

# FEINSTES vom Faß

Was ein engagierter Winzer aus einer ungeliebten Rebsorte machen kann, zeigt Peter-Paul Falkenstein am Beispiel eines gelungenen Müller-Thurgau.

NEIN, EINEN MÜLLER-THURGAU möchten sie auf keinen Fall trinken. Unter den Gästen, die regelmäßig die Straußwirtschaft von Heinrich Gretzmeier in Merdingen bevölkern, sind immer etliche, die bei der Bestellung kundtun, daß sie diese mindere Sorte ihrem Gaumen nicht zumuten wollen. Der Winzer Wirt verzieht dann keine Miene und serviert statt dessen seinen schlichten „Faßwein weiß“. Die anspruchsvollen Gäste sind dann in aller Regel begeistert. Erst wenn sie sich einige Viertel später wohlgelaunt auf den Heimweg trollen, raunt ihnen Gretzmeier nicht ganz ohne Schadenfreude ins Ohr, daß sie den ganzen Abend Müller-Thurgau getrunken hätten.

Müller-Thurgau ist, wenn auch mit sinkender Tendenz, noch immer die am meisten angebaute Rebe in Deutschland. Sie gilt als robust und anspruchslos und wird vor allem wegen ihrer Fruchtbarkeit geschätzt. Ist der Ertrag hoch, schmeckt der Wein meist grob und plump. Schneidet der Winzer den Stock jedoch mutig zurück, kann daraus ein zartes Tröpfchen mit eleganten Frucht-Aromen werden.

Winzer Heinrich Gretzmeier, 37 Jahre alt, liebt den Müller-Thurgau. Es macht ihn traurig, daß die Sorte einen so schlechten Ruf hat. Nur um zu beweisen, daß sich aus der geschmähten Traube auch Großartiges fertigen läßt, hat er sie schon mal zu einem noblen Sekt verarbeitet. Im vergangenen Herbst erntete er eine Beerenlese. Es nützte wenig –



Winzer Gretzmeier: Schadenfreude

die meisten Zecher im Badischen mögen Müller-Thurgau eben nicht. So kredenzt Gretzmeier das mißverständene Getränk in seiner Schenke eben als „Faßwein weiß“ – mit beträchtlichem Erfolg.

In diesem Jahr füllte Gretzmeier wieder einmal einen Teil des Weins auf Literflaschen. Bei einer Probe junger Weine

vom Tuniberg (dem kleinen Nachbarn des Kaiserstuhl) war der Liter-Schoppen die erste Wahl.

Der angenehm weiche Tropfen duftet wie eine Blumenwiese am Morgen. Er verwöhnt mit hauchzartem Apfel-Aroma. Beim Abklingen mischen sich erdige Töne drein, wie sie für den Tuniberg typisch sind. Der völlig durchgegozene Wein ist leicht, hat nur elf Grad Alkohol. Der Most wog 78 Grad Oechsle und wurde nicht angereichert. Der Winzer hätte „Kabinett“ auf Etikett schreiben können. Zu diesem sommerlichen Schluck mündet ein badisches Kalksgeschmetzeltes mit viel Rahm vorzüglich.

Vom dem 98er Merdinger Buhl Müller-Thurgau trocken kosten zwölf Literflaschen frei Haus 99 Mark bei Heinrich Gretzmeier, Wolfshöhle 4 in 79291 Merdingen, Tel. 0 76 68/9 42 30, Fax 9 47 75. ■

