

Entgeisterte Gärung

Wein ohne Alkohol. Eine Annäherung

Von Felix Bartels

Tisch ohne Käse gedeckt / Ist wie ein Weinfass, das leckt, / Ist wie ein Haus ohne Raum / Und wie ein Wald ohne Baum. Asterix wusste, worauf es ankommt, und wie der Käse zum Tisch, so steht der Alkohol zum Wein. Fehlt er, fehlt der.

Was macht den Wein zum Wein? Auf den ersten Blick geht es um eine Wirkung aufs Gemüt. Ethanol attackiert das Nervensystem, die neuronale Signalübertragung wird gelähmt, was die exekutiven Funktionen des Gehirns beeinträchtigt. Wer sich betrinkt, mit anderen Worten, kriegt ADHS. Eben diese Abgabe von Kontrolle scheint das Bedürfnis zu sein bei Leuten, die sich mit Vorsatz betrunken machen. Man fühlt sich frei, erleichtert.

Wenn ich an mir runterschaue, kann ich das nicht finden. ADHS hab ich auch so, vielleicht bereitet mir deswegen der Verlust von Kontrolle Unbehagen. Trunkenheit mag ich an mir noch weniger als an anderen. Ich schaue also noch mal hin. Natürlich ist Wein, geht es darum, betrunken zu werden, so gut wie jeder andere Stoff. Es gibt billigere Möglichkeiten und schnellere. Vier Sterni, zwei Pfeffi, wer die fuselfreie Wucht will, greift zu Wodka. Man kann auch Wein vorm Späti kippen, doch jedes Mal, wenn man das tut, stirbt ein Katzenbaby. Wein hat Kultur, die weiter reicht, schon im Geschmacklichen: Er begleitet das Essen. Säure reinigt den Gaumen, die verschiedenen Komponenten auf dem Teller oder in den Gängen lassen sich intensiver genießen. Zum anderen macht die geschmackliche Breite hinter der Säure eine Abstimmung auf das jeweilige Essen möglich.

Alkohol spielt aber auch dann eine Rolle, wenn man sich nicht betrinkt. Ich schaue also ein drittes Mal hin. Durch die Welt des Brennens und Brauens geistern einige Wörter für Geist. Oder für Leben, was hier dasselbe bedeutet. In »Spirituosen« etwa, in »Aquavit«, in »Himbeergeist«. Was auf obskure Traditionen zurückgeht. Die Alchimisten glaubten, mit dem Alkohol die Seele der jeweils verwendeten Pflanze herauszudestillieren, und bis heute umgibt den Alkohol eine Aura spiritueller Gehobenheit, sofern man ihn, wie gesagt, nicht säuft. Bestimmte Gattungen sind dazu mehr geeignet als andere. Neben Wein etwa Whisky und Cognac.

Auch psychologisch ist diese Art Genuss aufschlussreich. Alkohol trinken markiert Erwachsensein. Alkohol in Maßen und zum Genuss bestätigt zudem erwachsenes Verhalten. Weinkultur repräsentiert zugleich die Befreiung und das Commitment, das Erwachsensein bedeutet. So betrachtet, ist jedes Glas Wein ein kleiner, nachträglicher Initiationsritus. Die Erinnerung daran, dass uns keiner mehr Vorschriften macht, und das Gefühl, dieser Freiheit auch würdig zu sein.

Man braucht Alkohol demnach selbst dann, wenn man ihn nicht braucht. Schlechte Karten für alkoholfreien Wein. Sofern Wein eine Erinnerung ans Erwachsensein, wird alkoholfreier Wein zur Erinnerung an die Erinnerung. Und was da in der Regel verkauft wird, erinnert uns unerbittlich, dass die Erinnerung in der Erinnerung der Erinnerung verlorengeht. Weinersatz ist meist zu säuerlich und süß zugleich. Alkohol arbeitet gegen die Säure, wo er fehlt, wird sie schroff. Das auszugleichen, setzen die Winzer Zucker hinzu. Süße an sich wäre kein Problem, es kommt auf die Komposition an. Es gibt exzellente feinherbe Weine, und es gibt herausragende Edelsüße. Der Riesling zudem hat auch deswegen seinen Rang, weil er hinter der markanten Säure ein komplexes Spiel geschmacklicher Nuancen eröffnet. Mosel, Nahe, Rheingau – Tradition und Lage meistern alles, klassische Säure, mineralische Grundierung, fruchtiges, tendentiell beeriges Aroma.

Doch worin der nichtakoholische gegenüber dem alkoholischen Wein am stärksten abfällt, das ist die Viskosität. Wein ohne Alkohol hat keinen Körper, er ist einfach bloß flüssig. Echter Wein füllt den Mund, die Flüssigkeit hat eine gewisse Schwere, hat Volumen. Es ist vor allem diese Abwesenheit, die uns sofort merken lässt, ob wir Wein schlucken oder Weinersatz.

Das alles läuft zusammen im grundlegenden Dilemma, dass es kein diskretes Verfahren für die Herstellung alkoholfreien Weins gibt. Das Rohprodukt ist ein fertiger Wein, dem der Alkohol dann entzogen werden muss. Man ist also gezwungen, etwas, das bereits gut ist, zu verändern. Das geschieht zum Beispiel durch ein Vakuumumfeld, wodurch der Siedepunkt sinkt. Alkohol verdunstet wie in einer Sauce, nur dass er dafür nicht kochen muss. In einem anderen Verfahren presst man ihn mittels Hochdrucks aus dem Wein heraus. Und es gibt eine Methode, bei der er sozusagen aus dem Wein geschüttelt wird. Klingt ein wenig, als hätte sich das alles ein Marvel-Zeichner ausgedacht, nur will man bei Leberwurst ja auch lieber nicht wissen, wie sie zustandekommt.

Seit etwa einem Jahr probiere ich alkoholfreie Weine. Einer muss ja. Die Ergebnisse blieben lange traurig. Was im Supermarkt steht, kommt nicht in Frage. Renommierete Winzer, Dr. Loosen etwa, erzielen erwartbar Besseres, nur gelten auch beim Wein die Gesetze der Ökonomie, die entalkoholisierten Varianten sind oft teurer als die alkoholischen. Mehr Arbeit, mehr Mittel, mehr Preis. Die Entdeckung kam, wo sich nicht mit ihr rechnen ließ.

Der Riesling N°1 der »White Collection« von Hansen ragt aus den etwa 30 Abfüllungen, die ich probiert habe, heraus. Geschmacklich in der Nähe der Feinherben, hält er gut Balance zwischen Säure und Frucht, und wichtiger: Man hat das Problem mit der Schwere gelöst. Sicher schmeckt auch er noch nicht ganz wie ein echter Wein, doch er liegt im Mund wie einer. Irritierenderweise ist Hansen kein Weingut, sondern ein Abfüller. Standort München, kein Boden für Weinbau. Der Teufel weiß, aus welcher Gegend Hansen den Rohstoff bezieht und was die da anstellen, dass er sich trinken lässt.

Ohne Rausch, andere Nebenwirkungen lassen sich schwerer vermeiden. Auch wenn fehlender Alkohol eine gute Nachricht für die Leber ist, alkoholfreier Wein schädigte den Körper ebenfalls. Und in der Tat darf hier mit Kater gerechnet werden, wie mir neulich am eigenen Leib klarwurde. Nicht allein

Alkohol macht den schweren Kopf am nächsten Morgen. Geschmackstragende Fuselöle, zugesetzter Zucker, weiterhin vorhandene Sulfite und Histamine sorgen, dass auch der rauschfreie Rausch seinen Preis behält.

Felix Bartels ist Redakteur der jungen Welt

<https://www.jungewelt.de/beilage/art/524307>