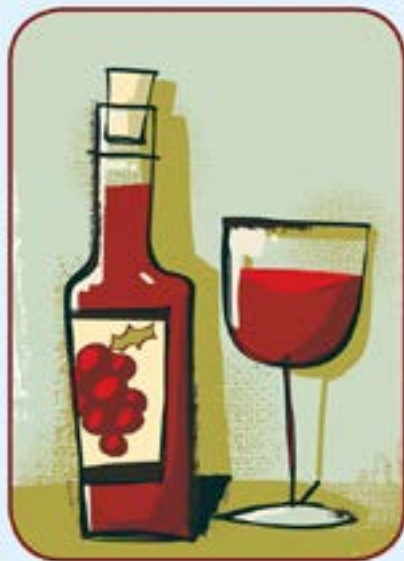




# Alles muss Rausch

LINDEMANN'S

Thomas C. Breuer









*Thomas C. Breuer*, Jahrgang 1952, bereiste über vier Jahrzehnte als Kabarettist Bühnen in Deutschland, der Schweiz und Nordamerika. Nebenher arbeitete er fürs Radio, u. a. SWF3, HR, WDR und fürs Schweizer Radio SRF1. Den Salzburger Stier als bedeutendsten Radio-Kabarett-Preis im deutschsprachigen Raum erhielt er 2014. Die Zahl seiner Buchveröffentlichungen soll bei annähernd vierzig liegen. Seit 2003 lebt er in Rottweil, wenn er nicht mit der Deutschen Bahn oder den SBB unterwegs ist, seit 2019 vorwiegend als Verfasser und Vorleser eigener Texte und als Gelegenheitsprivatier.

Thomas C. Breuer

# Alles muss Rausch

**LINDEMANN'S**

*für Beatrice und Celia,  
und für meinen Freund Hans,  
für Vincent und  
meinen Lieblingswinzer Uli Stein*

The Klimawandel.....	7
Der Weinberg als Biotop.....	11
Biowein.....	14
Coronawein.....	16
Deutscher Wein .....	19
Deutschland.....	21
Rheinreise 1: Rheinpfalz, Rheinhessen, Rheingau .....	25
Hei-Krai-Hei – von Heilbronn nach Heidelberg via Kraichgau.....	29
In vino sanitas 2017 .....	34
Rebenkuschling.....	36
Wein und Kunst .....	40
Saale-Strut .....	46
Braunriesling.....	50
Wine & Crime .....	51
Glühweihnacht .....	54
Die Hanse .....	57
Ostholstein.....	59
Weinlesewetterbericht .....	60
Rheinreise 2 – Die Schweiz.....	61
<i>Aargau</i> .....	67
Österreich.....	70
<i>Kärnten</i> .....	74
Weinland Italien .....	76
<i>San Marino</i> .....	77
<i>Südtirol</i> .....	78
<i>Vatikan</i> .....	80
Frankreich.....	82
<i>Beaune</i> .....	83
<i>Bordeaux</i> .....	85
<i>Elsass</i> .....	89
<i>Provence</i> .....	91
<i>Korsika</i> .....	93
<i>Tour de Beaujolais</i> .....	95
Spanien .....	97
<i>Katalonien</i> .....	99

Mallorca .....	101
Malta.....	103
Ex-Jugoslawien.....	105
Serbien.....	105
Montenegro .....	106
Bosnien und Herzegowina .....	108
Kosovo.....	110
Nordmazedonien.....	111
Slowenien .....	112
Kroatien.....	113
Bulgarien.....	117
Moldau .....	120
Ungarn.....	123
Tschechien .....	125
Polen.....	128
Ukraine .....	131
Russland .....	132
Weißrussland.....	133
Das Baltikum.....	135
Litauen .....	135
Estland .....	136
Lettland .....	138
Armenien.....	140
Georgien.....	143
Großbritannien.....	146
Wales.....	148
Schottland.....	149
Champagne ( <i>english quality sparkling wine</i> ).....	150
Skandinavier .....	153
Dänemark.....	153
Island.....	155
Schweden.....	157
Norwegen .....	159
Finnland .....	160
Adlige Weihnacht.....	162



# The Klimawandel

Die Reben treiben heutzutage im Schnitt sieben bis acht Tage früher aus als auch schon.

Die Traubenreife wird etwa zwölf Tage eher erreicht als seinerzeit.

Die Weinlese beginnt heuer 15 Tage früher als noch vor fünfzig Jahren.

Der letzte Weihnachtsmarkt in Rottweil fing bereits am 24. November an, und das war schon der vom kommenden Jahr.

Wenn das so weitergeht, kommt der Jahrgang von 2031 bereits im Jahre 2028, jedenfalls deutlich vor dem Stuttgarter Hauptbahnhof.

Die Klimabedingungen ändern sich drastisch. Winzer bräuchten jetzt eine gute Rebensversicherung. Zuletzt ging 2020 eine lange Dürre durchs Land, die man bis auf den heutigen Tag nicht identifizieren konnte, man vermutet: irgendein Model. Die Sonne lieferte mehr Schein als Sein, mitunter war es derart trocken, dass man feuchten Kehrlicht unter die Böden mischen musste. Durch die stärkere Sonneneinwirkung besteht für die Reben erhöhte Sonnenbrandgefahr. Ob die Trauben allerdings noch schmecken, wenn sie mit Sonnenmilch eingecremt werden müssen, ist die Frage. Andererseits steigt durch vermehrte Sonneneinwirkung der Alkoholwert der Trauben, d. h. man kriegt vom Geschmack der Sonnenmilch weniger mit. Bei hohen Temperaturen produzieren die grünen Rebblätter besonders viel Zucker bei gleichzeitigem Abbau von Säure.

So gesehen spielt der Klimawandel dem Alkoholiker in die Kehle: Der Alkoholgehalt steigt insgesamt. Aber darf man sich darauf verlassen?

Bei Trockenheit hilft es jedenfalls nicht, im Internet nach „Regengott in deiner Umgebung“ zu suchen. Muss man auch nicht: 2021 war überraschenderweise derart nass, dass mancherorts nicht einmal eine Fußbodenheizung geholfen hat. Ebenso wenig trockener Humor. Manche wollten den Wingert mit speziellen Windeln trockenlegen. Das Problem: Starkregen schwemmen die Humusschicht weg, anders formuliert: Erosion hat mit Eros nichts zu tun. Häufig sind die Böden stark mit Pestiziden belastet, und viele von ihnen können damit einfach nicht umgehen. Zumal der Boden – egal, ob bockelharter Harnstein, Waschbeton oder simpler Ausmergelboden – manchmal verkalkter ist als viele, die mit Wein zu tun haben.

Jedes Jahr stellen sich die Probleme neu, müssen die Winzerinnen und Winzerer (in der Folge als Abkürzung: W & W) neu entscheiden: Lockerbeerigkeit gegen Dichtestress, ökologische Vielfalt versus önologische Einfalt. Die konventionellen unter ihnen setzen auf pilzwiderstandsfähige Sorten wie Johanner, Sauvignac oder Solaris und bemühen sich, die Trauben nicht in der Nähe von Pfifferlingen, Champignons oder Shi-take-Pilzen zu lagern. Andere versuchen, den Schadstoffeintrag zu minimieren, indem sie zumindest die Stöcke ungespritzt in den Boden rammen.

Immer mehr Winzer betreiben Ganzheitlichkeit in Teilzeit. Im Gegenzug dürfen sie Rankhilfe beantragen. Manche gehen dabei so weit und versuchen, ihren eigenen Carbon Footprint mit Low Carb-Diät künstlich niedrig zu halten. Ihre H<sub>2</sub>O-Bilanz ist dabei tadellos und absolut barrierefrei. Die Begrünung steigert die Bodenfruchtbarkeit, die Begelbung eher die Bodenfruchtbarkeit. Angeblich sind Pheromonfallen ein Erfolgsgarant gegen Schädlinge, wobei nur wenige Weinbauern je ein

Pheromon haben fangen können. Hilfreicher wäre da schon ein genereller Lockdown – so gelangen Traubenwickler z. B. nicht mehr zur Paarung.

Vorbildlich die Entwicklung in Chile. Dort hatte der Weinbau Jahrzehnte lang Probleme, seit die Arauka-Indianer bei ihrem Aufstand 1598 vor allem Weinberge südlich des Bío-Bío-Flusses zerstörten. Heute wird in dieser Region vorwiegend ökologischer Weinbau betrieben und als Bio-Bío-Bío-Wein vermarktet.

Homöopathisch veranlagte Winzer schwören auf Heilkräuter wie Baldrian, Schafgarbe, Matronenmelisse oder Brennnessel, andere setzen Cannabis ein, um den Weinstock – und nicht zuletzt sich selbst – in eine positive Stimmung zu versetzen. Auf der Basis eingäscherter Schädlinge fertigen sie einen palmölfreien Sud an, um Gleiches mit Gleichem zu vergelten, oder zelebrieren Räucherrituale, um die bösen Weingeister fernzuhalten. Für wieder andere ist der Mondzyklus entscheidend: Weinlese bei abnehmendem Mond oder zunehmendem Bauchumfang – das gilt aber nur für diejenigen, die nicht hinter dem Mond leben. Vieles geht auf Rudolf Steiner zurück, mit so einem Nachnamen muss sich ja einer mit Böden auskennen. Eurythmie im Weinberg ist allerdings nicht jedermanns Sache, vor allem, wenn man den Namen der Rebsorte tanzen muss. Um die Chemie nachhaltig fernzuhalten, muss selbige zwischen Rebstock und Winzer, zwischen Rostock und Weingarten stimmen. Darüber hinaus ist der Gesetzgeber gefordert: So sollte der Falsche Mehltau nur noch mit Echtheitszertifikat Gültigkeit haben.

An sich harmlose Unkrautvergehtnichtungsmittel können von einem Moment auf den nächsten einen Stimmungswechsel durchlaufen. Den synthetischen Pestiziden ist es so ergangen, die vor allem das Bordelais heimsuchen, aber auch bei uns immer häufiger auftauchen: Wären hier organische Pestizide nicht

viel gesünder? Andererseits sollte man bitte schön nicht vergessen, dass „gift“ im englischen „Geschenk“ bedeutet. Oder auch: Talent. Geschenk. Wie dem auch sei: Als Fazit – und das muss man deutlich sagen – ist die globale Erwärmung doch wesentlich besser als eine lokale Erkältung.

## Der Weinberg als Biotop

Vor nicht allzu langer Zeit wurde ein Teil des südlichen Burgbergs in Meißen von der *Sächsischen Landesstiftung Natur und Umwelt* als Anbaufläche reaktiviert. Warum? Ganz einfach: Der Weinberg in seiner Eigenschaft als Natur- und Kulturerbe fungiert klag- und selbstlos als Lebensraum für mannigfaltige Geschöpfe und vielerlei Gepflanz. Bekanntlich ist in Steillagen die Bewirtschaftung nur möglich, wenn die Weinberge terrassiert und durch Trockenmauern gesichert werden. Darin herrscht ein optimales Mikroklima für Flora und Fauna: Während sich die Steine im Außenbereich morgens rasch erwärmen, bleibt es im Inneren angenehm kühl. Weil Weinberge zudem die Südlage bevorzugen, bieten sie wärmeliebenden Tieren, Rentnern und Pflanzen Zuflucht.

Biotope sind top, ihr Artenreichtum ist phänomenal. So blüht im Wingert der Weiße Mauerpfefter, der den Larven des Apollofalters als Futterpflanze dient, Schmetterlingen allgemein, mit ihren überbordend poetischen Namen: Sauerampferfeuchthalden-Goldfalter oder Brauner Trockenrasen-Dickkopf. Hier flattert der Trockenhauben-Tagtraumfalter, dort das Landkärtchen. Im vollendeten Butterfly-Stil umschwirren sie Wilde Tulpen, Weinbergpfirsiche, Traubenhyazinthen, den Nickenden Milchstern, den Weinberg-Lauch sowie Wildkräuter wie Majoran, Dummerjan und Schlendrian. Etwas behäbiger brummt die Natternkopf-Mauerbiene heran, gefolgt von der Pillenwespe. Mäusebussarde finden reichlich Nahrung, und auf den Mauern kringeln sich Schlingnattern, über die Steine wieseln Mauer-

eidechsen, Spiegeleidechsen und Scheusalamander, die Trockenmauer bietet eine letzte Heimstätte für die Zauneidechse, denn machen wir uns nichts vor: Hier tummelt sich die Crème de la Crème der Roten Liste, u. a. die Gottesanbeterin, die Rotflügelige Ödlandschrecke oder der Zweiundzwanzigpunkt-Marienkäfer.

Sind sie auf ewig dahin, die milden Tage, da sich Bläulinge und Rohlinge torkelnd in die Lüfte erhoben, weil sie zu viel von den vergorenen Trauben genascht hatten? Noch gibt es in Mitteleuropa an die dreitausend Arten, aber das ist bitterwenig. Der Mensch muss dringend reagieren, andererseits sollten die Schmetterlinge sich natürlich dringend etwas einfallen lassen, denn einfach aussterben kann jeder. Fast ist man geneigt, ihnen zuzurufen: „Falter und Larve, wacht auf!“

Leider hat sich die Attraktivität des Lebensraumes Weinberg auch anderswo herumgesprochen. So zieht es Insekten aller Art und vor allem Unart unwiderstehlich in unsere Breiten. Was die Vogelwelt freut, entsetzt die Winzer. Die bunte Welt der Kerbtiere bedroht den Wingert unablässig mit neuen Feinden, aktuell *Popilla japonica*, der bereits zur internationalen Fahndung ausgeschrieben wurde: Der Japankäfer gehört in der EU zu den zwanzig prioritären Schadorganismen. Wie aber hat der Käfer hierher gefunden? Meist gelangt er durch Einschlepperbanden über das in dieser Hinsicht viel zu laxe Italien – in vorliegendem Fall über die Lombardei. Ersten Schätzungen zufolge hat er im Gorgonzola-Nationalpark sieben Prozent aller Tannine vernichtet, nachdem er bereits die Bestände auf der japanischen Halbinsel Kijimea verputzt hat. Leider ist er polyphag – auf dem Speisezettel stehen daher nicht nur Klischeegerichte wie Sushi, Miso oder Ramen –, er tendiert zum Kahlfraß bei Früchten wie Menschentrauben, Augäpfeln oder Anpflaumen. In jüngster Vergangenheit kam die Kirschessigfliege über uns und wurde 2021 wenig überraschend zum »Schädling des Jahres« gekürt, noch vor Bernd Höcke von der *AfD*.

Ein Lichtblick: Experimentierfreudige W & W erhalten für die Neuzüchtungen von Reben mit besserer Resistenz gegen Krankheiten und Schädlinge Zuschüsse der *Deutschen Genbank Reben*. Ein anderes Thema wird viel zu wenig berücksichtigt: Der Weinberg mag vielen Kreaturen als Schutzzone dienen, W & W schützt er nicht. Das ist ein gefährliches Leben, tagtäglich haben sie mit Angriffen von Tieren, mit Giftanschlägen und neuen EU-Verordnungen zu kämpfen. Die *Gewerkschaft der Rebentätigen GRT* hat gerade erst ihre Forderungen nach mehr Sicherheit im Wingert neu formuliert und dabei den Ton deutlich verschärft, nachdem sich in der Vergangenheit unschöne Begegnungen mit Wildschweinen gehäuft haben. Das Wildschwein ist so ungefährlich nicht, es attackiert Menschen gleich welchen Geschlechts oder Orientierung. Wenn das Weibchen, die Bache, angreift, weil sie ihre Frischlinge bedroht sieht, kann alles rasch bachab gehen. Keiler hingegen versuchen Menschen umzuschmeißen, um anschließend den Körper mit den scharfen Eckzähnen im Gebrech (oder Gewaff) säuberlich aufzutrennen. Das kann unangenehm werden. Ihren schlechten Ruf haben sie hauptsächlich der Tatsache zu verdanken, dass sie in Sachen Ordnungssinn echte lowperformer sind und sich zunehmend verhaltensauffällig benehmen, wobei sie sich als echte Allrounder erweisen: Den Weinberg graben sie ebenso behertzt um wie das Maisfeld, hinzu kommen regelmäßige Verstöße gegen das Grunzgesetz.

Nicht zu unterschätzen sind freilaufende Lamas, die eigentlich als Erntehelfer in unwegsamem Gelände vorgesehen waren. Einige Exemplare konnten ihrem Gehege entkommen und haben sich in Gottes freier Natur vermehrt vermehrt. Mit der Wildcard kommen sie praktisch überall rein, spucken Trauben an, urinieren auf Rebstöcke und beeinflussen dergestalt die Qualität. Zeit, dem Spuck ein Ende zu bereiten.

Natürlich Biowein, was denn sonst? Biologischer Anbau, das ist schonender Umgang mit Wasser und Boden. Sogar die Trauben werden mit Schonbezügen ausgestattet. Die Trauben sind einfach glücklich, wenn sie den Rebstock verlassen. Hand drauf.

Keine Schädlingsbekämpfungsmittel aus dem Ausland gegen Pilzkrankungen, Finger weg vor allem von Budapestiziden. Überhaupt allem, und ich sage das ungern, was derzeit aus Ungarn kommt. Spitzenweingüter statt Spritzenweingüter. Keine Gentechnik. Gen hat mit genial nichts am Hut. Biowein ist porentief rein, das ist Purismus ... äh ... pur. Puritanismus?

Blühende grüne Untersaaten und blühender Unsinn bei den Weinbeschreibungen, da unterscheiden sich die Bios nicht von den Produkten traditionell wirtschaftender Kollegen: „Diesen Tropfen zeichnet eine leicht süßliche Note aus, die an ein Leberwurst-Brioche erinnert.“ Die Leberwurst? Das Schwein haben wir persönlich gekannt. Rosalie. Am Schluss haben wir uns geduzt. Das hat mich total berührt.

Natürlich gibt es nur natürliche Traubenabwehrsysteme. Das Prinzip: Nützlinge bekämpfen Nichtsnutzlinge, Raubmilben vertilgen Spinnmilben. Guck mal, Ökowinzer setzen auf den Kreislauf der Natur, im Klartext: Legale Beschäftigung von Schmetterlingen, Vögeln und Käfern auf 520-Euro-Basis. Die können nämlich zwischen den Rebzeilen lesen. Machen die auch.



Ökoinzer und -innen arbeiten ressourcenschonend und tragen so zur Ressourcialisierung des Bodens bei. Der Weingarten wird nur mit leichtem Schuhwerk betreten: Um den Boden zu schonen, keine Insekten zu zermalmen und einen sauguten ökumenischen Fußabdruck zu hinterlassen. In den wohlverdienten Pausen vertilgen er und sie im Weingert nicht mal Spritzgebäck.

Deshalb, hey, ganz klar Biowein. Gut, der hat seinen Preis. Nimm Billigwein zum Vergleich. Die Kosten für Glas, Korken oder Schraubverschluss, Etiketten, Verpackung, Transport und Steuer – das summiert sich. Bei einer Flasche für 1,99 Euro kriegst du den Wein praktisch gratis dazu. Okay, hat was für sich. Egal. Jedenfalls setzen wir uns abends immer um den runden Tisch, in dem Fall natürlich ein Authentisch, in der Mitte ein paar Flaschen „Unterdumpfinger Wurzelstrunk“ – wir saufen regional, versteht sich –, und verzehren dazu selbstgeegenes Brot. Der Alkohol im Körper ist natürlich biologisch abbaubar, d. h. keine Weinkrämpfe am nächsten Morgen. Total gut.