

REINER WEIN

Kloster plus
NeuzeitGroße Weine ohne
Jahrgang? Die gibt's,
weiß *Stephan Reinhardt*

Zum 850. Geburtstag von Weingut Schloss Gobelsburg im niederösterreichischen Kamptal hat Schlossherr Michael Moosbrugger seine vorzüglichen, seit dem Jahrgang 2001 nach Art des 19. Jahrhunderts bereiteten „Tradition“-Weine (Riesling und Grüner Veltliner) nochmals weiterentwickelt. Es ist nun nicht mehr der vom Jahrgang und der Herkunft geprägte Geschmack der Trauben und ihrer Verarbeitung, der den Wein prägt. Sondern in erster Linie der Kellermeister, der die fertigen, in großen Holzfässern gelagerten Weine mehrerer Jahrgänge zu einer neuen, ganz und gar einzigartigen Cuvée zusammenführt, die ganz in der Tradition der Weinbereitung des 19. Jahrhunderts steht.

Auf einem historischen Schloss wie dem in Gobelsburg kommt zu den Fassreserven noch ein stattlicher Fundus von auf Flaschen gezogenen Weinen aus der Schatzkammer hinzu, deren Jahrgänge in manchen Gütern bis ins frühe 19., mancherorts sogar bis ins 18. Jahrhundert zurückreichen, zumal am Rhein. In dem einst rauen Klima der Champagne waren diese Reserve-Weine nicht nur Stilmittel für die in der Regel ohne Jahrgang abgefüllten Cuvées mehrerer Weine und Jahrgänge, sondern auch eine Art Versicherung gegen mageren Jahrgänge.

Auch in Porto sowie in Jerez werden bis heute zum Teil uralte Weine in Fässern oder auch großen Flaschen gelagert, um sie eines Tages für faszinierende Ports oder Sherrys abzufüllen.

Auf Schloss Gobelsburg reicht die Geschichte zwar bis 1171 zurück, leider aber nicht der Weinbestand. Nachdem russische Soldaten die Schatzkammer völlig geleert hatten, bevor sie nach Ende des Zweiten Weltkriegs wieder gen Moskau zogen, verblieben nur Weine der Nachkriegszeit in der Schatzkammer. Gottlob umfasst diese Zeitspanne aber auch schon wieder rund 75 Jahrgänge. Genug Material also, um sich in dem über die Jahrhunderte durch Zisterzienser-Mönche geprägten Schlosskeller der vorindustriellen Weinbereitung zu widmen.

Was in der benachbarten Wachau als „reiner Marketing-Gag“ bespöttelt wird, geht in Wahrheit auf eine Idee zurück, die mit Marketing so viel zu tun hat wie die Wachau mit Science-Fiction-Filmen. Kaum ein Winzer ist in Weinbaugeschichte so belesen wie Michael Moosbrugger. Er begann bereits 2009 damit, Fassreserven zurückzulegen, um mit dem 850. Jahrgang von Schloss Gobelsburg eine erste Edition vorzulegen, die sich dem Thema Reife widmet und ganz dem kulturellen Erbe klösterlicher Weinkultur verpflichtet ist. Die Edition 850 der Tradition/Heritage-Serie umfasst drei Weine: Cuvée 3 Years, Cuvée 10 Years und Cuvée 50 Years. Für Letzteren wurden insgesamt 31 Jahrgänge des Zeitraums von 1970 bis 1995 mit jenen aus 1996 bis 2020 vermählt.

Damit verbindet diese auch geschmacklich einzigartige Cuvée zwei Weinkulturen – die klösterliche und die neuzeitliche. Dazu wurden der Vinothek des Schlosses abgefüllte Weine verschiedener Lagen und Rebsorten entnommen, verkostet und zunächst in Kleincontainern geleert, die dann nach und nach miteinander zu einer Assemblage verschnitten wurden, die sich mit der zweiten Charge zu einer feingliedrigen, hocheleganten Cuvée vermählt hat, die nicht nur faszinierend gereift, sondern auch quicklebendig und ganz und gar einzigartig schmeckt (129 Euro bei Dallmayr in München).

Die beiden anderen Cuvées der Edition 850, basierend auf 2018, 2010 und jüngeren Jahrgängen, kommen erst im Herbst und zu weit günstigeren Preisen auf den Markt. Es sind zwei fulminante, reichhaltige und komplexe Weine. Ein Knoten im Taschentuch sei daher dringend empfohlen.

Für Fleisch
Tiere schlachten?

Künstlich hergestelltes Fleisch ist auf dem Vormarsch. In Israel und Singapur kann man es sogar schon im Restaurant bestellen.

Und in Deutschland?

Martin Maria Schwarz über den Stand der Dinge.

Foto AFP

Am 30. Mai 2017 liest der Philosoph Richard David Precht der Fleischindustrie auf dem 4. Zukunftsdialog „Agrar und Ernährung“ die Leviten. Ein Fachpublikum muss sich von ihm anhören, dass er die Massentierhaltung für „die weltweit größte ökologische Sauererei“ hält. Er referiert anschließend über den bevorstehenden fundamentalen Wandel unserer Fleischproduktion, denn „es widerspricht der ökonomischen Vernunft, ein ganzes Schwein zu züchten, um einzelne Teile davon zu verwerten“. Er beschreibt die riesigen technologischen Fortschritte auf dem Weg zu künstlich gezüchtetem Fleisch, kann schon von dem ersten in vitro erzeugten Burger berichten und prognostiziert die baldige Marktreife. Und er erzählt von amerikanischen Massentierhaltern, die bereits in Start-ups investiert hätten, um die Idee von Laborfleisch Wirklichkeit werden zu lassen.

Denn eins sei klar, so der Philosoph, dieses Fleisch werde, weil es sauber und dann auch irgendwann kostengünstiger produziert werden könne, das konventionell erzeugte Fleisch vom Markt verdrängen. „Deutschland ist dabei, diesen Prozess zu verpennen“, so Precht.

Vier Jahre ist das jetzt her. Vier Jahre, in denen Fleisch aus dem Labor immer bekannter geworden ist. Es wächst nicht am Gerippe eines Tieres heran, sondern in der Petrischale. Dazu werden Stammzellen des jeweiligen Tieres benötigt. „Also zum Beispiel die eines Schweins oder Rinds, meist die Muskelzellen, aber es kommen auch Fettzellen dazu“, erklärt Petra Kluger, Professorin und Vizepräsidentin an der Hochschule Reutlingen – sie hat eine der wenigen Stellen in Deutschland inne, auf denen überhaupt zu Laborfleisch geforscht wird. Zum Wachstum und zur Reifung, so Kluger, brauchen die Zellen auch noch eine spezielle Nährlösung, in der Grundbausteine wie Salze, Aminosäuren und Zucker, aber auch Wachstumsfaktoren und Hormone drinstecken.

Als Precht seinen Vortrag hielt, schien das von Kluger beschriebene sogenannte Fötenserum noch notwendig zu sein. „Man kann es aber mittlerweile ersetzen“, sagt Kluger. Ein großer Forschungsbereich sei da entstanden,

„weil es spätestens bei Laborfleisch ethisch nicht mehr vertretbar ist, Fötenserum zu verwenden“. Im Moment spreche viel dafür, dass man es durch Essenzen aus Algen ersetzen könne. Auch der Einsatz von Antibiotika im Labor ist durch die Entwicklung absolut keimfreier Kleinreaktoren mittlerweile weitgehend überflüssig.

Heißt das, dass nach derzeitigem Stand kein Tier mehr für die Entwicklung von Laborfleisch sterben muss, dass dieses Fleisch also, wenn es unter perfekten Bedingungen produziert wird, frei von Giftstoffen ist? – „Ja genau!“, bestätigt Kluger.

Denn der Fleischbedarf steigt ja aufgrund der wachsenden Weltbevölkerung unaufhörlich. Deutschland und andere Industrieländer mit ihren wenigen Prozentpunkten rückläufigen Fleischkonsums spielen da eine fast zu vernachlässigende Rolle. Allein wenn man auf Indien und China schaut, wo Fleisch noch nicht sehr lange tägliches Nahrungsmittel ist, wird klar, wie wichtig Fleisch weltweit noch werden wird. Das kann eigentlich nur bedeuten, dass das ökologische und ethische Desaster der Massentierhaltung noch drastischere Ausmaße annehmen wird.

Der Handlungsbedarf ist daher akut. Da sind der Flächen- und Wasserverbrauch, der Futterbedarf, der Einsatz chemischer Stoffe, die CO₂-Emissionen, die Vergällung der Böden – bloß um „echtes“ Tierfleisch zu produzieren. Und genau hier setzt die Idee, Laborfleisch zu erzeugen, an. Es geht also nicht darum, den Bauern in Burgund die sorgsame Aufzucht und Weidehaltung ihrer Charolais-Rinder zu vermissen, es geht nicht um die Bewirtschaftung durch Vieh, sollen sie nicht verwidern. Es geht auch nicht darum, hochwertige Fleischspezialitäten à la Kobe-Rind, Wagyu, Aberdeen-Angus & Co. zu verbannen.

Überwunden werden muss die schadstoffintensive industrielle und massenhafte Produktion von Tierfleisch. Sie soll von einer sauberen, umweltfreundlichen Produktion abgelöst werden. Ohne Ein-

bußen beim vertrauten Grundgeschmack – denn Fleisch auf Tierzellenbasis verspricht, Fleisch zu liefern, das dem von Tieren entspricht –, ohne dass Tiere geschlachtet werden müssen.

Manches klingt noch wie aus einem Zukunftsroman, vieles aber ist bereits Wirklichkeit geworden. „Es herrscht seit ein bis zwei Jahren eine unheimliche Dynamik hinsichtlich der Akzeptanz in allen Teilen der Bevölkerung gegenüber In-vitro-Fleisch“, berichtet Kluger. „Gerade die junge Bevölkerung ist offen für diese Art Ernährung, weil dort die ethischen Werte andere sind als noch vor 20 Jahren.“

Laborfleisch, In-vitro-Fleisch, Kunstfleisch, *clean meat*, *cultured meat*, *cultivated meat*, *Good meat* – das Kind hat derzeit viele Namen. Sie klingen alle noch recht steril und machen einem nicht gerade den Mund wässrig. Immerhin erhielt das kalifornische Start-up *Eat Just* im Dezember 2020 die weltweit erste Erlaubnis, synthetisches Fleisch aus echten Muskelzellen auf den Markt zu bringen. Noch im gleichen Monat servierte man im *Restaurant 1880*, einer noblen Club-Gastronomie in Singapur mit vorwiegend jungem Publikum, das erste Gericht mit ebenjenem kalifornischen Fleisch aus dem Labor: Hühnerfleisch, das in Form von *Chicken bites* (kleinen Chicken Nuggets) in ein Gericht eingeflochten wurde. Der Preis dafür: um die 20 Euro.

Und auch in Israel ist man ausgesprochen aktiv. Im März dieses Jahres erschien auf Facebook die Ankündigung des Start-ups *SuperMeat*: „Wir freuen uns, euch die weltweit erste *Plant-to-Fork*-Anlage vorstellen zu können, in der die Gäste kultiviertes Hühnerfleisch genießen und die Produktion auf der anderen Seite des Fensters beobachten können.“ Eine Art Restaurant, nahe Tel Aviv gelegen, mit viel Publikum. Serviert werden Burger-Menüs mit In-vitro-Hähnchenpatties – direkt aus der eigenen Produktionsstätte von nebenan –, abgetrennt nur durch eine große Glasscheibe. Transparenz pur. Noch ist dies „eine Testküche“ – um einen Tisch kann man sich bewerben. Kommerziell buchen kann man noch nicht.

Aleph Farms, ebenfalls ein Start-up aus Israel, gelang nach eigenen Angaben kürzlich sogar die Herstellung eines Rib-Eye-Steaks, ohne Knochen, aber mit viel Fett. Die in Kultur gezüchteten Tierzellen wurden mit einer Technologie ähnlich dem 3D-Druck in Form eines Steaks „bio-geprintet“. Das Hinzufügen von Fett zu Fleisch auf tierischer Zellbasis ist eine anspruchsvolle Aufgabe, aber einige Unternehmen arbeiten aktiv daran, dieses Problem zu lösen. Zur Herstellung der Fleischstruktur müssen die tierischen Zellen in der Lage sein, Muskeln und Fett zu entwickeln. Hieran arbeitet *Mosa Meat* aus den Niederlanden. Und Unternehmen aus der ganzen Welt testen derzeit eine Vielzahl ähnlicher Produkte.

Und in Deutschland? Von der Aufbruchstimmung, die man in den USA, in Singapur, Israel und den Niederlanden spüren kann, bemerkt man hierzulande wenig. „Das hängt aber auch mit den unterschiedlichen Esskulturen zusammen“, erklärt Thomas Ellrott, Professor für Ernährungspsychologie an der Universität in Göttingen. In Asien, zumal in Singapur, wo sich die Verkehrswege des ganzen asiatischen Kontinents kreuzen, sei man ohnehin viel aufgeschlossener gegenüber neuen Ernährungsangeboten. In Israel wiederum habe wissenschaftliche Forschung eine große Bedeutung und gesellschaftliche Akzeptanz. „Und in Holland ist man sowieso schon aus Tradition an Gewächshauskulturen gewohnt. In anderen Ländern und Kulturen geht man viel schmerzfreier mit dem Thema Laborfleisch um“, hat Ellrott festgestellt. Bei uns hingegen müsse bei neuen Kreationen zumindest das Label „natürliche Produktion“ auf der Verpackung kleben, um überhaupt ein Publikum zu finden.

Aus wahrscheinlich genau diesem Grund verzeichnet eine andere Alternative in Deutschland passable Wachstumsraten: Fleischersatzprodukte auf rein pflanzlicher Basis. Und weil diese ständig verbessert würden, sei die geschmackliche Qualität enorm gestiegen, meint Ellrott.

Nestlé, der größte Nahrungsmittelkonzern der Welt, hat sein Interesse sogar bereits ausschließlich in diese Richtung gelenkt: „Unser Fokus liegt aktuell voll und ganz auf pflanzenba-

sierten Alternativen“, ist von dem Unternehmen auf Anfrage zu hören.

Geht Deutschland etwa einen Sonderweg? Hatte Richard David Precht nicht genau davor gewarnt? Dass Deutschland dabei ist, die Chancen auf diesem Markt zu verspielen? Petra Kluger von der Hochschule Reutlingen sieht das ähnlich: „Es ist schon ärgerlich, dass wir in Deutschland da nicht vorne mitspielen. Die Kompetenzen sind bei uns vorhanden, aber keiner macht es.“

Damit reflektiert sie auch ihre eigene Situation als Mitarbeiterin einer Forschungseinrichtung, die von Fördergeldern abhängig ist und deshalb nicht langfristig planen oder gar produzieren kann. So trägt man sich mit dem Gedanken an eine Ausgründung, um die Sache voranzubringen. Eine eigene Idee haben die Reutlinger auch schon: „Eine Mischung aus Zellfleisch und Algen oder Brokkoli zum Beispiel. Eine völlig neue Art von Lebensmittel.“

Ein deutsches Start-up, mit dem Kluger und ihre Mitarbeiter bereits in Kontakt sind, gibt es auch schon: Bluu in Berlin, dessen Schwerpunkt derzeit auf der Produktion von zellbasiertem Fisch liegt. So ganz blank steht Deutschland dann also doch nicht da. Zumal, wenn man hört, dass der Pharma- und Technologiekonzern Merck in ein israelisches Unternehmen investiert, und wenn man hört, dass der Geflügelzüchter Wiesenhof in einer strategischen Partnerschaft mit *SuperMeat* steht.

Und wie lange wird es noch dauern, bis ein solches Fleisch bei uns im Einkaufswagen landet? Drei bis fünf Jahre, schätzen Wissenschaftler wie Kluger und Ellrott. „Das könnte dann so aussehen, dass Sie im Supermarktregal die Wahl haben zwischen einem Burger-Patty aus konventionell erzeugtem Fleisch, einem vegetarischen Patty und einem Patty aus Laborfleisch“, schätzt Ellrott. Und Petra Kluger schaut in die Zukunft: „In hundert Jahren werden unsere Nachfahren kopfschüttelnd fragen: ‚Mein Gott, die haben für Fleisch damals wirklich Tiere geschlachtet?‘“

Mitarbeit: *Tanja Lang*