

Impressum:

Autor: Dr. Bernd Müller-Kaller

Einbandentwurf: Foto Reichelt, Stolpen

Verlag: tredition GmbH, Halenreihe 40-44,  
22359 Hamburg

Erscheinungsjahr 2021

ISBN:

Hardcover: 978-3-347-36682-3

e-Book : 978-3-347-36682-8

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

## **Vorwort**

Den Leser ein wenig in die Zusammenhänge von Genuss, einem doch eigentlich ganz normalen menschlichen Anliegen, zu verführen, versucht diese Schrift. Weingenuss ist in der Regel eine praktische Sache und wird von jedem in seiner Weise ausgeübt. Dabei sind selten tiefergehende Überlegungen üblich.

Trotzdem kann ein wenig Nachdenken, ein wenig mehr Wissen, ein wenig Theorie über Weingenuss oder Genuss im Allgemeinen, nicht schaden, vielleicht die Genussfreude erhöhen und Weinfreunde glücklicher machen. Wir versuchen hier nicht, eine Degustation zu beschreiben und die richtige Handlungsorientierung beim Verkosten eines Weines zu vermitteln, sondern möchten zeigen, dass uns Genuss nicht geschenkt wird. Wir müssen etwas dafür tun! Der spannenden Frage: "Was können wir dafür tun?" - wollen wir im Buch folgen. Mit Hilfe eines guten Buches sich Wissen anzueignen, ist sicher der erste und bessere Weg, denke ich. Denn viel schwieriger findet man einen Menschen, einen guten Weinfreund, der sich die Zeit nimmt, uns weinkundlich zu unterrichten.

Anders als in vielen Weinbüchern, wollen wir der Frage nachspüren, was hohen Weingenuss wirklich ausmacht, welche Besonderheiten es zu beachten gilt und was alles im Umkreis zum Genuss gehört. Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, wie man überhaupt Weingenießer werden kann? Was bedeutet Weinqualität wirklich? Haben Weinlagen, oder Terroir tatsächlich Einfluss auf Weinqualität und Geschmack? Wissen sie, wie Lust und Genießen sich zueinander verhalten? Kann man durch Genießen glücklich werden? Ist "hoher Weingenuss oder

höchster Genuss" ausschließlich sinnlicher Natur? Können Freundschaften zum Genuss beitragen? Oder haben sie schon einmal etwas von "Spiegelneuronen" als Glücksbringer beim Weintrinken gehört? Wenn sie wissbegierig sind und mit einem guten Vorwissen über Wein praktisch Wein genießen, werden sie in ihren Entscheidungen sicherer sein und bestimmt weniger enttäuscht werden. Das genussreichste Getränk ist und bleibt Wein. Kann er doch mit einer Vielfalt an Aromen, Geschmacksrichtungen und insbesondere Kombinationsmöglichkeiten beim Genuss von Speisen aufwarten. So erschließt Weintrinken eben eine der wesentlichsten Quellen des Hedonismus. Zehntausende Weingüter offerieren ihre Produkte und werben um die Weinfreunde. Jeder muss seine Geschmacksvorlieben finden, aber auch immer einmal etwas Neues probieren. Dazu wünsche ich allen Lesern meines Buches hohen Genuss.

Bernd Müller-Kaller

## INHALT

- Wie werde ich Weinliebhaber,  
Weingenießer? S. 9
- Was ist Genuss? S. 10
- Geschmack S. 15
- Genussziele S. 20
- Die Lust, die schöne Begleiterin von Genuss S. 24
- Weingenuss und Naturwissenschaft S. 27
- Genuss ist vielschichtig S. 31
- Genuss und philosophische Theorien S. 34
- Ist hoher Genuss moralisch gerechtfertigt S. 38
- Höchster Genuss mit Wein S. 40
- Unsere praktisch-geistige Form der Aneignung  
der Wein-Wirklichkeit ist eine wertorientierte S. 47
- Ist echter Weingenuss eine Tugend? S. 50
- Sonne im Wein S. 58
- Im Streit mit Arthur Schopenhauer über Genuss S. 63
- Genuss in Extremsituationen S. 68
- Goethe - ein Weingenießer S. 69

- Martin Luther über Weingenuss und christliches Glaubensbekenntnis	S. 72
- Die Kunst vereint mit Wein Sinnlichkeit und das Geistig – Schöpferische	S. 76
...Malerei und Wein	S. 76
...Musik und Wein	S. 79
- Gespräch über Weingenuss, Kreativität, Zeit und Werte	S. 84
- Reflexe der Weinlandschaft auf	S. 89
- Seelischer Genuss mit Wein	S. 94
- Qualität und Weingenuss	S. 97
- Essen und Weingenuss	S. 108
- Wein und Schokolade	S. 111
- Wein und Käse	S. 114
- Vom Genuss der ältesten Weine	S. 122
- Terroir - eine Quelle für Weingenuss?	S. 126
- Genuss in Paris und Wien	S. 133
- Beispiel: Genussland Burgenland	S. 140
Beispiel: Genussland Südtirol	
- Der eigene Weinkeller	S. 161
Weinverkostung	S. 162
- Geschmacks- und Bukettmerkmale ausgewählter Weine	S. 168
- Quellen	S. 175

## **Wie werde ich Weinliebhaber, Weingenießer?**

Selbst bin ich durch schicksalhafte Verwobenheit im Revolutionsjahr 1989 zum Weinliebhaber geworden. Aus einer Region der abgestorbenen Fichtenwälder im Osterzgebirge flüchtete ich damals zu neuen Ufern und fand im rebenbehangenen Remstal bei Stuttgart ein neues Zuhause. Ein guter alter Freund nahm mich auf wie ein Hirte, der die besten Weiden kennt. Selbstverständlich – wie konnte es hier anders sein – war er ein Weinliebhaber und ein exzellenter Weinkenner und auch alle seine Freunde waren Weinliebhaber. In kurzer Zeit übertrugen meine Freunde hier ihre Liebe zum Wein auf mich.

Gewöhnlich fängt aber eine Liebe anders an. Man wird selten durch Revolutionen hineingeschleudert in eine völlig neue Umgebung. Im normalen Leben fängt eine Liebe meist allmählich an, mit erstem Blickkontakt, mit näherem Kennenlernen, mit wachsendem Interesse, schließlich mit Verliebtheit. Auch der Liebe zum Wein geht eine Verliebtheit voraus.

Verlieben kann man sich in Wein nur durch Kosten, durch Probieren, nicht durch Trinken, auch nicht mit billigen Weinen aus Kaufhallen. Die Vielfalt der herrlichen Aromen und Geschmacksrichtungen, die Einzigartigkeit der wunderbaren Kombinationsmöglichkeiten mit Speisen und nicht zuletzt die Schönheit des Reblandes sind es, die zum Verlieben einladen. Und Weine müssen es sein, die vom Winzer kommen, den man kennt oder von guten Winzergenossenschaften, die man ebenfalls gut kennt. Es sollten Weine sein, die in der Kategorie der Qualitätsweine eingeordnet sind, möglichst von einer bestimmten Lage, Weine die handwerklich gemacht sind. Nur in solche Weine

kann man sich verlieben. Mit dem Erfahrungswissen, mit den wunderbaren Erlebnissen, wird aus der Verliebtheit Liebe zum Wein. Diese Liebe wird eine unsterbliche Liebe und zieht sich wie ein roter Faden durch das ganze Leben. Die Liebe zum Wein wird nie enttäuscht, wird nicht durch Streit und neue Partner unterbrochen. Im Gegenteil, sie wird durch neue Freunde gestärkt. Die Liebe zum Wein ist andererseits auch nur eine ehrliche Liebe, so wie guter Wein auch ein ehrliches Naturprodukt ist.

Und trotzdem gibt es noch viele Menschen, die gar keine Beziehung zum Wein, zu diesem "Göttergetränk" haben. Die Frage ist: Warum? Hängt es mit dem Geld zusammen? Ist Wein zu teuer? Fünf Euro pro Flasche sollte man mindestens anwenden. Oder hängt es vom Bildungsgrad ab? Ist Wein intellektuell zu anspruchsvoll? Oder hängt es davon ab, ob man hineingeboren, hineingefügt sein muss in ein Refugium mit Wein? All das kann sicher ein Grund sein, dass Liebe zum Wein wächst.

Aber wie im normalen Leben auch hängt alles davon ab, ob man offen ist für Neues, für Unbekanntes, dass man neugierig, wissbegierig bleibt, probiert und kostet. Nur dann kann sich die o.a. Verliebtheit einstellen und eine Liebe zum Wein heranwachsen und uns am Genuss erfreuen – ein ganzes Leben lang.

## Was ist Genuss?

Beim Wein geht es um Genuss. Und unser Anliegen ist Genuss im positiven Sinne, den wir auch als gesunden Genuss bezeichnen wollen.

Genießen ist eine Fähigkeit des Menschen, die sehr alt ist. Sie ist vor allem kultureller Aspekt und in der Beschreibung von Festen, aber nicht nur von Festen, überliefert. Wir kennen das aus den Dionysos-Feiern des antiken Griechenlands, von den Römern, deren Feste einen Lukullus hervorbrachten, aus der Hochzeit von Kana mit Jesus, von den Festen des Adels mit Genussmenschen, wie König Ludwig der XIV, August der Starke von Sachsen, bis zu einer immer breiteren "Demokratisierung des Genuss von Genussmitteln" bis in unsere Zeit. In der Kulturgeschichte zeigt sich aber auch, dass der Genuss eines Gutes wandelbar ist und von milieu- und sozialisationsbedingten Sitten und Gewohnheiten ausgeht, oder als Statussymbol sich bildender Gruppen oder Schichten gilt bzw. gegolten hat. Nach Max Weber war zum Beispiel beim Adel der Genuss eines Luxusgutes nicht etwas Überflüssiges, sondern „eines der Mittel ihrer Selbstbehauptung“.

Aber nicht jeder ist genussfähig. Die Fähigkeit oder Unfähigkeit zum Genuss formt den Charakter eines Menschen.

*"Genießen heißt, in Liebe einer Sache ihrer selbst wegen anhängen."* Diese Definition des Augustinus (354-430) ist eine der ältesten und sehr schön, wenn auch nicht umfassend genug. Ja, man muss etwas lieben, um es wirklich genießen zu können. (1)

Später hat dann im Mittelalter Thomas von Aquin (1225-1274) diesen Gedanken des Augustinus wieder aufgegriffen und sehr schön mit dem Willen erweitert: "Jeder der etwas Gutes will und liebt, hat Freude und Genuss an dem. Er hat Freude und Genuss an diesem Guten, wenn er es erreicht und besitzt. Und er hat auch schon Freude und Genuss, wenn er seinen Besitz in Gedanken vorwegnimmt."<sup>(2)</sup> Der Genuss der Liebe zu etwas wird im Unterschied zum sinnlichen Genuss explizit dem Willen zugeordnet. Jeder der etwas liebt, will es auch erreichen und besitzen. Daher wird dieses willentlich verfolgt bis ans Ziel. Soweit das Ziel noch nicht erreicht ist, Erschwernisse und Verzögerungen auftreten, ist die Vorfreude insofern von Bedeutung, weil sie demjenigen Kraft und Durchhaltevermögen verleiht.

Wenn das Ziel erreicht ist, ist Genuss nach Thomas dann eine Form des zur Ruhe gekommenen Geistes in der Anschauung und Freude am Besitz, am Ziel. <sup>(3)</sup> (Dem kann sich der Autor anschließen, ohne jetzt auf das von Augustinus und Thomas verfolgte vollkommene Genussziel in der Schau Gottes weiter eingehen zu wollen.) Aber auch in den vom Autor ins Auge gefassten kulinarischen und ästhetischen/künstlerischen Genüssen ist dieser Zusammenhang zutreffend.



Abb.: Ein Ort der Muße des zur Ruhe gekommenen Geistes

Zum Genuss gehört auch Freiheit, das freie selbst-bestimmte Handeln. Aufgezwungenen Genuss gibt es nicht. Von Freiheit in diesem Sinne kann aber nur die Rede sein, wenn man über die Wahl des Zieles und über die Wege zum Ziel frei entscheiden kann. Echte Freiheit wird aber erst im Tätigsein erreicht. (4) Handeln und Begehren sind im Genuss Eines.

Eine zweite Seite ist aber der sinnliche Genuss, an dem alle Sinne oder auch nur einzelne Sinne beteiligt sein können (Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Tasten...). Und letztlich der seelische Genuss, das Erleben, worauf später noch eingegangen wird.

Daraus folgt auch, dass Vernunft, Seele und Sinne im Genuss verknüpft sind. Im Spiele und im Widerstreit vereinigen sie sich miteinander im Genuss. In der Dreieinigkeit von Körper, Geist und Seele verbinden sich alle beim Genuss letztlich im Erleben. (5)

In der Auseinandersetzung mit ästhetischen Theorien schreibt Gerhard Schulze: *"Was der Erlebende selbst als Hauptsache empfindet, seinen Genuss nämlich, wird zum Nebeneffekt verkleinert oder als Illusion enttarnt."* An anderer schreibt er: *"Körperliche Reaktionen und kognitive Repräsentationen werden dabei zu einer Einheit, die der Erlebende als angenehm empfindet. Der Akzent kann dabei mehr auf der körperlichen oder mehr auf der kognitiven Komponente liegen, doch geht die Variabilität nicht so weit, dass eine der beiden Komponenten völlig ausgespart bleiben könnte. Selbst das Essen wird erst durch geistige Aktivität zum Genuss... Das Erleben der Welt ist immer auch ein körperliches Einfühlen... Für das schöne Erlebnis sind die sinnlich wahrgenommenen Attribute der Situation (Farben, Geräusche, Bewegungen) nur Rohstoffe, aus denen das Subjekt eine Erlebnisgestalt zusammensetzt. Erst durch eine Fülle von kognitiver Vernetzung wird das Konkrete... bedeutsam."* (6) (7)

Das heißt, Genuss ist eine Einheit von wohltuenden Empfindungen, kognitiven Prozessen und seelischem Erleben. Genuss ist damit auch erst auf einer bestimmten Kulturstufe möglich.

Jede kulturelle Prägung ist mehr oder minder genussfähig und genießt anders.

Was zum Genuss dargeboten wird, muss schön sein. Es muss in der Anschauung anziehend wirken, damit wir Lust bekommen, zu genießen. Was abstoßend wirkt, erzeugt Unlust und damit Ablehnung. Nicht umsonst schreibt Goethe an Eckermann: ***"Du weißt doch wie ich in der Anschauung lebe..."***

Was mir in diesem Zusammenhang noch erwähnenswert erscheint und was auch bei Goethe zutrifft, wenn er sich in die Anschauung vertiefte, ist beim Genießen das sich Zeitnehmen. Genießen braucht Zeit. Wenn ich mir Zeit nehme, kann ich mich auch mit dem Detail, mit den spezifischen Nuancen des Geschmacks oder des Aussehens beschäftigen. Das heißt, zum Genießen gehört auch die Liebe zum Detail. Damit wecken wir auch Fantasie und Erinnerungen auf. Deutlich wird hier die Abgrenzung vom bloßen Konsumieren, wo es nur um schnelle Bedürfnisbefriedigung geht.

Genuss als Gut ist letztlich aber Unbeständigkeiten unterworfen und zeitlich nicht ständig verfügbar. Doch wer sein Leben insgesamt genießt, so wie es gerade ist (d.h. wer Freude an dem hat, was er gerade besitzt und innerlich zufrieden ist), dem kann Genuss ständig verfügbar sein.

## **Geschmack**

Der Geschmack ist mit dem Genuss eng verwandt. Der Geschmack ladet ein. Was uns schmeckt, das genießen wir. Wein, das wissen viele, ist nicht nur ein Getränk, sondern ein Erzeugnis von hoher Kultur und verdient daher Respekt. Bevor jemand am Glas nippt, sollte er vielleicht doch bedenken, was Geschmack bedeutet. Einen Wein trinkt man nicht, man kostet, genießt ihn vor allem im Kopf. Für den Weinfreund ist es schon ein wunderbarer Moment, wenn er die Düfte des Buketts einatmet, dann mit den Lippen das Glas berührt, kurz bevor sich die ganze Geschmacksfülle im Mund entfaltet.

Geschmack ist eine sinnliche Wahrnehmung, an dem mehrere Sinne beteiligt sind: Geschmack im engeren Sinne, Geruch und (Sehen). Geschmack lässt sich in drei Deutungen erklären: Bezogen auf Wein ist zuerst der Eigengeschmack des Weines selbst zu nennen. Wobei beim Wein eine außerordentliche Geschmacksvielfalt anzutreffen ist. Kein anderes Genussmittel hat diese Geschmacksvielfalt aufzuweisen wie der Wein. Als zweites ist die Fähigkeit des Menschen zu nennen, durch seine mehr oder weniger guten Sinnesorgane sowie durch seine Erfahrungen und Fachkenntnisse, die ebenfalls sehr unterschiedlich sein können, etwas geschmacklich festzustellen, zu bewerten oder auszuwählen.

Letztlich kommt drittens das ästhetische Geschmacksurteil in Betracht. Die ästhetische Fähigkeit des guten Geschmacks

beim Weingenuss zeigt sich, ob bei einer Weinprobe geeignete Weine gut und in der richtigen Reihenfolge zusammengestellt wurden oder z.B. bei der Kombination von Wein und festlichem Essen. Hier zeigt sich auch die Nähe von Kultur und Gastronomie: Esskultur, Trinkkultur, Tischkultur. Besonders beim Wein, der über Generationen eine umfassende Kultur hervorgebracht hat.

Reines Wasser ist im Vergleich zum Wein geschmacklos. Nur lösliche oder schon gelöste Stoffe (im Wein z.B. Fruchtzucker, Aromen, Gerbstoffe usw.) haben Geschmack.

Die Art des Geschmacks wird mit fünf Grundbegriffen primärer Geschmacksempfindungen gekennzeichnet: süß, sauer, bitter, salzig und umami (fleischig oder (Glutamatgeschmack)). Beim Wein werden davon oft geringere Werte und dann in harmonischer und ausgewogener Mischform erwartet. Süß: kennzeichnet bei Wein ein süßliches, meist liebliches Gefühl. Von lieblich spricht man deshalb, weil in der Regel ein mildes, rundes Geschmacksgefühl zu bemerken ist. Sauer: kennzeichnet einen mehr oder minder beißenden Charakter und löst ein zusammenziehendes Gefühl auf der Zunge aus.

Bitter und salzig treten selten auf. Dazu kommt dann noch ein sogenanntes palatales Geschmacksgefühl: Dieses ist herb, zusammenziehend, samtig oder seidig – generell aufgrund des Tannins im Wein.

Wein sollte vor allem zuerst nach Wein schmecken und dabei den typischen Geschmack der jeweiligen Rebe aufweisen. Da jeder schmeckbare Körper notwendigerweise auch Geruch hat, wird die Geschmacksvielfalt beim Wein

vor allem durch die Aromastoffe dominiert: an vorderster Stelle Fruchtaromen wie Beerenaromen, Apfel, Pfirsich, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Citrusfrucht und andere, dann Blütenaromen wie Veilchen, Rosen, Nelken, Linden, Akazien, Honig usw. .. pflanzliche Aromen wie Gras, Kraut... aber auch, Schokolade -, Röst-, und weitere Aromen werden genannt, mineralische Noten wie Quarz, Schiefer, Kalkstein... und so weiter und so fort.

Im Nacheinander der Geschmacksempfindung unterscheiden wir die unmittelbare, die zuerst auf der Vorderzunge wahrnehmbar ist, danach die vollkommene, wenn das Getränk oder die Speise den ganzen Mundraum einnimmt und in die Rachenhöhle gelangt und zuletzt den reflektierten Geschmack, nachdem wir das Getränk (Wein) oder die Speise verschluckt haben. Beim letzteren werden die Sinneseindrücke geordnet und es wird ein Urteil gefällt.

Solange ein guter Wein noch im Mundraum ist, hat man eine angenehme Empfindung aber noch kein endgültiges Geschmackserlebnis. Erst wenn man ihn hinuntergeschluckt hat, bekommt man ein vollkommenes Geschmacks- und Genusserlebnis. Bei jedem weiteren Schluck Wein wird ein neues Vergnügen empfunden. Geschmack kann daher wiederholt und vervielfacht werden. Beim Wein kann zudem nach dem zweiten oder x-ten Schluck noch die eine oder andere zusätzliche Geschmacksnote entdeckt werden. Das Vermögen und die Erfahrung machen den "Feingeschmack".



Abb.: Herrenrunde im Bremer Ratskeller

Für den Geschmack sind einerseits die Nase (Manche sagen, 90 Prozent des Geschmacks werden durch den Geruch bestimmt.), eines der wichtigsten Sinnesorgane, andererseits die Zunge, vor allem zuständig. An letzterer sind an der Oberfläche "Geschmacksknospen" ausgebildet, die sogenannten Geschmackspapillen.

Jede dieser Knospen verfügt über eine besondere Form und Anordnung, so dass sie verschieden auf Geschmacksstoffe reagieren. Ein Geschmacksstoff setzt sich auf eine Geschmacksknospe fest, reizt sie und stimuliert sie. Diese Informationen leiten Nerven durch Impulse an die entsprechenden Gehirnzellen weiter, wo sie analysiert werden. Je konzentrierter ein Geschmacksstoff ist, je höher

ist die Anzahl der Stimuli. Dieser wissenschaftliche Erklärungszusammenhang ist aber beim praktischen Weingenuss kaum auszumachen.

Vielmehr ist festzustellen, dass die topographischen Verteilungsmuster, die der Zunge zugeordnet werden, nur schwer feststellbar sind. Unterschiede in der Geschmacksqualität bei einzelnen Zungenarealen sind durch die geringen Empfindlichkeitsunterschiede nicht gegeben. (8)

Geruchs- und Geschmackskomponenten werden im Mundraum vermischt und kombiniert an die Gehirnzellen weitergeleitet, so dass es in der Praxis einiger Erfahrung und Fähigkeit bedarf, um differenzierte geschmackliche Urteile zu fällen und nicht nur festzustellen: Es (Er, der Wein) schmeckt (angenehm), oder, es (er) schmeckt nicht. Dazu kommt, dass Geschmack subjektiv ist und jeder seinen Geschmack hat – und dass es auch Sinnestäuschungen geben kann.

Bei allen kulturellen Veränderungen des Weingenusses im Laufe der Jahrhunderte haben sich von den alten Römern bis heute in der Reihenfolge drei Kriterien erhalten: Colore (die Farbe), Odore (der Geruch) und Sapore (der Geschmack). Genau wie bei einer Degustation sollten wir im privaten Weingenuss zuerst die Farbe und Brillanz des Weines beurteilen, danach zur Geruchsprüfung übergehen und zuletzt den Geschmack genießen.

Die Geschmacksbeurteilung ist die anspruchsvollste. Denn hier müssen mehrere Sinneswahrnehmungen miteinander verbunden werden. Das erfordert eine hohe

Konzentrationsfähigkeit. Aber es lohnt sich interessiert und wissbegierig zu sein. Wenn auch manche Begriffe und technische Details einer Weinverkostung trocken und spröde erscheinen, so schaffen sie doch die Voraussetzungen, einen Wein wirklich im vollen Umfange genießen zu können.

D.h., Verstand und Vernunft treffen letztlich das Geschmacksurteil, welches auch als Erfahrungswissen über ein bestimmtes Geschmackserlebnis im Gehirn abgespeichert werden kann.

Trotzdem können natürlich verschiedene Personen einen Wein auf verschiedene Weise wahrnehmen. Je nach den physischen Gaben und der Fähigkeit, eine Wahrnehmung im Gedächtnis zu behalten, oder eine Wahrnehmung zu identifizieren, zu relativieren, kann das Geschmacksurteil so oder so ausfallen.

Das führt uns letztendlich zur Relativität des Geschmacks, - was heute allgemein anerkannt ist, wie auch zur Möglichkeit, dass sich Geschmack wandeln kann und dass es nationale und kulturelle Geschmacksunterschiede gibt (wie beispielsweise, dass man in Frankreich Wein in der Regel nur zum Essen trinkt).