

# Roter Wein muss nicht unbedingt Rotwein sein

Nach bald 30 Jahren Rückkehr auf die „Hoheneck“ – Otto Geisel mit „blinder“ Lehrprobe beim Badischen Weinkonvent

Eigentlich unvorstellbar, aber wahr: Diese Weinprobe fand in Lyon statt, und die eigentlich als Weinkenner bekannten Franzosen lagen zuhause daneben. Es waren Hunderte, denen jeweils vier Weiße und vier Rote zum Testen kredenz wurden. Was sie nicht wussten, war, dass sich im selben Glaspärchen derselbe Tropfen befand – mal original und mal mit Lebensmittelfarbe fürs Auge als Roter ausgegeben. Doch dem war eben nicht so. Aber da das Auge viel, viel schneller als der Gaumen seine Wahrnehmung ans Gehirn meldet und zudem noch eine viel intensivere Wahrnehmung hat, lagen fast alle Teilnehmer dieser besonderen Probe völlig daneben. Sie schmeckten jeweils völlig unterschiedliche Weine heraus.

„Man ist einfach voringenommen“, sagt Otto Geisel. Mit ihm hatte der Badische Weinkonvent einen besonderen Kenner im Landgasthaus „Hoheneck“ zu Gast. Der Bad Merгентheimer (Jahrgang 1960) ist nicht nur Gastronom und Chef im „Hotel Victoria“ seiner Heimatstadt mit seinem Sterne-Restaurant, er ist unter anderem auch in Sachen Wein der einzige „öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige“ in Deutschland.

## Einset Lehrling bei Günter Seeger

Mit Pforzheim verbindet Otto Geisel etwas Besonderes. Er war hier von 1980 bis 1988 bei Günter Seeger in die Lehre gegangen, der als 28-Jähriger – übers „Village“ an der Maxi kommend – im Jahr 1977 die damals leer stehende „Hoheneck“ übernommen hatte. In der er fortan eine Kirche

kreierte, die ihrer Zeit fernab von Dosen (Erbsen, Karotten, Bohnen) und der so beliebten Crème fraîche neu und weit voraus war. So dass die Pforzheimer schon mal angesichts verrückter Kombinationen und für sie „exotischer“ Zutaten wie Auberginen oder Zucchini oder einer Soße aus selbst gewonnenen Fond und feinsten Kräutern und Gemüse statt Sahne und Butter, die Nase rümpften. Zumindest anfangs. Das brachte Seeger zwar den ers-



Konzentriert: Otto Geisel bereitet im Saal der „Hoheneck“ 400 Gläser für die Rotwein-Probierprobe vor.

Fotos: Seibel (2), privat

ten Michelin-Stern im Nord-schwarzwald. Lange bevor solche Auszeichnungen Batersbronn und andere Orte erreicht hatten. Es reichte aber nicht zum Überleben. Günter Seeger

**„Ich kann nicht sagen, dass ein 100-Euro-Wein auch zehnmal besser ist als ein Zehn-Euro-Wein.“**

Otto Geisel  
„Funkt“ (1980) auf dem Dobel, für Wohltätigkeitszwecke ein 1960-Dollar-Menü anzuhalten. Vor wenigen Jahren suchte er sich eine neue Herausforderung, für ein Nobel-Restaurant in New York. Die Weltwirtschaftskrise machte ihm zunächst einen Strich durch seinen Traum. Doch im Moment ist er dabei, diesen zu verwirklichen.

**Traditionsreiches Haus**  
Zurück zu Otto Geisel. Der blieb der Heimat treu und kehrte nun zurück an die Stätte, an der seine eigene Karriere einst begann. Geändert hat sich für ihn in diesem traditionsreichen Haus einiges, nachdem es das Brauhaus Pforzheim übernommen und wieder weitgehend originalgetreu restauriert hatte. Nun konnten Angelika Biniak und ihr Team den prominenten Gast begrüßen, der sich übrigens zunächst mal im Saal einschloss, um 400 Gläser für jeweils acht Proben vorzubereiten. „Ich muss es selbst machen, denn nur mir selbst kann ich vertrauen“, bemerkte Geisel. Würde noch jemand anders mit einschneiden, wisse er ja nicht, ob vielleicht Kork oder ein anderer Fehler vorliege.

Ausgewählt hatte Otto Geisel badische Spätburgunder, vom Markt-



Freude beim Weinkonvent: Ordensmeister Gerhard Altheit, Otto Geisel und Ordenskanzler Klaus Meffert.

größtenteils bis zum Taubertal mit einem „Ausreißer“ von jenseits der Alpen dazwischen. Wobei die Verkostung „blind“ vorgenommen wurde, denn nur dann tritt man einem Wein unvoreingenommen gegenüber. Das heißt, niemand, wusste, was sich im Glas befand, und es durfte beim Verkosten auch nicht gesprochen werden. Das hätte nur abgelenkt.

## Im Holzfass atmen können

Alle acht kredenzierten Proben waren im Holzfass ausgegabt worden. Denn, es gibt keinen ordentlichen Rotwein, der aus dem Tank kommt“, beharrte der Fachmann. Um Charakter zu geben, sei Oxidation wichtig. Also Sauerstoff. Den gebe es nunmal nicht im Metallbehälter. Wobei Geisel noch etwas anmerkte. Von Analyseren halte er nichts, da würden 100, ja 1000 Aromen herausgeföhrt. „Doch die nehmen wir nicht einzeln sondern komplett auf. Wir riechen und schmecken komplex, nicht analytisch.“ Also, ein Wein schmeckt dem jeweiligen Genießer – oder eben nicht. Die Konventionen des Badischen

Weinkonvents und ihren Gästen hat Otto Geisel mit viel Interessantem aus der Welt von Reben und Kellereien vertraut gemacht. Sein wissenschaftliches Publikum zudem mit mancher Überraschung bei seiner Probe konfrontiert. Fragen wie: „Welcher Wein ist der Jüngste?“ oder: „Welcher kommt nicht aus Baden?“ und: „Welcher ist der preisgünstigste?“, fanden die unterschiedlichsten Antworten.

In den Gläsern befanden sich Spätburgunder der Weingüter des auch mit Spargel, Erdbeeren und Christbäumen handelnden Fritz Walmer (Bad Kroztzihgen-Schlatt), des Verlegers Franz Burda in Offenburg-Fessenbach, von Konrad Schlor (Wertheim-Reicholzheim, die einzige Cuvée mit Schwarzwiesling), vom aus Durbach nach Landa-Königsstein (Ortsteil Beckstein) umgesiedelten Herbert Benz, dem

**„In Bordeaux ist nicht der Winzer der Beste, der die besten Weine hat, sondern der, der am teuersten verkauft.“**

Otto Geisel

Zeit, die ihn geprägt hat. Wobei ihm mit seinem einstigen Lehrmeister seither eine enge Freundschaft verbindet. Nach Ostern machen beide daher mal wieder zusammen Urlaub – in Kalifornien, im Napa Valley, natürlich beim Wein. Thomas Frei

[www.badischer-weinkonvent.de](http://www.badischer-weinkonvent.de)  
[www.victoria-weinkeller.de](http://www.victoria-weinkeller.de)  
[www.hoheneck-biniak.de](http://www.hoheneck-biniak.de)



Sein „Seeger’s“ in Atlanta hat Günter Seeger aufgegeben und sucht in New York neues Glück.