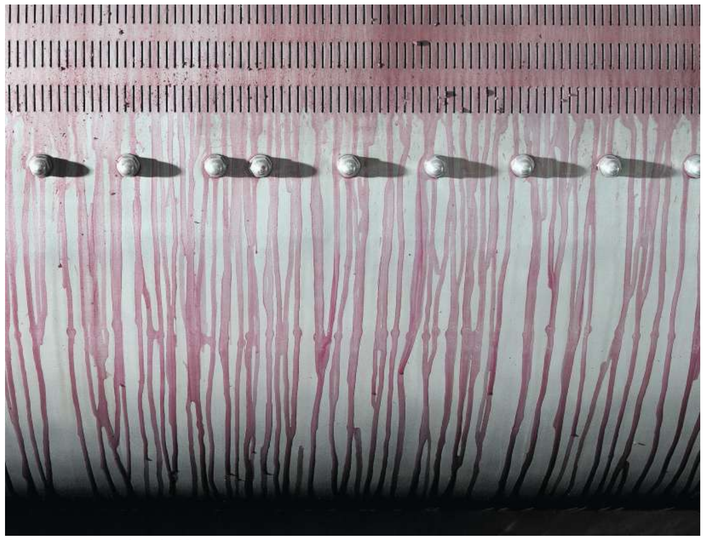


Der letzte Tropfen wird aus der Maische gepresst.

Bei der Ernte werden verfaulte Trauben herausgeschnitten.

In Amphoren gärt der Weisswein auf der Maische.

Fortsetzung von Seite 51

Salonfähige Naturweine

zer Ruch bei. Dennoch setzt er seinem Wein etwas Schwefel zu, damit er länger haltbar bleibt und damit der Weisswein nicht beim Abfüllen oxidiert. Zudem binde der Schwefel die leichtflüchtigen beerigen Aromen im Pinot noir. «Würde ich Cabernet-Trauben ausbauen, würde ich beim Rotwein wahrscheinlich darauf verzichten», sagt er.

Kräuter gegen Krankheiten

Wer auf Schwefel verzichtet oder ihn nur in geringen Mengen verwendet und auf die Spontangärung setzt, mutet sich auf jeden Fall einiges zu. Der Winzer muss darauf achten, dass sein Traubengut absolut gesund ist. In einer Kooperative, die Trauben unterschiedlicher Qualität von verschiedenen Winzern erhält, könne man auf Schwefel kaum verzichten, sagt Ruch. Auch die Spontangärung sei in einem industriellen Betrieb, der auf grosse Gärfässer mit Tausenden Litern Wein setzt, schwer machbar. Wenn hier etwas schieflaufe und der Wein ungeniessbar werde, sei es ein grosser Verlust. «Traurig ist einfach, dass auch viele kleine Familienbetriebe heute industriell arbeiten, mit einem hohen technischen Aufwand und viel Chemie», sagt Ruch.

Doch wer so arbeitet wie Ruch, braucht Passion. Der Winzer läuft täglich durch seine Reben, um sofort zu reagieren, wenn seine Reben von Krankheiten befallen sind. Dann spritzt er lokal eine Kräutermischung oder stark verdünnte Kupfer- oder Schwefellösungen.

Auch während der Gärung ist Ruch ständig vor Ort. Er verteilt das Traubengut in viele kleine Bottiche mit 600 bis 1000 Liter Fassungsvermögen. Damit begrenzt er auch das Risiko, falls wirklich einmal etwas schiefgeht. Täglich rührt er in den Gärbottichen und schnuppert, um sofort eingreifen zu können, wenn die Gärung in eine falsche Richtung läuft. In einem Grossbetrieb ist eine solche Arbeitsweise kaum möglich.

Er stehe der Naturweinbewegung offen gegenüber, sagt Peter Wildbolz, der jahrelang die bekannte Staatskellerei in Zürich leitete und heute im südfranzösischen Languedoc-Roussillon Biowein anbaut. Es sei gut, dass sie dazu animiere, mehr auf die Ökologie zu achten. «Aber ich finde es schade, wenn man die gesamte Kellertechnik, die in den letzten fünfzig Jahren etabliert wurde, einfach in den Wind schlägt. Die Methoden zur Klärung oder zur Entfernung von Kohlensäure haben die Qualität des Weins allesamt verbessert beziehungsweise dem Konsumenten den Wein besser zugänglich gemacht.» Es könne doch nicht sein, dass man die Geschichte eines Weins verstehen müsse, um ihn zu geniessen.

Gewöhnungsbedürftiger Gout

Tatsächlich haben manche Produkte wenig mit dem zu tun, was man üblicherweise unter Wein versteht. «Andere jedoch sind konventionellen Weinen mehr als ebenbürtig», sagt der Weinhändler Kull von Vinatur. Zudem hat Geschmack auch viel mit Gewöhnung zu tun. Wenn sich Konsumenten für ein Lebensmittel interessieren, gewöhnen sie sich in der Regel auch an weniger bekannte Aromen oder eine andere Textur. Die Philosophie der Naturweinbewegung entspricht jedenfalls dem Zeitgeist in der Gastronomie. Dort ist das Lokale, Authentische und Ökologische derzeit sehr gefragt. Ein Massenprodukt dürfte Naturwein aber kaum werden. Nicht zuletzt weil dies der ganzen Ideologie widerspräche.

Vielschichtig statt eindimensional

Peter Keller · Spontanvergorene Weine sind geschmacksintensiv und komplex. Das gilt für zahlreiche Tropfen, aber längst nicht alle sind geniessbar. Weingenuss ist subjektiv. Trotzdem lassen sich einige objektive Kriterien festmachen. Ein guter, exzellenter Wein überzeugt mit seiner Vielschichtigkeit und Komplexität in Geruch und Geschmack. Viele Winzer schwören darauf, dass diese Ziele am besten durch den Einsatz von wilden Hefen, die aus dem Rebberg stammen, erreicht werden. Vertreter der Naturweinszene gehen noch einen Schritt weiter und verbieten sich, Schwefel bei der Vinifikation einzusetzen. Dies verfälsche die Aromen.

Die Frage ist, ob sich spontanvergorene Weine von konventionellen Weinen unterscheiden lassen. Dies kann in der Tat schwierig sein, es ist aber möglich. Die folgenden Beispiele präsentieren sich jedenfalls in der Nase und im Gaumen aromatisch vielschichtiger, geschmacksintensiver und komplexer als solche, die mit Reinzuchthefen vergoren wurden. Zur Herkunft eines Weins gehören nicht nur die Trauben einer bestimmten Lage, sondern auch die wilden Hefen aus dem Rebberg.

Von der Spontangärung überzeugt ist Markus Ruch aus dem Klettgau. Seine Weine aus Pinot noir haben nichts mit den landläufig bekannten, süffigen Beerli-Tropfen aus der Ostschweiz zu tun. Sie unterscheiden sich je nach Lage, brillieren mit aromatischer Vielfalt. Dies gilt ebenso für die Rieslinge des deutschen Weinguts Kühling-Gillot. Der Riesling Pettenthal, ein sogenanntes grosses Gewächs aus einer der besten Lagen in Rheinhessen, zeigt kräuterig-mineralische Noten mit einer grossartigen Textur, Tiefe und Länge (Fr. 49.– für den 2016er bei www.peterkuhnweine.ch). Alle Weine von Kühling-Gillot werden spontanvergoren. Der Keller habe seit 1993 keinen Krümel Hefe gesehen, sagt Besitzerin Carolin Spanier. Sie achtet zudem darauf, dass die Weine keine oftmals festzustellende Langgär-Spontan-Aromatik erhalten. «Das schaffen wir, indem wir die Weine innerhalb von zwei Monaten durchgären.»

Zu den Spitzenbetrieben Österreichs zählt auch der Nikolaihof in der Wachau. Der Vorreiter für Demeter-zertifizierte, biodynamisch produzierte Weine vergärt seine Produkte mit natürlichen, traubeneigenen Hefen und verwendet bei der Vinifikation keine Zusätze wie Zucker, Enzyme oder Geschmacksverstärker. Teilweise lagern die Weine während zehn und mehr Jahren in grossen Holzfässern auf der Feinhefe, bis sie abgefüllt werden. Das Resultat sind aromatisch komplexe, charaktervolle Weine, die eine phänomenale Lagerfähigkeit besitzen. Diese These stützt der Steinriesler Riesling 2004 perfekt (leider kein Schweizer Importeur, erhältlich über www.bevanda.cc in Österreich).

Junge, innovative Winzer gehen noch einen Schritt weiter und verzichten bei der Vinifizierung auf die Zugabe von Schwefel. Er sei ein Fremdkörper im Wein, der ihm die geschmackliche Komplexität raube, argumentieren Susanne und Stefanie Renner aus dem österreichischen Burgenland. Der Weissburgunder 2016 der Schwestern wurde wie ein Rotwein an der Maische vergoren und zeigt daher eine trübe Farbe – ein «orange wine», wie es im Jargon heisst. Das Bouquet ist gewöhnungsbedürftig. Neben reifen Fruchtnoten sind auch herbe, fast torfige Anklänge auszumachen. Im Gaumen ist der Wein reichhaltig, fast rau, jedenfalls eine Persönlichkeit (Fr. 31.–, www.smithandsmith.ch).

Im ähnlichen Stil arbeitet Martin Gojer vom Weingut Pranzegg im Südtirol. Seine Weine werden spontan in Eichenholzständern vergoren, während zweier Jahre im grossen Holzfass und anschliessend elf Monate im Betontank und nochmals sieben Monate in der Flasche gereift. Sein Lagrein 2014 ist grosses Rotwein-Kino: vielschichtig, elegant, charaktervoll, puristisch, ehrlich (Fr. 30.– bei www.feinweinsein.ch).

Die beschriebenen ökologisch produzierten Crus werden von Winzern und Winzerinnen produziert, die aus Überzeugung biologisch arbeiten. Sie schaffen es, sowohl im Keller als auch im Rebberg eine andere Art von Weinen zu bereiten, als sie der Konsument gemeinhin trinkt. Doch auf dem Markt sind auch Naturweine zu finden, die diese Kriterien nicht erfüllen. Abzulehnen sind Gewächse, die entweder mikrobiologisch zweifelhaft erscheinen, durchoxidiert sind oder deutliche Fehltöne aufweisen. Das primäre Ziel des Weinkonsums ist nämlich immer das gleiche: Wein soll Genuss bereiten.

BESONDERE KENNZEICHEN

Die schamlose Prostituierte

Bediente Männer für Geld und steht dazu: Autorin Stephani. BERND VON JUTRCZENKA / KEY

Ilan Stephani arbeitete zwei Jahre lang in einem Bordell. Jetzt hat sie ein Buch darüber geschrieben, was sie dort über das Leben gelernt hat: einiges.
VON SILKE WICHERT

Als das Buch abgegeben und schliesslich gedruckt ist, denkt die junge Autorin, ihre Arbeit sei erledigt. Aber natürlich geht der anstrengende Teil jetzt erst richtig los. Denn Ilan Stephani hat nicht den nächsten Berlin-Roman, kein Green-Smoothies-Manifest geschrieben. In «Lieb und teuer» schildert die 31-Jährige ihre Zeit als Prostituierte in einem Berliner Bordell. Mit 19 hat sie dort zwei Jahre lang gearbeitet. Das allein hätte schon für einige Aufmerksamkeit gereicht: Rotlichtmilieu, Sex, Frauenschicksal, Opferbericht – bei dem Stoff werden in der Öffentlichkeit automatisch sämtliche Häkchen gesetzt. Doch Stephani betont in ihrem Buch, dass sie freiwillig zur Hure wurde und diesen Job gern gemacht hat – was offensichtlich noch unerhörter ist.

Tochter aus gutem Haus

Warum? Wie kann das sein? In den letzten Wochen haben sich beinahe sämtliche deutschsprachigen Medien bei Stephani gemeldet, das Interesse an ihrer Person ist gewaltig, unzählige Interviews sind mittlerweile erschienen. Häufig wird zuerst einmal bemerkt, dass da eine junge Frau sitzt, die so gar nicht wie eine Prostituierte aussieht, sondern mit wenig Make-up, Kapuzenpullover und Mütze, nun ja, «ganz normal» erscheint. Obendrein kommt sie «aus gutem Haus», wie sie es selbst formuliert. Der Vater Arzt, die Mutter Psychotherapeutin, intakte Familie vom Land, kein Missbrauch. Sie selbst Einserschülerin, eine Klasse übersprungen, dann zum Philosophiestudium nach Berlin. Dieses Mädchen will so gar nicht in das Klischee passen. Und genau das ist es letztlich auch, womit Stephani aufräumen möchte.

«Männern geht es sexuell elend – weil sie glauben, sich ständig beweisen zu müssen.»

«Die Gesellschaft hat diese eine Sicht auf die Prostitution», sagt sie am Telefon. «Ich wollte, dass die Leute genauer hinschauen, ohne Vorurteile, und einsehen, dass es auch in diesem Metier verschiedene Facetten gibt.» Es werde vorausgesetzt, dass Huren alle ungebildet, auf der schiefen Bahn und deshalb irgendwie wertloser seien. «Das empfinden wir dann als weniger schlimm: diese ‹Kaste› der Prostitution zu opfern», sagt Stephani. «Aber Frauen mit Potenzial? Das darf natürlich nicht sein.»

Doch warum eigentlich nicht? Stephani sagt, sie sei auf ihrem Weg stets von grosser Neugier getrieben gewesen. In der Schule hätten sie Alice Schwarzer gelesen, natürlich lehnte sie die Prostitution damals ab, gleichzeitig liess das Thema sie nicht los. In Berlin wollte sie den «Feind» deshalb aus nächster Nähe kennenlernen und meldete sich zu einem Frühstück für Prostituierte und Nichtprostituierte bei der Hurenorganisation Hydra an. Aber da kamen nur Frauen, die sich über Marmelade unterhielten, über die letzten Griechenlandferien mit dem Mann, den Platz in der Waldorfschule. Fast verärgert fragte die Besucherin damals, wo denn nun die echten Huren blieben. Ihr Schlüsselerlebnis: Natürlich waren dort alle Frauen so echt wie normal, was ihre Neugier auf diese Welt nur noch steigerte. Anonymen Sex hatte sie in Swingerklubs bereits mit 18 kennengelernt. Wie wäre es, das professionell zu betreiben?

Wenige Wochen später fing sie in einem Wohnungsbordell in Charlottenburg an. Es war zwar kein Edelpuff, aber ein ordentlich geführtes Etablissement. Keine Zuhälter, kein Alkoholausschank, Sperrstunde um 23 Uhr. Jede Hure arbeitete selbständig und konnte Freier aus egal welchen Gründen ablehnen. Im Buch lobt sie die liebevolle Kollegialität der Frauen untereinander: dass sie einerseits um Geld konkurrierten und doch nie zu Konkurrentinnen wurden.

Vorwurf der Verharmlosung

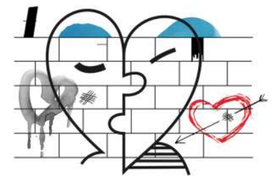
Die schöne heile Hurenwelt? Den Vorwurf der Verharmlosung muss sich Stephani jetzt erwartungsgemäss gefallen lassen. Damit hat sie gerechnet, obwohl sie im Buch wie im Interview deutlich macht, dass sie Zwangsprostitution keineswegs leugnen noch auch beschönigen wolle. «Es gibt aber eben nicht nur Prostitution unter Zwang.» Natürlich wird sie mitunter angefeindet, «Schlampe» gehört noch zu den harmloseren Beschimpfungen. Die Zeitung «Bild» kondensierte das Gespräch in der Zeile: «Ich habe mit über 400 Männern geschlafen.» «Damit kann ich leben», sagt Stephani – weil das allgemeine Feedback viel positiver ausfalle, als sie gedacht habe, die Leute wirklich anfingen zu diskutieren und über ihre Sexualität nachzudenken.

Denn Ilan Stephani schildert zwar ihren Alltag als Hure. Die Freier, das Prozedere im Bordell, die Reaktionen ihrer Freunde und ihrer Familie, auch einen Übergriff, der durchaus einer Vergewaltigung entspricht. Aber wirklich explizit wird ihre Sprache eher in den Schlussfolgerungen, die sie aus ihren Erlebnissen mit den Männern zieht. «Männern geht es sexuell elend. Und zwar so sehr, dass man nicht weiss, wie elend es ist», sagt sie. «Weil sie glauben, sich ständig beweisen zu müssen, um sich lebendig zu fühlen. Sie erleben laufend Orgasmen, aber keine Ekstase und Erfüllung. Die Welt wäre eine bessere, wenn Männer, statt eine halbe Stunde ins Puff zu gehen, einfach einmal eine halbe Stunde zärtlich zu sich selbst wären und ihren Penis streichelten.» Das hingegen hätten Männer nie gelernt, sondern nur, wie man «funktioniert».

Was ihr im Bordell ausserdem klargeworden sei: «Sex in unserer Gesellschaft ist fast immer ein Tauschgeschäft.» Eine Kollegin erzählte von einem One-Night-Stand mit einem Mann, der sie vorher noch auf einen Döner eingeladen hatte. «Danach sagte er zu ihr: ‹Geil, jetzt hatte ich einen guten Fick für 2,50 Euro.› Da ist die Prostitution deutlich ehrlicher», findet Stephani. Sie tut immerhin nicht so, als sei es anders.

Das Puff wurde so zur Schule des Lebens – aber irgendwann zu langweilig. Sie spürte nichts mehr, keine Neugier, keine Befriedigung. Heute arbeitet sie in Berlin als Körpertherapeutin und lebt in einer glücklichen Beziehung.

Ein Warum bleibt natürlich noch: Auf dem Buchcover ist Stephanis Gesicht gross im Profil zu sehen, fast für jedes Interview hat sie sich noch einmal fotografieren lassen. Wäre es nicht einfacher gewesen, anonym zu bleiben? So wie die Autorin Sonia Rossi, von der 2013 «Fucking Berlin» erschien, ein Buch über ihre Erfahrungen als Teilzeitprostituierte. Das Buch war ein Bestseller, wurde in mehrere Sprachen übersetzt und verfilmt, aber Rossi blieb stets ein Pseudonym. «Damit würde ich dem Inhalt nicht gerecht», sagt Ilan Stephani. «Wenn ich mich verstecke, sage ich doch am Ende wieder nur: Prostitution ist etwas, für das man sich schämen muss. Ich finde aber, das ist es genau nicht.»



IN JEDER BEZIEHUNG

Bleib noch etwas wach

Birgit Schmid

Tagsüber hat man keine Zeit dafür, nachts tut man es ausgiebig: trödeln. Schon geht es gegen Mitternacht, die Lichter gehen aus im Nachbarhaus, die Spätnachrichten sind vorbei, und man kommt einfach nicht ins Bett. Man würde es vielleicht in der nächsten Viertelstunde schaffen, wenn da der andere nicht wäre, der neben einem in der Stube sitzt. Man redet über dies und das, wieder schweigen beide, surfen durch ihre Welt. Oder sie liest ein Buch, er flickt die Uhr. Er macht die Steuern, sie hebt noch Hanteln. Und immer trifft man sich auf dem Sofa wieder zu einer letzten Runde.

Ich sollte ins Bett.

Ich gehe auch bald.

Das Phänomen nennt sich Prokrastinieren, Verzögerung – in diesem Fall des Schlafengehens. Das Dinge-Aufschieben kann zu grossem Leiden führen, es wird heute wissenschaftlich erforscht und therapeutisch behandelt. Vertagt man zum Beispiel ständig den Arbeitsbeginn, wird es immer schwieriger, erst einmal anzufangen.

Weil es aber nichts Krankes hat, wenn man sich gegenseitig vom Schlafen abhält, spricht man besser von Trödeln, diesem schönen Wort. Es ist, als ob man vermeiden möchte, ungleichzeitig zu sein, was man den Tag hindurch zwangsläufig ist, wenn man getrennte Wege geht. Als fürchtete man, einander zu vergessen im Schlaf. Also ringt man sich abends gemeinsame Zeit ab, obwohl man immer vorhat, sich früher hinzulegen. Geht mit hinaus auf den Balkon, wo der andere noch eine raucht. Sucht den Grossen Wagen, wundert sich über die beleuchteten Fenster im Büroturm in der Ferne.

Jetzt ist dann aber wirklich Zeit.

Aufschieber der Schlafenszeit neigen keineswegs dazu, auch im Alltag Pflichten auszuweichen, wie man vermuten könnte. Sondern die Nacht erst verleitet sie zum Aufschieben, gerade weil sie einen zu nichts verpflichtet. Wenn jetzt die Nächte wieder länger werden, bleibt man gerne drin. Man spürt ihren Schutz, sogar im Dunkeln liegt das Tröstende. Die kalten, grauen Tage haben etwas Lauerndes, Bedrohliches. Dann endlich ist es fünf. Nie ist der Übergang der Tageszeiten so versöhnlich wie im Winter. *Night is falling,* heisst es im Englischen. Die deutsche Band Rammstein singt: «Der Abend wirft ein Tuch aufs Land.» Man deckt sich damit zu und wärmt sich aneinander.

Gehen wir?

Beide bleiben sitzen. Aber nicht, weil man etwas gegen das Schlafen hätte, im Gegenteil: Träume sind das dunkle, geheime Leben und erweitern dieses. Man widerspricht Vladimir Nabokov, für den zu schlafen einer geistigen Qual gleichkam. Der Schlaf sei der «allnächtliche Verrat der Vernunft, der Menschlichkeit, des Geniesen», schrieb er: «Wie gross meine Müdigkeit auch ist – der Schmerz, mich vom Bewusstsein zu trennen, ist mir unaussprechlich zuwider.» Von Vernunft und Genie ist zu so später Stunde sowieso nicht mehr viel vorhanden. Sonst käme man nicht auf die Idee, sich noch dieses neue Album anzuhören und gleich das nächste, das einem vom Musikdienst vorgeschlagen wird. Eine letzte Mail beantworten. Und wollen wir noch kurz in die nächste Folge der Serie hineinschauen? Es ist gerade so spannend.

Schon so spät! Ich muss. Mir fallen gleich die Augen zu.

Doch es braucht dann noch einmal mindestens zwanzig Minuten, bis der eine schliesslich vorgeht. Ich komme in zehn Minuten nach, sagt der andere. Nur um sich eine Stunde später auch unter der Decke einzufinden.

Wenn der Traum schon lange ohne ihn angefangen hat.