

Von Feinzungengenießern und Wirkungstrinkern

Interview mit Vincent Klink, Wirt, Autor und Herausgeber



Vincent Klink betreibt seit 1991 das Sterne-Restaurant »Wielandshöhe« in Stuttgart. Er ist Autor zahlreicher Bücher rund ums Essen und Trinken, war Herausgeber des *Kulinarischen Almanach* und der Zeitschrift *Häuptling eigener Herd*. Einem größeren Publikum wurde er durch seine Kochsendungen im Fernsehen bekannt, aber auch durch seine gepfefferten Erinnerungen eines Kochs *Sitting Küchenbull*, die wie zuletzt sein Werk *Ein Bauch spaziert durch Venedig* Bestseller geworden sind. Kulturgeschichtlich hat er sich mit den Rezepten der »Chère-mère«, Schillers Schwiegermutter Louise von Lengefeld, beschäftigt und mit den *Grundzügen des gastronomischen Anstands* von Alexandre Balthazar Grimod de la Reynière.

Das Landesmuseum Württemberg zeigt derzeit die Ausstellung »Berauschend – 10.000 Jahre Bier und Wein« – Anlass genug, mit dem professionellen Genießer Klink über Geschichte, Gebrauch und Nutzen von Alkohol zu sprechen.

Herr Klink, gehört Alkohol zum vollendeten Essgenuss? Und stimmen Sie in Ihrem Restaurant »Wielandshöhe« die Menüs auf Wein oder Bier als Speisebegleitung ab?

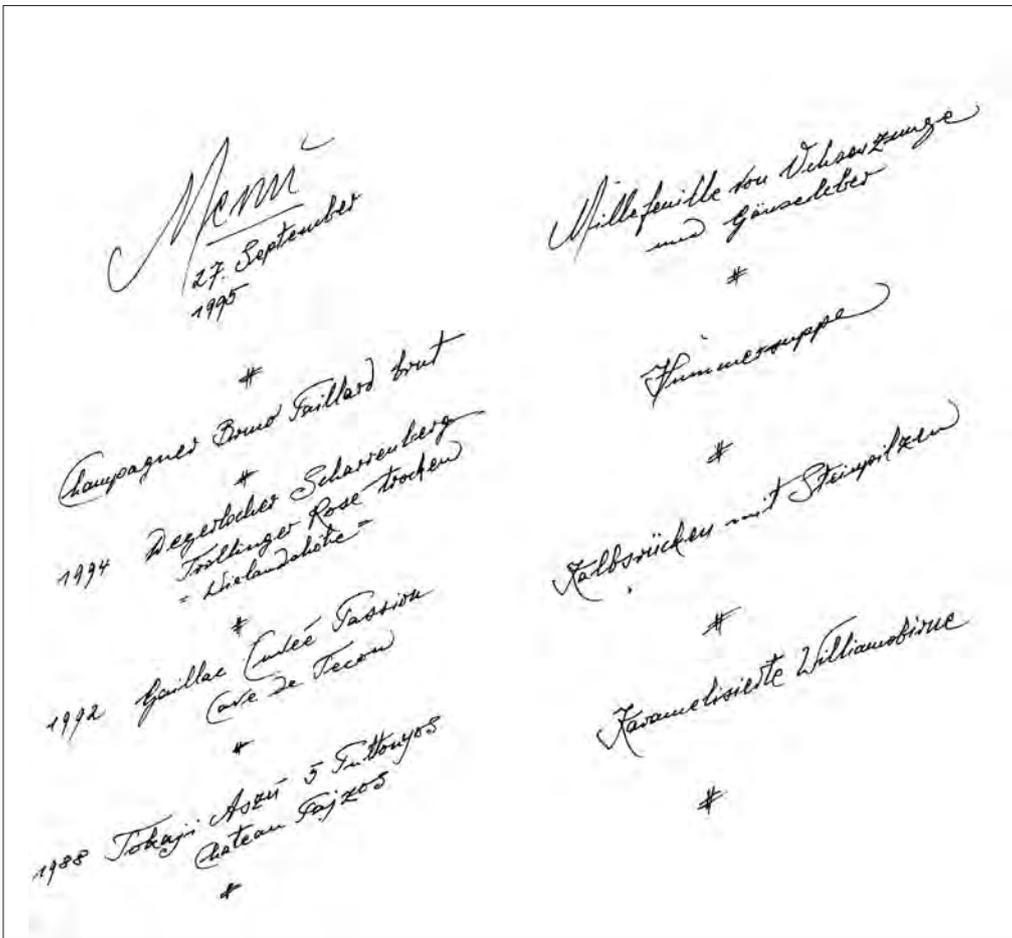
Wenn man es richtig macht, ist der Wein eine Optimierung des guten Essens. Unser Sommelier probiert zum Beispiel ein Menü, und dann findet er den Wein dazu, der das Essen nochmal auf eine andere Stufe bringt. Das ist dann ein wunderbarer Genuss. Aber genießen kann nur jemand, der auch weiß, was das ist.

Wie lernt man zu genießen und zu unterscheiden?

Es gibt ein Grundrauschen des Essens, das ist Erfahrungssache. Wir haben eine Köchin, die hat in Istanbul gelernt, sie hatte erst mal keine Vorstellung davon, wie ein Kartoffelsalat schmecken muss. Geschmack muss man erlebt und erlernt haben. Man hat große Vorteile, wenn man im ländlichen Umfeld geboren wurde. Aber inzwischen ist auch in der Stadt ein neues Bewusstsein für regionale Speisen entstanden, wahrscheinlich ist es ein gewisser Widerstand gegen die Globalisierung und gegen den Overkill der internationalen Küche. Und vielleicht die Sehnsucht nach einer Nische, wo man noch seine Identität findet. Eine ganze andere Abteilung ist das »Feinzungengenießen«, da geht es ins Gesellschaftliche nach dem Motto: »Ich bin ein Kulturmensch und weiß, wie man Kaviar genießt.« Viele dokumentieren ihr Kulturverständnis auch über teuren Wein. Da spielt ebenfalls soziale Abgrenzung eine Rolle. Man ist kein Fresser oder Säufer, man »delektiert«.

Und wie lernt man Trinkgenuss?

Da sind die Italiener das beste Beispiel, betrunkene Italiener gibt's so gut wie gar nicht, weil die schon als Sechsjährige ein Teelöffel Wein kriegen. Der Weintrinker des Südens ist kein »Wirkungstrinker«. Das ist der Unterschied zum Puritanismus, der sich von Finnland über England bis in die USA zieht. Ich war mal am Broadway, da trinkt man vor dem Musical ein Glas Martini Extra Dry, das ist so hoch mit Gin (*zeigt auf den oberen Rand eines Wasserglases*) gefüllt, dann kommt noch ein bisschen weißer Martini rein und eine grüne Olive dazu. Das trinken die after work zur Entspannung – mir fliegen da die Beine weg. Und das ist der Unterschied: Wer Genießen nicht gelernt hat, ist einfach gefährdet, Alkoholiker zu werden.



Klinks wie meist handgeschriebene Menükarte für den 27. September 1995 zur Premiere von Cotta's kulinarischem Almanach 96/97 im Restaurant Wielandshöhe

Gibt es so etwas wie nationale Trinkgewohnheiten, ohne deshalb in Klischees zu verfallen?

Franzosen neigen nicht zum Rausch, aber manche zum Dauerpegel mit einem Glas »Rouge« am Vormittag, Nachmittag, Abend. Italiener trinken Wein in der Regel nur zum Essen und trinken danach nicht weiter. Nietzsche hat vom »viehischen Nachgussbedürfnis« der Deutschen geschrieben, die fangen das Saufen nach dem Essen an. Am gennussbegabtesten, auch beim Trinken, dürften wahrscheinlich Österreicher aus Weingegenden sein.

Schwäbische Pietisten haben den Rausch der Nüchternheit gepredigt. Was ist der Unterschied, wenn man wie Sie im katholischen Schwäbisch Gmünd sozialisiert wird?

Ich bin auf eine Klosterschule in Donauwörth gegangen. Da hat mir der Pater bei der Beichte für eine lässliche Sünde seltsamerweise auferlegt, sonntags eine Halbe Bier am Bahnhof zu trinken. In Bayern ist Bier und Bierbrauen ein Kulturgut, da sind die stolz drauf. Mit dem Christentum kamen die Mönche, und die sind schon früh draufgekommen, wie man etwa mit Starkbier die Fastenzeit gut überlebt. Das war nicht nur Genuss von Alkohol, sondern Überlebensstrategie.

»Ein Württemberger ohne Wein kann der ein Württemberger sein?« fragt Friedrich Schiller rein rhetorisch in seiner Anthologie auf das Jahr 1782. Bringen Landschaften typische Getränke und Trinkkulturen hervor?

Unbedingt! Nicht zu vergessen den Begriff »Moschkopf«, denn überall in Württemberg, wo es keinen Wein gegeben hat, wurde die »Milch der Schwaben« getrunken. Der Most hat getörnt wie verrückt, da ist ein Wein eher sanft dagegen. Das Remstal aufwärts, wo ich herkomme, ist Mostgebiet. Erst bei Grunbach geht es mit dem Wein los und mit einer etwas gepflegteren Umgangsart, auch der Dialekt ist dort längst nicht mehr so grob.

Inzwischen wird aus Äpfeln und Birnen nicht nur Most oder Schnaps gemacht, sondern auch Secco oder Cider, etwa von Jörg Geiger in Schlat. Kann Most nicht nur Wirkungs-, sondern auch Genussgetränk sein?

Bei Geiger bewegt sich das fast schon im Champagnerbereich, die Sachen sind richtig Weltklasse. Die Franzosen haben ja auch wegen der Bezeichnung »Champagnerbirne« gegen ihn prozessiert.



Vincent Klink auf der Vespa, 1993

Wie wirkt sich der moderne Lebensstil aufs Trinkverhalten aus? Und spielt beim Bewusstseinswandel die Klimaveränderung eine Rolle?

Der Lebensstandard ist in den letzten 40, 50 Jahren gewaltig gestiegen. Aber die Leute haben heute mehr Stress und mögen nicht mehr den starken Alkohol, auch der früher viel höhere Alkoholkonsum nimmt ab.

Da ist dann der Zusammenhang zur Klimaveränderung, weil die Winzer Schwierigkeiten haben, aufgrund der stärkeren Sonneneinstrahlung den Alkoholgrad niedrig zu halten. Gewinner ist zum Beispiel die Weingegend bei Neuffen, vielleicht sogar der früher berühmte Tübinger Sauerampfer. Die sind heute alle in einer bevorzugten Lage, denn sie bringen keine so schweren Weine hervor, inzwischen sind viele davon hervorragend.

Differenzierung bei Getränken heißt auch weg von industrieller Produktion, hin zu handwerklicher Produktion. Beispielsweise der Trend zum Craft Bier oder zu Bioweinen.

Die heutige Verfeinerung ist eine echte Kulturleistung, die man uns Teutonen nicht zugetraut hätte. Aber der Hälfte der Leute sagt das alles nichts. Die trinken weiter ihren Industrieschnaps oder Ballermann-Sangria und haben nichts zu tun mit der Wolke, auf der wir unterwegs sind. Es gibt in Deutschland schon noch eine starke Fraktion von »Wirkungstrinkern«.

Aber tragen nicht auch gute Weine beim Discounter wie zum Beispiel die von Fritz Keller bei Aldi zur Geschmacksbildung bei?

Sehr guter Gedanke! Ich habe mit Fritz Keller darüber gesprochen, er wurde ja deswegen angegriffen. Das wirkt sich sicher aus, aber daneben gibt es weiter feste Trinkgewohnheiten. Die meisten Menschen sind nicht scharf auf

neue Erfahrungen, Biertrinker bleiben etwa einer Marke treu. Das Erleben findet hauptsächlich im Kopf statt, so wie es die Illusion im Kopf ist, dass ein Wein im Urlaubsgebiet einzigartig schmeckt. Landschaft, Luft oder ein 2CV in Frankreich, das vermittelt die Vorstellung, in einer anderen Welt zu sein. Und zuhause finden wir dann den gleichen Wein ernüchternd schlecht.

Die Weine, die Sie in der »Wielandshöhe« ausschenken, sind das eher internationale Weine oder auch Badener und Württemberger? Der Weinjournalist Stuart Pigott schreibt ja vom »Weinwunder Württemberg«.

Die schwäbischen Winzer verdienen immer noch richtig gut am Trollinger, deshalb stirbt der auch nicht aus. Er bringt einen Ertrag von 130 Hektoliter pro Hektar, ein Spätburgunder der Spitzenklasse dagegen nur 40 Hektoliter. Aber die Qualität hat sich komplett geändert gegenüber früheren Zeiten, und die Gäste wissen, wie ein guter Wein schmecken muss. Das Niveau ist allgemein gestiegen, dazu trägt sicher die Ausbildung bei, junge Wengerter lernen oft im Ausland. Früher ging es in der Spitzenküche nicht ohne französische Gewächse, heute sind auf unserer Karte dreiviertel der Weine Württemberger. Teilweise sind sie genauso gut wie im Burgund, da merkt man keinen Unterschied. Die Spitzengewächse von hier sind nicht billig, aber sie sind den Preis wert. Von allen Weingegenden, das muss ich sagen, ist das Remstal absolut vorne dran.



Vincent Klink & Lorenzo Petrocca (Fratelli in Spirito) anlässlich der Buchpremiere von *Ein Bauch spaziert durch Venedig*, 2022

Es gibt bei Getränken Moden. Wie entstehen sie, wie werden sie gemacht? Erinnern wir uns an den Primeur, das war mal ein totaler Hype, aber eigentlich hat er gar nicht geschmeckt.

Das war ein genialer Marketing-Gag. Es war damals ein richtiges Wettrennen, wer der erste war. Es hat auch guten Primeur gegeben, aber das meiste Zeug war schnell vergoren und hat nichtssagend geschmeckt. Und heute gibt es einen gewissen Trend zur Bar, zum Cocktail. Mein Sohn und seine Freunde, die gehen nur in Bars. Meine Mutter hat Gin Fizz getrunken, das war im Rock'n'Roll-Zeitalter und hatte ja was. Ich muss zugeben, ich war einmal besoffen. Da saß ich in Hamburg mit dem Jazzler Michael Naura und dem Dichter Peter Rühmkorf zusammen, es gab Cocktails und ich hatte keine Kontrolle mehr über den Alkohol. Das ist ein ganz heimtückisches Zeug, auch um Jugendliche zu verführen, wie die Alcopops.



**Kein Kater, sondern eine Katze mit Namen Mädi.
Farbholzschnitt von Vincent Klink, 2020**

Früher war Schnaps ein Tranquilizer, um harte Arbeit und lange Arbeitszeiten zu überstehen.

Mein Schwiegervater war Bauer und musste zudem im Wald schaffen gehen. Er hat grundsätzlich zum Frühstück einen Schnaps getrunken, das hat ihm gutgetan. Aber immer nur einen. In meiner Jugendzeit ist der Bierwagen auf die Baustelle gefahren. Die Arbeiter haben den Alkohol aber wieder rausgeschafft. Körperliche Arbeit wirkt auch Sucht mindernd. Was Sucht fördernd ist, ist der Schreibtisch, auch beim Rauchen. Und was den Altersalkoholismus angeht, da finde ich, sollen die Leute lieber ein Viertel am Abend trinken, statt eine Schlaftablette zu nehmen.

Thaddäus Troll hat am Ende seiner Bücher als »Kraftstoffverbrauch« ein Viertel Wein pro Seite notiert, und von Hegel weiß man, dass er täglich drei Liter als »Brandbeschleuniger des Wissens« (Otto A. Böhm) benötigte. Bedingen sich Alkohol und Kreativität, führt Alkohol zu Bewusstseinerweiterung und Ideenreichtum?

Es gibt ja den Spruch: »Der Hegel war immer auf Pegel.« Für manche besteht geradezu die Notwendigkeit zu trinken, um originell zu sein. Ohne Stimulanzien funktionieren manche nicht, die brauchen so einen Zwischenpegel, um eine inspirierte Phase zu kriegen. Ich habe meine witzigsten Sachen immer mit einer Flasche Wein in einem Gasthaus geschrieben, mit einem Viertel bist du dann richtig gut. Auf jeden Fall wird der Blutkreislauf angeregt, das ist praktisch die Stromleitung. Herzschlag und innere Spannkraft erhöhen sich, die Phantasie wird angeregt. Dann laufen chemische Prozesse im Gehirn ab, die ich nur erahne. Aber wenn es zu viel wird, dann kommt nichts mehr. Und ich verliere nicht gern die Kontrolle, ich bin ein absoluter Kontrollfreak. Das hängt auch damit zusammen, dass ich Wirt bin. Alle dürfen besoffen sein, nur der Wirt nicht.

Die Fragen stellten Wolfgang Alber und Irene Ferchl.

»Berauschend – 10.000 Jahre Bier und Wein«

Die Ausstellung im Alten Schloss in Stuttgart ist noch bis zum 30. April 2023 zu sehen. Gemeinsam mit dem Schwäbischen Heimatbund lädt das Württembergische Landesmuseum zu einer Vortragsreihe in die Dürnitz, jeden Dienstag vom 28. Februar bis 4. April, außerdem gibt es Führungen mit anschließender Bier- oder Wein-Verkostung und Exkursionen zum Staatsweingut in Weinsberg, ins Streuobstparadies Mössingen und das Lembergerland Rosswag sowie zur Brauereigeschichte in Stuttgart und zum Whisky-Brennen am Albrand. Informationen unter www.schwaebischer-heimatbund.de/berauschend und www.landesmuseum-stuttgart.de/