

SÜDKURIER Medienhaus -

URL:

<http://www.suedkurier.de/region/kreis-konstanz/stockach/-bdquo-Wein-ohne-Weib-und-Gesang-ldquo-;art372461,3930667,0>

„Wein, ohne Weib und Gesang“

07.09.2009 00:00

Trinkkultur: Im Alten Forstamt gibt's gute Tropfen vom Bodensee zu verkosten

?Wein, ohne Weib und Gesang?



Philipp Gassner (Mitte) stellte den Teilnehmern der Weinprobe acht unterschiedliche Weine aus dem Raum Bodensee vor. Im Gewölbekeller des Alten Forstamtes trafen sich zahlreiche Weininteressenten und Weinkenner, um die besten Tropfen aus Baden zu kosten.

Schneider

Eifrig wurden die Gläser geschwenkt, ins Licht gehalten, die Farbe bewundert und der Abgang kommentiert. Die Weinprobe im Rahmen des Sommerferien-Programms der Stadt Stockach fand viele Besucher. Bis auf den letzten Platz saßen die Weinliebhaber im Gewölbekeller des Alten Forstamts bei kühlen Temperaturen, mit jeweils drei Gläsern vor sich und einer Tabelle, in der sie die Weine katalogisieren konnten.

Leiter der Weinprobe mit dem Thema „Weine vom Bodensee“ war Philipp Gassner, der in Stockach das Ringhotel „Zum Goldenen Ochsen“ betreibt. Er kredenzte den Teilnehmern nicht nur acht unterschiedliche Weine aus dem Bodenseeraum, sondern konnte auch allerhand Wissenswertes darüber erzählen. Der Rivaner, hier in Deutschland entspricht er der Rebsorte Müller-Thurgau, eröffnete die Weinprobe. Es folgten edle Tropfen wie ein Riesling vom Hohentwiel, ein Chardonnay aus Hohentengen, ein Sauvignon Blanc aus Gailingen oder ein Hagnauer Grauburgunder. „Der Wein vom Bodensee ist außerhalb Badens eher unbekannt, das liegt aber nicht daran, dass er nicht schmeckt. Es gibt einfach zu wenig davon und die Bewohner und Besucher trinken ihn lieber selber“, erzählt Philipp Gassner.

Während Gassner für Nachschub sorgte, gab Thomas Warndorf unterhaltsame Anekdoten über die Stockacher Trinkkultur zum Besten. Eine Geschichte des Kulturamtsleiters über Wein aus Stockach

amüsierte die Zuhörer besonders: „Wein, ohne Weib und Gesang“ lautete deren Titel. Warndorf erzählte, wie ungenießbar dieser Wein früher war. Keiner der Bewohner wollten den sauren Wein haben, dennoch wurde er allorts verschenkt oder diente als Entlohnung für Handwerker.

Die damaligen klimatischen Bedingungen und vor allem die kühlen, kurzen Sommer ließen den Wein so sauer werden. Heute sei dies anders, erklärte Gassner. „Aber wenn es noch wärmer werden sollte, kann man vielleicht andere Weinsorten, wie den Riesling, der warme Tage und kühle Nächte braucht, nicht mehr anbauen“, gab der Gastronom zu bedenken. Gassner stellte den Teilnehmern auch eine neue Rebsorte vor: Der Regent wurde erst vor 15 Jahren zum ersten Mal am Bodensee gepflanzt und soll besonders schädlingsresistent sein. Diese Neuzucht wurde in den letzten Jahren immer besser, auch die Teilnehmer waren von dem Rotwein sehr angetan. Vielleicht lag es auch nur daran, dass der Regent als letzter Wein in die Gläser gefüllt wurde und die Stimmung auf dem Höhepunkt war.

Anna-Maria Schneider

Copyright © 2009 SÜDKURIER Medienhaus - Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung durch unberechtigte Dritte nur mit schriftlicher Genehmigung durch das SÜDKURIER Medienhaus.