

Zapfenstreich

Zirbenzapfenwein aus der Allgäuer Gebirgskellerei in Wertach

Oberbayern ist bekannt für seine Biere, aber nicht gerade für seine Weine. Und doch gibt es sie, wenn auch nicht wie anderswo üblich. Schon die Weinlese sieht hier total anders aus. Im Frühling gehen Carsten Hell und Bekannte aus dem Dorf auf die Wiesen. Diese sind knallgelb, denn die Kuhfladen der Weiderinder sorgen dafür, dass der Löwenzahn auf den fetten Weiden üppig gedeiht. Die Blüten werden gesammelt. Viele helfen mit. Es gibt Kaffee und Kuchen. Nach der Ernte werden die feinen Blättchen abgeschnippelt und zu Wein vergoren. Löwenzahnwein hat, trocken ausgebaut, einen leicht herben Geschmack. Er ist beinahe durchsichtig und passt hervorragend zum Bergkäse. Berichtet man darüber einem Winzer aus einer traditionellen Weinbauregion, wird dieser skeptisch reagieren. Doch es geht bei oberbayrischen Weinbauern noch weitaus ungewöhnlicher zu.

Ein besonders exotisches Produkt der Gebirgskellerei ist der Zirbenzapfenwein, der durch seine Färbung an Rosé denken lässt. Der Duft erinnert zunächst entfernt an Omas Latschenkiefersalbe und man fragt sich, ob diese Flüssigkeit wirklich trinkbar ist. Der Geschmack überrascht aber meist positiv, ist eigenständig und leicht holzig und harzig – der ideale Tropfen zu geräuchertem Schinken.

Die Zirbe gehört zur Familie der Kiefern und kommt hauptsächlich am Alpenhauptkamm, in den Dolomiten und auch noch im Lechtal vor. Sie ist eine Survivalkünstlerin unter den Nadelbäumen, die äußerst lebensfeindlichen Bedingungen auf Höhen von bis zu 2300 Metern in Schnee, Eis und Sturm trotzt. Bis zu 50–60 Grad Celsius Frost kann sie aushalten. Nicht jedes Jahr wachsen in den Wipfeln die schuppigen Früchte mit den hauchdünnen Samenplättchen heran. Nur zwei bis

Berauschende Folgen

Auszug aus der berühmten Strafpredigt von Martin Luther aus dem Jahr 1534: „Unser deutscher Teufel wird ein guter Weinschlauch sein und muss Sauf heißen, dass er so durstig und hellig ist, dass er mit großem Saufen Weins nicht gekühlt werden. Und wird solch ewiger Durst Deutschlands Plage bleiben (hab ich Sorge) bis an den jüngsten Tag. Es haben gewehret Prediger mit Gottes Wort, Herrschaften mit Verbot. Aber der Sauf bleibt ein allmächtiger Abgott bei uns Deutschen ... macht uns toll und töricht damit, schenket uns den Tod und allerley Seuche und Sünde damit ein.“



dreimal innerhalb von zehn Jahren tragen die Zirben der Alpen Zapfen. Warum das so ist, können auch Biologen nicht erklären. Die Weinlese ist akrobatisch, denn um an die Grundlage des Weines zu gelangen, muss Carsten Hell im Erntegbiet in Tirol mit dem Klettergeschirr in die Baumwipfel kraxeln. Die Nadelbaumzapfen müsse noch geschlossen sein, wenn sie gepflückt werden, denn nur dann enthalten sie genug ätherische Öle, um den Wein geschmacklich zu prägen. Zurück in Wertach schneidet Carsten Hell die Zapfen klein und stellt aus ihnen zusammen mit reinem Zucker und Quellwasser eine Maische her, die dann zum fertigen Wein vergoren wird. Wein aus Zirbenzapfen lässt sich sowohl trocken als auch lieblich ausbauen. So entsteht für jeden Geschmack ein außergewöhnliches Tröpfchen, das aber nur drei bis vier Jahre lagerfähig ist.

Die Zeit lässt sich allerdings gut mit Holunderblüten- und Beerenweinen überbrücken. Die Rezepte hierfür fand Carsten Hell in alten Büchern. Als Student hatte er nicht viel Geld für gekauften Wein übrig, aber dennoch Lust am Genuss. So begann er zu experimentieren, wie man aus Früchten Wein herstellen kann. Bei manchen Sorten ist es beim Versuch geblieben, denn lieber hat er nur wenige Sorten im Angebot, diese jedoch von hoher Qualität.



Adresse:

Allgäuer Gebirgskellerei
Carsten Hell
Grüntenseestraße 12
87497 Wertach

Öffnungszeiten:

Jeden Do 16.30–18.30 Uhr oder nach Absprache unter Tel. 0 83 66/98 85 15 oder E-Mail: wein@allgaeuer-gebirgskellerei.de.

Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Von Sonthofen aus mit dem Bus 81 Richtung Füssen bis zur Haltestelle „Wertach Rathaus“ (Fahrzeit: 34 Min.).

Kuriositäten in der Nähe:

- Rent a Camel in Hack
- Strohzyylinder im Hutmuseum