

Schönes Wochenende

WEINKUNDE



Von Romana Echensperger



Ist der Ruf erst ruiniert

Kein anderer deutscher Wein ruft wohl so extreme Reaktionen hervor wie die Liebfraumilch. Für viele ist er der Inbegriff eines billigen und süßen Gesöffs. Dabei ist seine Geschichte eine der spannendsten in der deutschen Weinwelt.

Ursprünglich kam die „Lieben Frauen Milch“ vom Weinberg, der an die Wormser Liebfrauenkirche angrenzt. Im 19. und 20. Jahrhundert machten Weinhändler den Begriff „Liebfraumilch“ zur Marke und exportierten ihn in die Welt, allen voran die Mainzer Weinhändler H. Sichel und Söhne, die auch das markante Etikett mit der Nonne auf blauem Grund entwerfen ließen. Erstmals wurde es im Jahr 1929 verwendet, für eine 1921er Liebfraumilch, die nach London exportiert wurde. Die jüdische Händlerfamilie hatte dort eine Zweigstelle. Walter Sichel kümmerte sich um das Marketing und bewarb den Wein mit dem eingängigen Slogan: „The wine that goes with any dish.“ Der Wein, der zu jedem Gericht passt.

Bald gab es Liebfraumilch in unterschiedlichen Preisklassen und unterschiedlich süß. Und wurde ein enormer Erfolg.

Die Familie Sichel hatte auch ein Handelshaus in den USA etabliert, und selbstverständlich war Liebfraumilch an Bord, als nach dem Ende der Prohibition 1933 die erste Weinfuhrung in die Vereinigten Staaten geschickt wurde – allerdings ohne Nonne auf dem Etikett, denn religiöse Bilder auf Weinflaschen waren zu dieser Zeit in den USA verboten.

In den Flaschen war eine Mischung von Weinen aus verschiedenen deutschen Regionen. Das ermöglichte den Händlern, Jahrgangsunterschiede durch geschicktes Verschneiden auszugleichen.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden dann dank neuer Methoden am Weinberg und im Keller große Mengen an einfüchtig süßen Weinen erzeugt. Der Ruf der Liebfraumilch wurde dadurch so dermaßen ruiniert, dass der Wein heute schon wieder das Zeug zum Kult hat. Einer, der das erkannt hat, ist Christoph Hammel aus der Pfalz. Er hat sich an einen Relaunch der Liebfraumilch gewagt und ist damit sehr erfolgreich.

Hammel verschneidet typische deutsche Rebsorten wie Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Weißburgunder und Scheurebe. Gekühlt vergoren im Edelstahltank und mit deutlich Restsüße abgefüllt, ist das Ergebnis ein saftiger und fruchtiger Weißwein mit eingängigen Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Moderat in der Säure, ist diese Liebfraumilch ein Wein, der vielen schmeckt; das moderne Etikett mit einer stilisierten Nonne darauf spricht die neue Generation der Weintrinker gewiss optisch an. Christoph Hammel nennt seine Liebfraumilch einen „absolut perfekten Chill-out-Wein!“ Das könnte ein neuer Slogan werden.

2017 Liebfraumilch, Weingut Hammel, Pfalz, 5,95 Euro, www.weinhammel.de

FUNDSTÜCKE

von Maïke Schultz

Haben Sie auch etwas Neues in der Stadt entdeckt? Bitte schreiben Sie uns an: berlin.fundstuecke@du



Kieztour

Der Kudamm als Pulsader des Amüsierbetriebs

Die Stadt gemeinsam mit Travestiekünstlern zu erkunden, kann unglaublich lustig sein – man denke nur an die „Problembezirk-Rundfahrt“ mit den BKA-Stars Edith Schröder und Biggy van Blond im Bus durch Neukölln. Olivia Jones hat das Prinzip der (Fußgänger-)Kieztour auf der Hamburger Reeperbahn etabliert und exportiert es nun in die Hauptstadt: Hier führt die Drag Queen Gloria Glamour, die auch schon in Jones' Showclub auftrat, durch die City West. Auf dem Programm stehen neben den wichtigsten Sehenswürdigkeiten u. a. eine Currywurst-Verkostung, der Salon von Friseur Udo Walz, das Theater des Westens, das Hotel Kempinski, jede Menge Promi-Anekdoten und „viel schwarzer Humor“. Den Kurfürstendamm mit der Reeperbahn zu vergleichen, findet Jones übrigens nicht abwegig: „Sie werden bei dieser Tour merken, dass es da mehr Ähnlichkeiten gibt, als man denkt.“

Berlin Kieztour 21. 7.–27. 9., immer Sa & Do, 19.30–21.30 Uhr, 24,80 Euro; Alle Termine und Anmeldung unter www.kult-kieztouren.de



Koi

Fünf Liv in fünf

Gerade mal eine knappe Woche bis zur Fußball-WM zu Ende gegangen, die schönsten war das Public View. Wie gut also, dass es sich auch lohnt, das Wegebier gleich in der Sonntagsabend, wenn das sogenannte Open-Air-Musikfest Spätverkaufsstellen in Kreuzberg der Aktion steht die Kampagne Lotto Berlin: Auf ihrer Facebook-Seite sind die Genres Pop, Hip Hop und Diverse zur Abstimmung. Die Bands Barana, Aftertherion und Superrocket 3000. Sie spielen jeweils eine halbe Stunde.

Spätival Sa, 15–21.30 Uhr, Bergmannsboxhagener Str. 62, Reichenberger Str. 7



Die Weiße vom Team um Braumeister Torsten Vullriede (r.) ist vor allem an heißen Sommertagen erfrischender als normales Bier.



Weißer-Gipfel

Die Rückkehr des Sauerbiers

Berliner Weiße schien lange zum Aussterben verdammt. Die meisten kennen sie nur als „Mische“ mit Waldmeister- oder Himbeer-Sirup, und wer außer Touristen bestellt schon eine „Rote“ oder „Grüne“ in der Kneipe? Dabei schmeckt die Bierspezialität aus Weizen- und Gerstenmalz, geringer Hopfung und niedrigem Alkoholgehalt auch pur ganz wunderbar – und hat Tradition.

Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts hatte praktisch jedes Bier einen mehr oder minder säuerlichen Geschmack, durch die Milchsäurebakterien und andere Mikroorganismen, die das Bier während der Gärung im Braukeller infizierten. Erst Louis Pasteur bereitete dem sauren Treiben 1864 mit der Erfindung der Pasteurisation ein Ende. Mit der Craft-Beer-Bewegung und ihrem Streben, alte Brautraditionen neu zu beleben, kommt nun auch das Sauerbier zurück.

Schließlich ist es mit nur drei Volumenprozent eine tolle Erfrischung und ein hervorragender Speisebegleiter: Besonders gut passt es zu leichten Salaten, hellem Fleisch, Meeresfrüchten, Sushi oder gegrilltem Fisch. Weiße ist also das perfekte Sommerbier. Auch die Bar

Bergschloss der Neuköllner Mikrobrauerei werden in den nächsten Wochen zur Sauerbierbar. Braumeister Torsten Vullriede (Foto) hat nicht nur süße Editionen mit Erdbeere und Zitrone, sondern nun kommt pünktlich zur Berlin Beer Week auf den Markt: Diesmal mit dem Geschehen. 50 Kilo davon sind bei den Neuen und haben dem Sauerbier eine Leuchte verliehen.

Verkosten kann man die Frucht-Weiße im Rahmen der Berlin Beer Week am Sonntag, 22. Juli, in der Boxhagener Straße 62 stattfinden. 30 handverlesene Berliner Sauerbier-Stile von rund 15 Brauereien sind dort zur Auswahl, außerdem gibt es Vorkosten.

Berliner Weiße Gipfel Brauhaus Lemke, Dircksenstraße 62, 10245 Berlin, 5 Euro inkl. Testglas und so vielen Bierproben, wie Sie möchten. Weitere Informationen unter www.berlinbeerweek.de

WOHIN AM WOCHENENDE?

Freie Luft

So schön der Sommer auch ist, für Filmliebhaber bringt er jedes Jahr aufs Neue in eine Bredouille. Es ist draußen einfach zu schön, um den Abend in einem Kinosaal zu verbringen.



cinastisches Picknick, und natürlich gibt es viel Platz auf der Liegewiese für Kinderwagen, Decken und große Proviantpakete. Da die Berliner Freiluftkinos fast immer im Grün-