

»Der Preis ist nicht aussagekräftig«

Ein Gespräch mit Karl Moog von der Weinhandlung Trehörn aus Köln über Trinkertypen und das Image des deutschen Weins

Von Marc Hieronimus

Den Weinhandel Trehörn gibt es seit 1989, das heißt, als Sie anfangen, war das Internet noch nicht erfunden und Deutschland zweigeteilt. Hätten Sie gedacht, dass ein Laden für Bioweine sich so lange halten kann, trotz der Supermärkte, die damals gerade mit Weinverkauf anfangen, noch dazu »op de schäl Sick«, auf der falschen Rheinseite?

Angefangen hat es als Drei-Männer-drei-Hunde-WG, die ein Zimmer frei hatte. Als ich mich vorstellte, hat mein Hund sich erst mal mit einem anderen gebissen, dann eine Katze gejagt, aber ich wurde trotzdem genommen. Dann wurde das Ladenlokal unten im Haus frei, und weil ich im Weinanbau groß geworden bin, machten wir also einen Weinladen daraus. Der Hintergedanke war, dass wir immer was zu trinken im Haus haben. Seitdem ist der Laden zweimal umgezogen, und wir sind auch kein reiner Bioweinladen.

»Bio« ist sowieso ein bisschen irreführend, weil man Jahrtausende lang so Wein angebaut hat, während die Chemie erst im 20. Jahrhundert dazugekommen ist. Und so bio ist bio sowieso nicht, oder?

Mein Großvater und später mein Onkel haben auf ihrem Weingut noch in großen Mengen die längst verbotenen Insektizide E 605 und DDT verwendet. Wahrscheinlich hat das weniger die Konsumenten als die Arbeiter geschädigt. Heute wird mit Hubschraubern gespritzt, das ist schon sehr präzise. Winzer, die auf Pflanzenschutzmittel verzichten wollen, bauen oft sogenannte PIWI-Sorten an, also pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die man gar nicht spritzen muss. Auch durch Verzicht auf Monokulturen hat man viel weniger Ärger mit Pilzen. Allerdings darf man bei Biowein Kupfervitriol ausbringen, das reichert sich im Wasser an. Die größten Bioweinanbieter sind heute die Supermarktketten, auch weil die vielen Biosiegel einen gewissen Interpretationsspielraum lassen, besonders das EU-Siegel. Sehr streng ist das Siegel vom Ecovin, dem Bundesverband ökologischer Weinbau, das strengste ist das Demeter-Siegel.

Ein kluger Mann hat einmal gesagt, ein Tag ohne Bier ist wie ein Tag ohne Wein. Aber für die meisten ist es entweder - oder, Bier passt zum Blaumann, Wein zum Anzug, oder?

Heute nicht mehr, das Bier ist vercraftet und der Wein profanisiert. Ich bin schon mit ganz vielen Winzern nach der Weinprobe Bier trinken gegangen. Umgekehrt aber trinken Braumeister am Feierabend wohl nur selten Wein.

Wer trinkt typischerweise was?

Unsere Kunden sind etwa zur Hälfte Frauen. Die sind deutlich präsenter in der Weinauswahl. Das macht es auch für uns einfacher. Männer spielen sich oft als Kenner auf, machen viel Getöse, werfen mit Château-Namen rum, und am Ende gehen sie mit was ganz anderem nach Hause. Frauen fragen, wir kochen was Leckerer, was passt dazu? Damit kann man arbeiten.

Können Sie Kunden lesen? Das ist ein Chiantitrinker, die will bestimmt einen Riesling ...

Mit den Jahren habe ich da wirklich ein gewisses Gespür entwickelt, aber meine Frau ist noch besser als ich. Ich mache mir schon mal den Spaß, wenn jemand reinkommt und sagt, »Ich hätte gern ...« sage ich: »Grauburgunder!« Und meistens kommt dann: »Woher wissen Sie das?« Tatsächlich verkaufen wir zu 30 bis 40 Prozent Grauburgunder, der hat praktisch den Dornfelder abgelöst. Riesling ist natürlich der deutsche Weißwein schlechthin, aber viele können davon nicht schlafen.

Der deutsche Weißwein hat ein Marketingproblem, heißt es. Ein durchaus stattlicher Pfälzer Grauburgunder ist bei Ihnen für sieben Euro der Liter zu haben, ein 0,75er Chardonnay kostet oft doppelt soviel.

Weißwein wird immer mehr getrunken, aber das Imageproblem gibt es. Das hängt vielleicht noch mit dem Glykolskandal in den 1980er Jahren zusammen, dass die Leute den Winzern zutrauen, den Wein mit Zucker zu »verbessern«. Dabei muss man heute mit dem Klimawandel eher gucken, wie man den Zucker rauskriegt. Laut Weingesetz darf Wein bis zur Qualitätsweinstufe gezuckert werden, zum Beispiel von 60 auf 80 Öchsle. Mein Großvater hatte noch ein Zuckerlager für die »Chaptalisation«, das ist heute gar nicht mehr nötig.

Ab wann trinkt man eigentlich Wein? Oder stirbt der Weinhandel wie die Eckkneipe mit den Gästen?

Wie orientiert man sich denn, wenn man noch gar keine Ahnung hat? Einfach den teuersten zu nehmen, das kann sich ja nicht jeder leisten. Als junger Mann habe ich mir mal bei »Strauss Innovation« eine Flasche mit dem wohlklingenden Namen »Aceto Balsamico« gekauft ...

Der hat natürlich eine sehr eigenwillige Note. Na ja, aufs Etikett gucken: Anbaugebiet, Rebsorte, Reife. Der Preis ist gar nicht so aussagekräftig. Zehnmal so teuer ist ja nicht zehnmal so gut. Im Zweifelsfall immer probieren. Wirklich teure Weine haben wir gar nicht im Sortiment. Ich habe über die Jahre privat ein paar Schätzchen im Keller gesammelt, die mache ich irgendwann mit ein paar Kumpels auf, dann trinken wir, was noch schmeckt, und den Rest schütten wir weg oder machen Glühwein draus.

Rotwein erhöht angeblich die Lebenserwartung. Manche Studien sagen, er verringere darüber hinaus das Erkältungs-, Demenz- und sogar das Hüftfrakturrisiko. Ist das nur falsch verstandene Statistik?

Vielleicht ist man agiler und besser gelaunt durch den Wein? Aber klar, Weintrinker ernähren sich insgesamt gesünder, sind sportlicher, achten mehr auf sich. Ich trinke ja Riesling. Viele sagen, der ist ihnen zu sauer, aber »Säure konserviert«, und mein Vater, der eigentlich Winzer hätte werden sollen, sagt immer, der Riesling wird vom Körper gar nicht als Alkohol erkannt. Und der ist mit seinen 98 Jahren der einzige im Seniorenheim, der für sich selber sorgt.

Aber bei Weinprofis gibt es auch gewisse Berufskrankheiten, oder?

Ja, bei den Winzern Rücken und Knie wegen der Weinberge und der feuchten Keller. Gerade in Steillagen wie an der Mosel ist die Weinlese ein Knochenjob, dazu kommt der Klimawandel und die Abhängigkeit vom Wetter. Viele, die damit aufwachsen, wollen aussteigen und kommen doch zurück, auch wegen dem Erwartungsdruck, wenn das Weingut seit Generationen in der Familie ist. Bei Weinhändlern gibt es auch schon mal Lebergeschichten, klar. Ich habe schon einige Kollegen gesehen, die sich zugrunde gerichtet haben. Es gibt Leute, die gar keinen Alkohol trinken sollten, anderen scheint er nichts auszumachen. Ich glaube, gefährdeter als Winzer und Weinhändler sind Wirte. Manche Gäste sind nüchtern über die Jahre nur schwer zu ertragen.

Zwischenzeitlich waren auch Sie in der Gastronomie tätig. Blieb am Geldende immer noch ein bisschen Monat übrig?

Gar nicht, es ging immer um den Spaß an der Sache, an die Altersvorsorge haben wir nicht gedacht. Damals kamen viele verrückte Leute in die Kneipe, aus der Szene um Gerd Köster, um BAP und natürlich von der Stunksitzung, die wir von Anfang an mit Wein versorgt haben. Wir hatten eine männliche Bedienung, die einen Rock trug, das war Anfang der 1990er am Kölner Stadtrand noch was Besonderes.

Im erweiterten Genusssortiment haben Sie neben Whiskey, Öl und Aufstrichen auch Hawaii-Salz und alkoholfreien Wein. Man könnte auch Natriumchlorid und Traubensaft sagen, aber dann würden die Leute wahrscheinlich weniger zahlen.

Wer mal gesehen hat, wie sich schwarzes Hawaii-Salz im weichen Frühstückseigelb auflöst, der findet, es hat seine Berechtigung, aber es stimmt natürlich, Salz ist Salz. Ich kenne einen, der seinen Salzbedarf mit einem Leckstein aus dem Kuhstall deckt, das kommt direkt aus dem Salzstock und ist steuerfrei. Andererseits, der Alfons Schuhbeck hatte einen Salzladen in München, zu horrenden Preisen, aber die Leute standen Schlange. Das ist natürlich auch Distinktion: Kauf du bei Aldi, ich kauf' beim Schuhbeck.

... oder bei Trehörn!

Mit dem alkoholfreien Wein ist es anders, da nimmt man wirklich Wein und holt mit Verdampfung oder über ein Druckverfahren den Alkohol raus. Dabei geht aber viel Geschmack verloren, und das gleicht man aus mit Säure, Süße und Aromastoffen, oder, das funktioniert am besten, mit Tees. Ein Rest Alkohol

bleibt übrigens, soviel wie in manchen Fruchtsäften. Eine Alternative ist Holundersecco, bei dem gar nicht erst Alkohol entsteht.

In dubio Prosecco. Ihre 72 Jahre sieht man Ihnen nicht an, aber Ihren Kunden stellt sich die bange Frage: Wie lange machen Sie noch?

Wie gesagt, der Riesling konserviert! Ich sag mal, ich mache so lange wie es noch Spaß macht! Meine Frau Eva macht die Veranstaltungen und viel Vorbereitung, Henning, ehemaliger Buchhändler, hilft aus und kennt sich besonders bei den Whiskeys aus. So kann das gern noch ein paar Jahre weitergehen.

Karl Moog von der Weinhandlung Trehörn. www.weinhandel-trehoern.de

<https://www.jungewelt.de/beilage/art/524306>