

Wein und Wahrheit IX

PROMINENTER GAST BEIM UBI BENE-WEINTALK: AUF DEM WEG VON MAINZ IN DIE ALTE FEUERWACHE NAHM SICH SCHRIFTSTELLER **WLADIMIR KAMINER** VIEL ZEIT, UM – UNTER ANDEREM – BEI EINEM 1998ER CHÂTEAU MARGAUX DIE ZUNGE ZU LOCKERN. DIE THEMEN: RUSSLAND, LITERATUR UND WEIN NATÜRLICH.



„ZWEI DINGE HABEN MICH ZUM WEIN GEBRACHT: DIE LITERATUR UND DIE WEINHÄNDLER“: SCHRIFTSTELLER WLADIMIR KAMINER.

Es gibt heute Wein statt Wässerchen. Warum kein Wodka, Herr Kaminer?

Wladimir Kaminer: Wodka ist ja kein Genießergetränk. Ich habe mich in der Tat mit diesem Thema recht intensiv auseinandergesetzt, weil ich durch meine Herkunft ständig mit Wodka konfrontiert werde. Wenn ich „Russendisko“ mache, kommen die Menschen nicht mit einem Glas Wein zu mir, sondern eben mit Wodka. Das ist ein typisches Getränk eines Volkes, das ständig auf der Flucht ist.

Ein flüssiger Fluchthelfer?

Kaminer: Beim Wodka geht es vor allem um schnelle Betrinken. Wegkippen und vergessen. Die Russen waren ja schon immer ein

Volk von Dissidenten, und deshalb ist der Wodka-Kult auch fest mit der Sowjetunion, mit unserer totalitären Heimat, verbunden. In der großen russischen Literatur, den Romanen von Tolstoi beispielsweise, spielt Wodka keine Rolle. Da trinkt man Château Lafite, Montrachet und Champagner. Weine, die es im Staat nur auf dem Papier gab. Aber gerade die haben sich zu einer wahren Obsession entwickelt. Sie haben uns das Bild einer besseren Welt geschenkt. Es gibt diesen Song einer russischen Underground-Band, den ich immer wieder mal auflege. Er heißt „Château Margaux“. Niemand von den Menschen, die dazu tanzen, haben jemals diesen Wein getrunken. Aber das Lied kennen alle.

Wurden Sie also über die Kunst, die Musik und Literatur, zum Wein herangeführt?

Kaminer: Zwei Dinge haben mich zum Wein gebracht. Zum einen die Literatur, zum anderen die Weinhändler. In den Büchern habe ich viel über die besagten Weine gelesen – und Leute wie Thomas (Boxberger-von Schaabner) haben sie mir dann nahe gebracht (lacht).

Wein bedeutet Vielfalt und Variation. Gibt es beim Wodka irgendwelche Unterschiede?

Kaminer: Der bessere Wodka muss nach nichts schmecken und neutral riechen. Zum richtigen Essen kann ein guter Wodka durchaus ein passender Begleiter sein. Ich habe mich aber immer wieder gewundert, dass es die Russen angesichts der Einfachheit dieses Getränkes geschafft haben, hunderte Sorten zu produzieren. Und jedes Jahr werden es mehr.



„DER AUSBAU IM TÖNERNEN KVEVRI IST EIN ALLEINSTELLUNGSMERKMAL GEORGISCHER WEINE“: KENNER MARTIN DARTING.

Worin unterscheiden die sich?

Kaminer: Es ist das Wasser. Wasser aus heiligen Quellen, Wasser von hier und von dort. Ich bin heute aufgrund der politischen Lage nicht mehr so häufig in Russland. Früher haben sie mir immer gesagt, welches der beste Wodka sei. Es war immer eine andere Marke. Mittlerweile verstehe ich, woran das lag: Obwohl sich das Zeug kaum voneinander unterscheidet, müssen sie es ja nach

den Gesetzen des Marktes verkaufen. Daher werden die neuen Sorten immer als bessere Sorten lanciert. Das ist eine sehr skurrile Schwarz-Weiß-Welt.

Thomas Boxberger-von Schaabner: Bei mir war mal ein russischer Kunde. Der hatte sich zunächst im Laden umgeschaut, nur nach den teuersten Weinen. Dann hat er mich gefragt: „Und wissen Sie eigentlich, was ist bester Weißwein der Welt?“ Noch

bevor ich adäquat antworten konnte, meinte er: „Wissen Sie nicht? Wodka!“ Häufig bestätigen sich eben diese Klischees. Da wäre ja auch noch die stereotype Vorstellung, dass alle Russen nach einem kräftigen Schluck Wodka das Glas nach hinten an die Wand werfen. Habe ich bei Wladimir noch nie erlebt. Allerdings trinken wir auch immer nur Wein. Apropos, was machen eigentlich die Gläser, die du bei unserem Treffen nach der Enjoy-Jazz-Matinée bestellt hattest? ▶



Wir schaffen Lieblingsplätze.

AUCH SA & SO
GEÖFFNET VON
11 - 17 UHR
(SONNTAGS KEINE BERATUNG,
KEIN VERKAUF)

WINTERGARTEN
ZENTRUM SÜD-WEST
LADWIG

INDUSTRIESTR. 20
67125 DANNSTADT
TEL. (06231) 9183-0

WWW.LADWIG.DE



ZUR PERSON

Wladimir Kaminer ist 1967 in Moskau geboren und lebt seit 1990 in Berlin Prenzlauer Berg. Seit 1995 ist er mit seiner ebenfalls aus Russland stammenden Frau Olga Kaminer zusammen. „Privat ein Russe, beruflich ein deutscher Schriftsteller“, kennzeichnet er selbst seine nationale Janusköpfigkeit. Mit seinem lakonisch-pointierten Stil und den ersten Erzählbänden „Militärmusik“ und „Russendisko“ wurde er schnell auch außerhalb Deutschlands bekannt.

Wladimir Kaminer ist die meiste Zeit unterwegs bei Lesungen und Vorträgen. Lässig schlenzt der Autor den Lesern und Zuhörern biografische Fetzen und familiäre Sonderthemen vor die Füße, die von

sprachlicher Wohlgeformtheit und bildhafter Schärfe geprägt sind. Schnörkellos, nonchalant und mit lakonischer Ironie pflegt Kaminer seinen scharfen Blick für das Pragnante in einer komplizierten Welt. Kaminer tarnt seine geschliffenen Texte als harmlose Plauderei. Mit seiner „Russendisko“ wurde er zum Botschafter deutscher Kultur in der ganzen Welt. Weit entfernt von einer akademischen Literaturhaltung nutzt er den Text als Visitenkarte der eigenen Biografie und verkürzt so die Distanz zwischen Autor und Leser.

Im alltäglichen Abenteuer findet er den Stoff für seine Bücher. Literarische Fiktion ist seine Sache nicht. Auch beim Wein bevorzugt er authentische Tropfen von ungekünstelter Noblesse.

Wir hatten damals Weine aus verschiedenen Gläsern verkostet. Und Wladimir war fasziniert, wie unterschiedlich ein Wein aus diversen Gläsern schmecken kann. Was ja nicht nur an der Form liegt, sondern auch an der Beschaffenheit des Glases.

Kaminer: Die sind leider alle kaputt gegangen, aber nicht durch mutwillige Zerstörung. Diverse Beteiligte im Haushalt haben sie völlig unabsichtlich zertrümmert. Oder sie sind beim Gestikulieren umgefallen. Das ist sehr schade.

Georgien gilt als eines der Ursprungsländer des Weinbaus. Wie schaut denn die aktuelle Entwicklung aus?

Boxberger: Georgien erlebt gerade eine Phase der Wiederauferstehung, was den Weinbau betrifft. Das Land wirbt damit, dass es schon über 8.000 Jahrgänge produziert hat. Wir sprechen von der ältesten Weinbaukultur der Erde. Mit dem Aufkommen des Sozialismus wurde aber nichts mehr in den Wein investiert. Seit kurzem kommen wieder verstärkt Winzer und private Investoren, die auf Qualität setzen. In dieser Region ist auf jeden Fall das Potenzial für guten Wein vorhanden. Wird der in Russland eigentlich viel getrunken?

Kaminer: Früher ja. Wenn Weine, dann georgische. Bis zum Krieg mit Russland im Jahr 2008. Viele Russen haben sie seither gemieden. Aber schon mit der Unabhängigkeit Georgiens hat sich viel verändert. Russland hat georgische Produkte boykottiert. Davon wurde auch die Weinwirtschaft schwer getroffen. Als Teil der Sowjetunion hatte sich Georgien vom Rest der Welt isoliert. Das bekommt



THOMAS BOXBERGER-VON SCHAABNER

keiner Branche gut. Jede Kultur, auch die Weinkultur, lebt vom Austausch. Weinmäßig ist Georgien aber schon ein anderer Planet. Dort haben sie kaum Ahnung von unseren Weinen, und umgekehrt. Aber die Menschen sind toll, die Landschaft wunderschön. Mit der klassischen europäischen Weinkultur ist das meiner Meinung aber nicht vergleichbar.

Was ist das Besondere an georgischen Weinen?

Martin Darting: Vor allem der Ausbau in tonernen Quevri oder Kvevri ist ureigen georgisch. Diese Gefäße müssen in einem so-

genannten Merani stehen, einer Art Weinhaus. Genau darin zeigt sich die deutliche Abgrenzung zum Amphorenwein.

Was hat es mit diesen Quevris auf sich?

Darting: Das sind nicht nur einfache Tongefäße. Ihr Aufbau spiegelt komplizierte Handwerkskunst, denn auch die Porosität und Oberflächendichte spielen eine wichtige Rolle. Je nach Material können daraus sehr unterschiedliche Weine entstehen. Die Moste vergären mit Beerenhaut, Kernen und Stängeln, so dass bei weißen wie bei Rotweinen immer eine große Menge Gerbstoff extrahiert wird. Diese Stoffe stabilisieren den Wein bezüglich Eiweiß und bakteriologischer Situation. Durch ihre antioxidativen Eigenschaften bleibt er frisch und vor Oxidation geschützt. Dieser traditionelle Ausbau ist ein absolutes Alleinstellungsmerkmal für georgische Weine. Das Gros der Weine wird allerdings nach modernen Methoden produziert.

Und wie schmecken sie?

Darting: Es kommt wie überall natürlich zuerst auf die Traubenqualität an. Der Weinbau Georgiens ist von über 200 autochthonen Rebsorten geprägt. Das Klima reicht von mediterran bis zu den kühlen Zonen im hohen Kaukasus. Die Aromapalette reicht von würzig-balsamischen Noten bis zu getrockneten exotischen Früchten. Viele dieser Weine haben eine immense Power und Dichte ohne zu viel Alkohol. Es ist eine geniale Erfahrung, solche Weine einmal in größerer Bandbreite zu verkosten. Denn sie sind weder oxidativ noch vergam-

Fromagerie La Flamm
Mediterranes Lebensgefühl in Mannheim

Französische und mediterrane Feinkost der Extraklasse, ein ausgesuchtes Weinangebot, schöne Accessoires zum Verschenken oder Selbstbehalten. Lassen Sie sich von Raphaël Schott und seinem Team verwöhnen.

- Exquisite Käsespezialitäten
- Feine Schinken und Salami
- Köstliche Pasteten
- Charaktervolle Weine & Spirituosen
- Frisch belegte Baguettes
- Canapées, Wurst- und Käseplatten

- Ausgesuchte mediterrane Spezialitäten
- Hochwertige Öle & Balsamico-Essige
- Pfeffermühlen & Laguiole Messer
- ... und Vieles mehr!

FROMAGERIE La Flamm
beim Wasserturm!

Elisabethstraße 1 beim Wasserturm · 68165 Mannheim · Tel. 0621-4187300

Marktkennntnis | Transparenz | Expertise
Wir haben die wahren Werte einer Immobilie immer fest im Blick.

KOZLOWSKIIMMOBILIEN
FÜR DIE BESTEN ADRESSEN

Friedrichsplatz 19 | 68165 Mannheim | Telefon: 0621.4 29 62 25 | info@kozlowski-immobilien.de | www.kozlowski-immobilien.de



DAS BAND LÄUFT MIT: AUTOR THOMAS TRITSCH IM GESPRÄCH MIT WLADIMIR KAMINER UND DEN UBI BENE-WEINEXPERTEN.

melt oder gar umgekippt, wie es oftmals von Leuten behauptet wird, die nur moderne Macharten kennen, wie sie etwa in Deutschland üblich sind.

Boxberger: Diese traditionellen, georgischen Vinifikations- und Ausbaumethoden werden ja heute international stark adaptiert. Unter den biodynamisch arbeitenden Betrieben in Europa gibt es mehrere, die mit Amphoren experimentieren. Sogar in Bordeaux baut das renommierte Château Pontet-Canet in Pauillac etwa ein Drittel des Weines heute in großen Amphoren aus. Das sind zwar keine Kvevri, aber der Ursprung dürfte wohl doch im georgischen Vorbild liegen.

Kaminer: Die Einheimischen in Georgien trinken übrigens meist eher einfache Rotweine aus Tonschalen oder Hörnern.

Boxberger: Richtige Hörner?

Kaminer: Ja, richtige Hörner. Große. Daraus schmeckt alles gleich.

Spielt Wein auch in Ihrem persönlichen literarischen Schaffen eine Rolle? Gibt es das Glas beim Schreiben?

Kaminer: Wein ist grundsätzlich ein geselliges Getränk. Er lädt zum Gespräch ein und inspiriert natürlich auch zum Geschichten-erzählen. Ja, der Wein spielt nicht nur in der

Literatur eine Rolle, er unterstützt auch den geistigen Schöpfungsprozess.

Reizt es Sie, selbst Wein zu erzeugen?

Kaminer: Ich habe in Brandenburg einen Weinberg gekauft – und gerodet. In Indien sagen sie, das Schlimmste was ein Mensch tun kann, ist, die Arbeit eines anderen zu übernehmen. Das sehe ich auch so. Ich bin kein Winzer, ich bin Weintrinker. Und als solcher muss ich nur wissen, wo ich gute Weine bekommen kann.

Stichwort Promiweine. Brad Pitt und Angelina Jolie sind seit 2008 ja auch aktiv in der Provence ...

Boxberger: Miraval. Wer's braucht! Das ist ein Wein, der eigentlich sieben bis acht Euro kosten müsste ...

... aber zehn Euro höher liegt.

Boxberger: Eben. Dieser südfranzösische Rosé ist von der Familie Perrin vom Château des Beaucastel durchaus ordentlich gemacht. Aber es ist auch ein Wein, der dem normalen Menschen eine Möglichkeit bietet, in die Welt des Glambours einzutauchen. Das ist sicherlich für manchen reizvoll. Ich persönlich kann es nicht nachvollziehen – weil ich einen Wein wegen seiner Qualitäten trinke und nicht deshalb, weil das Weingut jemandem gehört, der in irgendeiner Weise bekannt oder prominent ist.

Gérard Depardieu, übrigens ein aus Steuergründen konvertierter Russe, fühlt sich auch als Winzer.

Boxberger: Teilweise sind die Weine ja ganz gut, teilweise wirklich grauenhaft. Aber dazu eine amüsante Story: Einer meiner Mitarbeiter hat eine Flasche von dessen Schaumwein geschenkt bekommen. Als er die Kapsel entfernt, sieht er auf dieser kleinen Plakette darunter das Konterfei von Depardieu. Also das ist wirklich peinlich. Wie muss man denn gestrickt sein, dass man seine Visage, über die man sicher streiten kann, so offensiv zur Schau stellt?

Kaminer: In Berlin findet demnächst übrigens ein Hedonisten-Kongress statt.

Boxberger: Und was muss man da vorweisen, wenn man sich akkreditieren möchte?

Kaminer: Wahrscheinlich muss man sich ausziehen und seine Genussfähigkeit durch bestimmte körperliche Merkmale nachweisen.

Das Gespräch moderierte **Thomas Tritsch**
Fotos: **Christoph Blüthner** ■