

«Es ist als stünde man vor einem Picasso»

Weinfachfrau Chandra Kurt über Trends, Massenweine, über ihre Vorlieben und einen Château Pétrus

INTERVIEW: DORIS BLUM

Die Basler Zeitung hat sich mit der Schweizer Weinautorin Chandra Kurt über ihre Tätigkeiten und ihre Passion für den Wein unterhalten.

baz: Chandra Kurt, auf Ihrer Website definieren Sie sich als «Wine Writer – Author – Consultant». Können Sie Ihre Arbeit für die baz-Leser genauer umschreiben?

CHANDRA KURT: Meine Grosseltern hatten ein Gut in Italien, in der Emilia Romagna. Dort begann ich zu schreiben und zu fotografieren. Ich schrieb über einen Käser, der Parmigiano machte, über die Restaurierung eines alten Hauses in Reggio, und irgendwann über einen Winzer. Ich denke, das war der zentrale Punkt: Man betritt eine Welt, aus der man nicht mehr herauskommt. In der Folge entstanden meine verschiedenen Bücher.

Und die Bezeichnung «Consultant»? Sind Sie ein sogenannter «flying doctor», eine herumjettende Beraterin?

(Lacht) Nein! Aber erst letzte Woche erhielt ich einen Anruf aus Indien: «Can you meet me tomorrow? – Ich will ein Weingut gründen.» Da musste ich ablehnen. Meine Arbeit beginnt, wenn der Wein gemacht ist.

Im Werbetext zu Ihrem Buch «Whisky & Food» steht aber: «Wein war gestern. Zu einem guten Essen gehört ein guter Whisky.» Ist das so?

Das ist ein Werbetext! Wein ist nach wie vor die Nummer eins. Und ich werde zum Essen immer Wein trinken. Doch spiele ich gern mit aromatischen Alternativen. Wie dem Whisky zum Beispiel. Auf einer Reise durch Schottland entstand dann diese Buch-Idee.

Nicht nur in diesem Buch, auch im «Weinseller» geben Sie Tipps, mit welchen Speisen man das Getränk kombiniert. Ist das Thema so wichtig?

Unbedingt. So aus dem Stegreif behaupte ich, dass 90 Prozent aller Weine als Essbegleiter gedacht sind. Ich sage nicht, dass man Wein nicht ohne Essen geniessen kann, wie etwa Champagner, gewisse Rieslinge oder auch Rotweine. Weil ich immer wieder um Rat gefragt werde, gebe ich solche Tipps. Mehr als eine Basis jedoch sind sie nicht.

Hat jemand wie Sie, die so querbeet alles degustiert, noch immer die grosse, persönliche Leidenschaft?

Ich liebe Bordeaux! Und ich bin jetzt daran, das Burgund zu entdecken. Aber die Weine sind schwierig und zum Teil anstrengend. Viele werden biodynamisch angebaut und haben dadurch eine andere Energie. Wenn ich mit den Winzern darüber rede, kennen sie das alle auch. Nur weiss man noch zu wenig darüber.

Welches Thema beschäftigt die Weinexperten derzeit am meisten? Holzschnipsel oder Klimaerwärmung?

Zweifellos die Klimaerwärmung. In den letzten fünfzig Jahren hat die globale Erwärmung durchschnittlich um zwei Grad zugenommen. Das wird die klassischen Weinbauregionen grundlegend verändern. Klimatisch gesehen wird zum Beispiel Bordeaux dem spanischen Valencia ähnlich werden oder Südengland der Champagne. Die Weinproduzenten stehen vor einer dramatischen Evolution.

«Zum Essen trinke ich immer Wein. Doch ich spiele gern mit aromatischen Alternativen.»

Tragisch wird es vorab in den gesetzlich geregelten AOC- oder DOC-Gebieten Europas, wo Anbau und Ernte strikt reglementiert sind.

Sie sind die erste Autorin im deutschsprachigen Raum, die sich mit dem Massenwein der Supermärkte beschäftigt. Weshalb?

Es hat mich immer fasziniert, was tatsächlich im Alltag getrunken wird. Immerhin machen die Grossverteilereise seit Jahren rund 70 Prozent des hiesigen Konsums aus. Ich verstehe es daher fast als eine Pflicht, sie in meiner Arbeit zu berücksichtigen.

Was ist schwieriger zu degustieren, ein Château Pétrus oder ein Massenmerlot aus dem Supermarkt?

Ganz klar Pétrus & Co. Hinter einem solchen Wein steckt eine derartige Komplexität, die viel früher und länger zum Tragen kommt als der eigentliche Geschmack des Weins. Es ist, als stünde man vor einem Picasso: Jeder kennt den Künstler, seine Arbeit und hätte ihn am liebsten zu Hause. Wenn man solche Weine verkostet, ist der Gaumen unweigerlich von der Magie des Namens «gebundet». Man geht mit solchen Weinen viel unkritischer um als mit einem Massenerzeugnis.

Haben sich die Supermarkt-Weine während der zehn Jahre «Weinseller» verändert?

Und wie! Sie wurden nicht nur besser im Geschmack und im Design. Auch die Preise sind gesunken. Es gab noch nie so viele gute Weine für unter zehn Franken die Flasche.

Gibt es einen Trend bei diesen Weinen?

Europa ist gefragter denn je. Als ich vor zehn Jahren den ersten «Weinseller» schrieb, kamen gerade die Weine der neuen Welt auf. Plötzlich entdeckten Weinliebhaber, dass sie für weniger als zehn Franken einen üppigen, barocken Genuss kaufen konnten.

«Die Klimaerwärmung wird die klassischen Weinbauregionen grundlegend verändern.»

ten. Mittlerweile haben sich zahlreiche Europäer diesem Stil angepasst, so dass sie ihren Platz in den Regalen zurückerobert haben. Top sind heute Spanien, Italien und Frankreich.

Wie steht es mit den Schweizern?

Im «Weinseller» hat es leider nicht sehr viele Schweizer. Dies hat damit zu tun, dass Schweizer Winzer eher direkt an die Kunden verkaufen. Im Vergleich zu den trendigen Alltagsweinen aus den Nachbarregionen sind unsere Weine auch teurer. Unter zehn Franken ist es nicht einfach, einen komplexen Wein zu finden. Aber es gibt, speziell im Wallis und in der Bündner Herrschaft, eine Palette von hervorragenden Weinen.

Den Schweizern erweisen Sie eine ungewohnte Ehre, indem Sie in Ihrem Buch «Whisky & Food» die Rösti mit einem Whisky vermählen. Ist das nicht einfach exotisch?

Ich kam in England auf diese Kombination. Dort werden in den Pubs gebackene Kartoffelschnitze zum Apéro serviert. Rösti hat in der Schweiz Tradition. Der Speck darin dient als guter Aromaträger für den Whisky. Ideal ist ein rauchiger Malt. Er harmoniert perfekt mit den Specknoten.

Gibt es einen passenden Schweizer Wein dazu?

Das ist schwierig. Ich würde hier eher ein Bier oder einen Whisky dazu geniessen.

Und die passende Zigarre?

Ich liebe die Partages Nr. 4, Serie D. Oder auch die neue Cohiba-Maduro-Linie.

Ihre Vielseitigkeit in Ehren, Frau Kurt.

Wie steht es nun aber mit dem Master of Wine, für den Sie seit ein paar Jahren kandidieren?

In der Tat ist meine Vielseitigkeit manchmal auch mein Dämon. Während der letzten neun Jahre war ich nie eine hundertprozentige Schülerin. Leider bin ich auch dieses Jahr durch die Abschlussprüfung gefallen. Gerade mal drei von 100 Teilnehmern aus der ganzen Welt haben bestanden. Aber ich bleibe dran.

Ihre aussergewöhnliche Vielseitigkeit auf dem Genussgebiet ruft offenbar auch Neider auf den Plan. Oder wurden Sie nicht neulich von einem Kollegen in der Presse etwas gar auffallend kritisiert?

Sarah Bernhardt pflegte zu sagen: «So lange man über mich spricht, bin ich am Leben.» Ich liebe meine Arbeit, nehme aber jede Kritik ernst.

Zur Person

POPULÄR. Die 39-jährige Chandra Kurt wurde in Colombo auf Sri Lanka geboren. Den Wein als zentrales Thema entdeckte sie auf dem Gut ihrer Grosseltern in der Emilia. In der Folge publizierte sie Reportagen und Bücher, von denen der «Weinseller», ein Einkaufsführer durch die Supermarkt-Regale, richtig populär geworden ist. Ihre neusten Publikationen sind das Kochbuch «Whisky & Food» und der Schweizer Beitrag in Stuart Pigotts «Wein spricht deutsch». Auch gehört die Schweizerin zum Redaktionsteam des berühmten Weinkritikers Hugh Johnson, und sie trainiert für den höchsten Titel der globalen Weinnasen, für den Master of Wine. Chandra Kurt lebt in Zürich.

» Einkaufsführer «Weinseller 07/08», (10. Ausgabe), Werd-Verlag Fr. 29.90.

Chandra Kurt im Gespräch.
«Es hat mich immer fasziniert, was tatsächlich im Alltag getrunken wird ...»

Foto König & König



ANZEIGE

www.plaza-culinaria.de

Plaza Culinaria

Kulinarische Erlebnisse und Veranstaltungen

2. – 4. November 2007 :: Messe Freiburg

Fr 10:23, Sa 11:23, So 11:19 Uhr

Messe Freiburg