

„Lässt sich“, drückt der Franke und genießt verschmizt. (gis)

Info: Mehr zur fränkischen Genussskultur gibt im Internet unter www.gscheitgut.de



Gscheitgut von Michael Müller und Corinna Brauer (Hrsg.), 300 Seiten, farbig, Michael Müller Verlag, 19,80 Euro.

Küchen Abc

Kohlrouladen

heißen auch Kohlrollen, Krautwurst oder Krautwickel. Sie sind ein besonders in Europa und Westasien verbreitetes Gericht aus in verschiedenen Varianten gefüllten Kohlblättern, die gegart, gedünstet oder geschmort werden. Die Grundzubereitung, (Gemüse-)Blätter gefüllt zu garen, geht auf die Küche im Byzantinischen Reich zurück. Verwendet wurden damals Blätter verschiedener Pflanzen, so unter anderem die heute noch im östlichen Mittelmeerraum unter verschiedenen Bezeichnungen verbreiteten Dolma, eine Variante, bei der die Füllung mit Weinblättern umhüllt wird.

So erreichen Sie die Redaktion Essen und Trinken:
Inge Thaeßner
Telefon: 0561 / 203 1407
E-Mail: thr@hna.de

Kork: viel mehr als ein Weinverschluss

Vorteile des nachwachsenden Rohstoffs lange vernachlässigt – Kampf um den Erhalt der Korkeichenwälder

VON MICHAEL KUGEL

An alternativen Weinverschlüssen mangelt es nicht. Die Weinkonsumenten haben sich an Plastikzapfen, Kronkorken und Glaspfropfen gewöhnt. Der Drehverschluss genießt auch bei Weintrinkern Akzeptanz. Dank jener Winzer, die jahrelang statt ausschließlich über ihren Wein auch über den technischen Verschluss sprachen, der ohne Zweifel auch Vorteile zum traditionellen Naturkorken genießt. Vielleicht sieht die Zukunft so aus, dass ein echter Naturkork in der Flasche für große Verwunderung sorgen wird.

Obwohl der Naturstoff zunehmend in der Industrie als Ersatz für synthetische Stoffe Verwendung findet, landen noch 70 Prozent der geernteten Korkeiche in der Flasche; Tendenz sinkend. Von hausgemachter Krise ist die Rede. Beileibe trägt nicht allein TCA (Trichloranisol), der Stoff, der für den Korkschmecker verantwortlich ist, die Schuld.

Die monopolartige Positionierung der Korkindustrie bot keinen Nährboden für Entwicklung und Innovation. Auch den Reklamationen seitens der Weinerzeuger ging man eher zurückhaltend nach. Korkschmecker? - schade ja, ist halt so! Diese Einstellung brachte manch Weinbauern nicht nur in Rage, sondern auch in wirtschaftliche Schiefelage, was die Einführung der alternativen Verschlüsse eher noch beschleunigte.

Seit 200 Jahren wird dieser jahrtausendalte Rohstoff zum Verschließen von Flaschen verwendet. Doch erst die Krise

führte dazu, dass der Rohstoff Kork genauer untersucht wurde. Erkenntnis: im Naturkork steckt mehr, als bislang bekannt. Unter dem Stichwort Nachhaltigkeit darf Kork sich als Weltmeister sehen. Dabei geht es nicht nur um die 100 Prozent nachwachsender Roh-



Korkernte in Portugal. Vom Erhalt der Eichenwälder hängt viel ab.

Fotos: Kugel

stoff. Die wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit fördert Gebiete, die von Abwanderung bedroht sind, auch im Sinne von Generationenvertrag. Nach dem Pflanzen der Korkeiche bringt diese erst im 25. Jahr einen ersten Ertrag. Danach wird im Rhythmus von 9 Jahren die Rinde geschält. Bis der Baum 200 Jahre

alt ist, geschieht das durchschnittlich 16 Mal. Enkel und Urenkel haben somit die meiste Arbeit verrichtet. Auch die Bedeutung des Korkeichenwaldes im mediterranen Raum steht endlich im Focus. Millionen von Bäumen bilden eine Symbiose mit Agrar- und

Forstwirtschaft, der Jagd und Tierhaltung (Schwein, Ziege, Schaf).

Zudem spielt die Korkeiche eine wichtige Rolle in Bezug auf biologische Vielfalt und Erosionsverringering, der Wasserspeicherung und nicht zuletzt beim Aufhalten der Wüstenbildung. Dies alles könnte kippen, sollte der Marktanteil bei Flaschenkorken

unter 50 Prozent sinken. Die Korkindustrie wäre nicht überlebensfähig. Das sorgt nicht nur die 100 000 Menschen, die in der Kork verarbeitenden Industrie arbeiten, sondern bringt auch National Geographic, NABU, WWF und die UNESCO dazu, sich für die Eichenwälder starkzumachen.

Auch weil die Korkeichenwälder zur Kohlenstoffbindung einen erheblich Anteil beitragen. Es wird angenommen, dass weltweit rund 10 Mio. Tonnen CO₂ gebunden und im Kork gelagert werden

und während seiner gesamten Lebensdauer dort verbleiben. Unter dem Stichwort CO₂-Bilanz steckt Kork sowieso alle alternativen Flaschenverschlüsse in die Tasche.

Portugal ist weltweit größter Produzent. Der Wechsel zu neuen Standards, Philosophien und Techniken brachte neben Innovationen auch wissenschaftlich neue Erkenntnisse. Unter anderem garantiert ein Kontrollsystem die Rückverfolgung von der Flasche zum Baum. Die Extraktion der Teile, die als Korkschmecker in den Wein übergehen, steht dabei im Zentrum.

Absolut dicht

Und noch etwas muss klar gestellt werden. Auch ein Naturkork ist – wenn er richtig sitzt – absolut dicht. Dass Naturkorken einen Sauerstoffaustausch von außen nach innen und umgekehrt erlauben ist wissenschaftlich widerlegt. Das Korkinnere, sprich die besondere Zellstruktur, ist zu 80 Prozent mit einem Gasgemisch gefüllt. Zusammen mit dem Sauerstoff im Flaschenhals sorgt diese beim Hineinpressen in die Flasche freigesetzte Luft für die Oxidation des Weines. Solange dies in der Flasche geschieht, dient es dem Reifeprozess des Weins. (Flaschenreife).

Noch ist beim Konsumenten der Naturkork mit 57 Prozent der beliebteste Verschluss für eine Flasche Wein. Das zeigt, dass jeder zweite Weinliebhaber bereit wäre sogar etwas mehr für die Flasche zu bezahlen, wenn ihm diese Verschlussart erhalten bliebe. So viel mehr müsste er jedoch

nicht ausgeben. Der Preisanstieg eines technischen Korks, z. B. aus Korkgranulat, liegt bei 2 Cent/Stück. Bessere Qualitäten liegen im Bereich um 30 Cent. Nur noch zwei Prozent aller Kronkorken werden im Premium-Segment für rund 60 Cent pro Stück ver-



Korkenstraße in einer Fabrik.

kauft. Bleibt zu hoffen, dass dieses Naturprodukt auch in Zukunft eine gewichtige Rolle in der Weinwirtschaft spielt. Mehr unter www.realcork.org und www.schoener-leben-mit-kork.de



Autor und Weinfachberater aus Kassel: Michael Kugel.