

Der Traum vom anthroposophischen Wein



NUE WEGE sind angesichts der zunehmenden Umweltprobleme auch im Weinbau angezeigt. Zunehmend mehr Winzerinnen und Winzer wenden sich der Biodynamie zu, deren Grundlagen auf den Schriften des Anthroposophen Rudolf Steiner beruhen. Damit beschäftigt sich seit knapp 20 Jahren die Österreicherin Birgit Braunstein aus dem Burgenland. Sie tut das nicht missionarisch oder ideologisch, sondern einzig und allein aus der Erkenntnis heraus, dass dieser Weg ihr am besten entspricht. Die Winzerin lebt den Traum von grossen, klar definierten Weinen, also von eigenständigen Terroirweinen, die ihre Herkunft so präzise wie möglich im Glas zeigen sollen.

Braunstein bewirtschaftet am Leithagebirge, das in der Nähe des Neusiedlersees liegt, eine respektable Rebfläche von 25 Hektaren. Auf den vielfältigen Schiefer-, Muschelkalk- und Quarzböden gedeiht eine Reihe unterschiedlicher Rebsorten wie die einheimischen Blaufränkisch und Zweigelt sowie weitverbreitete Varietäten wie Chardonnay,



Der reintönige Pinot blanc 2021 des Weinguts Birgit Braunstein aus dem Burgenland wird im Stahltank ausgebaut (Fr. 17.90; kueferweg.ch).

Pinot blanc, Merlot und Cabernet Sauvignon. An einem kürzlich durchgeführten, eindrucksvollen NZZ-Weinabend hat die Winzerin einen Teil ihrer Palette vorgestellt, darunter den geradlinigen, frischen, feinfruchtigen Pinot blanc 2021 – einen exzellenten und erst noch preiswerten Einstieg in die Weinwelt der Birgit Braunstein. Die ausführliche Verkostungsnotiz, zwei weitere Empfehlungen aus ihrem Haus sowie biodynamische Tropfen von anderen österreichischen Vorzeigegütern finden Sie auf bellevue.nzz.ch.

FRAGE DER WOCHE

Darf bei einer privaten Degustation mit verdeckten Etiketten locker geplaudert werden?

– DANIEL B., per E-Mail

Schön, dass Sie im privaten Kreise verschiedene Weine miteinander vergleichen, testen und bewerten. Das sind spannende Degustationen, die aufschlussreiche Erkenntnisse zum gewählten Thema geben. Und man findet, unbeeinflusst von Namen, Etiketten und Preisen, seinen Favoriten. Wer eine solche Verkostung seriös durchführen will, sollte ein, zwei Regeln beachten. So schreibt jeder auf einem Papier seine Notizen und allenfalls Punkte auf. Während der Degustation sollte es ruhig zu- und hergehen. Lockere Gespräche stören und beeinflussen die Meinung. Man sollte freilich in jedem Fall über die Weine diskutieren – aber erst nach Beendigung des Testes.

PETER KELLER liebt ausdrucksstarke Weine – egal ob sie biologisch oder konventionell produziert sind. Fragen an: peter.keller@nzz.ch

Herberge für Genusspilger



AUCH DAS SORGFÄLTIG freigelegte rauchschwarze Küchengewölbe fehlt natürlich nicht. Aber nicht, um es zur Schau zu stellen, wie das in den Bündner Häusern gerade Mode ist. Nein, in der Küche wird gegessen, unter den Ringen, an denen man das Fleisch jahrhundertlang räucherte. Das Hotel Chalavaina will kein Museum sein, alle Antiquitäten werden benutzt. Die 18 Zimmer sind frisch gestrichen, die Möbel mit der ETH datiert und restauriert worden, aber Perfektion war nie das Ziel. Gelebt wird in Müstair neben dem berühmten Kloster Authentizität. Bereits im 13. Jahrhundert hat das Haus, das zum Unesco-Weltkulturerbe gehört, Pilger beherbergt. Heute lockt das Konzept, das auf Einkehr, Ruhe und Qualität setzt, Genusspilger an. Die Küche des Südtiroler Chefs Oliver Thialer ist so kuratiert und authentisch wie die Zimmer. Gediegen, aber nicht überladen und von einer Finesse, die nur mit Liebe zu erreichen ist. *Nicole Althaus*

Publikum: Liebhaber von Genuss und Ruhe
Design: einfach, authentisch, historisch
Gastronomie: lokal, raffiniert, unvergesslich

Zwischenbemerkung: Sind Büropflanzen in Wahrheit die botanische Version von Therapiehund?



HOTEL CHALAVAINA, Piazz Grond 24, Müstair
hotelchalavaina.ch

Dieser Besuch wurde vom Hotel unterstützt.