



Darf ich dich beim Essen begleiten?

Das Menü für die Feiertage kann man so langsam schon festlegen – wenigstens eine planbare Größe in der aktuellen Zeit. Welche Getränke dazu passen, verraten unsere Weinbauberaterin Lisa Glawe und drei Winzer aus Rheinhessen.

„Beim Festessen kann man die ganze Palette aus den Weinkellern als Begleitung reichen“, sagt Bioland-Weinbauberaterin Lisa Glawe. „Vom Sekt zur Begrüßung über trockenen Riesling oder Rotwein je nach Hauptspeise bis zu einem Süßwein zum Dessert. Lecker sind auch die alkoholfreien Varianten oder Winzertraubensaft.“ Bei über 300 Bioland-Winzer*innen ist das Angebot riesig.

„Dieses Jahr hatten wir sehr viel Zuwachs: 30 neue Mitglieder in Deutschland und Südtirol haben sich unserem Verband angeschlossen und sich für eine ökologische Bewirtschaftung ihrer Weinberge entschieden“, schwärmt die Weinbauberaterin. Dazu zählt unter anderem, dass die Weingüter auf Herbizide verzichten und den Boden mechanisch



bearbeiten. Durch eine artenreiche Begrünung zwischen den Zeilen schaffen sie einen Lebensraum für Nützlinge. Was Lisa auch besonders schätzt: Die Bioland-Winzer*innen stellen ein handwerkliches Produkt her, das von der Erzeugung und Verarbeitung bis zur Vermarktung in einem Betrieb bleibt. „Unsere Winzer verbringen viel Zeit mit ihren Trauben und beobachten sie gut“, erzählt sie. Das können Thomas Werner, Katja Bäder und Thomas Bischmann nur bestätigen. Mit viel Herzblut und Leidenschaft kümmern sich die drei Profis aus Rheinhessen um ihre Weingüter. Für die Festtage haben sie ihre Empfehlungen mitgebracht: vom Aperitif über den passenden Wein zur Hauptspeise bis hin zum Dessertwein und „Verdauwerli“.



„Unser Perlwein mit dem Namen „perlt!“ hält genau das, was der Aufdruck verspricht: ein Wein, der durch eine spritzige Kohlensäure besticht“, schwärmt Katja Bäder. Die Cuvée besteht zu einem Großteil aus Riesling, der frische Zitrusaromen beisteuert. Darüber hinaus sorgt ein kleiner Anteil Cabernet Blanc für eine fruchtigfrische Würze. Diese Kombination der beiden Rebsorten Riesling und Kerner lassen gemeinsam mit der Kohlensäure einen leichten Wein entstehen. Auch eine alkoholfreie Variante zum Anstoßen hat das Weingut Bäder im Sortiment: „Trauben perlt!“. Dieser leckere Tropfen ist ein Saft aus Riesling, der mit Kohlensäure versetzt wird und so einen spritzigen Traubensaft ergibt. „Beide können auch prima als Mixgrundlage für prickelnde Erfrischungsgetränke verwendet werden“, erzählt Katja Bäder und hat gleich zwei Rezeptideen parat. So könne man den Perlwein oder den alkoholfreien „kleinen Bruder“ mit crushed Ice, einem Stück Zitrone, Minze und Wasser servieren. Auch lecker: ein Schluck Campari oder für die alkoholfreie Version Blutorangensaft, etwas Orangensaft und frische Orangenspalte dazugeben und je nach Geschmack mit Mineralwasser auffüllen.

Wer gebratenen und gegrillten Fisch an



Weihnachten mag, ist mit Weißem Burgunder gut beraten. „Unser 2019er ist schön trocken und hat eine köstliche Note von Holunderblüten, Birne und Litschi. Die salzige Mineralität, geprägt von den hiesigen Kalksteinböden, verleiht dem Wein ein langanhaltendes Geschmackserlebnis“, sagt der Juniorchef Thomas Werner. Auch einen Rotwein, zum Beispiel zu Kalbsbäckchen mit Spätzle oder zu Rinderrouladen mit Rotkraut, kann er empfehlen: den Blauen Frühburgunder aus 2018 - für ihn ein absolutes Highlight. „Dieser rare Ausnahmewein bietet zarten Schmelz und dunkles Rubinrot. Er schmeckt kräftig nach roten Waldbeeren am Gaumen und gleichzeitig nach Vollmilchschokolade, weißem Pfeffer, Mokka und Vanille. Bei jedem Schluck entdeckt man noch etwas Neues“, schwärmt Thomas.



Nun kommen alle Süßmäulchen noch auf ihre Kosten. Denn sein Namensvetter Thomas Bischmann hat einen Dessertwein dabei, der zum Beispiel zu einer thematisch gut passenden Weinschaumcrème schmeckt: „Unsere Gewürztraminer Auslese wird schon in der Nase ihrer Rebsorte absolut gerecht. Der Wein bietet ein Aroma wie ein Strauß Frühlingsblumen, auch am Gaumen. In diesem Überfluss an Aromen ist der kräftige Alkoholgehalt angenehm eingebunden.“ Wer nach der Weihnachtsgans oder dem deftigen Braten voll bis zum Rand ist, wird sich über ein Verdauerli freuen: einen Traubenbrand von der Scheurebe. Diese Rebsorte verfügt über ein fruchtiges Aroma und einen üppigen Duft. „Wir haben daraus einen hochwertigen Brand mit 40 Prozent Alkohol bereitet. Ein tolles Geschenk, ein guter Abschluss eines üppigen Essens oder einfach nur aus Lust am Genuss“, resümiert Thomas vom Weingut Bischmann.

Die vielen Empfehlungen klingen wahrhaft verlockend, doch auch etwas gefährlich – zumindest in der Reihenfolge und ab einer gewissen Menge. Stichwort: Kopfschmerzen am

nächsten Tag. „Der Hauptauslöser dafür sind Fuselöle. Sie entstehen als Nebenprodukte, wenn unsauber gearbeitet wird oder faule Beeren geerntet werden. Das passiert schnell mal bei Industrieprodukten, die eher für Quantität als Qualität stehen“, sagt Thomas Werner. Generell sollte man die edlen Tropfen natürlich sowieso nur in Maßen genießen. Ob zum Anstoßen, zur Hauptspeise oder zum Verdauen: Die Traube kann dich in Form von Sekt, Saft, Wein oder Brand zu jedem beliebigen Gang des Festessens begleiten. Möchtest du gerne Bioland-Wein aus Südtirol probieren, kannst du dir hier bei unserem einzigen Landesverband außerhalb Deutschlands eine bunte Mischung bestellen. Der Weihnachtsmann schafft es eventuell nicht mehr, die Pakete vor Weihnachten zu dir zu liefern - aber im neuen Jahr und zu anderen Anlässen schmeckt der Südtiroler Wein auch noch gut.
