

## Deutsche Fachleute für Infektionsschutz helfen in Westafrika

F.A.Z. BERLIN, 7. September. Bei der Bekämpfung der Ebola-Epidemie in Westafrika sollen Fachleute für Infektionsschutz aus Deutschland helfen. Bundesgesundheitsminister Hermann Gröhe (CDU) kündigte am Samstag in der „Rheinischen Post“ ein Trainingsprogramm für Klinikmitarbeiter in den von Ebola heimgesuchten Staaten an. Es gehe darum, „eine Ebola-Erkrankung schnell zu erkennen, die Patienten gut und sicher zu versorgen und dafür zu sorgen, dass eine weitere Ansteckung vermieden wird“. Das Programm soll in Zusammenarbeit mit dem Robert-Koch-Institut in Berlin entwickelt werden.

In Sierra Leone hat die Regierung unterdessen eine dreitägige Ausgangsperre angekündigt, um gezielt gegen die Epidemie vorzugehen. Fachpersonal werde jene drei Tage im September nutzen, um nach möglichen verborgenen Ebola-Patienten zu suchen, die „von Angehörigen versteckt“ worden seien, sagte Regierungssprecher Abdulai Bayratay. Die Ausgangsperre soll für die Zeit vom 19. bis zum 21. September gelten. Die Behörden wollen die Gelegenheit nutzen, Patienten in geeignete Behandlungszentren zu bringen. Von der Hilfsorganisation Ärzte ohne Grenzen kam Kritik an der Idee. Es bedürfe Helfer mit viel Erfahrung, um bei einem solchen Tür-zu-Tür-Screening Menschen mit Ebola-Symptomen auszumachen. „Entscheidend aber ist: Selbst wenn potentielle Patienten ausgemacht sind, wird es nicht genug Ebola-Zentren geben, die sich um sie kümmern könnten.“ Ohne Platz zur Untersuchung und Behandlung von Verdachtsfällen habe das ganze Vorhaben keinen Sinn.

Die Weltgesundheitsorganisation gab am Wochenende in Genf bekannt, dass die Sicherheit von zwei ersten Impfstoffen im November feststehen sollte. Nach Angaben der Vereinten Nationen stieg die Zahl der Todesfälle in Liberia, Guinea und Sierra Leone auf 2097. In der Demokratischen Republik Kongo gibt es inzwischen 32 Ebola-Tote. Acht Todesfälle meldete Nigeria.

## Zehn Tote bei Absturz eines Aufzugs in Istanbul

ISTANBUL, 7. September (dpa). Mindestens zehn Bauarbeiter sind beim Absturz eines Aufzugs in einem unfertigen Hochhaus in Istanbul ums Leben gekommen. Der Unfall habe sich außerhalb der Arbeitszeit in der Nacht zum Sonntag ereignet, zierte die Nachrichtenagentur Dogan den Gouverneur von Istanbul, Hueyin Avni Mutlu. Ermittler untersuchten, weshalb Sicherheitsvorschriften missachtet worden seien. Der Aufzug soll aus einem der oberen Stockwerke des Hauses mit seinen 36 Stockwerken abgestürzt sein. Die Polizei setzte Wasserwerfer und Tränengas ein, als sich am Sonntag 1000 Demonstranten nahe dem Unglücksort versammelten, um gegen die ihrer Ansicht nach schlechten Arbeitsbedingungen zu protestieren.

## Nach Enthauptung einer Rentnerin Mordanklage

JOB. LONDON, 7. September. Nach der Enthauptung einer 82 Jahre alten Frau im Norden Londons hat die Staatsanwaltschaft Mordanklage gegen einen Mann erhoben. Der Beschuldigte, der ein Nachbar des Opfers gewesen sein soll, wurde am Samstag einem Richter vorgeführt. Am Dienstag soll er abermals vernommen werden. Der Leichnam der Frau war am Donnerstag in Edmonton gefunden worden. Zuvor hatten Nachbarn die Polizei über einen in Schwarz gekleideten Mann informiert, der mit einer Machete und einer geköpften Katze durch die Vorgärten gezogen war. Nach Angaben britischer Zeitungen handelt es sich bei dem 25 Jahre alten Täter um einen zum Islam konvertierten Mann mit Migrationshintergrund. Die Polizei, die weder Angaben über den Täter noch über die Art des Mordes machte, schloss ein terroristisches Motiv aus.

## Familienfehde endet in Lüneburg mit Schüssen

LÜNEBURG, 7. September (dpa). Mit gezielten Schüssen auf Angehörige einer Familie ist in Lüneburg eine seit mindestens vier Jahren schwelende Fehde eskaliert. Vor dem Klinikum der niedersächsischen Stadt wurden am Samstag nach Polizeiangaben drei Männer eines Clans angeschossen und schwer verletzt. „Sie sind Opfer eines gezielten Anschlags geworden“, sagte Einsatzleiter Steffen Grimme am Sonntag. Am Freitag waren bereits zwei Männer in einem Fitnessstudio verletzt worden, einer von ihnen wurde am Sonntag noch im Krankenhaus behandelt. Alle Opfer gehören zu einer Familie. Die Polizei hat zwei 31 und 33 Jahre alte Tatverdächtige identifiziert. Ein Mann wurde vorläufig festgenommen. Nach dem zweiten mutmaßlichen Täter wurde noch gefahndet. Wie die Schüsse abgab, war noch nicht bekannt. Das Klinikum wird von Polizisten bewacht. Nachdem es am Freitag in dem Fitnessstudio zu einer Prügelei gekommen war, wurden Polizisten zu der Klinik geschickt, um dort die Verletzten zu schützen. Einen Gebrauch von Schusswaffen vor dem Klinikum hätten die Beamten nicht erwartet. Inzwischen bewachen Polizisten auch aus anderen Regionen Niedersachsens das Klinikum. Wie lange ihr Einsatz dauern wird, ist nach Angaben einer Sprecherin noch nicht abzusehen.



Von Tiefgelb bis Dunkelorange: Biologisch erzeugte Weintrauben verändern schon bei der Gärung und Lagerung ihre Farbe auf ungewöhnliche Weise.

Foto Andreas Peis

# Die Orange Revolution

Drei Farben hat der Wein: Weiß, Rosé, Rot. Und jetzt eine vierte: Orange polarisiert die Weinwelt.

Von Fabian und Cornelius Lange

FRANKFURT, im September. Endlich sind die Winzer dort angekommen, wovon sie Generationen nur träumen durften. Sie sind in der Lage, fruchtig-frische und saubere Weine zu erzeugen. Moderne Weine begeistern die Sinne durch blitzsaubere, kristallklare Aromen wie ein zur Wirklichkeit gewordener Traum ewiger Jugend. Doch in letzter Zeit wandt das Idealbild des fruchtbetonten Weißweins. So mancher Weinfreund hat sich schon verwundert die Augen gerieben, als ein Wein das Glas in leuchtendem Orange füllte und er mit Düften von Walnüssen und Sherrynoten in die Nase stieg. Was ist da passiert? Ein Unglück?

Nein, dieser Wein ist kein Unfall. Der Winzer wollte ihn genauso haben. Und weil er nicht ins übliche Raster passt, wird er als „Orange-Wein“ bezeichnet. Diese neue Kategorie polarisiert enorm. Gegner dieses Stils bezeichnen die neuen Winzer als Chaoten, und sie werfen ihnen vor, die herrlichen Erneuerungen des modernen Weinbaus über den Haufen zu werfen. Orange-Winzer gelten als Abtrünnige, deren Ideen nur Irrtümer seien. Und so manchem Weinkritiker ist der Kragen geplatzt, wenn er die Orange-Weine als Plage oder Pest, als oxidierte Brühre oder vergammelte Gemüsekisten abtut. Dabei machen die Orange-Winzer auch nichts anderes als andere Winzer: Sie ernten Trauben und machen daraus Wein.

In den neunziger Jahren fragte sich eine kleine Gruppe von Winzern, ob es nicht eine Alternative zum technikorientierten Weinbau geben könne, um das enge Korsett des modernen Weinmachens abzuwerfen und auf die absolute Kontrolle über alle mikrobiologischen Prozesse bei der Gärung und Lagerung zu verzichten. Der entscheidende Impuls ging von einigen Winzern der slowenischen Minderheit im norditalienischen Friaul aus. Sie brachen aus, obwohl sie mit ihren Weinen mehr als erfolgreich waren. Aber so ähnlich konnte man diese Weine auch in Kalifornien, Neuseeland oder anderswo auf der Erde produzieren. Genauso perfekt und glatt und austauschbar. So kam es, dass die ersten Winzer den Pfad der Tugend verließen, um nach Identität und Selbstbestimmtheit ihres Handelns zu suchen.

Der bekannteste Protagonist dieser Pioniere der Friaul heißt Josko Gravner, dem die Weine seiner Verwandten in Slowenien irgendwann besser schmeckten als seine eigenen, die in der Weinszene als Ikonen gehandelt wurden. „Ich wollte keinen Wein mehr machen, der zwar gut ist, aber die Natur leiden lässt und mich zu einem Sklaven der Weinindustrie macht“, sagt Gravner. Und so entschloss er sich, Schluss zu machen mit internationalen Rebsorten, mit Kunstdüngern und Fungiziden im Weinberg; mit gefliesten Wänden und penibler Chlorhygiene im Keller; mit Reinzeutheten und computergesteuerter Kultvergärung. Er warf die inertesten Edelstahltanks und die Barriques aus neuen französischen Eichenholzfässchen einfach aus seinem Keller und verzichtete am Ende der Lagerung auch noch auf Filterung und sterile Abfüllung.

Den entscheidenden Impuls für den neuen Weg bekam Gravner ausgerechnet in Georgien, dem vielleicht rückständigsten Weinland der Welt – mit in die Erde eingelasenen Tonamphoren, Ganztraubenfermentation bei Weißweinen ohne Hefezusatz, keinen Pressen oder Pumpen, dafür mit monatelangem Maischekontakt, keiner Schöpfung des

Weins, keiner Filtration. Nachdem er die original georgischen Tonamphoren daheim in seinem Keller eingegraben hatte, bessern er sich wieder auf die autochthone Sorte Ribolla Gialla. Und nach drei Jahren harter Arbeit war es endlich so weit: Mit seinen neuen Weinen in der Farbe Orange hat Josko Gravner seine Anhänger vor den Kopf gestoßen. Aus einschlägigen Wein-Guides wurde er verbannt, die Händler verabschiedeten sich. Doch heute, 20 Jahre später, gibt es in ganz Italien, in Slowenien, Kroatien, Österreich, der Schweiz und sogar in Deutschland Winzer, die sein Thema aufgriffen haben.

Eine kleine Gruppe von Weintrinkern und Erzeugern hat sich zusammengeschlossen und die Ergebnisse ihrer Arbeit präsentiert. Fünfzehn von ihnen gaben sich im vergangenen Dezember in der „Ankermühle“ zu Füßen des Rheingauer Johannisbergs ein Stelldichein mit dem ersten „Orange Wines Symposium Deutschlands“. Normalerweise würde es bei einer derartigen önologischen Leistungsschau heißen: „Die Weine der ausstellenden Betriebe lagen qualitativ dicht beieinander.“ Doch was ist schon normal bei „Orange Wines“, bei denen gegen alles Schulwissen vinifiziert wird? Die stilistische Bandbreite der Weine und ihre qualitative Streuung war groß, schließlich gibt es kein Rezept, kein Dogma und wenig Erfahrung mit den Methoden der Orange-Wein-Produktion. So kam es, dass die Eindrücke der verkosteten Weine von konventionell über grandios bis hin zu beinahe ungenießbar reichten. Von fruchtigen Weinen über elegant sherryartig bis hin zu Anklängen von Sickergrube reichete die Bandbreite.

Da zeigte sich auch, dass die Tradition der Orange-Weine in den modernen Weinbauländern noch jung ist, auch wenn man vermuten kann, dass der Wein der Antike nach diesen Prinzipien erzeugt wurde. Heute arbeiten viele Orange-Winzer mit biologisch erzeugten Weintrauben, die bei Gärung und Lagerung einen orangefarbenen Ton anneh-

men, der an trockenen, reifen Sherry erinnert. Durch den Verzicht auf Schwefelung der Trauben vor und während der Gärung und eine teilweise Lagerung mit den Traubenschalen oxidiert die Weinfarbe und tendiert nach Tiefgelb, Ocker bis ins dunkle Orange.

Eine besondere Herausforderung bei der Gärung ist die Mikrobiologie. Vermehren sich die falschen Hefen oder wird gar kein Schwefel zugesetzt, können Duftkomponenten entstehen, die an Ammoniak, nasse Wolle oder vergammeltes Gemüse erinnern. Geht die Sache gut, entstehen im Idealfall exzellente Weine. Gerade die extremen Interpretationen (und Experimente) reizen die Gegner der Orange-Weine, weshalb sie die neue Bewegung als antiautoritären Kinderkram ansehen.

Was hat der Weintrinker von diesen Beiträgen zur Weinwelt zu erwarten, wenn ein paar „Grapefreaks“ in neue Galaxien vordringen? Man könnte sagen, dass die Winzer auf ihrer waghalsigen Mission das dritte Geschlecht beim Wein entdeckt haben. Es sind Weißweine, die, wenn man sie mit geschlossenen Augen probiert, locker als Rotwein durchgehen. Sie gehen weg von der kristallklaren Frucht, weg von der brillanten Säure, weg vom blitzblanken und glasklaren Auftritt. Stattdessen bieten sie opulente Mundgefühle, oxidative Noten, die an Sherry, Walnüsse und Kakaoapulver erinnern, verbunden mit einem oft ungewöhnlichen Gerbstoffgerüst, das diese Weine ihren langen Maischekontaktzeiten verdanken.

Ein ganzes Bündel an Eigenschaften begegnet einem in diesen Weinen, ein von allen gelernten Standards abweichendes Aromenspektrum von Radicchio, Wermut, Pomeranze und Seetang bis hin zu frischer Ingwerwurzel, kölnisch Wasser, Sellerie und Meerrettich. Wer mag, der kann in den „Orange Wines“ nicht nur eine bewusstseinsweiternde Wirkung sehen, sondern auch außergewöhnlich talentierte Essensbegleiter finden, die dort passen, wo andere Weine nicht mehr können.

## Eine Auswahl von Weingütern, die auf der orangefarbenen Welle reiten

**Weingut Stekar:** Janko Stekar aus Slowenien ist Biodynamiker. Seine Cuvée Repiko aus dem Jahr 2008 setzt er aus den Sorten Picolit (zehn Prozent) und Riesling (90 Prozent) zusammen. Der tief bernsteinfarbene Repiko hat eine drei- bis vierwöchige Maischegärung in offenen Büten absolviert. Danach reift er für drei bis vier Jahre in großen Akazienfässern und wird erst vor der Füllung geschwefelt. Das hinterlässt Spuren, die sich in einem ausgesprochen weichen Mundgefühl bündeln, das von cremiger Säure flankiert wird. Im Duft- und Geschmacksbild tauchen Spuren von gerösteten Maronen auf, Löwenzahnblüten, Limettenschale und erdige Akzente, die an sonnengewärmten Boden erinnern. Das Ganze wird von feinen, abgerundeten Gerbstoffen begleitet.

**Weingut Clai:** Giorgio Clai aus Kroatien produziert biodynamische Weine in Istrien. Seine Cuvée „Ottovento Sv. Jakob“ ist ein reinsortiger Malvasia. Der 2011er ist nach drei Monaten Maischegärung und -lagerung in offenen

Büthen sowie anschließender Reifung im großen Holzfass ein großzügiger Wein, der nach Honig duftet, Thymian und Rosmarin. Gerbstoffbetont und sehr nachhaltig (etwa 25,90 Euro).

**Weingut Roxanich:** Der 2008er „Antica“ ist ein klassischer Orange-Wein aus der weißen Malvasia-Traube. Nach sechs Monaten Lagerung in der Amphore mit den Beerenschalen präsentiert er sich überraschend frisch, anhaltend und reif mit Frucht und großer Kraft. Er zeigt kaum Oxidation und verfügt über eine feine Gerbstoffstruktur – ideal als Essensbegleiter. Ein Wein für Querdenker – und Quertrinker (etwa 24,90 Euro).

**Weingut Princic:** Dieses Haus aus dem italienischen Friaul überzeugt mit seinem 2009er „Bianco Trebez“ aus Chardonnay, Sauvignon und Pinot grigio. Nach zehn Tagen Maischegärung und Lagerung in Holzfässern und einer Schwefelung erst vor der Füllung kommt er als reifer und ausladend barocker Wein ins Glas. Enorm lang und mit griffigen Gerb-

stoffen – aber sicher auch polarisierend (etwa 29,90 Euro).

**Weingut Radikon:** Radikon ist einer der wichtigsten Orange-Winzer im italienischen Friaul. Seine Weine sind mikrobiologische Grenzgänger, sehr polarisierend und stoßen deshalb häufig auf Ablehnung. Der Oslavia 2004 hat keine Frucht, dafür reichlich Gerbstoff, wirkt herb und anhaltend und bringt eine radikale Säure ins Glas (etwa 21,90 Euro).

**Weingut Mathier:** Amédée Mathier aus der Schweiz hat sich bei seinem „Amphore“ 2009 für die Rebsorten Resi und Ermitage entschieden. Er duftet nach getrockneten Aprikosen und Honignoten. Oloroso-Sherry sowie getrockneten Kamillenblüten. Einerseits ist die „Amphore“ alkohollisch-kraftvoll und fast salzig, andererseits zeigt sie getrocknete Früchte und Quitzen mit Aromen von schwarzem Tee (etwa 60 Euro).

**Weingut Braunewell:** Das Weingut Braunewell aus Rheinhessen bringt einen exzellenten, mineralischen,

beinahe rauchigen 2012er Sauvignon blanc in die Flasche, der sich mit den angesehensten Vertretern von der Loire messen kann. Auch hierzulande gibt es eben Winzer, die mit einzelnen Methoden der Orange-Wein-Produktion experimentieren. Meist handelt es sich um Weißweine, die längere Zeit auf der Maische gären und lagern und in Kleinstserie hergestellt werden.

**Weingut Espenhof:** Das Weingut Espenhof aus Rheinhessen zeigt einen sieben Tage lang mit Schalen vergorenen Gewürztraminer, in Barriques gereift und ungefiltert abgefüllt. Knochen trocken, fast salzig, erinnert er an Blutorangen und Kräutern. Ein rundum komplexer Wein.

**Weingut Ankermühle:** Jörn Goziowski von der Rheingauer „Ankermühle“ arbeitet seit ein paar Jahren mit auf der Maische vergorenen Rieslingen. Der 2011er „Jesus“ (aus der Lage Jesuitengarten) hat eine goldgelbe Farbe, ist knochentrocken, hat eine pikante Säure, ist sehr nachhaltig. Der 2013er Jahrgang hat mindestens zwei Monate auf der Maische gelagert.

## Mehr als 200 Tote nach Unwettern in Pakistan und Indien

rad. DELHI, 7. September. Bei Überschwemmungen und Erdbeben sind am Wochenende in Indien und Pakistan mehr als 200 Personen ums Leben gekommen. Besonders betroffen ist die Region Kaschmir im Grenzgebiet der beiden Länder. In dem von Indien kontrollierten Teil stieg die Zahl der Toten am Sonntag auf 138, in den pakistanischen Provinzen Punjab und Sindh sind mindestens 110 Personen ums Leben gekommen. Allerdings haben die Rettungskräfte keinen genauen Überblick, wie viele Menschen noch vermisst werden. Es wird befürchtet, dass die Zahl der Opfer in den kommenden Tagen weiter ansteigt.

Es handele sich um die schwersten Überschwemmungen seit einem halben Jahrhundert, sagte der Ministerpräsident des indischen Bundesstaates Jammu und Kaschmir, Omar Abdullah. Er appellierte an die Menschen, nicht in Panik zu verfallen. Rund 12 000 Menschen konnten bislang in Sicherheit gebracht werden. Am Sonntag wurden zusätzliche Einheiten der Armee in die Region im Norden entsandt.

Die Lage für die Menschen ist dramatisch: Seit fast einer Woche gehen schwere Monsunregenfälle über der Region nieder. Straßen haben sich in reißende Flüsse verwandelt, Strommasten sind umgeknickt, die Verbindung ins zentrale Krankenhaus von Kaschmir ist abgerissen. Seit mittlerweile sechs Tagen sind Strom- und Wasserversorgung unterbrochen. In Pakistan wurde der nationale Notstand ausgerufen. Indiens Premierminister Narendra Modi reiste am Sonntag in die Region, um sich ein Bild von der Lage zu machen. Er sprach von einer „Katastrophe des Landes“ und sicherte den Menschen sowohl im indischen Kaschmir wie auch auf der pakistanischen Seite Unterstützung zu. Indien werde niemals zögern, Hilfe zu leisten.

Während sich am Sonntag die Situation in Jammu leicht entspannte, sei im indischen Kaschmir keine Besserung in Sicht, sagte Abdullah. Für die pakistanischen Provinzen Punjab und Sindh haben die Meteorologen ebenfalls weitere heftige Regenfälle vorausgesagt. Die Monsunzeit dauert normalerweise von Juni bis September.

## Kurze Meldungen

**Andreas Dittmer,** als Kanute mehrfacher Weltmeister und dreifacher Olympiasieger, hat mit 20 weiteren Athleten in Ausleger-Booten die 104 Kilometer lange Strecke zwischen Bornholm und Rügen in neun Stunden nonstop zurückgelegt. Die zwei Paddelteams starteten am Samstag um 6.45 Uhr die Fahrt in Ronne auf der dänischen Insel Bornholm. Um 15.50 Uhr machten sie an der Seebücke Sellin auf Rügen fest. Noch nie zuvor sei dokumentiert worden, dass eine Strecke von mehr als 100 Kilometern ohne Stopp mit dem Padelboot zurückgelegt wurde, sagte Thomas Wanka vom veranstaltenden Outrigger Canoe Club am Sonntag über den erfolgreichen Rekordversuch. Die beiden Teams seien wesentlich schneller vorangekommen als geplant. Das Wetter sei super gewesen, es habe etwas Ostwind gegeben. Laut der Tourismuszentrale Rügen wurde der Weltrekord offiziell bestätigt. Die High-Tech-Auslegerboote waren mit sechs Top-Sportlern besetzt. Alle 20 Minuten wurden von Begleitbooten aus zwei oder drei Athleten gewechselt. Auf das Rennen hätten sie sich zwei Jahre lang vorbereitet. Mit ihrem Rekordturn wollen es die Sportler ins Guinness-Buch der Rekorde schaffen. Im kommenden Jahr soll es eine Fortsetzung geben – mit 20 internationalen Teams. (dpa)

**Martina Navratilova,** ehemalige Weltklasse-Tennisspielerin, hat ihrer Freundin Julia Lemigowa bei den US Open in New York einen Heiratsantrag gemacht. Die achtzehnjährige Grand-Slam-Siegerin im Damen-Einzel (auf unserem Bild rechts ne-



Foto Reuters

ben ihrer Lebensgefährtin) war am Samstag während einer Spielpause im Arthur Ashe Stadium vor der früheren russischen Schönheitskönigin auf die Knie gegangen. Auf einer großen Videowand wurden die Fans Zeugen der Verlobung. Die 42 Jahre alte Lemigowa sagte ja, das Publikum jubelte. Die 57 Jahre alte tschechisch-amerikanische Tennislegende bedankte sich später auf Twitter für die vielen Glückwünsche. „Ich bin sehr glücklich, Julia auch und unsere gesamte Familie.“ (dpa)

**Ronald Schill,** ehemaliger Innensenator von Hamburg, soll mit Hubert Kah beim Fernsehsender Sat.1 eine Talksendung moderieren. Eine Pilot-Ausgabe sei bereits gedreht worden, berichtete der Branchendienst „Mediada“. Demnach war die Rapperin Lady Bitch Ray erster Talkgast des ehemaligen Richters und des Sängers („Sternhimmel“), die ihren prominenten Gast gemeinsam interviewten. Der 55 Jahre alte Schill und der zwei Jahre jüngere Kah gehörten zu den Kandidaten, die zuletzt bei „Promi Big Brother“ für Schlagzeilen sorgten. Eine Sat.1-Sprecherin sagte, es gebe mit einigen der Teilnehmern Gespräche über eigene Fernsehformate. (dpa)