

Mehr Geschmack wagen

Schwefel im Wein verursacht Kopfschmerzen, heißt es zu Unrecht – aber womög

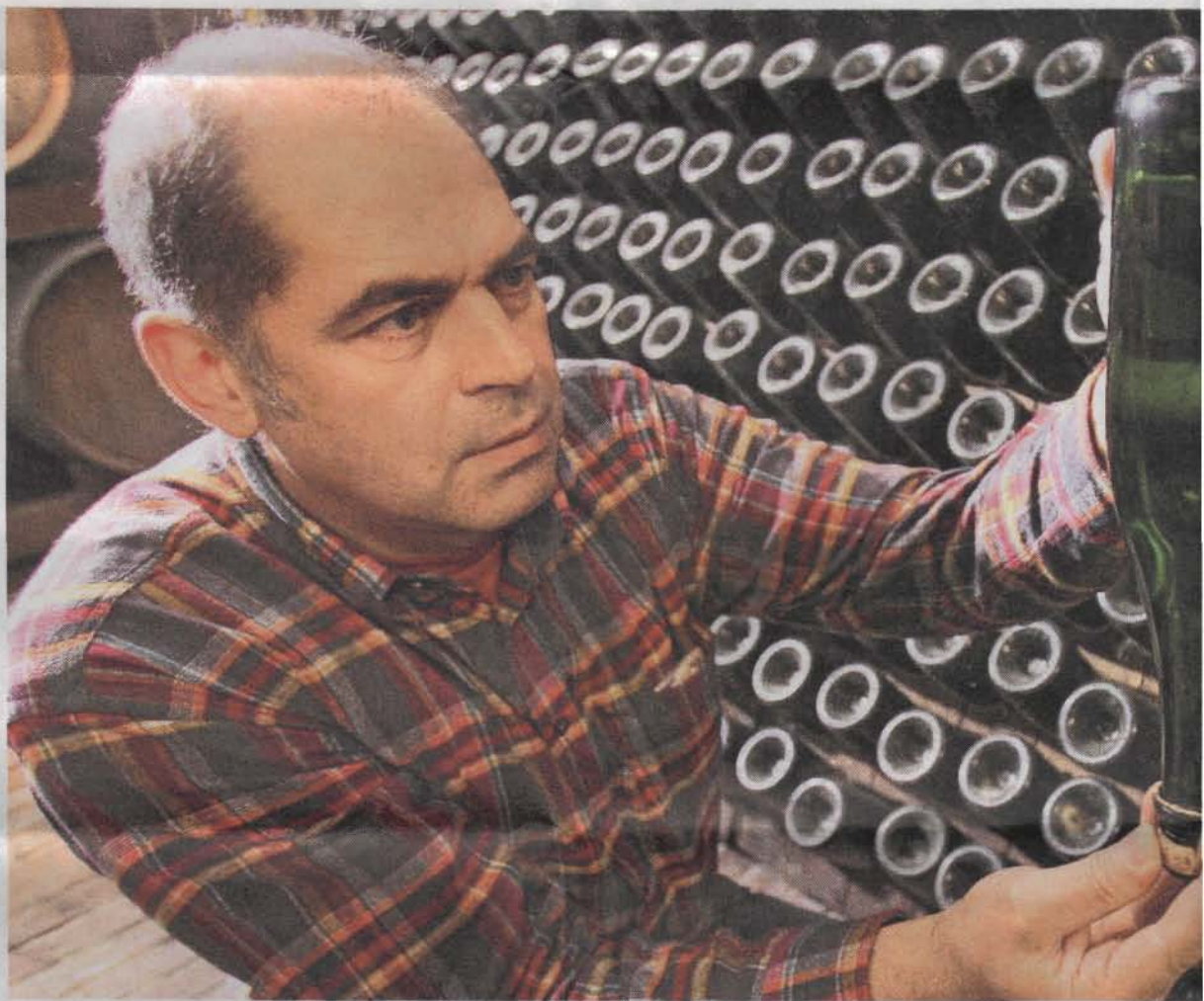
VON MARTIN MARIA SCHWARZ

Der Schwefel hat es schwer; sein Ruf ist der eines bösen Buben auf der Liste der chemischen Elemente. Alles, was mit Schwefel im Bunde steht, gilt buchstäblich als anrüchig. Sicher hat das schlechte Image auch damit zu tun, dass Schwefel kulturhistorisch vorbelastet ist. Am Ende aller Tage wird der Teufel laut biblischer Offenbarung in einen Pfuhl von Feuer und Schwefel geworfen. Nach den Exegesen des heiligen Bonaventura füllt der Gestank von brennendem Schwefel die ganze Hölle. Und aus den Märchen wissen wir, dass der Teufel regelmäßig eine Wolke übelriechenden Schwefels hinter sich herzieht.

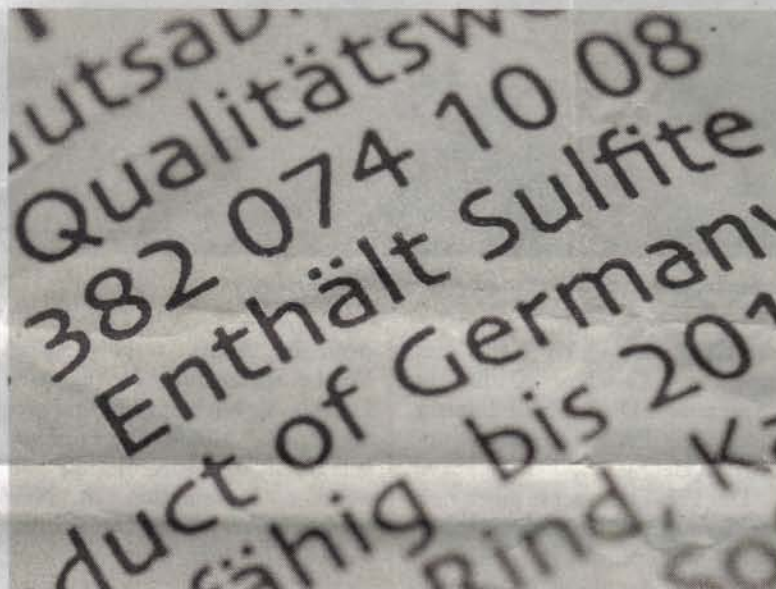
Mit solchen Vorgaben gewinnt man keine Freunde, schon gar nicht, wenn es um die Präsenz von Schwefel in Wein geht. „Von geschwefeltem Wein bekommt man Kopfschmerzen“, „geschwefelter Wein kann kein guter Wein sein“, „nur die schlechten Winzer schwefeln ihren Wein“ – es kursieren viele solcher negativer Zuschreibungen und Gerüchte, die gewiss nicht alle an den Haaren herbeigezogen sind. Aber das Bild ließe sich auch umdrehen, wenn man den Erklärungen des Breisacher Önologen und Fermentationstechnologen Carsten Heinemeyer folgt. „Die Wirkungsweisen von Schwefel sind erstens Oxidationsschutz, zweitens mikrobieller Schutz, also der Schutz vor Bakterien und Schimmelpilzen, und drittens hilft er beim Abbinden von Gärungsnebenprodukten, die Kopfschmerzen oder allergische Reaktionen auslösen können.“ So gesehen, wirkt der Schwefel geradezu wie ein Schutzschirm für den Wein.

Um was geht es genau? Um Schwefel in elementarer Form jedenfalls nicht. In dieser Verfassung verströmt er tatsächlich einen ätzenden Geruch. Nein, es geht um Schwefeldioxid (SO_2), das sich in Verbindung mit Flüssigkeit zu schwefliger Säure (H_2SO_3) löst. „Wir haben es mit einem biochemischen Reaktionsprodukt zu tun, aber das ist den meisten Menschen gar nicht bewusst“, ergänzt Heinemeyer.

Als Konservierungsmittel im Le-



Verdammt den Schwefel nicht, stellt ihn aber in Frage: Volker Raumland, rheinhessischer Winzer und besonders für seinen



Kleiner Hinweis auf dem Etikett: Fast alle Weine enthalten Sulfite. Foto Dieter Rüchel

Da stellt sich dann die Frage, warum viele Winzer überhaupt an der weiteren Reduktion von Schwefel arbeiten. Volker Raumland aus Rheinhessen etwa, als Sekterzeuger einer der angesehensten im Land, gehört zu ihnen. Auch er verdammt den Schwefel nicht; der gesundheitliche Aspekt war nicht der Grund für seine Experimente. Angefangen hatte alles mit der Grundüberlegung, ob die bei höherwertigen Weinen landläufig gültige Standardmenge von 50 mg freier schwefliger Säure als Oxidationsschutz ein unumstößliches Gesetz ist. Raumland stellte bald fest, dass er diese Dosis locker unterschreiten kann, ohne dabei größere Risiken einzugehen. „Dann habe ich gemerkt, dass es sich eigentlich genau umgekehrt verhält, dass meine Weine und Sekte nämlich negativ reagierten, wenn

meisten Menschen gar nicht bewusst“, ergänzt Heinemeyer.

Als Konservierungsmittel im Lebensmittelbereich hat die schweflige Säure eine lange Tradition – vor allem beim Wein. Denn sie ist das wohl effektivste Mittel, Traubenmost auf dem Weg zum Wein vor starker Oxidation und damit vor einem der schädlichsten Einflüsse zu schützen. Zu schnell lässt der Kontakt mit Sauerstoff frischen Wein in Farbe und Geschmack buchstäblich alt aussehen. Aber nicht nur zu viel Sauerstoff ist unerwünscht, sondern auch die Reaktion mit unverträglichen Mikroorganismen, die das Geschmacksbild des Weines negativ beeinflussen. Junger Wein ist eben ein Sensibelchen, der viel Schutz braucht, um zum Wohle des Verbrauchers zu gedeihen. Und schweflige Säure leistet die erforderliche Protektion.

Warum ist sie dann so schlecht beleumundet? Es ist wohl das nicht aus der Welt zu schaffende Vorurteil vom Kopfschmerz, der ihr angelastet wird. Fortschrittli-

Kleiner Hinweis auf dem Etikett: Fast alle Weine enthalten Sulfite. Foto Dieter Rüchel

che Winzer, die sich intensiv mit den biochemischen Hintergründen ihres Gewerbes auseinandersetzen, arbeiten längst dagegen an. „Man kriegt in der Regel nicht Kopfschmerz von zu viel Schwefel, sondern von zu viel Alkohol“, bringt es Volker Raumland aus Flörsheim in Rheinhessen auf einen volkstümlichen Nenner. Carsten Heinemeyer, der Önologe, differenziert da genauer, auch wenn es fast schon provokativ klingt, wenn er sagt: „Es ist eher der Wein, der zu niedrig geschwefelt ist, der Kopfschmerz verursacht.“ Heinemeyer verweist auf die Gärungsnebenprodukte, von denen vor allem Acetaldehyd als die eigentliche Ursache von Kopfschmerzen identifiziert ist. „Acetaldehyd muss abgebunden werden. Und zwar durch die Zugabe von schwefliger Säure. Erst wenn das nicht geschieht, entstehen Kopfschmerzen. Das kann jeder beim Federweißen erleben, der ja ein rei-

ner, noch gärender Wein ohne Zusatz von SO₂ ist. Und Federweißer bedeutet immer hohe Kopfschmerzgefahr.“

Natürlich, das räumt auch Heinemeyer ein, ist schweflige Säure nicht die reine Unschuld. Bei höheren Dosen ist sie als leicht stechender Geruch wahrnehmbar; auch allergische Reaktionen sind möglich, allerdings bei einer Dosierung, wie sie heute im oberen Qualitätsdrittel nicht mehr üblich ist. Das hat auch mit der Änderung der Weinkultur im Ganzen zu tun, bei der sich erst in den vergangenen zwanzig bis dreißig Jahren der Konsum hin zu immer trockeneren Weinen verschoben hat. Restsüße Weine bedürfen wegen des noch vorhandenen Zuckers nämlich mehr schwefliger Säure. „Zudem hat sich die Kellertechnik stark verbessert. Durch neue Filtrationsmethoden werden Keime sicher abgetrennt“, ergänzt Heinemeyer.

„Dann habe ich gemerkt, dass es sich eigentlich genau umgekehrt verhält, dass meine Weine und Sekte nämlich negativ reagierten, wenn wir sie mit der klassischen Menge SO₂ ausstatteten. Sie wurden in ihrer Entwicklung blockiert oder zurückgeworfen.“ Raumland spricht von Aromastoffen und dem Bouquet, die er durch zu hohe SO₂-Mengen als maskiert oder in ihrer Entfaltung blockiert empfindet. So hat er festgestellt, dass maximale Sorgfalt bei der Behandlung der Trauben von der Ernte an auf ganz natürliche Weise hilft, SO₂ zu sparen. Handlese, Aussortieren angefallter Trauben sowie schnelle Verarbeitung sind für ihn gleichbedeutend mit einem geringeren Bedarf an schwefliger Säure. Auch sind eine langsame Gärung unter Vermeidung von Sauerstoffeinfluss sowie der biologische Säureabbau hilfreich, weil beim Umbau der Apfel- in Milchsäure auf natürliche Weise größere Mengen Acetaldehyd abgebunden werden.

Viele seiner Kollegen hätten diese Chancen aber noch gar nicht erkannt, gibt Raumland zu beden-

HIER SPRICHT DER GAST

Das „Café del Sol“

VON JÜRGEN DOLLASE

Das Konzept des „Café del Sol“ klingt romantisch: Eine „Sonneninsel im Meer des Alltags“ soll der Ort sein, ein Ziel für den „täglichen Kurzurlaub vor der eigenen Tür“. Offenbar findet so etwas Freunde: Die Kette expandiert. Das erste Haus wurde 2001 in Hildesheim eröffnet. Heute gibt es bereits zwanzig dieser Cafés, hundert sollen es einmal werden, wenn es nach dem Willen des Gründers Delf Neumann geht. Prognosen dieser Art sind typisch für ehrgeizige Unternehmer. Im Fall des „Café del Sol“ ist diese Entwicklung aber durchaus nicht unrealistisch. Es gibt sich weniger banal als ein Fastfood-Lokal, aber lässiger als durchschnittliche Restaurants.

Der Gast auf „Kurzurlaub“ landet in einem Hildesheimer Gewerbegebiet. Rings um das Stammhaus

der Kette, ein laut Eigenwerbung im Kolonialstil errichtetes Holzhaus, parken zahlreiche Autos, ähnlich wie vor einem Kettenrestaurant an einer amerikanischen Ausfallstraße. Durch sein hohes Pyramidendach wirkt der Innenraum ausgesprochen geräumig. Holz, warmes Licht und einige Palmen schaffen eine südlich-lockere Atmosphäre. Auffällig ist, dass viele Frauen im Café del Sol einkehren. Sie halten sich vornehmlich an die Salatteller.

Das Speisenangebot deckt ab, was sich mittlerweile als gutbürgerliche Küche moderner Art etabliert hat – Tomatensuppe, Chili con Carne, Garnelen mit Aioli, Mozzarella Milano, diverse Salate, Pizza, einige Pastagerichte, Schnitzel, Hühnchen mit Currysauce und Wokgemüse („Tiger Chicken“), Spare Ribs und natürlich auch ein Hüftsteak mit Ofenkar-

toffel. Das junge, nicht immer verzierte, aber überaus freundliche Personal serviert an blanken Holztischen. Die erste Probe ist der „Korfu-Salat: Thunfisch, ‚Fetarinno‘, grüne Pepperoni, Lauchzwiebeln, Kräuterdressing“ (8,10 Euro). Auf dem rechteckigen Teller türmt sich ein zehn Zentimeter hoher Salatberg, dazu eine Extraportion Rukola, einige Kirschtomaten, zahlreiche rohe Paprikastückchen und deutlich zu viele Lauchzwiebelringe. Zu solch einer Menge Rohkost ist eine Sauce unerlässlich. Das etwas herbe Dressing erinnert an Joghurt-Remoulade. Der Schafskäse fällt nicht weiter auf, der Thunfisch, quasi püriert, spielt eher als Hintergrundaroma mit. Besser gefällt der zweite Salat, „Gambas ‘n Salad“ (8,30 Euro). Auch er basiert auf einer Salat- und Gemüseportion, die allerdings besser begleitet wird, nämlich von einem angenehmen, leicht süß-sauren (und etwas nach Gewürzketchup schmeckenden) „Thousand-Island-Dressing“. Statt der zehn kleinen Garnelen würden einige größere und stärker angeröstete

CAFE del SOL
Sonneninsel im Meer des Alltags
Hildesheim 31125

...was wahr ist beim Licht der Lampe,
ist nicht immer wahr beim
Licht der Sonne...

Bewirtungsbeleg

06-Feb-09/13:16 RgNr:4-048884 00
Steuernummer: 30/212/30204
Identnummer: DE216583630
Tisch-Nr: 453 Beleg: 4171488
Es bediente Sie Silke

	(1 x 17,70)	
Hüftsteak, 200 g		17,70
	(1 x 7,50)	
Pasta Pisa		7,50
	(1 x 8,30)	
Gambas 'n Salad		8,30
	(1 x 8,10)	
Korfu Salad		8,10
	(1 x 2,20)	
Apothinaris 0,25l		2,20
	(1 x 5,80)	
Versus Chenin Blanc		5,80
	(1 x 5,40)	
Versus Merlot Südafrika		5,40

MSt. % Netto MSt. % Netto
19,00 49,2%

n

Der Schattenmann

recht – aber womöglich ist das Element ein Aromen-Killer r



essischer Winzer und besonders für seinen Sekt bekannt

Foto dpa

Da stellt sich dann die Frage, warum viele Winzer überhaupt an der weiteren Reduktion von Schwefel arbeiten. Volker Raumland aus Rheinhessen etwa, als Sekterzeuger einer der angesehensten im Land, gehört zu ihnen. Auch er verdammt den Schwefel nicht; der gesundheitliche Aspekt war nicht der Grund für seine Experimente. Angefangen hatte alles mit der Grundüberlegung, ob die bei höherwertigen Weinen landläufig gültige Standardmenge von 50 mg freier schwefeliger Säure als Oxidationsschutz ein unumstößliches Gesetz ist. Raumland stellte bald fest, dass er diese Dosis locker unterschreiten kann, ohne dabei größere Risiken einzugehen. „Dann habe ich gemerkt, dass es sich eigentlich genau umgekehrt verhält, dass meine Weine und Sekte nämlich negativ reagierten, wenn

ken. Er muss es wissen, denn in seinem Nebenjob als Lohnverserker wandelt er auch die Grundweine anderer Winzer in Schaumwein um. „Ich bin aufgrund der angelieferten Grundweine dann häufig gezwungen, das Doppelte und Dreifache an SO₂ zuzugeben, als ich selbst verwende. Wenn die Kollegen dann auf dem Papier lesen, dass ich mit so wenig auskomme, sagen sie oft: ‚Der Raumland hat nicht genug geschwefelt.‘“ Daran merkt man, wie statisch das Denken über SO₂ immer noch ist.“

Ein Geistesverwandter von Raumland ist Stéphane Tissot, der in der Nähe der Jura-Weinkapitale Arbois die „Domaine André Tissot“ bewirtschaftet. Weit über das Jura hinaus gilt er als einer der großen Querdenker im Land, auch, weil er einige Cuvées erstellt,

die einen natürlichen Sauerstoffpuffer haben – wie eben die Poulsard-Traube. Das gilt auch für die Syrah-Traube, weswegen im Rhônetal die schwefellosen Experimente am weitesten fortgeschritten sind. Bei der Edeltraube Pinot noir dagegen sind natürliche Grenzen gesetzt. „Pinot noir“, so bestätigt Carsten Heinemeyer, „ist extrem oxidationsanfällig. Sie bekommt dann diese Orangetöne, und das Aroma ist schnell verschwunden. Die beliebte Kirschnote, wie sie in Burgund so oft zu finden ist, kommt daher, dass nicht zu knapp mit SO₂ dosiert wird.“

Aber wie steht es um das Entwicklungspotential SO₂-armer Weine? Wie stabil sind sie bei mehrjähriger Lagerung? Stéphane Tissot ist der Auffassung, dass seine Poulsards einen langen Atem ha-

stellte bald fest, dass er diese Dosis locker unterschreiten kann, ohne dabei größere Risiken einzugehen. „Dann habe ich gemerkt, dass es sich eigentlich genau umgekehrt verhält, dass meine Weine und Sekte nämlich negativ reagierten, wenn wir sie mit der klassischen Menge SO₂ ausstatteten. Sie wurden in ihrer Entwicklung blockiert oder zurückgeworfen.“ Raumland spricht von Aromastoffen und dem Bouquet, die er durch zu hohe SO₂-Mengen als maskiert oder in ihrer Entfaltung blockiert empfindet. So hat er festgestellt, dass maximale Sorgfalt bei der Behandlung der Trauben von der Ernte an auf ganz natürliche Weise hilft, SO₂ zu sparen. Handlese, Aussortieren angefaulten Trauben sowie schnelle Verarbeitung sind für ihn gleichbedeutend mit einem geringeren Bedarf an schwefeliger Säure. Auch sind eine langsame Gärung unter Vermeidung von Sauerstoffeinfluss sowie der biologische Säureabbau hilfreich, weil beim Umbau der Apfel- in Milchsäure auf natürliche Weise größere Mengen Acetaldehyd abgebunden werden.

Viele seiner Kollegen hätten diese Chancen aber noch gar nicht erkannt, gibt Raumland zu beden-

Raumland ist Stéphane Tissot, der in der Nähe der Jura-Weinkapitale Arbois die „Domaine André Tissot“ bewirtschaftet. Weit über das Jura hinaus gilt er als einer der großen Querdenker im Land, auch, weil er einige Cuvées gänzlich ohne Schwefelzusatz vinifiziert. Und zwar mit dem Ziel, eine längere alkoholische Gärung in Gang zu setzen, für die er ausgerechnet das sucht, was die meisten anderen Winzer vermeiden wollen, nämlich eine Vielzahl aktiver Hefen. „Es gibt viele Hefen, die den Schwefel nicht vertragen. Wenn Sie darauf verzichten, entsteht viel mehr Konkurrenz unter den Hefen, und die Gärung dauert sehr viel länger.“ Eine längere Gärung kann deshalb sinnvoll sein, weil sie dem Most mehr Inhaltsstoffe entzieht. „Ich bin sicher, dass meine Weine deshalb besonders komplex sind.“ In der Tat: Was Tissot aus der allgemein wenig geschätzten roten Jura-Rebsorte Poulsard an Substanz, Tiefe und geschmacklicher Länge herausholt, ist beachtlich.

Damit ist ein anderer wichtiger Punkt berührt. Es kommt nämlich nicht zuletzt auch auf die Rebsorte an, weil es Trauben gibt, die sehr sauerstoffaktiv sind, und solche,

knapp mit SO₂ dosiert wird.

Aber wie steht es um das Entwicklungspotential SO₂-armer Weine? Wie stabil sind sie bei mehrjähriger Lagerung? Stéphane Tissot ist der Auffassung, dass seine Poulsards einen langen Atem haben, und prognostiziert mehr als zehn bis 15 Jahre Lebenszeit. Sein Optimismus ist durch einen kleinen technischen Kniff gestützt, der eigentlich schon seit langem bekannt ist: Die Flaschen werden vor der Abfüllung mit Kohlensäure gespült, um einen zusätzlichen Schutz vor zu schneller Oxidation zu erhalten. Nur: Benötigt Wein zur Reifung nicht doch auch die Reaktion mit Sauerstoff? Ist nicht immer wieder von der unentbehrlichen Mikrooxidation die Rede, welche hochwertigen Weinen überhaupt erst zu der gewünschten Reifung ver helfe? „Eine kleine Oxidation findet immer statt, die den Wein sich sehr langsam entwickeln lässt“, behauptet Tissot, der seine Weine längst mit dem Vermerk „Ohne Zugabe von Schwefel“ auf den Etiketten versieht. Als Werbeeffect will er das aber nicht ge- deutet wissen: „Die Leute, die zu mir kommen, kaufen den Poulsard nicht, weil er ohne SO₂-Zusatz ist, sondern wegen des Geschmacks.“

CAFE del Sol

...was wahr ist beim Licht der Lampe,
ist nicht immer wahr beim
Licht der Sonne...

Bewirtungsbeleg

08-Feb-09/13:18 RgNr:4-049884 00
Steuernummer: 30/212/30204
Identnummer: DE218583830
Tisch-Nr: 453 Beleg: 4171488
Es bediente Sie Silke

	(1 x 17,70)	
Hüftsteak, 200 g		17,70
	(1 x 7,50)	
Pasta Pisa		7,50
	(1 x 8,30)	
Gambas 'n Salad		8,30
	(1 x 8,10)	
Korfu Salad		8,10
	(1 x 2,20)	
Apollinaris 0,25l		2,20
	(1 x 5,80)	
Versus Chenin Blanc		5,80
	(1 x 5,40)	
Versus Merlot Südafrika		5,40

MSt.% Netto
19,00 49,2%

Exemplare mehr Effekt haben. Gemessen an der Menge sind solche Salate eher Hauptgerichte.

Weiter geht es im italienischen Fach mit der „Pasta Pisa“ (7,50 Euro), einem Teller mit „Bandnudeln in elegant-würziger Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu aromatischer Rukola und frisch gehobelter Parmesan (Grana Padano)“. Die kleinteilig geschnittenen Nudeln sind weich und werden von einer würzigen Sauce begleitet, die nicht schlecht schmeckt – allerdings eher nach Trockenkräutern als nach frischen Tomaten oder Basilikum. Der „Grana Padano“ ist übrigens kein echter Parmesan, sondern eine eigene, mildere Hartkäsesorte. Nicht schlecht das Ganze, aber auch nicht rundweg erfreulich. Gerade bei Pastagerichten kennt sich jeder Gast aus und kann diese Bandnudeln beispielsweise mit einer frisch gemachten Pasta und hervorragenden Zutaten vergleichen. Die wäre allerdings deutlich teurer.

Erstaunlich gut ist die Qualität beim „Hüftsteak 200 gr.“ (17,70 Euro), dem teuersten Gericht auf der Speisekarte. Das mar-

nierte, gut gereifte und korrekt garte, also zarte Fleisch kommt mit einer klassischen Ofenkartoffel inklusive Sauerrahmfüllung, Kräuterbutter und einer „Salatanlage“ auf den Tisch. Die Salatanlage entpuppt sich als normaler Salat mit Dressing. Dennoch: Sowohl die Produkte als auch die Abstimmung der Elemente stimmen, und somit erweist sich das Steak als das mit Abstand beste Gericht.

Bei den offenen Weinen hält man sich an solide Vertreter mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. In diesem Falle sind es ein Chenin blanc (0,2 Liter 5,80 Euro) und ein Merlot (0,2 Liter 5,40 Euro) aus der „Versus“-Serie des südafrikanischen Großherzogs Stellenbosch Vineyards. Fazit: Bei leichter Steigerung könnte das „Café del Sol“ preislich und qualitativ eine Lücke schließen.

Café del Sol, Frankenstraße 43 a, Hildesheim. Telefon 0 51 21/28 09 35. Geöffnet sonntags bis donnerstags von neun Uhr morgens bis ein Uhr nachts, freitags und samstags bis zwei Uhr nachts. Im Internet: www.cafedel-sol.de