„Reiche trinken anders“

Viele deutsche Winzer haben mit steigenden Kosten und sinkender Nachfrage zu kämpfen. Doch es gibt auch einen Markt für Luxusweine – diese können mehrere Tausend Euro kosten. Über besondere Lagen, Geld und Geschmack.

Von Peter Littger

Für Menschen, die sich nichts aus Wein machen, ist es einfach eine dunkelgrüne Flasche. Ihre schlanke Schlegelform ist typisch für die Region – und damit auch für das Familienweingut Lenhardt in Mehring an der Mosel.

Für Menschen, die sich viel aus Wein machen, ist die Flasche eine Verheißung – für einen außergewöhnlichen Genuss und einen Moment luxuriöser Distinktion. Ihr Inhalt ist nicht irgendein Weißwein, sondern eine Rarität, die zugleich typisch ist für ein traditionelles Luxusgut aus Deutschland: teure und außergewöhnlich schmeckende Weine. Seit wenigen Jahren wecken sie unter denjenigen in der Welt, die sich das Vergnügen leisten können, eine neue Begeisterung und zunehmende Kaufbereitschaft. Obwohl der Weinbau auch hierzulande eine fundamentale Krise erlebt, hat eine Elite unter den etwa 10 000 deutschen Weinbaubetrieben Grund zur Freude.

Die Geschwister Eva und Christian Lenhardt zählen dazu. Sieben Jahre ist es her, dass sie ihre Mutter überzeugen konnten, selbst Wein zu machen, statt die Trauben aus drei Hektar weiterhin an die Genossenschaft zu liefern. „Wir hatten Pläne, aber nicht so große“, sagt Eva Lenhardt. Wie hätte sie auch ahnen können, innerhalb kurzer Zeit weltberühmt zu werden? Ihr Weingut umfasst inzwischen sechs Hektar, und die Geschwister umgibt auf einmal eine Aura der besonderen Begabung.

„Ich schlucke immer noch und habe es nicht verdaut“, sagt Eva Lenhardt. Sie geht durch die E-Mails der vergangenen Wochen, die anders sind als früher: oft in englischer Sprache, sehr freundlich, einschmeichelnd bisweilen und doch unmissverständlich auf den Punkt. Wer sich in Florida, Tokio oder Oslo sehr viel aus Wein macht, will mit ihr ins Geschäft kommen. Und das möglichst schnell.

Spitzenweine aus Deutschland werden international immer beliebter

Ausgelöst hat die Welle das US-amerikanische Fachmagazin *Robert Parker's Wine Advocate*, das am 17. Oktober 2024 die Bestnote von 100 Punkten für genau den Wein veröffentlichte, der im Kühlschrank der Lenhardts lagert: eine „Trockenbeerenauslese“ aus dem „Mehringer Zellerberg“, Jahrgang 2023. Ohne Deutschkenntnisse ist das unaussprechlich. Für Fachleute ist es einfach eine „TBA“.

Nüchtern betrachtet, ist eine TBA das nicht vollständig vergorene, also relativ alkoholarme und relativ zuckerreiche Extrakt natürlich ausgedörrter Rieslingbeeren. Nachdem sie am Rebstock vom Schimmelpilz Botrytis befallen und porös geworden sind, werden sie von Wind und Sonne getrocknet. Da eine solche Ernte nur in klimatisch optimalen Jahrgängen und niemals in großen Mengen entsteht, sind die Weine daraus eine seltene Spezialität – und eine besonders kostbare, wenn man bedenkt, dass sie oft drei- und manchmal fünfstellige Summen kosten und ihr Genuss höchstens ein paar Stunden dauert.

Gerade einmal 17 Liter hatten die Lenhardts nach acht Monaten Gärung. Im Juli 2024 wurden sie in 45 halbe Schlegelflaschen gefüllt. Eine ging ans Amt für die Registrierung, drei müssen sie für mögliche Prüfungen zurückhalten, und eine einzige haben sie geöffnet: für Stephan Reinhardt, den deutschen Tester des *Wine Advocate*.

Der habe während der Probe „überhaupt keine Begeisterung“ gezeigt, erzählt Eva Lenhardt. Umso deutlicher kommt das Lob in Reinhardts Verkostungsnotiz zum Ausdruck: Die würzigen und fruchtigen Aromen, ihre Wucht und Klarheit, die Süße und die Salzigkeit seien auch im Leben eines Weinkritikers einmalig. Der Wein habe deshalb jeden Verkaufspreis der Welt verdient, so das Urteil des Experten.

Das ist ein Wort in einer Welt, in der seit etwa zwanzig Jahren auch in Deutschland ein sogenanntes Ultrapremiumsegment von Weinen heranreift. Allein ein Blick auf die Preise junger Rieslingweine des Jahres 2023 zeigt es: Eine 0,75-Liter-Flasche „Forster Kirchenstück“ vom Weingut Dr. Bürklin-Wolf aus der Pfalz kostet 300 Euro. Dieselbe Menge „Blaulack Trockenbeerenauslese“ von Schloss Johannisberg im Rheingau 700 Euro. Eine „Scharzhofberger Auslese“ von Egon Müller an der Saar sogar 998 Euro. Müllers Weine aus früheren Jahren sind es, die 10 000 Euro oder noch viel mehr kosten.

Beim „London International Vintners Exchange“ (LivEx), der größten Börse für „Fine Wine“, registriert man seit 2019 einen starken Anstieg im Handel mit deutschen Luxusweinen. Egon Müller besitzt daran mit knapp 40 Prozent den größten Anteil. Ihm folgen Klaus-Peter Keller aus Rheinhessen mit 34 Prozent, dahinter J. J. Prüm und Markus Molitor von der Mosel sowie Johannes Dönnhoff von der Nahe.

Wie mit teuren Autos „made in Germany“ wird also auch mit deutschen Weinen im Ausland geworben: um die Gunst und das Geld vermögender Menschen. Das erklärt, warum eine kleine Gruppe heimischer Winzerinnen und Winzern von sehr hohen und teils irrationalen Preisen lebt, während das Gros gegen überlaufende Keller, steigende Kosten und eine allgemein sinkende Nachfrage nach Wein kämpft. Das Deutsche Weininstitut in Bodenheim konstatiert nicht erst seit 2024 ein „Winzersterben“ in allen 13 deutschen Anbaugebieten.

Dass deutsche Spitzenweine international populärer werden, erklären Kenner wie der Sommelier André Macionga ausgerechnet mit den Merkmalen berühmter Konkurrenten im Luxusmarkt, vor allem aus Frankreich, den USA, Italien oder Spanien: „Sie sind vielen zu alkoholreich, zu säurearm und zu teuer.“ Deutsche Weine würden unterdessen als leicht empfunden und als günstig.

Macionga weiß, wovon er spricht. Sechs Jahre lang war er in Berlin Sommelier von Tim Raue, heute betreibt er sein eigenes Restaurant und stellt mit 13 renommierten Winzern sogenannte Cuvées, also geschmacklich animierende Weinverschnitte her. „Reiche trinken anders“, sagt er. Wer einmal die besonderen Geschmacksprofile teurer Weine kennengelernt habe und sie sich leisten könne, wolle schlicht dabei bleiben. Umgekehrt bedeutet das: Es wird auch in Deutschland gezielt für solche Gewohnheiten vinifiziert – also für einen bestimmten international präferierten Geschmack, der sich in Deutschland ausdrücklich am Stil „großer, trockener“ Weine aus dem Burgund orientiert.

Vieles spricht dafür, dass 2023 neue Jahrhundertweine hervorbringen könnte

Dabei ist das Spektrum deutscher Spitzenweine viel breiter als alles aus dem Burgund. Das zeigen schon die süßen TBAs, die nur in Deutschland und in Österreich entstehen. Neben Rieslingen besteht das Angebot aus zahlreichen anderen weißen und roten Rebsorten sowie verschiedenen Graden restsüßer sowie überhaupt nicht süßer Weine. Dass sie die unterschiedlichsten Bezeichnungen tragen, lässt sie interessant erscheinen, macht sie aber auch kompliziert: einerseits die eigenwilligen Herkunftsangaben wie „Niederhäuser Hermannshöhle“ oder „Bernkasteler Doctor“, andererseits mehr als zehn Gütesiegel wie „Kabinett“, „Grosses Gewächs“ oder „Trockenbeerenauslese“. Ein Trend besteht zugleich darin, auf genauere Bezeichnungen zu verzichten. Der teuerste Riesling des Pfälzer Weinguts Von Winning heißt zum Beispiel „Ozyetra“ – benannt nach einem Kaviar. Wer sich etwas aus Wein macht, aber darin keine Lebensaufgabe sieht, kann in Deutschland leicht den Überblick verlieren.

Um also die verwöhnten Geschmäcker und Gaumen zu treffen, ist es laut Macionga wichtig, was alle erfolgreichen Luxusgüter auszeichnet: eine „starke Marke“ zu sein. Also „eine Wiedererkennbarkeit auf tausend Meter“, wie beim roten „Romanée-Conti“ oder dem weißen „Montrachet“ aus Burgund – wobei das „t“ nicht mitgesprochen wird. Ein extravagantes deutsches Beispiel ist der „G Max“, Klaus-Peter Kellers begehrtester Wein: Auch er trägt einen Fantasienamen. Er leitet sich vom Großvater des Winzers, Georg, und dem Sohn, Maximilian, ab. Die Herkunft der hauptsächlich verwendeten Rieslingreben wird geheim gehalten, der Wein wird nur per persönlicher Zuteilung verkauft. Preis: bis zu 2000 Euro pro Flasche.

Profilierte und leicht verständliche Weinkritiken spielen darüber hinaus eine entscheidende Rolle. Unter ihnen dominiert das Punktesystem, das der US-amerikanische Rechtsanwalt Robert Parker 1978 eingeführt hatte. Es gleicht einem Orakel – weil es die internationale Wahrnehmung und den Wert der vermeintlich besten Tropfen am meisten beeinflussen und steigern kann. Das gilt umso mehr für hundert „Parkerpunkte“, die bisher (und seit dem Jahrgang 1811) 950 Male vergeben worden sind. 55 deutsche Weine haben seit 2001 diese Höchstpunktzahl erreicht – 47 davon süß, wie die TBA vom Mehringer Zellerberg in der dunkelgrünen Flasche.

Mit sieben Prozent Alkohol und 328 Gramm Zucker auf einen Liter verdirbt der Wein nicht, wenn er mehrere Monate offen im Kühlschrank steht. Ungeöffnet sind es sogar mehrere Generationen. Der einflussreiche Kritiker Stephan Reinhardt prophezeit den geschmacklichen Höhepunkt in sagenhaften hundert Jahren – und empfiehlt, ihn bis zum Jahr 2175 zu trinken.

„Wir haben also ein bisschen Zeit“, sagt Eva Lenhardt mit einem Lächeln und einer spürbaren Anspannung. „Wie jedem Aufsteiger ist mir ein bisschen bange, dass wir jetzt in der internationalen Luxusliga mitspielen sollen.“ Dass sie von denjenigen, die ihr schon geschrieben haben, unweigerlich in dieser Liga gesehen wird, liegt nicht nur an der TBA. Sechs weitere 2023er-Weine haben zwischen 90 und 97 Parkerpunkten bekommen. Das allein bringt viel neue Beachtung innerhalb der Branche und unter Weinliebhabern mit sich.

Vor sieben Jahren haben Eva und Christian Lenhardt begonnen, Wein zu machen. Die „Trockenbeerenauslese“ in ihrem Kühlschrank wurde mit 100 Parker-Punkten ausgezeichnet – ein Riesenerfolg für die Winzer. FOTOS: WEINGUT LENHARDT, LITTGER

So sind die Lenhardts plötzlich mit großen, man darf sagen, strategischen Fragen konfrontiert – etwa, ob und wie sie einen weltweiten Vertrieb aufbauen, wie verfügbar ihre Weine in Zukunft sind und vor allem: Was sie kosten sollen. „Wir waren bislang überhaupt nicht teuer, und für unsere Stammkunden wollen wir das auch nicht werden“, so Lenhardt.

Für den endgültigen Preis der TBA, der noch nicht feststeht, geben andere eine Orientierung, die in der Vergangenheit ebenfalls 100 Parkerpunkte erhalten haben. So ist die 2013er „Wehlener Sonnenuhr“ von Markus Molitor gegenwärtig in der halben Flasche für 2300 Euro zu haben. Die 2019er TBA „Lorcher Krone“ der Rheingauer Winzerin Eva Fricke, die exklusiv vom Londoner Auktionshaus Sotheby's versteigert wurde, kostete sogar 4200 Euro in der halben Flasche. Sie ist heute längst vergriffen.

„Diese Situation wollen wir unbedingt vermeiden“, sagt Eva Lenhardt. „Es wäre traurig, bei unserem zehnjährigen Jubiläum nur noch die Geschichte der 23er TBA erzählen zu können.“

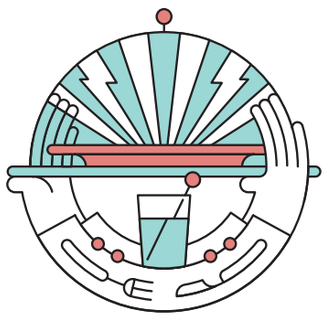
Mit ihrem Bruder habe sie zunächst überlegt, die TBA vollständig zum Verkauf anbieten. Dann wollten sie ein paar Flaschen zu einer Auktion ins Ausland geben. Inzwischen haben sie entschieden abzuwarten – nicht zuletzt, weil vieles dafür spricht, dass 2023 als neuer Jahrhundertjahrgang in die deutsche Weingeschichte eingehen könnte. Dies hätte einen zusätzlichen Einfluss auf den Preis.

„Auf jeden Fall müssen wir noch mehr mit anderen sprechen, die längst in der Champions League spielen. Parallel arbeiten wir weiter an unseren Weinen.“ Nur eines erscheint ihr heute in puncto Markenbildung sicher: „Einen Wein mit einem Fantasienamen möchten wir nicht.“

Ein wichtiger Termin für die Lenhardts naht im Frühjahr, wenn der Rheingauer Winzer Wilhelm Weil seine 2023er-Riesling-Auslese aus dem „Kiedricher Gräfenberg“ versteigern wird. Obwohl das 1875 gegründete Weingut Robert Weil weltberühmt ist und in vielen Restaurants und Flughäfen der Welt präsent, hat es mit dem Gräfenberg auch zum ersten Mal 100 Parkerpunkte bekommen.

„Wenn ich daran denke, dass wir mit Weil auf einer Augenhöhe gesehen werden, ist das einer der Momente, in denen ich mich kneifen muss“, sagt Lenhardt. Dass sie keinen Traum erlebt, erkennt sie, wenn sie die Kühlschranktür öffnet. Doch was wäre, wenn morgen ihre Mutter den Rest austrinken will? Ihr haben die Geschwister alles zu verdanken. „Das wäre ein wahrer Luxus – und den würde ich ihr nicht verwehren.“ 40 Flaschen haben sie ja noch.

IN ALLER MUNDE



Veganer Kaviar

An Silvester wird groß aufgetischt – auch Kaviar. Wie gut, dass es eine Variante aus Algen gibt.

An Silvester will man es krachen lassen, also kaufen sich die Menschen, manche zumindest, im Feinkosthandel Kaviar. Der Rogen vom Beluga-Stör ist der edelste von allen. Ein Kilogramm des buttrig-zarten Kaviars des *Huso huso* kostet schon mal 4000 Euro. Das kann sich natürlich nicht jeder leisten, das will auch nicht jeder. Die einen, weil ihnen der rituelle Verzehr der Fischeier vom eigenen Handrücken zu sehr nach dem München der Achtzigerjahre schmeckt. Die anderen, weil der begehrte Beluga-Stör in der überfischten Schwarzmeerregion vom Aussterben bedroht ist und die Tiere aus Aquakulturen oft mit Antibiotika vollgepumpt werden. Die Dritten, weil sie ohnehin keine Tiere essen.

Vom Nimbus als Speise für besondere Stunden hat Kaviar aber auch bei kritischen Gourmets nichts eingebüßt, sonst wäre ein zeitgemäßes Surrogat nicht so erfolgreich: der vegane Kaviar. Er verhält sich wie Tofu zu Fleisch, natürlich ist er ein Imitat. Aber er kommt ebenfalls aus dem Meer und schmeckt auch danach.

Als veganer Kaviar firmieren so manche Kügelchen. Hier soll es aber nicht um eingelegte Chiasamen oder Senfkörner gehen. Der beste vegane Player auf dem Silvesterbuffet ist jener, der allein auf Algen basiert. Aus Japan stammt Umibodo, auch bekannt als Seetrauben oder grüner Kaviar, der in gehobenen veganen Restaurants gerade sehr gefragt ist. Die Grünalge besteht aus winzigen traubenähnlichen Rispen, die aus den warmen Gewässern Okinawas kommen. In Europa besteht veganer Kaviar in der Regel aus Braunalgen, die in der Nordsee geerntet und zu Perlen verarbeitet werden.

Der Algenkaviar ist zwar noch ein Nischenprodukt, aber längst kein Geheimtipp mehr. Grünen Kaviar gibt es im Feinkosthandel, das Kilo kostet um die 500 Euro. Den Ersatz aus Braunalgen findet man im Supermarkt, er ist für knapp 50 Euro pro Kilo zu haben. Der bekannteste namens Cavi-Art wird in 100-Gramm-Gläschen vom alteingesessenen Altonaer Kaviar Import Haus vertrieben. So dünkelfrei begegnen nicht alle angestammten Anbieter dem Fake-Kaviar.

Sieht appetitlich und täuschend echt aus: roter und schwarzer Kaviar aus Seetang. FOTO: IMAGO

Dass die vegane Variante geschmacklich kaum vom echten Rogen zu unterscheiden ist, gehört ins Reich der Legenden. Das heißt nicht, dass Algenkaviar nicht eine Delikatesse mit eigener Berechtigung ist. Umibodo zerplatzt sanft im Mund und hat ein salziges Aroma mit einer dezenten Süße. Das Mundgefühl bei der Braunalgenvariante ist robuster. Die festen Perlen sind sehr viel kleiner, auch zerplatzt nichts im Mund, bei Kelp ist es eher ein Crunch als ein Plopp.

Wie den Kaviar vom Stör, so kann man auch die vegane Version pur essen, auf Canapés oder Blinis, wobei er deutlich weniger nach Salz und Meer schmeckt als das Vorbild und natürlich gar nicht nach Fisch. Andererseits können die Algenperlen erhitzt werden, ohne Farbe oder Geschmack zu verlieren. Wer leicht ins neue Jahr starten will, ist mit veganem Kaviar zudem gut bedient: 100 Gramm kommen auf höchstens 20 Kalorien, beim Beluga-Kaviar sind es in der Gewichtsklasse 250 und mehr. Es wird sicher kein passionierter Kaviarfan Alge statt Beluga für seine Silvesterhäppchen verwenden. Aber wer mit einem guten Gewissen feiern möchte, ist beim Meeresgemüse besser aufgehoben: Algen sind nahezu unbegrenzt verfügbar, Beluga-Störe nicht. **Claudia Fromme**

Die Autorin liebt Kalles Kaviar aus Schweden. Der rosa Schleim hat mit Luxus aber nichts zu tun.

DIZdigital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München
Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de
KleinG
SZ20241228S10011089