

EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

Großen Spaß hat's gemacht, im Juli vier Tage im Kärntner Gail- und Lesachtal, der ersten Slow Food Travel Region, unterwegs zu sein und bei Workshops von den Produzenten vor Ort mitzumachen. Egal wo und was, ob auf der Alm beim Käsemachen zuschauen und selbst Frischkäse verfeinern, oder auch in der Backstube mitwirken und beim Formen der Handsemmeln verzweifeln, weil das nicht auf Anhieb klappte. Zum Ende der Workshops, wenn alle Tüten voll mit Selbstgemachtem zum Mitnehmen gepackt waren, strahlten die großen wie die kleinen Teilnehmer zufrieden. Was es noch zu erleben gab in Kärnten, lesen sie im Reisebericht »Unterwegs zum guten Geschmack« auf Seite 20.

Auf den Spuren von Slow Food ging die Reise privat noch drei Tage nach Wien – und der immer wieder erfreulichen Begegnung mit dem Wiener Gemischten Satz, einem österreichischem Arche-Passagier. Bisher habe ich nie eine Enttäuschung erlebt, wenn ich diese fast in Vergessenheit geratene Weißwein-Spezialität aus einem bunten Rebsortenmix in einem Lokal bestellt habe. Bei uns in Deutschland haben wir einen ähnlichen Arche-Passagier, den Alten fränkischen Satz. Statt nur einer einzelnen Rebsorte werden mehrere historische fränkische zusammen mit klassischen im Weinberg gepflanzt, wie das bis ins 16. Jahrhundert hier üblich war. Dem Wetter konnten Winzer damit ein Schnippchen schlagen und Trauben, die mal mehr, mal weniger reif waren, gemeinsam ernten und zu einem insgesamt trinkbaren Wein keltert. Immerhin 14 Weingüter erzeugen heute wieder Alten fränkischen Satz. Geschmacklich beschreiben lässt er sich schwierig, weil die Trauben ja nie eine einheitliche Qualität haben. Dafür wird man immer einen sehr individuellen und authentischen Wein im Glas haben – sehr viel besser als nur trinkbar.

Und das ist dann ja auch einer der Punkte, was einen Wein im Sinn von Slow Food ausmachen soll! Und auch das, worum es in unserem Wein-Dossier vor allem geht: um authentische Weine, so wie die Naturweine, von denen heute alle Welt spricht, erzeugt so natürlich wie möglich, und mit so wenig Zusätzen wie nötig. Und wie sieht es mit bio für Wein aus? Sollte eine Selbstverständlichkeit sein, meinen wir, nicht nur weil die Trauben dann eine viel bessere Qualität haben, sondern auch, weil das dem Boden gut tut, auf dem die Rebstöcke stehen. Mehr zum slowen Weintrinken in unserem Dossier ab Seite 56.

Viel Vergnügen bei der Lektüre unseres herbstlichen Weinheftes wünscht

Ihre Martina Tschirner

Eine andere Art, Olivenöl zu handeln

Frisches Olivenöl aus Cabacés, Katalonien



Ende November

Erst wenige Tag alt,
einmalig im Geschmack!
Nur solange der Vorrat reicht.
Jetzt vorbestellen!



www.zait.de

zait Ltd. & Co. KG • Postfach 370 • 67265 Grünstadt
Tel. 06359/92467 - 0