

Die Essenz der Erinnerung

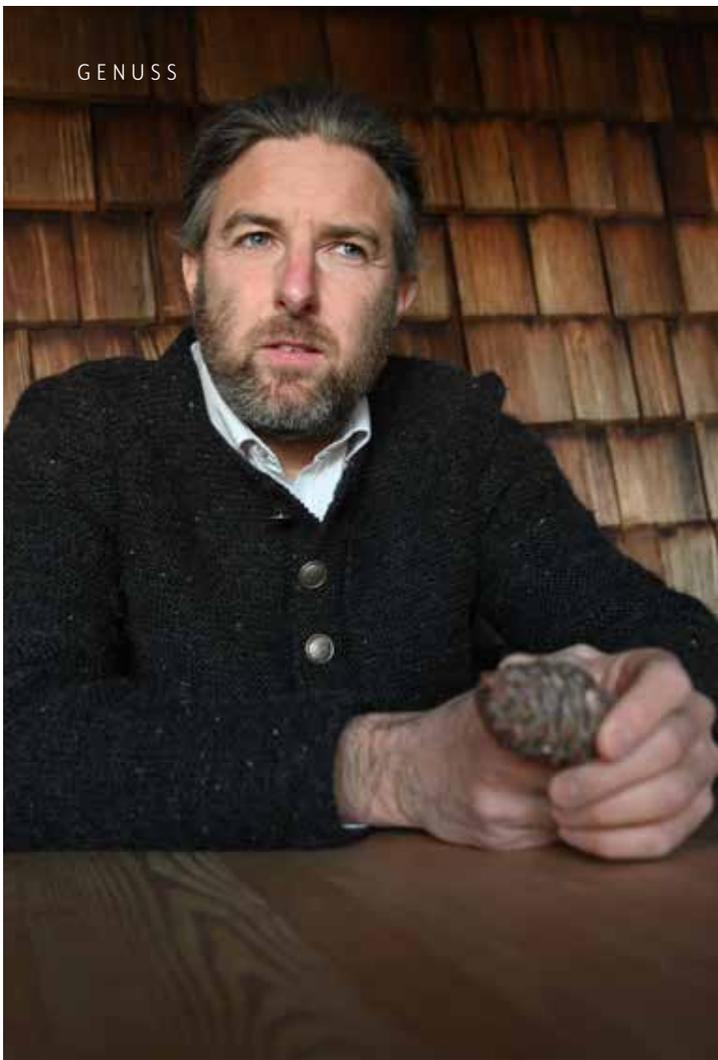


Es gibt Erinnerungen, die sind so eindrücklich, dass man sie konservieren und auf Flaschen ziehen möchte. Schlichtweg, um sie bei Bedarf entkorken und noch einmal durchleben zu dürfen. Carsten Hell ist so jemand – einer, der Erlebtes reproduziert, indem er erntet, einlegt, filtriert und abfüllt. Hell macht nicht bloß Wein, er konserviert Aromen, Essenzen, kleine Geschmacksexplosionen, die Empfindungen wecken, sobald sie den Flaschenhals hinaufkriechen und ins Glas fließen. Dabei nutzt er das, was die Natur vor seiner Tür hergibt: die Löwenzahnblüten von den Weiden, die Zirbenzapfen der Dolomiten, die Kapuzinerkresse, die an seiner Hauswand entlangklettern. Seine Weine sind die Essenz von Erinnerungen und jeder einzelne hat seine eigene Geschichte. So wie diese hier.

Wir sitzen an einem Holztisch in der Gebirgskellerei von Carsten Hell (50) in Wertach. Es ist kühl, denn der Wein, der sich hier in Holzkisten bis unter die Decke stapelt, hat es gerne kühl. Hell dreht einen Zirbenzapfen in den Händen, die Haare hat er zum Pferdeschwanz gebunden. Über dem Tisch hängen zwei Petroleumlampen, eine Kuhglocke und tibetische Gebetsfahnen. Hell ist wahrscheinlich das, was man einen Naturburschen nennt und wenn man ihm zuhört, wie er vom Bergsteigen und Skitouren spricht, von seinen Ausflügen, bei denen er sich auf Bergwiesen legt und die Wolken am Himmel beobachtet, dann hat man eine ziemlich gute Vorstellung davon, wie jemand aussieht, der genau das tut, was er liebt. Jemand, der beim Erzählen nicht bloß mit dem Mund lacht, sondern mit den Augen. „Das ist ein riesengroßes Glück, dass ich das mache, was zu mir passt“, sagt er und und man hört die Zufriedenheit aus seinen Worten.

Carsten Hell macht Wein. Nicht aus Trauben, die an Rebstöcken wachsen, sondern aus dem, was die Region hergibt. Aus den Blüten von Rose, Holunder oder Flieder, aus Brombeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, aus Hopfen, Haselnuss und Gebirgskräutern. Alles, was er verarbeitet, wird von Hand gesammelt, von Hand eingemaischt, abgepresst und abgefüllt. Ohne Konservierungsstoffe, ohne unnötiges Getue. Nur reine, ehrliche Handarbeit.

„Die Weine werden sanft gefiltert und nur sehr schwach geschwefelt. Deswegen schmecken sie so pur und sind so bekömmlich“, sagt Hell, der 1998 ins Allgäu kam, um zunächst als Bergführer, Skilehrer und Webdesigner zu arbeiten. „Das Allgäu passt zu meiner Mentalität“, sagt er, der schon als Student den Wunsch hatte, mit Wein zu experimentieren, etwas Neues zu erschaffen. Der Gedanke ließ ihn lange nicht los und wurde stärker, als er längst in einem Ingenieurbüro in Kempten saß. „Das ist nicht das, womit ich alt werden möchte“, wusste der gebürtige Heilbronner damals schon. Er reduzierte seine Stunden im Job, um sich einen Tag in der Woche nur auf den Wein und eine neue Geschäftsidee zu konzentrieren. „Der Plan ging nicht ganz auf, weil ich die Zeit genutzt habe, um in die Berge zu gehen. Wenn der Rahmen nicht eng genug ist, habe ich zu viel Phantasie“, sagt Hell und lacht.



Ganz umsonst waren die Ausflüge in die Berge trotzdem nicht und die Phantasie kam ihm auch zugute. Denn während seiner Bergtouren wurde mehr oder weniger die Idee für einen seiner ersten Weine geboren – den Löwenzahnblütenwein. „In den Bergen und in meinem Schaukelstuhl kommen mir die besten Einfälle“, sagt Carsten Hell. Dort sitzt er, wenn er nachdenken muss. Und das tat er ausgiebig, nachdem er stundenlang an den Kuhweiden entlang spaziert war. Sein Plan: Einen Wein zu erfinden, der perfekt zum Allgäuer Bergkäse passt.

Keine leichte Aufgabe für Hell, der sich bis dato weder als passionierter Koch, noch als ausgesprochener Gourmet sah und daher anfangs, Fachleute zu befragen. „Ich habe mich hauptsächlich mit Sennern und Käsern ausgetauscht, um herauszufinden, was einen guten Bergkäse eigentlich ausmacht.“

Bei all diesen Gesprächen wurde Carsten Hell eine entscheidende Sache klar: Kommen die Kühe im Frühling das erste Mal nach den langen Wintermonaten nach draußen, haben sich die Talweiden in einen gelben Teppich voll Löwenzahn verwandelt. „Die Kuh macht dann regelrecht Luftsprünge vor Freude, frisst den Löwenzahn und ist einfach gut drauf. Und glückliche Kühe geben nun einmal bessere Milch als traurige Kühe“, sagt Hell, der fortan der festen Überzeugung war: Wenn der Löwenzahn die perfekte Grundlage für die gute Milch und somit den besten Bergkäse ist, warum sollte er es dann nicht auch für seinen Wein sein.

Hell saß lange im Schaukelstuhl, dachte nach und fing schließlich an zu experimentieren. „Es gab keine Literatur darüber, wie man aus Blüten Wein herstellt“, sagt er, „Das hat zuvor niemand gemacht und ich habe zunächst alles mögliche ausprobiert. Getrocknete Blüten, gefrorene Blüten, nur die Blütenblättchen, dann die ganze Blume ... Ich habe so lange herumexperimentiert, bis ich zufrieden war.“ Hells Löwenzahnblütenwein – passend zum Bergkäse – war geboren und damit der Startschuss für eine ganze Reihe von Wein-Neuschöpfungen.

Inzwischen umfasst sein Sortiment verschiedenste Blütenweine, Weine aus Honigsorten, Beerenweine, diverse Spezialgärungen wie Wein aus Gebirgskräutern, Hopfen oder gerösteten Espresso-Bohnen sowie verschiedene Sekt- und Champagner-Varianten.

„Jede Weinsorte hat ihre eigene Geschichte“, sagt Hell, „Was ich einkaufe, kaufe ich bei Menschen ein, die ich persönlich kenne. Da entstehen nicht nur Geschäftsbeziehungen, sondern tiefere Verbindungen, mitunter Freundschaften. Und was ich selbst ernte, das hat seine ganz eigene Ernte-Geschichte.“ Wie die von den Zirbenzapfen aus den Dolomiten. „Zirbenzapfen haben für mich den markantesten Charakter von all den Rohstoffen, mit denen ich arbeite“, sagt Hell, „Sie sind holzig, harzig, extrem ätherisch



und verkörpern für mich das Hochgebirge. Es ist mühsam, sie zu ernten und es gibt inzwischen etliche Erlebnisse, die ich hier abgespeichert habe.“

Als er einmal nach der Ernte zurück zu seinem VW-Bus kam, braute sich gerade ein Gewitter über dem Kreuzkofel zusammen. Hell setzte sich auf den Parkplatz, den intensiven Geruch von 30 Kilo Zirbenzapfen in der Nase und schaute sich das Gewitter an. „Du bist so unglaublich glücklich in so einem Moment. Du hast die Ernte bei dir, alles ist gut gegangen und dann wirst du auch noch mit so einem Erlebnis belohnt. Immer, wenn ich heute Zirbenzapfen rieche, mich über das Zirbenfass beuge oder eine Flasche entkorke, kommt die Erinnerung an diesen Moment zurück.“

Die Struktur, die Hell so dringend zum Arbeiten braucht, geben ihm heute weder Konferenzen noch andere vor, sondern lediglich die Natur. „Ich brauche das Gefühl, ein freier Mensch zu sein. Ich brauche einfach enorm viel Freiraum“, sagt er, der niemals in Los Angeles oder San Francisco leben könnte, weil er dann die Jahreszeiten vermissen würde, wie er sagt. Fehlt ihm im Winter nicht der Geruch von Holunderblüten, frischen Erdbeeren und der Kapuzinerkresse? „Nein“, sagt Hell, „Der Winter ist für mich die stille Zeit. Wenn du mit Skiern und Fellen in ein Gebirgstal gehst, dann findest du absolute Geräuschlosigkeit. Der Schnee dämpft alles ab und ich werde ruhiger, mache nur noch das Nötigste. Ich fülle ab, filtriere oder mache den Abstich. Ich liebe den Winter sehr und nutze ihn, um in die Berge zu gehen.“

Wie schmeckt das Allgäu für ihn, will ich wissen. „Das schmeckt für mich nach Käse und Wein. Nach Gebirgskräutern, Harz und den ätherischen Aromen von Zirbe und Latsche“, sagt Hell.

Inzwischen entkornt und kredenzt er regelmäßig Wein und serviert ihn während seiner Weinverkostungen gemeinsam mit verschiedenen Käsesorten und Schokolade. „Ich habe mich irgendwann einmal mit Robert von der Hofsennerlei s' Molkefässer in Wertach zusammengesetzt, um die besten Wein-Käse-Kombinationen herauszufinden“, erzählt er, „Einige Paare waren gleich klar. Beispielsweise, dass der Erdbeerwein zum Weißlacker passt. Schließlich haben die Käser früher schon Erdbeermarmelade zum Weißlacker gegessen.“ Andere Kombinationen waren da schon überraschender: Johannisbeerwein zu Emmentaler zum Beispiel oder die Synthese aus Bärlauchkäse und Honigwein.

Also doch noch zum Gourmet geworden? „Jedenfalls hat mein Job mich verändert, wenn es darum geht, Essen bewusst zu genießen“, sagt Carsten Hell, „Ich nehme mir heute abartig viel Zeit beim Essen und schaffe es nie aufzuessen, bevor es kalt geworden ist.“ Das störe ihn aber nicht. „Es lohnt sich, ein Lebensmittel lange auf der Zunge zu behalten, weil da was kommt“, sagt Hell, „Ich habe inzwischen gelernt, dass es da wirklich was zu schmecken und nicht nur zu kauen und zu schlucken gibt“.

Seine kulinarischen Vorlieben sind trotzdem bodenständig geblieben. Bratkartoffeln mit Speckwürfeln machen ihn glücklich



oder wenn er mit der Familie zusammen selbstgemachte Pizza isst – immer zwei, drei Bleche auf einmal, damit jeder seinen Lieblingsbelag bekommt. „Selbstgemachte Pizza, viele Leute am Tisch, eine entspannte Stimmung und guter Wein – das liebe ich“, sagt Hell, „Bin ich unentspannt, dann esse ich lieber allein“. Dann gibt es eine Tüte Chips und ein Glas roten Traubenwein für ihn. Nicht die klassischen Paprika-Chips, sondern die nur ganz leicht gesalzene mit Rosmarin- oder Balsamico-Geschmack. „Chips sind meine Schwäche“, sagt Hell, „Da bin ich ähnlich wählerisch wie beim wunderbaren Schüttelbrot, das ich mir liebsten aus Ridnaun in Südtirol hole. Dazu noch ein gutes Buch und der Abend ist gerettet.“

written by LINDA HILD

