

kostprobe / nordtouren

sonnabend/sonntag, 27./28. januar 2018 taz am wochenende



Christoph Raffelt
Mundwerk

Extremer Weinbau am Rande der Niagarafälle

Als ich mich 2013 auf der Naturweihnmesse RAW in London umschaute, war mir klar, dass ich dort auf einige ganz besondere, teils extreme Weine treffen würde. RAW bedeutet ja „roh und wild“, und manche dieser Weine waren auch genau das. Vom ungeschliffenen Diamanten bis hin zum mikrobiell eher fragwürdigen Stinker war alles dabei. Was ich nicht erwartet hatte, war, auf einen Kanadier zu treffen, der dort Weine mit einer Eleganz anbot, die mich direkt in ihren Bann ziehen würde.

Kanadischer Wein, das war etwas, was ich ausschließlich mit Eiswein verband. Tatsächlich ist Kanada weltweit der größte Produzent jener Süßweine, deren Trauben erst gefrieren müssen, bevor ein besonderer Geschmack entsteht. Doch François Morissette, jener Kanadier in London, hatte keine Eisweine dabei, sondern Riesling, Chardonnay und Cabernet Franc. Diese drei Weine waren so gut, dass ich am Schluss der Veranstaltung um eine der übrig gebliebenen Flaschen bat.

Ich stellte den kanadischen Cabernet einigen Weinfreunden vor, die ebenfalls überrascht waren, und das positiv. Diesen Effekt erreiche ich bis heute, wenn ich kanadische Weine blind verkosten lasse. Das ist auch nicht verwunderlich; denn mit der geografischen Lage des Weinguts Pearl-Morissette verbindet man zwar die großen Seen, die Niagara-Fälle und Temperaturen von bis zu minus 20 Grad, aber eher keinen außergewöhnlichen Wein.

Weshalb Weinbau am Niagara in Ontario trotzdem funktioniert, liegt am ausgleichenden Klima des Erie- und des Ontario-Sees. Zusammen mit kalkigen Böden bietet es eine hervorragende Grundlage für Weinbau mit langen Reifezeiten, niedrigen Alkoholwerten und brillanter Säure. François Morissette hat das früh erkannt. Er ist acht Jahre lang im Burgund bei den Großen der Zunft in die Lehre gegangen und verbindet dieses Wissen nun mit den einzigartigen Voraussetzungen am Ontario-See.

Zusammen mit einigen wenigen anderen, etwa mit Keith Tyers vom Weingut Closson Chase, verkörpert er in dieser Region die Zukunft des Weinbaus; denn wenn in Gebieten wie Kalifornien aufgrund von Hitze und Wassermangel kein Weinbau mehr möglich sein wird, wird Ontario immer noch weitgehend eine Cool-Climate-Region sein.

Bis dahin müssen die Weingüter allerdings immer wieder Jahre wie 2016 überstehen, wo die Spätfröste ihnen bis zu 90 Prozent der Ernte genommen haben. Doch auch die restlichen zehn Prozent sind es wert, dass man sie kennenlernt.

Pearl-Morissette gibt es bei weinamlimit.de, Closson Chase bei wineandwaters.de

Auch das Sieb ist patentiert: Hubert Nickels mit seiner Entwicklung
Foto: Esther Geißlinger



Kohl patentiert

Jahrelang tüftelte Hubert Nickels an einer besonders gesunden Variante des Sauerkrauts. Sie wird im „Kohlosseum“ vermarktet

Von Esther Geißlinger

Kohl schneiden, salzen, luftdicht abschließen, abwarten, fertig ist das Sauerkraut – das Verfahren ist uralte. In der industriellen Produktion wird das frische Kraut dann in der Regel pasteurisiert, also auf bis zu 90 Grad erhitzt, um die Milchsäurebakterien abzutöten.

Das muss anders gehen, dachte sich Hubert Nickels. Jahrelang machte er Versuche, die mit der patentierten Reife im Glas endeten. Der heute 76-jährige „Krautmeister“ produziert und vermarktet seine Produkte von Sauerkraut bis Kohlschnaps in dem von ihm gegründeten „Kohlosseum“. Die Minifabrik mit angeschlossenem Museum lockt jedes Jahr Zehntausende Besucher nach Wesselburen in Dithmarschen.

Der große Ziegelbau liegt an

der Hauptstraße des 3.000-Einwohner-Ortes. Hier kommen Urlauber auf dem Weg an die Nordsee vorbei, aber vor allem liegt das Gebäude inmitten großer Gemüsegelder. Zuckerrüben wurden in der Region angebaut, als die Fabrik 1860 errichtet wurde. Ab 1910 stellte der Betrieb von Zuckersirup auf Konserven um.

Dithmarschen entwickelte sich zum Kohlanbaugbiet. Heute ist es mit 80 Millionen Köpfen Jahresertrag das größte Anbaugbiet in Europa. So lag es nahe, dass der Familienbetrieb Philipp, der die Wesselburener Fabrik 1950 kaufte, sich auf Sauerkonserven spezialisierte.

Hubert Nickels, Bauernsohn aus Averlak bei Brunsbüttel, kam als Maschinenschlosser in den Betrieb. „Aber wenn man irgendwo als Azubi war, bleibt man immer der Kleine“, sagt

er. Also hängte er ein Studium an, wurde Lebensmitteltechniker und Mikrobiologe – und kam später als Betriebsleiter in die Konservenfabrik zurück, in der in Spitzenzeiten 120 Beschäftigte arbeiteten. Doch 1995 schloss die Fabrik.

Nickels, damals 58, hätte in Rente gehen können. Aber die Idee, das Gemüse auf andere Weise haltbar zu machen, beschäftigte ihn weiter. Sauerkraut entsteht durch Milchsäure-Gärung, einen natürlichen Prozess, den die Menschheit seit der Steinzeit nutzt. Wird die Konserve erhitzt, stoppt der Gärprozess. Das Kraut bleibt lange haltbar, aber es gehen auch Nährstoffe der Milchsäure verloren.

Nickels tüftelte an Alternativen. Die Arbeit machte er anfangs zu Hause in der Garage, doch da reichte der Platz bald nicht mehr aus: „Ich bin ein gu-

ter Hin- aber ein schlechter Weg-räumer“, sagt er.

So mietete er die leer stehende Fabrik, die ein Hamburger Investor gekauft hatte. Mit einer Mitarbeiterin machte er weiter. Nickels entwickelte ein Glas mit einem Spezialverschluss. Das Besondere daran: Die Gummidichtung, die in Itzehoe hergestellt wird, lässt Gas austreten, das bei der Gärung entsteht, aber keinen Sauerstoff von außen herein. Ein patentiertes Plastiksieb, das in das Glas eingesetzt wird, sorgt bei der Gärung für den nötigen Druck.

Die Maschinen, die Nickels und seine Mitarbeiterin während der Entwicklungsphase benutzten, gibt es bis heute. Sie stehen in der „Krautwerkstatt“ im Kohlosseum. Hier führt Nickels die Sauerkrautproduktion vor und lässt die Gäste seine Eigenkreationen probieren. Die Massenproduktion läuft nebenan auf größeren Maschinen. 100.000 Gläser laufen inzwischen pro Jahr vom Band.

Die Bioware – die Kohlköpfe stammen von Öko-Bauern aus der Region, das Salz aus der Saline in Göttingen – wird in Läden der Region und im eigenen Shop vertrieben. Verkauft werden klassisches Sauerkraut, gemischtes Gemüse, Krautsalate, aber auch Salben und Schnaps auf Kohlbasis.

18 Personen sind in Produktion und Verkauf beschäftigt. Seit 2011 ist Wilken Boje Geschäftsführer des Kohlosseums. Nickels ist weiter im Haus. Er führt mehrmals in der Woche seine Krautproduktion vor.

Im Obergeschoss ist ein Regionalmuseum untergebracht, das von einem Förderverein betrieben wird. Es zeigt landwirtschaftliche Geräte, eine Schmiede, eine Dorfschule und eine Imkerei. Schaubilder erklären den Wandel der Landschaft. Im benachbarten „Kohlssaal“ lachen die Kohlregentinnen der vergangenen Jahre auf großen Fotos von der Wand.

Ein Grund für die überregionale Bekanntheit der Minifabrik ist der Name. Den erfand ein ehemaliger Mitarbeiter der alten Fabrik, der sich mit weiteren Exkollegen regelmäßig traf und Nickels bei seiner Tüftelei zuschaute. Als Nickels im kleinen Stil den Betrieb wieder aufnahm und es um einen Namen ging, sprang einer der alten Kumpel vom Stuhl auf und rief: „Ick hev dat! Kohlosseum!“

Weine genießen, Winzer treffen,
wunderbar einkaufen!



17. + 18.
Februar 2018
im CRUISE CENTER
HAMBURG-ALTONA

Über 100 Betriebe
präsentieren ihre
aktuellen Weine.

Öffnungszeiten:
12-19 Uhr (17.2.) 12-18 Uhr (18.2.)
Eintrittspreis: Tageskarte EUR 15,-

www.WineStyle.de



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg
www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de
Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

getreidemuehlen.de

gute Getreidemühlen günstig!



Getreidemühlen – Fachhandel seit 1988
Tel. 02931 939900 – www.getreidemuehlen.de
Gutenbergplatz 33-34 – 59821 Arnsberg

Für ein besseres Leben. Für Mensch und Tier.

www.provieh.de | 0431. 248 28-0



Lutschebuller

Dänische und selbstgemachte Bonbons & Lollies
Vielfältige Geschmacksrichtungen und individuelle Bonbons,
Workshops, Firmenfeiern, Hochzeiten, etc.

Schauen Sie bei uns vorbei...
Wir freuen uns auf Sie!



Jeden Freitag + Samstag
um 13.15 Uhr
Showcooking vor Ort

Moorhof 2d (neben der Kinderärztin), 22399 Hamburg,
Tel. 600 654 39, www.lutschebuller.de

Öffnungszeiten: Mi - Fr 10.00 - 17.00, Sa 10.00 - 15.00