrige Köche geschmackvolle Alternativen (new flavoring), am liebsten gleich aus der Region. Sie fördern alte Sorten und Rassen und bereiten sie auf kreative Art zu (Blumenkohl-Variationen, Bild Seite 21).

Alte Gemüsesorten in der eigenen Region wieder anzupflanzen, ist aber nicht neu. Der französische Spitzenkoch Michel Bras beschrieb dies schon 1991 in seinem «Livre de Michel Bras». Verstärkt wird dieser Trend heute durch die vegetarische Küche.



Welche Weine trinken wir zu den wiederentdeckten Speisen? Bei diesen Gerichten steht der Eigengeschmack im Zentrum; er soll nicht durch fremde Düfte überlagert werden. Gut passen Weine mit ebenfalls klarem Eigenaroma ohne üppig-exotische Noten, beispielsweise ein reinsortiger Barbera.

Gutbürgerliche Dauerbrenner

Traditionalisten lehnen neue Zubereitungsarten meist ab. Sie schätzen noch immer die gutbürgerliche Küche mit ihren Klassikern: Rehrücken mit Rosenkohl und halbem Apfel, gefüllt mit Preiselbeeren, oder weich gekochter Blumenkohl mit obligaten Brotbröseln. Die heiligen

Originalrezepte langweilen jedoch die Geniesser neuer Geschmäcker: Heute kommt ein Blumenkohl vielfältiger daher: geröstet, als Püree, mariniert oder als «Kaviar» aus den äussersten «Blumen».

Mit Haut und Haar

«Leaf to root» und «nose to tail» heissen die neusten Trends, also «Blatt bis Wurzel» und «Nase bis Schwanz». Das Ziel: mehr Geschmack und weniger Abfall durch bessere Nutzung der Produkte. Von der Artischocke schmecken auch die jungen Blätter und Stiele, vom Rotkohl der Strunk, von der Karotte die Schale und das Kraut. Statt immer Schnitzel und Steak kommen heute auch wieder langgegartete Stücke sowie Innereien auf den Teller.

Für Weinkenner ist es längst selbstverständlich: Die einzelnen Reblagen beeinflussen den Charakter eines Weines. Das versuchen pfiffige Bauern auf Obst, Getreide und Gemüse zu übertragen. Sie experimentieren mit verschiedenen Sorten, um die besten zu finden für die Böden und das Klima ihrer Region.

Schmecken statt essen

Bewusst geniessen ist weniger ein Trend als eine Lebenseinstellung. «Schmecken statt essen» fordert Jürgen Dollase in seinem neusten Buch «pur, präzise, sinnlich» (siehe Buchtipps Seite 20). Zu verfolgen, was beim Kauen im Mund passiert, erhöhe den Genuss.

Wer beim Essen und Trinken bewusst «hinschmeckt», möchte von einem Produkt verschiedene Sorten kennenlernen: Kartoffeln, Karotten, Aprikosen – bloss

sind sie manchmal schwer zu finden. Am ehesten direkt bei den Produzenten. Schon lange üblich ist dies beim Wein. So bietet Delinat Weine aus rund 120 Rebsorten an, sortenrein oder als Assemblage.

Apropos Wein: Wenn wir uns Zeit nehmen, das Essen zu geniessen, die verschiedenen Aromen, Geschmäcker, Texturen zu entdecken, dann lohnt es sich, dazu einen aussergewöhnlichen Wein zu trinken. Einen, dem der Winzer viel Zeit gewidmet hat.

Saisonal und brutal lokal

Zur richtigen Jahreszeit in der eigenen Region einzukaufen, ist schon seit Jahren ein Thema – allerdings nicht für alle: Zwar winken die Kundenmagazine der Grossverteiler mit Saisontabellen, doch noch immer liegen bereits im Januar Erdbeeren und Spargel im Supermarkt bereit – und werden gekauft!

Andere nehmen «Produkte aus der Region» wörtlich: Der Gastwirt baut sein Gemüse gleich selber an – oder beauftragt Nachbarbauern. Und der erfinderische Koch füllt seinen Warenkorb mit Selbstgesuchtem wie Wildkräutern, Baumrinden, ja sogar Ameisen: «foraging», also Futtersuche, nennt sich dieser Zeitvertreib (Trend «brutal lokal»). So erschloss sich René Redzepi vom hochgelobten Restaurant Noma in Kopenhagen die nordische Flora und Fauna für seine Gerichte. Inzwischen hat er sein Noma geschlossen und wird es Ende 2017 als «urban farm» ein paar Kilometer ausserhalb der Stadt wiedereröffnen.

Passend zu lokalen Produkten und selber Gesuchtem wäre selber erzeugter Wein. In England gibts schon seit Jahrzehnten Kits, um Wein oder Bier selber herzustellen. Eine empfehlenswerte Alternative



sind einfache Weine, zum Beispiel ohne Ausbau im Barrique, ohne Reinzuchthefer, aus nur einer Traubensorte gekellert.

Bioküche mit Mehrwert

Der Trend zu Lebensmitteln aus der Region bedrängt zuweilen Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau: «lokal ist das neue Bio» liest man – aber ist näher automatisch besser? Bioprodukte sind heute stark verankert, der Trend hat sich zu einem eigenständigen Markt verfestigt. Spitzenköche und -köchinnen, Geniesserinnen und Geniesser, Gesundheits- und Umweltbewusste wählen biologisch erzeugte Lebensmittel und Getränke. Deren Mehrwert ist anerkannt: mehr wertvolle Pflanzenstoffe wie Polyphenole, keine Pestizide und Schonung von Böden, Grundwasser und Luft.

Rotkohl schlägt Açai-Beere

Viele Trends werden bald wieder vergessen wie vielleicht das derzeit modische Superfood. Gemeint sind vor allem Kräuter, Samen, Obst und Gemüse mit gesundheitsfördernden Stoffen: Goji-Beeren (gemeiner Bocksdorn), Açai-Beeren, Chia-Samen. Müssen sie aus Übersee importiert werden, entspricht das nicht dem Trend zu Produkten aus der Region. Übrigens: Rotkohl übertrifft Açai-Beeren bezüglich des Gehalts an Antioxidantien.

Vitamin- und mineralstoffreiche Produkte finden wir auch in unserer nächsten Umgebung: diverse Kräuter wie Petersilie, Brennnessel, Löwenzahn und Sprossen; Heidelbeere, Aronia- bzw. Apfelbeere – und ja: Das beliebteste Superfood ist noch immer der Apfel – und das Wertvollste sitzt direkt unter der Schale, den Apfel sollte man deshalb nicht schälen!



Mehlwurmhäppchen

Kreative Lebensmittelproduzenten «bauen» neue, essbare Produkte: Mayo ohne Ei, Algenwürste, vegetarische Garnelen, Fleischersatz aus Proteinen, Aromen und Bindemitteln, Kunstkäse (der heute veganer Käse heisst) und die «free-from»-Lebensmittel, denen natürliche Bestandteile wie Laktose, Fruktose, Gluten usw. entzogen wurden. Und es geht weiter. Produkte, die wir lange für nicht essbar hielten, stehen im Regal: Insekten, Mehlwürmer oder Algen. Die Argumente: wertvolle Proteine und Mineralstoffe, zudem auch noch schmackhaft.

Bequem essen

Als Ausgleich zu stressreichem Beruf und knapper Freizeit soll zumindest das Essen bequem sein (Convenience 3.0): Gerichte direkt aus dem Restaurant, Lebensmittel per Drohne, Lieferung von Produkten für ein ganzes Menü und ein Kühlschrank, der automatisch nachbestellt, was aufgegessen worden ist.

Trotz Stress und Zeitmangel sorgt unser Selbsterhaltungstrieb dafür, dass wir gern essen. Das bezeugen auch die zahlreichen Foodblogs, Rezeptservices im Internet und die erfolgreichen Kochsendungen im TV. Aber dem gestressten Mitbewohner dieses Planeten bleibt keine Zeit zum Auswählen und Einkaufen. Ist der Delinat-DegustierService auch deshalb seit 30 Jahren so beliebt?

Kosten und Kalorien sparen

Bleibt die Frage: Was kostet das alles? In Deutschland und der Schweiz geben wir heute nur noch rund 10 Prozent unseres Einkommens für Lebensmittel aus, im Vergleich zu 30 bis 40 Prozent in den 1950er-Jahren. Und doch: Wo sollen wir

sparen, wenn die Lebensmittel teurer werden? Ganz einfach: Wir könnten weniger und langsamer essen. Zwei Abende pro Woche ohne Essen bringen rund zehn Prozent Einsparung. Dazu tun wir etwas für unsere Gesundheit, denn in der kurzen Fastenzeit von 15, 16 Stunden (Intervall-Fasten) soll sich der Fettabbau erhöhen und der Blutdruck regulieren. Und unser Verdauungsapparat muss nachts weniger arbeiten. Wenn wir langsamer essen, stellt sich das Sättigungsgefühl ein, bevor der Teller leer ist. Die Nachspeise wird überflüssig, ebenso die Pfunde im Bauchbereich.

Hoffen auf sinnvolle Trends

Wenn wir neugierig sind, halten uns Trends auf Trab. Viele werden aber bei der gutbürgerlichen oder der Grossmutterküche bleiben: «Mir schmeckt, was ich gewohnt bin.» So reagiert unser Gehirn, das neue Eindrücke automatisch mit eigenen Erfahrungen vergleicht: «Kenn ich, war gut – mag ich», oder «kenn ich nicht – mag ich nicht».

Aber Trends können Gewohnheiten verdrängen. Leider oder zum Glück, das hängt von unseren Vorlieben und Bedürfnissen ab. Hummer und Gänsestopfleber sind bei den jungen Spitzenköchen nicht mehr automatisch auf der Speisekarte. Das lässt uns hoffen – auf weitere Trends, die unseren Trieb nach Nahrung sinnvoll befriedigen.

Peter Kropf



Sünde oder Spass?

Der Mixdrink hat eine lange Tradition und stammt ursprünglich aus Amerika. Im Land der unbegrenzten Möglichkeiten shakte man schon vor dem Ersten Weltkrieg Drinks. Cocktail-Klassiker aus den 1970er Jahren mit Schaumwein sind Kir Royal (Sekt und Johannisbeerlikör) und Kir Imperial (Sekt, Wodka, Johannisbeerlikör). Seither sind unzählige neue Varianten entstanden. Auf teuren Champagner kann man getrost verzichten. Hier sechs Rezepte für prickelnde Cocktails, die immer gut ankommen.

Ritz

Zutaten (pro Person)

- 1 Schuss Prosecco Savian
- 2 cl Cognac
- 2 cl Cointreau
- 2 cl Orangensaft

Zubereitung

Den Cognac mit Cointreau, Orangensaft und Eis in einem Shaker schütteln. Anschliessend in eine Cocktailschale geben und mit Prosecco Savian auffüllen. Den Cocktail kühl und mit einem Trinkhalm servieren.



Prickelnder Pfirsich

Zutaten (für vier Personen)

- 1 reifer Pfirsich
- 4 cl Pfirsichlikör
- 4 cl Pfirsichsirup
- 1 Flasche Eugène Meyer Crémant d'Alsace

Zubereitung

Pfirsich waschen, trocken reiben, halbieren und den Stein entfernen. Pfirsich in möglichst dünne Spalten schneiden. Wenn Sie mögen, können Sie den Pfirsich auch häuten. Dafür die Frucht am Stielansatz leicht anritzen und mit kochendem Wasser übergossen. Danach lässt sich die Haut ganz einfach abziehen. In weite Cocktailgläser je 1–2 Pfirsichspalten, sowie je 1 cl Pfirsichlikör und -sirup geben. Mit gut gekühltem Crémant auffüllen.



Melonensekt

Zutaten (pro Person)

- ¼ Melone
- 1 Schuss Delsecco
- 3 cl Weisswein
- ½ TL Zucker

Zubereitung

Die Melone schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit dem Weisswein und dem Zucker im Mixer fein pürieren. Das Melonenpüree und crushed Eis in die Sektschale oder in ein Longdrinkglas geben und mit eiskaltem Sekt auffüllen.



Hemingway

Zutaten (pro Person)

5 cl Pastis oder Pernod
150 ml Albet i Noya Espriu Brut Reserva

Zubereitung

Eisgekühlten Pastis in ein Sektglas giessen. Mit Schaumwein auffüllen und Eiswürfel dazugeben.



Sauerkirschsorbet mit Rosé-Spumante

Zutaten (für acht Personen)

100 g Zucker
250 g Süsskirschen
450 g Sauerkirschen
1 El Ahornsirup
je 1½ El Kirschlikör und Zitronensaft
1 Flasche Luna Nascente,
Vino spumante rosato

Zubereitung

8 Gläser zum Servieren in den Froster stellen. Zucker in 100 ml Wasser aufkochen, dann abkühlen lassen. Beide Kirscharten separat waschen, halbieren und entsteinen. Süsskirschen mit Ahornsirup, Kirschlikör und Zitronensaft vermengen. Sauerkirschen mit dem Zuckersirup sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Kirschmasse in eine Metallschüssel geben und mindestens 5 Stunden einfrieren. Zwischendurch immer wieder umrühren.

Sobald die Masse fest ist, noch mal in der Küchenmaschine cremig pürieren und erneut kurz einfrieren. Mit den marinierten Kirschen in den gefrosteten Gläsern anrichten und mit Vino spumante übergiessen.

Wein geniessen

Crémant de Limoux mit Granatapfel

Zutaten (für zwei Personen)

1 kleiner Granatapfel
½ Flasche Delmas Cuvée des Sacres

Zubereitung

Granatapfel wie eine Orange quer halbieren. Eine Hälfte auf der Zitruspresse entsaften. Aus der anderen Hälfte Kerne herauslösen, von den weissen Häuten trennen. Hände gründlich abspülen (der Saft färbt die Haut sonst unromantisch braun). Jeweils 2 El Granatapfelsaft und 1 Tl Granatapfelkerne in Gläser füllen und mit dem eisgekühlten Crémant de Limoux aufgiessen.



Delinat-Team auf Weiterbildungsreise

Begeisterung für Natur und Biodiversität

Im Mai 2017 besuchte das Delinat-Verkaufsteam auf einer Weiterbildungsreise mehrere Winzer in Spanien und Portugal, um sich vor Ort ein Bild über die Besonderheiten der Weingüter und die Umsetzung der Delinat-Methode zu machen. Stellvertretend schildern vier Reiseteilnehmer ihr persönliches Reise-Highlight, verbunden mit einem Weintipp.

Renate Göldi, Weinshop Zürich-City

Grün, so weit das Auge reicht. Im nördlichsten Teil Portugals liegt das Gebiet des bekannten Vinho Verde. Üppig spriesst die Vegetation in der mit vielen Niederschlägen gesegneten Region nördlich von Porto und des Flusses Douro.

Joaquim Reis besitzt hier das Weingut **Casa do Quintal**. Mittendrin befindet sich ein riesiger Garten, der das Herz eines jeden Naturliebhabers höher schlagen lässt. Ebenso beeindruckend ist die Herzlichkeit seiner Tochter Tatiana Alegria dos Reis und ihres Ehemanns Carlos Seixas, die uns empfangen und stolz durch das mit viel Liebe und Hingabe gepflegte Paradies geführt haben. Nebst dem grossen Gemüse-, Beeren- und Obstgarten sowie einer grossen Hühnerschar beeindruckt mich vor allem die beiden mit vielen Blumen und Gräsern bewachsenen Rebparzellen: Biodiversität pur!



Weintipp: In diesem Naturparadies reifen die Loureiro- und Azal-Trauben für den knackigen weissen alr Vinho Verde. Gekeltert wird der Wein von Joaquims Freund und Partner Antonio Lopes Ribeiro. Mit seinen spritzfrischen Aromen passt dieser Vinho Verde perfekt zu leichten Salat-, Fisch-, Fleisch- und Pastagerichten. Mit 6 bis 8 Grad an einem warmen Sommertag serviert – da sage ich nur noch «saúde» (portugiesisch für Prost) und genieße.



Roman Herzog, Verkaufsleiter

Auf dem Weingut **Casa de Mouraz** im Dão-Gebiet in Portugal hat mich die grossartige Biodiversität in den klein strukturierten Rebärten tief beeindruckt. Der Respekt gegenüber der Natur und die Passion von Sara Dionísio und António Lopes Ribeiro sind spürbar und ansteckend. Hier würde ich gerne einmal bei einer Traubenernte mithelfen, um die Atmosphäre live mitzerleben.

Mit Elan und Kreativität setzt sich das Winzerpaar für nachhaltige Lösungen ein. Ein Beispiel: Um einen brachliegenden Rebberg vor der Verschandelung durch eine Eukalyptus-Aufforstung zu bewahren, wurden Familie und Freunde motiviert, sich am Kauf der Parzelle zu beteiligen. So ist ein Generationenprojekt entstanden. Für die Bepflanzung des exponierten Hanges kam nur eine einheimische Traubensorte in Frage. Die Wahl fiel auf die autochthone Rotweinrebe Baga. Der älteste Baga-Rebstock auf dem Betrieb Casa de Mouraz ist über 150-jährig. Dessen Erbmaterial wird zur Weiterveredelung verwendet, damit die wertvolle Traubensorte erhalten bleibt und daraus kraftvolle, typische Rotweine vinifiziert werden können.

Weintipp: Im Caruma Selecção ist die Baga nicht enthalten, dafür mit Touriga Nacional und Jaen de Dão zwei andere autochthone Sorten. Der intensiv duftende, gehaltvolle Rotwein beeindruckt durch tolle Würze, ätherische Noten, Lakritze, viel Schmelz, feinkörnige Tannine und einen vibrierenden Abgang.



Jonas Trechsel, Kundenberater

Es war ein trauriger Anblick, der uns auf 1000 m ü. M. in den Rebbergen der **Dominio Basconillos** in der aufstrebenden Weinregion Ribera del Duero erwartete: Die frischen Triebe waren fast alle dem Spätfrost zum Opfer gefallen, der in diesem Jahr auch Spanien heimgesucht hat. Zwei Rehe, die über die Wiesen davonsprengten, zauberten uns trotzdem ein Lächeln ins Gesicht.

Auf diesem Weingut imponierte mir die ausgeklügelte und moderne Technik, mit der zum Beispiel der Wasserhaushalt der Reben analysiert und optimiert wird. Auch im Keller herrscht penible Ordnung, und nichts wird dem Zufall überlassen. Mit Francisco Barona habe ich hier einen Winzer und Önologen kennengelernt, der Natur und moderne Technologie



auf beeindruckende Art und Weise unter einen Hut bringt. Und die Basconillos-Weine aus ökologisch vorbildlichem Anbau sind durchwegs hervorragend.

Weintipp: Der Basconillos Roble etwa überzeugt mich mit seiner kräftigen Struktur, dem ausgewogenen Holzeinsatz und seiner intensiven Frucht. Trotz eher jugendlichem Alter weist er eine schöne Reife auf und eignet sich perfekt als Begleiter zu einer feinen Tafel oder zu geselligen Gesprächsrunden.

*Dominio
Basconillos*

*Menade
voveta*

*del
ico*

Madrid

Pago Casa Gran

Valencia

Christoph Dienst, Leiter Weindepot Basel

Die grossen Distanzen in Spanien – etwa die Weite der La Mancha – haben mich stark beeindruckt. Jedes Weingebiet ist topografisch ganz anders. Zu den Höhepunkten gehörten für mich die kleinstrukturierten, steilen Terrassenlagen von **Viñas del Cámbrico** in der Sierra de Salamanca. Serpentinartig führt ein Weg zu den verschiedenen, lediglich mit ein paar Dutzend Rebstöcken, einzelnen Olivenbäumen und üppigem Grün bewachsenen Parzellen. Spannend waren zuvor auch die Gebiete Rueda und Toro, wo wir auf unseren Weingütern Menade und Voveta in unterirdischen, in Fels gehauenen Kellern Weinschätze aus vergangenen Jahrzehnten verkosten durften, die leider unverkäuflich sind.



Weintipp: Verkäuflich dagegen, wenn auch zu einem stolzen Preis, ist der Cámbrico Rufete, mein Favorit auf dieser Reise. Am Anfang noch etwas zurückhaltend, wächst er am Gaumen nach kurzer Zeit zu voller Grösse: vielschichtig, elegant mit viel Druck und Länge. Das Gewächs aus der alten, vorab im nahen Portugal verbreiteten Traubensorte Rufete strahlt Ruhe und Kraft aus – ein Meditationswein!

Die Reiseroute

hrw. Die Reise startete in Valencia beim Weingut **Pago Casa Gran**, führte zur **Dominio Basconillos** in der Ribera del Duero, zum Weingut **Menade** in der Rueda, zur **Bodega Voveta** im Toro sowie zu **Viñas del Cámbrico** in der Sierra de Salamanca. In Portugal wurden **Casa de Mouraz** im Dão und **Vinho do Quintal** im Minho besucht.

Auf allen Betrieben wurde das Delinat-Team herzlich empfangen. Die Winzer führen mit grossem Enthusiasmus durch ihre Weingärten und Weinkeller. «Die Begeisterung für die Natur und mehr Biodiversität war auf allen Betrieben spürbar», sagt Delinat-Verkaufsleiter Roman Herzog.

Zu wenig Tiefgang (AHA, WL 46)

In der Weinlese Nr. 46 werden auf Seite 25 Fachbegriffe kurz erläutert. Danke für «umami», das ist für uns neu. Doch beim «Weinstein» läuft einiges daneben, wenn die Kristalle als «geschmacksneutral» bezeichnet werden. Auch in Ihrem Online-Weinlexikon wird er fälschlicherweise so beschrieben. Dass er den Geschmack des Weins nicht beeinflusst, wird korrekt gesagt. Seit meiner Kindheit kenne ich den sauer-herben Satz aus dem Wein und freue mich, wenn ich ihn schlecken oder kauen darf. Meine Grossmutter hatte uns damit nach dem Krieg, in Ermangelung von Backpulver, Kuchen gebacken. «Vertiefen Sie Ihr Weinwissen» steht unter Ihrem Artikel. Der hatte diesmal etwas zu wenig Tiefgang.

Georg Coulin, Augsburg DE

Lieber Herr Coulin

Vielen Dank für Ihren Hinweis. Gemeint ist natürlich, dass Weinstein für den Wein geschmacksneutral ist, also dessen Aroma nicht beeinflusst. Wir sind Ihnen aber dankbar für die Präzisierung und haben den Text im Online-Lexikon entsprechend angepasst, sodass er nicht mehr missverständlich interpretiert werden kann.

Hans Wüst, Redaktor

Genuss und Ethik (30 Jahre DegustierService, WL 46)

Meine Frau und ich gehören vermutlich zu den Abonnenten der «ersten Generation». In dieser langen Zeit haben wir interessante, individuelle und qualitativ und geschmacklich hochwertige Delinat-Weine kennengelernt. Enttäuschungen waren extrem selten. Genuss, verbunden mit ökologischer Ethik – das passt zu uns. Immer wieder können wir Freunde und Kenner für die Weine von Delinat begeistern. Und dann kommt noch ein freundlicher, entgegenkommender und perfekter Service hinzu. Wir können nur sagen: Gratulation und vielen Dank – an alle Mitarbeiter!

Arne Burchartz, Öhringen DE

Abonnenten der ersten Stunde (30 Jahre DegustierService, WL 46)

Mein Mann und ich gehören zu den DegustierService-Abonnenten der ersten Stunde. Wir hatten immer sehr viel Freude an den Weinpaketen. Leider bin ich inzwischen Witwe geworden. Aber auch in der Altersresidenz, in die ich vor einem halben Jahr gezogen bin, möchte ich die Weinpakete nicht missen. Allerdings habe ich jetzt das Doppelpaket wieder ins Einfachpaket umgetauscht. Gerne möchte ich wissen, wie

viele Kunden es gibt, die ebenfalls von Beginn bis heute dabeigeblichen sind.

Rose Marie Bischoff, Basel CH

Liebe Frau Bischoff

Vielen Dank für Ihre Anfrage. Es freut uns sehr, dass Sie Delinat und dem DegustierService-Paket über all die Jahre die Treue gehalten und so hoffentlich viele gute Tropfen aus ganz Europa entdeckt haben. Auf Ihre Frage, wie viele Kunden es gibt, die ebenfalls von Beginn bis heute dabeigeblichen sind, können wir Ihnen leider keine präzise Zahl nennen. Der DegustierService hat vor 30 Jahren klein angefangen und sich dann im Laufe der Jahre zum beliebtesten Weinpaket der Schweiz entwickelt. Wir schätzen aber, dass zwischen 200 und 500 Kunden, die in den beiden Startjahren eingestiegen sind, auch heute noch dabei sind.

Hans Wüst, Redaktor

Hundehaar gegen Maulwurf (Himmlisches Gemüse, WL 44)



Soeben nahm ich noch einmal die Weinlese 44 zur Hand. Im Artikel «Himmlisches Gemüse» stolperte ich über die Aussage von Père Eric: «Ich suche nur noch etwas, das Maulwürfe partout nicht mögen.» Daneben abgebildet sind Père Eric und Winzer Erik Bergmann samt Hund. Hier sehe ich die Lösung von Père Eric's Problem: Maulwürfe hassen Hundehaar. Seitdem ich meinen Hund im Garten meiner Mutter kämme, haben sich Maulwürfe dort nicht mehr blicken gelassen. Vielleicht auch eine Lösung für das «himmlische Gemüse»?

Victoriana Szirmai, Berlin DE

Ihre Meinung interessiert uns

Über Zuschriften zu diesem Heft oder zu anderen Themen rund um Delinat freuen wir uns. Aus Platzgründen behalten wir uns eine Auswahl und Kürzungen vor. Senden Sie Ihre Zuschriften unter Angabe von Vorname, Name und Wohnort an leserbriefe@delinat.com oder schreiben Sie einen Kommentar auf www.delinat.com/weinlese-blog

Herzlichen Dank!

Bild: Erich Widmer, DDB



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (Sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt) ergeben ein **Lösungswort**. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens 30. September 2017** an Delinat. Oder Sie füllen das Rätsel gleich online aus, dann entfällt die Übermittlung per Post:
www.delinat.com/weinlese-raetsel

Alle richtigen Einsendungen nehmen an der Verlosung von fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr im Wert von ca. CHF 250.- / € 210,- teil.

1. Welchem Thema war das internationale Delinat-Winzerseminar 2017 gewidmet?

- (R) Biodiversität
- (M) Permakultur
- (A) Pilzresistente Traubensorten

2. Welcher Bereich spielt bei der Permakultur im heissen und trockenen Süden eine zentrale Rolle?

- (B) Schattenwirtschaft
- (I) Biodynamik
- (E) Wassermanagement

3. In welchen Ländern war das Delinat-Verkaufsteam auf Weiterbildungsreise?

- (H) Spanien/Portugal
- (R) Frankreich/Deutschland
- (G) Italien/Schweiz

4. In welchem Bereich hat der deutsche Unternehmer Ubbo de Witt Pionierarbeit geleistet?

- (O) Solarenergie
- (R) Windenergie
- (S) Weinbau

5. Welches ist das Markenzeichen eines Chianti Classico?

- (W) Schwarzer Hahn
- (K) Roter Hund
- (T) Wildschwein

6. Wie nennt man aus fremden Gebieten eingeführte Pflanzen?

- (E) Neophyten
- (A) Neozoen
- (L) Newcomer

7. Wie heisst der Kreuzfahrtsegler, der 2018 als Delinat-Weinschiff in See sticht?

- (Z) Queen Elisabeth
- (O) Sea Cloud I
- (R) Sea Cloud II

8. Was bezeichnet einen neuen Esstrend?

- (N) Urban Gardening
- (G) Eat or Die
- (T) Leaf to Root

Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspiel-Service ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese Nr. 46

Das Lösungswort lautet
WEINABO

Die Gewinner sind zu finden auf
www.delinat.com/wettbewerb

Die bunte Delinat-Weinwelt

Kurse & Reisen

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen und weiteren biologischen Produkten bietet Delinat mit Veranstaltungen, Kursen und Reisen einen praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Das aktuelle Angebot im Überblick:

Kurse



Die Kunst des Degustierens

Alles was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

Braunschweig: 29. August 2017
Hannover: 30. August 2017
Hamburg: 31. August 2017
Kiel: 6. September 2017
Bremen: 7. September 2017
München: 12. September 2017
Nürnberg: 13. September 2017
Winterthur: 13. September 2017
Lübeck: 15. September 2017
Leipzig: 28. September 2017
Karlsruhe: 4. Oktober 2017
Oldenburg: 6. Oktober 2017
Basel: 18. Oktober 2017
Bern: 18. Oktober 2017
Köln: 19. Oktober 2017
Berlin: 20. Oktober 2017
Olten: 25. Oktober 2017
St. Gallen: 25. Oktober 2017
Zürich: 31. Oktober 2017 und
14. November 2017
Stuttgart: 9. November 2017
Winterthur: 22. November 2017



Die Kunst der Kombination – spanische Weine und Tapas

Welcher Wein passt zu welchen Speisen? Wie kombiniert man Wein und Essen richtig? Das Thema Foodpairing ist Trend. Am Beispiel des Weinlands Spanien und seiner vielseitigen Tapasküche geht Delinat-Mitarbeiter und Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski diesen Fragen auf den Grund. Nebenbei erfahren Sie noch viel über Rebsorten, Böden, Klima und Qualitätsstufen im spanischen Weinbau.
Basel: 21. September 2017
Olten: 26. Oktober 2017



Wein & Käse: komplexe Liebschaften!

Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination von zu beachten sind. Im Rahmen der Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.
Basel: 19. September 2017
Stuttgart: 5. Oktober 2017
Saarbrücken: 11. Oktober 2017
München: 12. Oktober 2017
Hamburg: 17. Oktober 2017
Olten: 24. Oktober 2017
St. Gallen: 7. November 2017
Neu-Ulm: 8. November 2017



Neu

Rebsorten-Kurs – typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Kann man den Unterschied zwischen einem Merlot und einem Sangiovese riechen oder schmecken? Oder zwischen einem Sauvignon Blanc und einem Chardonnay? Ja, man kann, mit etwas Übung. Machen Sie die Probe aufs Exempel mit dem neuen Kurs.
St. Gallen: 14. November 2017
Bern: 15. November 2017
Olten: 16. November 2017
Basel: 17. November 2017

2018 sind mehrere Kurstermine in Deutschland geplant.



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tiganello usw. gegen Delinat-Spitzengewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst!
Bern: 6. September und 30. November 2017
St. Gallen: 28. November 2017
Basel: 29. November 2017
Olten: 1. Dezember 2017



Delinat daheim

Trommeln Sie ein paar Freunde zusammen, einigen Sie sich auf einen Termin, und buchen Sie den Delinat-Weinexperten. Bei Ihnen zu Hause vermittelt er auf spielerische Art die Grundlagen der Degustation und lässt Sie in die faszinierende Weinwelt eintauchen.



Weinseminar Hirschhof

Wollten Sie schon immer mal wissen, wie Bioweinbau in der Praxis funktioniert? Delinat führt auf dem Weingut Hirschhof in Rheinhessen in Zusammenarbeit mit Tobias Zimmer ein praxisorientiertes Seminar durch. Erfahren Sie aus erster Hand, wie guter Wein aus reicher Natur entsteht. Samstag, 9. September 2017.

Detaillierte Informationen und Anmeldung:

www.delinat.com/veranstaltungen

Reisen



Genussradeln Österreich

Wien, Wachau, Kremstal, Wagram, Burgenland: eine Genuss-Radtour mit Wein- und Tafelfreuden. Sie begegnen dem typisch österreichischen Charme und lernen mehrere Delinat-Winzer und ihre von Respekt vor der Natur geprägte Philosophie kennen. Montag, 28. August, bis Samstag, 2. September 2017.



Wein- und Genussreise Barcelona–Bilbao

Wie Albet i Noya zum erfolgreichsten Biowinzer Spaniens wurde. Wie Rioja-Winzer Francisco Ruiz die ökologische Revolution vorantreibt. Wie auf der Bodega Azul y Garanza am Rande einer bizarren Steppenlandschaft unkonventionelle Weine entstehen. Und noch viel mehr! Montag, 25. September, bis Sonntag, 1. Oktober 2017.



Wein- und Genussreise Piemont 2

Wegen grosser Nachfrage: zweite Piemont-Reise 2017. Von der pittoresken Kleinstadt Alba aus entdecken wir diese Wein- und Feinschmeckerecke Italiens. Höhepunkte: zu Besuch im Naturparadies von Delinat-Winzerin Renate Schütz und bei Moscato-Winzer Gianfranco Torelli. Trüffelsuche mit Gianni. Trüffelessen bei Mamma Maria. Kochkurs mit Bioprodukten auf einem traumhaften Agriturismo. Sonntag, 5., bis Mittwoch, 8. November 2017.



Wein- und Genusskreuzfahrt Sea Cloud II

Die edle Segelyacht Sea Cloud II wird wieder zum Delinat-Weinschiff. Seereise von Barcelona bis Nizza, mit Ausflügen zu Delinat-Winzern in Spanien und Südfrankreich (siehe Inserat Seite 2). Sonntag 29. April, bis Donnerstag, 3. Mai 2018.



Delinat-Weinliebhaber zu Gast auf dem Weingut Albet i Noya in Spanien.

Bilder: Yvonne M. Berardi



Wein- und Genussreise Languedoc

Übernachten und geniessen im Château de Roquelune bei Pézenas, Fahrten durch herrliche Landschaften, zu Besuch bei Delinat-Winzern. Die Wein- und Genussreise durchs Languedoc offenbart, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen. Mittwoch, 18., bis Mittwoch, 25. April 2018.



Wein- und Genussreise Madrid–Porto.

Die abwechslungsreiche Reise führt von Madrid zu Delinat-Weingütern und Sehenswürdigkeiten in der spanischen Provinz Kastilien und León sowie im portugiesischen Douro- und Dão-Gebiet. Zielort ist Porto, wo der Douro in den Atlantik mündet. Montag, 4., bis Sonntag, 10. Juni 2018.

Diese Reisen sind bereits ausgebucht:

Wein- und Genussreise Toskana, 3.–7. September 2017
Wein- und Kulturreise Château Duvivier; 7.–14. Oktober 2017
Wein- und Genussreise Piemont, 1.–4. November 2017

ausgebucht

Detaillierte Informationen und Anmeldungen zu allen Reisen: www.delinat.com/weinreisen

Feiern Sie mit uns ...



... den Geburtstag von Europas erfolgreichstem Weinabo.

Seit 30 Jahren gibt es den Delinat-DegustierService. Naturverbundene Weinliebhaber entdeckten damit stets neue, unverfälschte Tropfen aus den ökologisch wertvollsten Rebbergen Europas. Gleichzeitig ist das Weinabo ein starker Biodiversitätsmotor. Jedes Paket trägt zur Förderung der Artenvielfalt im Weinbau bei. Steigen Sie jetzt ein, oder gönnen Sie sich ein zusätzliches Abo.

Dieses Weinlese-Angebot finden Sie auf Seite 5.