

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Sommer in Salzburg

Die besten Restaurants
und neue Highlights zur
Festspielsaison

**TOP
30
UNTER
30**

WEIN-TALENTE:
Sommeliers,
Influencer, Winzer
– diese Jungstars
setzen Akzente

BERLIN & BAIERSBRONN
Schwarzwaldstube und
Rutz: Wie gut sind sie nach
der Wiedereröffnung?

Eiszeit!

Verführerische Rezepte mit Beeren und Eis



Über 50 Tipps
für Restaurants,
Hotels, Winzer
– getestet
und bewertet

KOPENHAGEN
Jetzt erleben: Die
spannendsten
Gastro-Newcomer



1



2

1 YOUNG HENRYS

Craftbrauer Oscar McMahon in Sydney zapft Algenflüssigkeit, die Sauerstoff bildet.

2 NEUMARKTER LAMMSBRÄU

Chef Johannes Ehrnsperger setzt auf Wärmespeicher und Sonnenenergie.

3 BRLO

Das Berliner Brauhaus ist aus recycelten Containern gebaut.

4 WUNDERBRÄU

in München verwendet Standard-Pfandflaschen und -kisten.

5 ROTHHAUS

Christian Rasch (l.) nutzt Solarstrom



3



4



5

GUTE BILANZ

Weltweit setzen auch Bierbrauer und Winzer alles daran, ihren CO₂-Ausstoß zu senken und **klimaneutral** zu produzieren. Die einen nutzen Algen, Wärmespeicher und Solarenergie, andere entdecken kleine Hebel mit großer Wirkung

TEXT KATHARINA MATHEIS, KERSTEN WETENKAMP

Die Zukunft leuchtet grün – jedenfalls beim Bierbrauen. Bei der Craftbrauerei Young Henrys in Sydney wabert neben Sudkessel und Edelstahlanks in großen Glasbehältern hellgrüne Flüssigkeit – ein Bioreaktor mit Mikroalgenkulturen. „Ja, das sieht unwirklich aus“, sagt Oscar McMahon, einer der Brauereichefs, „aber das machen wir nicht aus Liebe zu Science-Fiction, sondern, um was Handfestes fürs Klima zu tun. Die Algen nehmen unser Kohlendioxid aus der Produktion auf und wandeln es in Sauerstoff um. So werden wir klimaneutral!“ Die 400 Liter Mikroalgenflüssigkeit produzieren so viel Sauerstoff wie ein Hektar Wald in Australien. Installiert haben die Brauer den Algentank mithilfe der Klimaforscher an der Technischen Universität Sydney. Wie man die rasch wachsende Algenmasse am besten verwendet, ist noch nicht entschieden – ob als Düngemittel, als Viehfutter oder als Grundprodukt für Kunststoffe (younghenrys.com).

Bierbrauer überall auf der Welt machen sich intensiv Gedanken über ihren Ausstoß an Kohlendioxid – und das aus gutem Grund:

Eine durchschnittlich große Brauerei erzeugt bei der Produktionsmenge von 20 Millionen Liter Bier 200 000 Tonnen Kohlendioxid durch die Gär- und Brauprozesse. Fürs Mälzen des Getreides wird Wärme benötigt, Strom fürs Abfüllen und später dann Benzin oder Diesel fürs Ausfahren der Bierpaletten. Brauereien, die sich schon länger für ökologisches Wirtschaften stark machen, entwickeln jetzt kreative Maßnahmen, diesen Kohlendioxid-Ausstoß zu vermeiden.

Zum Beispiel die Münchner Craftbrauerei Wunderbräu: Wunderbräu bezieht 99 Prozent der Rohstoffe wie Gerste oder Hopfen aus einem Umkreis von 50 Kilometern. Es wird ausschließlich mit Ökostrom gearbeitet. Die Brauerei verzichtet auf eigene Bierkisten und verwendet Standardware, die nicht zur Brauerei zurückgebracht werden muss. Externe Berater prüfen und berechnen den CO₂-Ausstoß der Brauerei. Trotz aller Maßnahmen bleiben zwischen 250 und 380

Tonnen Kohlendioxid im Jahr übrig, die kompensiert das Unternehmen, indem es internationale Klimaschutzprojekte fördert. Dies sind Windparkprojekte in Taiwan und der Türkei, Solaranlagen in Indien und eine Waldaufforstung in Kolumbien. Dadurch erreicht Wunderbräu sogar eine Überkompensation (wunderbraeu.de).

Auch BRLO in Berlin arbeitet an der Klimaneutralität, die Craftbrauer haben sich dafür mit dem Start-up Planetely zusammengetan, deren Wissenschaftler alle Produktionsprozesse und den anfallenden Energieverbrauch prüfen, und zwar nach dem internationalen Greenhouse Gas Protocol (GHG). BRLO hat sein Wirtshaus „Brwhouse“ aus recycelten Schiffscontainern gebaut, nutzt Ökostrom und will die Fahrzeugflotte auf Elektrostrom umrüsten (Brlo.de).

Einen anderen Ansatz verfolgt Neumarkter Lammsbräu, ein Pionier der Bio-Bierherstellung aus der Oberpfalz. Chef Johannes Ehrnsperger, der in siebter Generation die fast 400-jährige Brauerei leitet, will Klimaneutralität durch „Vermeiden und Verringern“ erreichen. Ziel: „Bis 2030 werden wir 42 Prozent der Emissionen reduzieren. Das bedeutet Investitionen in Millionenhöhe.“ Eine gute Möglichkeit dafür ist der enge Austausch mit den Bauern in der Region, die durch ökologische Landwirtschaft Humus aufbauen. „Das dient auch dem Wasserschutz und der Widerstandskraft der Böden.“

„Den Algentank haben wir nicht aus Liebe zu Science-Fiction. Die Algen bilden aus unserem Kohlendioxid Sauerstoff, gut fürs Klima!“ **OSCAR MCMAHON, YOUNG HENRYS**

FOTOS: NEUMARKTER LAMMSBRÄU, ULF SAUPE



1 THEORIE ... Helena Ponstein untersucht die CO₂-Bilanz von Wein **2 ... UND PRAXIS** Klimaneutraler Wein von Andreas Hormuth

„Mehrweg ist der größte Hebel, um in der Weinbranche CO₂ einzusparen, danach kommt lange nichts in der Größenordnung.“ **HELENA PONSTEIN, WISSENSCHAFTLERIN**

Das nächste große Ziel ist die Sonnenenergie für das benötigte Warmwasser, dafür sollen auf 3500 Quadratmetern Solarzellen installiert werden. Der restliche Strom ist schon seit zehn Jahren zu 100 Prozent auf Öko umgestellt. Im geplanten neuen Sudhaus soll die eingesetzte und die im Brauprozess entstehende Wärme so gut wie möglich gespeichert und für den Brauprozess weiter genutzt werden. Und die Lkw für den Transport des Bieres sollen demnächst auf Erdgas oder Biogas umgerüstet werden (lammsbraeu.de).

Ähnlich setzt auch Rothaus im Schwarzwald auf neueste Technologie: Das Sudhaus arbeitet mit Unterdruck und benötigt so nur 60 statt 100 Grad Hitze. Im Herbst dieses Jahres will Rothaus eine Fotovoltaik-Anlage mit über 9000 Quadratmeter Fläche installieren. Praktischer Nebeneffekt: Der überschüssige Strom wird am Wochenende für das Braugasthaus genutzt, „fürs Braten der Haxen“, wie Brauereichef Christian Rasch (rothaus.de) sagt.

Auch in der Weinbranche ist längst klar, dass klimafreundliche, ressourcenschonende Produktionsprozesse nicht nur der Umwelt, sondern auch den Weingütern selbst zugutekommen. Die Wissenschaftlerin Helena Ponstein beschäftigt sich seit 13 Jahren mit der Klimabilanz von Wein. Sie weiß genau, an welchen Stellen des Herstellungsprozesses die meisten Emissionen anfallen und kann jeden Schritt beziffern.

Für jeden Liter Wein, der in Deutschland produziert wird, fällt rund ein Kilo CO₂ an – doppelt so viel wie beim Bier. Das liegt vor

allem an einem großen Vorteil der Bierbranche, dem funktionierenden Pfandsystem. Knapp die Hälfte der Treibhausgasemissionen durch die Produktion von Wein geht auf die Flasche zurück: „Einwegglas ist sehr energieintensiv“, sagt Ponstein.

Sie berät Weingüter auf dem Weg zu mehr Klimafreundlichkeit. Die Einwegverpackung und die Art der Logistik haben den größten Effekt auf den CO₂-Abdruck des Weines. „Mehrweg ist der größte einzelne Hebel, um CO₂ einzusparen, danach kommt lange nichts in der Größenordnung. Leider gibt es heute noch keine Infrastruktur für ein flächendeckendes Mehrwegsystem für Wein“, sagt Ponstein.

Ein Winzer, der solch ein System deshalb selbst aufgebaut hat, ist Andreas Hormuth aus der Pfalz. Er leitet das erste klimaneutrale Weingut Deutschlands. Seit über zwanzig Jahren setzt er auf regenerativen Strom für seinen Betrieb, vor gut zehn Jahren ließ er seine gesamte Produktionskette in Bezug auf CO₂-Belastung untersuchen.

„Ich war überrascht, wie sehr die Flaschen ins Gewicht fallen. Da war mir klar, dass nur ein Flaschenpfand die Lösung ist“, sagt Hormuth. Seither nimmt er die leeren Flaschen zurück und lässt sie bei einem Dienstleister zwei Orte weiter spülen. Drei Viertel der Flaschen bekommt er zurück – eine hohe Quote, weil seine Kunden um den starken Umwelteffekt wissen und den nachhaltigen Kreislauf unterstützen wollen. Auch andere Aspekte der Logistik laufen bei Hormuth anders: Er verzichtet auf Einwegverpackung

und nutzt stattdessen Pfand-Holzboxen. Sein E-Auto kann er mittlerweile mit der Energie aus dem Windrad aufladen, das er letztes Jahr aufgestellt hat. Eine Flasche seines Weines erzeugt durchschnittlich 500 bis 600 Gramm CO₂, ein Drittel weniger als der Durchschnitt. Und diese Emissionen, die sich nicht vermeiden lassen, gleicht er durch den Kauf von Zertifikaten aus, die Aufforstungsprojekte unterstützen. „Wichtig ist aus meiner Sicht, dass man jedes Jahr die CO₂-Belastung weiter reduziert“, sagt er. Deshalb lässt er sich jährlich überprüfen. Seiner Meinung nach haben Winzer dadurch einen besseren Überblick.

Das Staatsweingut Meersburg ist eines der größten Weingüter am Bodensee. Seit über 20 Jahren ist Jürgen Dietrich hier der Weingutsdirektor und leitet den Betrieb mit über 800-jähriger Geschichte. „In einem solch historischen Weingut macht man sich automatisch Gedanken über die Zukunft und Nachhaltigkeit des Schaffens“, sagt er. Er hat deshalb bereits 2011 begonnen, alle Produktionsschritte des Staatsbetriebs hinsichtlich der CO₂-Belastung zu untersuchen – um sie fortlaufend zu verbessern. „Es sind viele kleine, teils unscheinbare Maßnahmen, die das Weingut zu einem nachhaltigen Weingut machen“, sagt Dietrich. So wie die neuen Fenster oder ein alternativer Energiemix. Als Nächstes wird das Staatsweingut eine Ölheizung durch eine Anlage ersetzen, in der das Team alte Rebböden verbrennen und damit heizen kann. Unspektakulär, aber wirksam und klimafreundlich. **ff**

NEWS & TERMINE

FESTIVAL IN WÜRZBURG
Nach zwei Jahren Pause geht's jetzt wieder los: Das Wein- und Musikfestival „Wein am Stein“ feiert die Toplage Frankens mit Weintastings und jeder Menge Bands von Rock und Soul bis Hip-Hop und Reggae.

13. bis 26. Juli,
www.wein-am-stein.de

CHAMPAGNER UND JUGENDSTIL
Besucher der Champagne sollten sich die Belle Époque Society nicht entgehen lassen, sie ist eine bedeutende private Sammlung des französischen Jugendstils. In den Räumen, die das Haus Perrier-Jouët in Épernay gegründet hat, zeigt jetzt auch eine Champagnerbar wechselnde Ausstellungen mit moderner Kunst.

www.perrier-jouet.com

GIN FÜR DIE ELEFANTEN
Großer Erfolg für die Ginbrenner Tessa und Robin Gerlach aus Mecklenburg: Mit ihrem „Elephant Gin“ und der Spende von 15 Prozent pro verkaufter Flasche an Wildschutz-Projekte kamen eine Million Euro zusammen. Das Geld fließt an Schutzprojekte für Elefanten in Afrika wie Big Life Foundation, Sheldrick Wildlife Trust und Wildlife Spirit sowie Forschungsprojekte.

www.elephant-gin.com

FOTO: LUCIE GREINER/MEDIENAGENTEN

GETRÄNKENOTIZEN



Gutedel mit Aussicht im „Fritz“

Im äußersten Südwesten Deutschlands, im Dreiländereck des Markgräflerlands nahe der Schweiz und Frankreich, überzeugt das Weingut Blankenhorn in Schliengen (nördlich von Lörrach) mit feinen Weinen wie Weißburgunder, Pinot und Chasselas (Gutedel). All diese Weine und gute Gewächse befreundeter Winzer probiert man jetzt in der frisch renovierten Weinbar „Fritz“ im historischen Ambiente des fast 400 Jahre alten Gutshauses. Eine alte Feuerstelle und ein Turmaufgang kamen erst beim Renovieren zum Vorschein. 30 Plätze drinnen, 40 auf der Terrasse mit Blick aufs Barriquelager. www.weingut-blankenhorn.de



DIESER ROSÉ HAT FEUER

Seafood vom Grill, ein Picknick oder ein Aperitif zum Sonnenuntergang – da passt dieser Rosé aus Sizilien bestens: Der 2021 Sul Vulcano Etna Rosato von Donnafugata wird am Fuß des Ätnas gekeltert, aus Nerello Mascalese und Nero d'Avola. Elegante Noten von Grapefruit, Erdbeeren, Paprika. € 19,90, www.superiore.de



Spielerisch

Mit Spaß etwas dazulernen, das bieten die Weinpuzzles von Water and Wines. Beim Zusammensetzen der jeweils 1000 Teile lernt man nicht nur die Geografie des Weinlandes kennen, sondern auch die Sensorik der wichtigsten Rebsorten. Neben Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien gibt es auch Australien, Südafrika und Schottland (zu Whisky). Je € 39, www.waterandwines.com