

# WIE ICH LERNTÉ, DIE FLASCHEN ZU LIEBEN

*Szenen einer Ehe: Die Autorin Sigrid Neudecker ist mit dem Weinkenner Gero von Randow verheiratet. Das bedeutet Genuss und Lust, aber auch Last – schon wieder Spätlesen-Pakete!*

**F**laschen bestimmen unser Leben. Ich habe gerade durchgezählt. In unserer Küche lagern derzeit 52, verteilt auf drei Regale (eines davon ein ehemaliges Schuhregal), daneben stehen auf einem Rollwagen, der früher unseren Fernseher getragen hat, sechs Kisten Champagner sowie drei Holzkisten, in denen jeweils mindestens eine Magnum steckt. Im Zweitkühlschrank liegen weitere elf Weine, und im Flur steigen wir seit ein paar Tagen über die Kartons der letzten Lieferungen. Dazu kommen noch ein paar Flaschen, die wir mangels Keller bei einem Freund eingelagert haben. „Ein paar“ sind bei meinem Mann rund 350.

Dieses Leben hat natürlich auch praktische Seiten: Die nächste Flasche ist nie weiter als drei Schritte entfernt, und zum abendlichen Butterbrot kann ich aus einem Angebot wählen, für das mancher Sommelier morden würde. Neulich holte ich in Abwesenheit meines Mannes einen Bründlmayer-Veltliner aus dem Kühlschrank, ohne zu bemerken, dass es ein 2005er war, also ein schon gereifter Wein. Kurz vor dem Öffnen rechnete ich doch noch einmal nach und legte ihn daraufhin zurück, um eine etwas alltäglichere Flasche zu holen. Ich erwischte eine Trockenbeereauslese.

Die Weinbeschaffung teilen wir uns partnerschaftlich: Er bestellt, ich schlepe. Ich sitze nämlich am heimischen Schreibtisch, wenn die Post kommt, während mein Mann tagsüber in seinem Büro arbeitet. Es ist zwar lediglich ein Stockwerk bis zu unserer Wohnung, doch das klingt nur für diejenigen nach einer leichten Übung, die nicht wissen, dass Winzer gern Zwölfer-Kartons verschicken. Die Paketboten kommen meist unangekündigt, die letzte Lieferung von fünf Kartons zog sich über drei Tage hin – auch eine Methode, dafür zu sorgen, dass die Frau immer hübsch zu Hause bleibt. Immerhin habe ich mir dadurch selbst ein wenig Weinexpertise angeeignet, den Restzuckergehalt erkenne ich mittlerweile schon am Gewicht der Kartons.

Trotz unserer mehr als achtjährigen Trinkergemeinschaft bin ich immer noch die Beifahrerin, die allein nirgendwohin findet, weil sie immer chauffiert wird. Pouilly-Fumé kommt mir zwar so locker von den Lippen wie Clos de la Coulée de Serrant. Dennoch bin ich jedes Mal erleichtert, wenn eine Weinkarte eindeutig in „Rot“ und „Weiß“ unterteilt ist. Der Gatte erinnert sich selbstredend, welchen Wein er jemals wann und wo getrunken hat. Dafür fallen ihm oft die Namen seiner Enkel nicht ein.

Immerhin, etwas Erfahrung macht sich inzwischen bemerkbar. Ich habe ein Gespür für Trinktemperaturen entwickelt und dafür,

ob ein Wein dekantiert werden sollte. Vor einiger Zeit erkannte ich in einer Runde von Winzern und sonstigen Experten als Einzige den Rotwein: Es war ein Zweigelt – der einzige Rote, der mir Österreicherin auf Anhieb eingefallen war. Andererseits trinke ich nach wie vor anstandslos korkige Weine, bis mir der Gatte das Glas entwindet.

Mein Weinkonsum sprengt seit Jahren jeden Alkoholiker-Fragebogen. Kürzlich brachte eine Freundin eine Flasche Champagner mit, die sie mit ihrem Mann nicht öffnen wollte, weil „so eine ganze Flasche zu zweit ein bisschen viel“ sei. Ich lachte, bis ich merkte, dass sie das ernst meinte.

Ich helfe nicht nur bei der Beschaffung des Suchtmittels, sondern Sorge auch dafür, dass es in bestmöglicher Verfassung bleibt. Mein aktuelles Projekt befasst sich mit unserem Weinkühlschrank und der Waschmaschine gleich daneben. Bei jedem Schleudergang vibrieren die armen Weinchen mit, was dem Gatten das



**„Indem ich die Post nach oben schleppe, lerne ich dazu: Den Restzuckergehalt der Weine erkenne ich mittlerweile schon am Gewicht der Kartons.“**

Herz bräche, würde ich die Wäsche nicht längst heimlich waschen. Trotzdem ist dies selbstverständlich ein unhaltbarer Zustand, und ich stehe deswegen in Kontakt mit Fachfirmen für Schwingungstechnik. Derzeit schwanke ich noch, ob ich Dämpfer im Wert von je einer Flasche Krug Grande Cuvée kaufen oder doch die Waschmaschine einfach an die Zimmerdecke hängen soll.

Übertrieben? Nicht, wenn man weiß, wie viel unglaublich harte Arbeit in jeder Flasche steckt. Dank meinem Genießer hatte ich in den vergangenen Jahren das Vergnügen, mehrere Winzer persönlich kennenzulernen und mit ihnen durch ihre Rebberge und Keller zu wandern. Seither empfinde ich Verachtung für Menschen, die stolz darauf sind, Wein beim Discounter zu kaufen.

Nur bei zwei Ritualen mache ich nicht mehr mit. Für ausführliche Verkostungen ist mein Geschmacksgedächtnis einfach nicht programmiert, und ich bleibe auch weg, wenn sich der Gatte mit seinen Weinfreunden trifft: Wie ein so anregendes Getränk zu so langweiligen Gesprächen führen kann, werde ich nie verstehen. ||

*Im November erscheint Sigrid Neudeckers Buch „Madame ist willig, doch das Fleisch bleibt zäh: Wie ich in Paris kochen lernte, ohne dabei jemanden umzubringen“, Piper Verlag, 256 S., € 9*