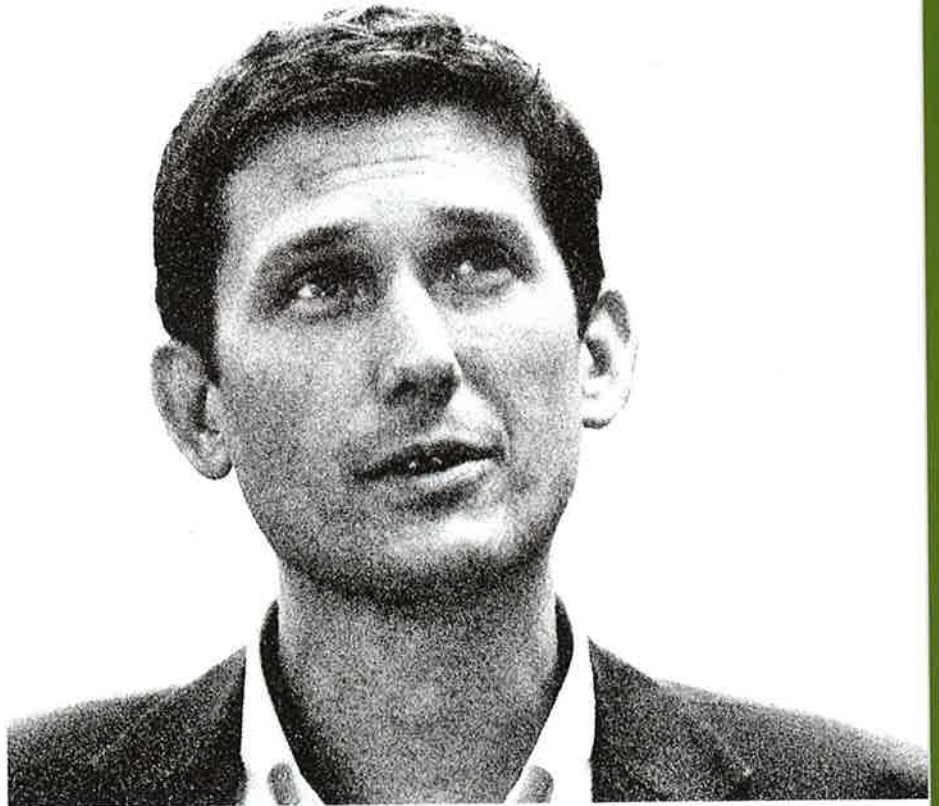


Man muss nicht überall (seinen) Senf dazugeben. Die Zahl der Mahlzeiten, die durch dieses Gewürz genussvoller werden, ist begrenzt, auch wenn Senf durchaus oft passt. Die eingangs verwendete Redewendung ist aber wohl mit gutem Grund irgendwann entstanden. Eine Zeitlang gab es offenbar zu viele Gastgeberinnen und Gastgeber, die nicht davon abzubringen waren, ihren Gästen jede Speise zu „versenfen“ – koste es, was und wer es wolle. Es hat eine weitere Zeitlang gedauert, bis die „Versenfung“ der Welt abnahm. Und in manchen Kulturen wurde der Senf, wie man weiß, nur durch andere Substanzen ersetzt, die meist einen ähnlichen Geschmacksnuancenvernichtungseffekt erzielen (Stichwort: Ketchup und diverse Würzsaucen).

Dennoch: Ich mag Senf. Manchmal ist er unverzichtbar, manchmal unvermeidbar: Ich gebe also hiermit den meinen dazu – und zwar zum Wein. Genauer gesagt: zum Orange Wine. Diese Kolumne ist ein Akt der Seelenhygiene, die ich durch Senfabgabe zu bewerkstelligen gedenke. Mir geht die Hysterie wegen der Orangen nämlich schwer auf den Geist. Aus meiner Sicht werden die Auseinandersetzungen zwischen den „Konventionellen“ und den „Alternativen“ unter den Weinexperten immer noch und immer wieder derart erbittert geführt, dass ich mich ernsthaft frage, ob die betreffenden Herrschaften wirklich nichts Besseres zu tun haben, als sich gegenseitig (und in der Folge den Konsumenten) das Leben schwer zu machen. Nach dem Entweder-oder-Prinzip soll man Farbe bekennen zu: Orange oder nicht? Ich weigere mich standhaft. Ich lebe (weit besser) mit meinem Sowohl-als-auch-System.

Dabei ist es keine Frage, dass es sich bei den maischevergorenen Weißweinen nicht um eine neue, kurzlebige Mode handelt. Die sind der älteste Hut in Sachen Weinherstellung überhaupt. In der Erde vergrabene Tonamphoren hat es bereits in der Antike gegeben – und wenn heute zahlreiche Winzerinnen und Winzer in Europa und anderswo das Verfahren aufgreifen, Traubensaft, Schalen und Kerne geraume Zeit gemeinsam verbringen zu lassen, wodurch Tannine, Farb- und Geschmacksstoffe heftig und im guten Fall fröhlich mit dem sich entwickelnden Wein interagieren, dann sollte nicht darüber gestritten werden, ob es das überhaupt geben darf. In welcher Weise es sinnvoll ist und was dabei herauskommt, kann hingegen sehr wohl Gegenstand von (halbwegs nüchternen) Debatten sein.



Das Prädikat „Naturbelassen“ ist an sich was Schönes. Und wenn etwas unverwechselbaren Charakter hat, wenn es individuell und unverfälscht ist, wenn auf Zusätze wie selektive Hefen, Enzyme oder sonstige Additive (Stichwort: Zucker) ebenso verzichtet werden kann wie auf Filtration, wenn der Einsatz von Schwefel stark reduziert oder überhaupt komplett vermieden wird – alles wunderbar!

krampf ich mich natürlich auch total ein und möchte den Pestizidler mit der Frage konfrontieren, ob er tatsächlich davon ausgeht, dass hinter ihm die Sintflut kommt.

Es geht – mit Blick auf die vielzitierte vierte Farbe – nicht darum, gewonnene Erkenntnisse über Bord zu werfen. Im besten Fall reichen Tradition und Innovation einander die

## Die vierte Farbe

Solange das Ergebnis nicht ein Wein ist, den man sich nur mit verkniffener Miene und dem Verweis auf Rudolf Steiner, auf irgendeine Zertifizierung oder die kosmische Ganzheitlichkeit schönreden kann. Sofern bei einem naturbelassenen Wein der oxidative Charakter alles andere überdeckt, was an Aromenvielfalt möglicherweise vorhanden wäre, möchte ich mein Unbehagen äußern dürfen, ohne dass ich gleich als „Chemiekeulen-Killer“ an einen (biodynamischen) Pranger gestellt, mit Hornmist beworfen und anschließend in Brennesseljauche ersäuft werde. Und wenn im Gegenzug jemand mehr oder weniger hemmungslos die Weingärten mit Pestiziden malträtiert und dabei allen Ernstes behauptet, nur so und nicht anders wäre es möglich, einen „sauberen“ Wein zu erzeugen, dann

Hand. Es gibt kein Patentrezept, nach dem alles gelingt. Wein ist ein Lebensmittel. Das heißt auch, dass dieses Mittel lebt, dass es Prozessen ausgesetzt ist, die nicht hundertprozentig berechenbar sind. Geschmack entwickelt und verändert sich. Man sollte seine Sensorik in mancherlei Hinsicht immer wieder neu eichen, Gewohnheiten überdenken und dem Ungewohnten mit wiederholter Erprobung und Erforschung begegnen.

Kurzum, man muss die Dinge erleben. Wein ist keine Religion. Dem Himmel sei dank •

*Rupert Henning ist freier Schriftsteller, Film- und Theaterregisseur und Schauspieler. Er wurde für seine Arbeiten vielfach ausgezeichnet und lebt in Niederösterreich.*