StN / 15.11.10

Neuseeländischer Wein mit schwäbischer Note

Kai Schubert stellt auf der Kulinart seine Gewächse vor

Von Heidemarie A. Hechtel

STUTTGART. 23 Flugstunden und einmal um den halben Globus: Sehr viel weiter weg von seiner schwäbischen Heimat hätte sich Kai Schubert nicht seinen Traum erfüllen können. Denn der 41-Jährige stammt aus Waiblingen und wanderte vor zwölf Jahren nach Neuseeland aus, wo er Wein anbaut. Im Römerkastell, auf der Messe Kulinart, die den Inselstaat down under als Partnerland erkoren hat, stellte Schubert seine schon vielfach prämierten und mit Goldmedaillen ausgezeichneten Weine wie den Pinot noir vor.

Auf der Suche nach dem „heiligen Gral", dem besten Stück Land für die Reben seines Lieblingsweines, dem blauen Spätburgunder, sei er auch nach Oregon und Kalifornien gereist, erzählt Schubert. Denn in der Familie gab es weder eine entsprechende Tradition noch einen Wengert. In Neuseeland wurden er und seine Partnerin, beide Absolventen der Weinbauschule Geisenheim, fündig.

Kai Schubert (li.) macht Wein in Neuseeland, Christopher Hinze kocht bio Fotos: Eppler/StN

Aus Marion's Vineyard auf 14 Hektar in Martinborough im Süden der Nordinsel, wo laut Schubert ein ausgewogenes Klima herrsche, kommen mittlerweile in guten Jahren 60 000 Flaschen: Neben dem Pinot noir auch Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Chardonnay, Pinot gris und Müller-Thurgau, die Schubert zu der weißen Cuvée „Tribianco" vereint. Wein aus Neuseeland, lernt man hier, hat den weltweit höchsten Durchschnittspreis. Schubert, der Qualität vor Quantität stellt, nickt: Auch seine Weißweine würden etwa 15 und die roten 20 bis 30 Euro kosten. Exportiert werde in 25 Länder, in Deutschland hat das Restaurant Schwarzer Adler in Oberbergen die Flaschen von Marion's Vineyard im Keller. Für den Vertrieb hier sorgen die Eltern in Deutschland. Damit ist nun doch der Grundstock für eine Weintradition gelegt.

Es ist nicht so, dass Neuseeland unter Gourmets einen herausragenden Ruf besessen hätte. Dabei hat das Land, etwa so groß wie ehemals Westdeutschland, aber mit gerade mal vier Millionen Einwohnern dünn besiedelt, hervorragende Grundprodukte, wie Botschafter Peter Rider auf der Kulinart versicherte: aus dem Meer und von den Weiden das Fleisch von Lamm und Zuchthirsch, das der Stuttgarter Koch Christopher Hinze in der Showküche zubereitete und verkosten ließ. Ein bisschen wurde Hinze (47), der lange Zeit in Bad Cannstatt das Lokal Am Sulzbach führte und jetzt vorwiegend als Caterer und Koch auf Bestellung (Home-Cooking) am Herd steht, seinen Prinzipien untreu. Denn er setzt auf Biolandprodukte und damit auf Regionales auf kurzen Wegen. „Ich bin kein Dogmatiker", stellt er klar. Aber er habe ein Zeichen setzen wollen gegen den „Geiz ist geil"-Trend. Dabei bleibe nicht nur der Respekt vor Tieren, sondern auch der gute Geschmack auf der Strecke. Denn der habe seinen Preis. Regionales kam bei den Gerichten von Christopher Hinze doch noch zum Zug: Quitten aus dem Remstal für ein Quitten-und-Granatapfel-Chutney zum Hirsch.