

Es lohnt sich, Moden zu ignorieren

Das Winzerpaar Andreas Krebs und Sabine Steiner pflegt am Bielersee die anstrengende Rebsorte Malbec

Von Mathias Heybrock

Wein macht gute Laune – doch launisch sind seine Geniesser zuweilen auch. In den USA zum Beispiel schwärmten sie eine Zeit lang für Chardonnay, jedenfalls in seiner körperreichen, fast konfitürigen Variante. Bald darauf war das schon wieder out. «ABC» hiess es dann angewidert: Anything but Chardonnay, alles ausser Chardonnay.

Dass auch die währschafte Schweiz von solchen Moden nicht frei ist, davon kann Andreas Krebs berichten. Der 33-jährige Winzer aus Twann am Bielersee musste in den späten 1990er-Jahren erleben, wie der Pinot noir ins Abseits geriet: «Plötzlich schauten alle nur noch nach Kalifornien und nach Australien», wundert sich Krebs noch heute. «Und alle wollten trinken, was dort angesagt war, Cabernet Sauvignon und Syrah.»

Für ein Weingut, das 50 Prozent seiner Rebflächen mit Pinot noir bestockt hatte, waren das keine guten Nachrichten. Krebs reagierte. Allerdings anders als viele Kollegen, die dem Trend folgten und die Stars der neuen Welt auf die heimischen Hänge holten. Krebs sah sich vielmehr nach einer Traube um, die in der Gosse gelandet war – dem Malbec.

Im 19. Jahrhundert galt Malbec als elementarer Bestandteil der berühmten Weine aus dem Bordeaux. Dort war die Sorte damals weit verbreitet und genoss international Renommee. Ihr lilas-schwarzer Ton verlieh den Cuvées der Region eine schöne Farbe, ihr kräftiges Tannin sorgte für Lagerfähigkeit und Kraft.

Doch weil der Malbec frostanfällig ist, ging seine grosse Zeit Mitte des letzten Jahrhunderts nach ein paar harten Wintern zu Ende. Er wurde von Rebsorten verdrängt, die man für pflegeleichter und gleichzeitig für edler hielt – Merlot und Cabernet Sauvignon.

Die Traube emigrierte daraufhin nach Argentinien, wo jene Hitze und Trockenheit herrscht, die sie so gern mag. Über zwei Drittel der weltweiten Anbauflächen von Malbec befinden sich heute in Argentinien. In Europa fristet er nur noch ein Nischendasein. Allein in seiner ursprünglichen Heimat, dem südwestfranzösischen Weinbaugebiet Cahors, wird er unter dem Namen Cot noir sorgsam gehegt und gepflegt. Von Gesetzes wegen muss dort jede Cuvée zu mindestens 70 Prozent aus Malbec bestehen.

«Ich mag kernige Weine»

Krebs reiste damals ins Cahors und der Wein, den er dort fand, gefiel ihm: «Würze, Aromen von Beere und Kirsche, ein bisschen rau. Ich mag solch kernige Weine mit Alterungspotenzial.»

An diesem Typus wollte er sich orientieren – nicht so sehr an der argentinischen Variante, wo eine lange Traubenreife die Tannine bändigt und den Wein weicher und früher trinkbar macht. Aus Argentinien übernahm er jedoch das Prinzip, den Wein sortenrein auszubauen: «In Regionen wie Cahors und Bordeaux hat die Assemblage eine lange und gute Tradition», sagt er, «doch würde ich das hier in der Schweiz machen, hätte ich immer das Gefühl, ich müsste etwas verstecken.»

Krebs kaufte also damals ein paar Rebstöcke in Frankreich und pflanzte



Einst landete der Malbec in der Gosse. Andreas Krebs und Sabine Steiner im Rebland am Bielersee. Foto Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch

sie an eine geeignete Stelle: auf kalkreiche Böden am Hang, aus denen Wasser schnell abfließt. 1998 war das, er war damals einer der ersten Malbec-Winzer am Bielersee.

Die Stöcke machen viel Arbeit

Heute ist er mit der Winzerin Sabine Steiner vom nahe gelegenen Weingut Steiner liiert. Witzigerweise kam sie damals, völlig unabhängig von ihm, auch auf die Idee mit dem Malbec.

«Ich hatte meinen Vater an eine Verkostung für argentinischen Malbec begleitet», erinnert sie sich: «Ich war sofort Feuer und Flamme und schlug ihm vor, die Traube doch einmal auszuprobieren.» Charles Steiner, für Experimente ohnehin immer offen, liess sich überreden. Seit 15 Jahren stehen die Stöcke nun.

Hätten er und seine Tochter geahnt, wie viel Arbeit die Rebsorte macht, wäre die Entscheidung vielleicht anders gefallen. Schon allein der Aufwand, den man im Rebberg treiben muss, ist immens.

«Die Laubwand des Malbec wächst hoch und dicht, da muss viel getan werden», erklärt Sabine Steiner. Und dann produzieren die Reben so viele Trauben, dass man radikal wegschneiden muss, damit der Wein überhaupt reif wird. «Bei anderen Sorten geht man einmal in den Berg, um den Ertrag zu reduzieren», sagt Steiner. Auf den gut 1000 Quadratmetern, auf denen der Malbec ihres Weinguts

steht, ist man zwei- oder gar dreimal zu diesem Zweck unterwegs. «Ich weiss von einem Winzer hier am See, dem das einfach zu viel war», meint die Winzerin. «Der hat ihn tatsächlich wieder herausgerissen.»

Geduld ist auch weiterhin nötig. Andreas Krebs legt seinen Malbec ein Jahr in die Barrique, nach vier weite-

ren Monaten Flaschengärung kommt er in den Verkauf – mit der Empfehlung, den Wein noch drei weitere Jahre zu lagern. Steiner gewährt dem Malbec stattdessen zwei Jahre in der Barrique, ehe noch ein paar Monate auf der Flasche gelagert wird. «Derzeit starten wir mit dem Verkauf des Jahrgangs 2012», so Steiner: «Wir

wollen dem Wein bereits Trinkreife mitgeben – sagen aber jedes Mal dazu, dass man ihn sehr gut noch liegen lassen kann.»

Ab und zu halten sich die Kunden sogar daran, selbst in unseren schnelllebigen Zeiten. Vor Kurzem hat einer erzählt, dass er gerade einen 2005er getrunken hat und er vorzüglich schmeckte. «Da hat man dann natürlich seine Freude.»

Hier gibts Malbec

Weingut Krebs

Das Weingut zwischen Twann und Tüscherz am Bielersee wird von Andreas Krebs mit seinen Eltern Manuel und Silvia Krebs geführt. Ihr Malbec hat eine tiefrote, fast schwarze Farbe, er riecht nach Kirsche und dunklen Beeren. Der Geschmack zunächst zurückhaltend elegant, doch schon bald kommt eine schöne Würze an den Gaumen, begleitet von dezenter, nachklingender Säure. Twanner Malbec 2013, 28 Franken. www.weingut-krebs.ch

Weingut Steiner

Das Weingut liegt in den Rebhängen von Ligerz. Charles Steiner ist ein Pionier, im Kanton Bern war er der Erste, der den Beruf des Winzers erlernte. Inzwischen hat er den Betrieb an seine Tochter Sabine übergeben. Ihr Malbec ist ein bisschen fruchtiger als der von Andreas Krebs, mit Kirsch- und Beerenaromen am Gaumen. Ein

vollmundiger, weicher Wein mit viel Charakter. Malbec 2011, 32 Franken. www.schernelz-village.ch

Dieter Meiers Ojo de Agua

Das Weingut des Schweizer Künstlers Dieter Meier (Yello) befindet sich in der argentinischen Provinz Mendoza, der grössten Weinbauregion des Landes. Hier lässt er samtige Weine in den Linien Ojo de Agua und Puro anbauen, die über einen eigenen Vertrieb erhältlich sind. www.ojodeagua.ch

Drei hoch drei

Die Brüder Jürg, Martin und Michael Wetzel sind Winzer in den aargauischen Gemeinden Ennetbaden, Ebenstorf und Würenlos. Jeder von ihnen trägt eine Traubensorte (Malbec und die Neuzüchtungen Cabernet Dorsa und Diolinoir) zu einer Assemblage in Bordeaux-Tradition bei, die drei hoch drei heisst. Preis auf Anfrage. www.dreihochdrei.ch

«Wer kommt schon darauf!»

Gemäss Sabine Steiner passt Malbec prima zu dunklem Fleisch, im Sommer zu Grilliertem. Sie berichtet von Menschen, die ihn ihren Gästen abends beim Essen verdeckt präsentieren und genüsslich raten lassen: Einen Malbec vom Bielersee, wer kommt schon darauf! Viel Fläche ist ja auch nicht mit ihm bestückt. Beim Weingut Steiner sind es zehn Aren, bei Krebs 15. In der gesamten Schweiz stehen etwas mehr als 10 Hektar.

Steiner glaubt, dass ihre Rebstöcke noch an Qualität zulegen werden. «In 15 Jahren wird es interessant», sagt sie. Doch schon heute hat es sich gelohnt, ganz bewusst nicht mit der Mode zu gehen. «Damals kannte den Malbec keiner», sagt Andreas Krebs. «Inzwischen fragen unsere Kunden gezielt danach und er ist immer schnell ausverkauft.» Ach ja, und der Pinot noir, dem Krebs über all die Jahre unverbrüchlich die Treue hielt, steht längst ebenfalls wieder hoch im Kurs.

Der Wein fürs Weekend

Das Verlangen nach einem zweiten Schluck

Von Chandra Kurt

Schauspieler Daniel Brühl hat ein Kochbuch geschrieben. «Tapas – Die spanische Küche der Bar Raval» (www.heel-verlag.de). Darin erfährt man viel über Brühls kulinarische Vorlieben, dass seine Mutter aus Barcelona stammt und warum er vor vier Jahren die Bar Raval (www.barraval.de) in Berlin Kreuzberg eröffnet hat. In Kreuzberg befindet sich auch ein erst kürzlich eröffnetes Restaurant, das gerade zur heissesten Adresse Berlins avanciert ist: Nobelhart & Schmutzig (www.nobelhartundschmutzig.com). Auf der Website wird es als Speiselokal angepriesen,

was natürlich nicht ganz stimmt. Denn Nobelhart & Schmutzig wurde von keinem Geringerem als Billy Wagner ins Leben gerufen – dem Popstar unter den Sommeliers und Weinexperten.

Letzte Woche war ich da und genoss in einem neuartigen Ambiente, erinnernd an Food-Labor, Sushi-Bar und DJ-Pult, ein achtgängiges Menü aus den besten lokalen Produkten, darunter Fichten-nadeln, Lammnackeln oder Müritz-Forelle. Zu Beginn servierte uns Billy ein Glas trockenen Lambrusco – zum Aufwärmen sozusagen. Wir beschlossen, den Rest des Abends deutsch zu trinken, und genossen unter anderem den Pinot noir Reserve 2012 vom Badi-

schen Winzer Holger Koch. Er bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau am Kaiserstuhl 7,5 Hektaren nach ökologischen Richtlinien und sucht in seinen Weinen eher das Schlanke, Präzise und Elegante. Angefangen beim einfachen Spätburgunder trocken (13.70 Franken), den man vorzüglich zu Fischspeisen oder Wurstwaren servieren kann, bis zum Topwein Sélection Barrique 2012, der auffallend delikater und würziger aus dem Glas duftet. Noten von schwarzen Kirschen, Walderdbeeren und etwas Röstaromen sind zu erkennen. Im Gaumen ist der Pinot noir wunderbar saftig, jedenfalls verlangt er schnell nach einem zweiten Schluck. www.chandrakurt.com



Pinot noir Sélection Barrique 2012, Holger Koch, 36 Franken. www.peterkuhn-weine.ch