

Frankfurter Allgemeine Archiv

Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 28.04.2013, Nr. 17, S. V9
Klimakammer für edle Tropfen

Wohin mit dem Wein, wenn ein geeigneter Keller fehlt? Ein Weinklimaschrank kann die Lösung sein. Für Sammler lohnt es sich eventuell, einen klimatisierten Keller einzurichten.

VON PETER THOMAS

Kühle Dunkelheit zwischen dicken Mauern, überspannt von einem mächtigen Gewölbe - so muss ein Keller aussehen! Tatsächlich erfüllt der Anfang des 18. Jahrhunderts durch einen Umbau der Fraternei entstandene Cabinetkeller im Kloster Eberbach alle unterirdischen Klischees von derartigen Räumlichkeiten. Den Zisterziensern dürften solche romantisierenden Überlegungen recht fern gewesen sein, sie schätzten an dem Keller die perfekten Bedingungen zur Lagerung ihrer Weine.

Hier reiften in hölzernen Fässern die absoluten Spitzenprodukte der Rheingauer Zisterze: "Die besten Jahrgänge von den besten Lagen", erklärt Dieter Greiner, Geschäftsführer der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach. Die Fässer waren flüssiges Kapital für die Klosterkasse, Verkäufe aus dem Cabinetkeller sind urkundlich seit 1732 nachgewiesen. An die hohe Qualität der von den Mönchen im Klosterkeller gelagerten Weine erinnert bis heute die Prädikatsbezeichnung "Kabinett".

Eine konstante, kühle Temperatur, Ruhe und hohe Luftfeuchtigkeit zeichnen den Keller von Kloster Eberbach aus. Und genau das mag der Wein - für die Fasslagerung der Zisterzienser galt das im 18. Jahrhundert genauso wie für den auf Flaschen gezogenen Wein der Endkunden. Einst boten auch die Keller von Wohnhäusern ähnliche Bedingungen wie das Gewölbe im Rheingau. In den vergangenen 100 Jahren wurden die Untergeschosse unserer Immobilien aber immer trockener, wärmer und heller.

Und genau diese Faktoren machen die langfristige Lagerung von Wein in modernen Kellern schwierig: Bei mehr als 22 Grad Celsius entwickelt sich der Inhalt der Flaschen deutlich schneller als vorgesehen, sagt Professor Rainer Jung von der Hochschule Geisenheim. Je höher die Temperatur, erläutert der Önologe, desto schneller laufen Oxidation und enzymatische Prozesse ab. Dazu kommt die Gefahr durch häufige Temperaturwechsel, warnt Dieter Greiner: Weil sich der Wein dabei immer wieder zusammenzieht und ausdehnt, entsteht - am Verschluss vorbei - ein Pumpeffekt zwischen Flasche und Umgebung. Das führt zum verstärkten Eintrag von Sauerstoff in die Flasche und beflügelt die Oxidation.

Viele Weinkenner und -liebhaber investieren deshalb in Klimatechnik, damit ihre guten Tropfen unter besten Bedingungen lagern und reifen können. Für bis zu 250 Flaschen bieten sich dabei spezielle Klimaschränke an, größere Sammlungen dagegen sind in einem klimatisierten und gegenüber dem restlichen Haus gründlich isolierten Raum gut aufgehoben. Wer sich gegen eine solche Lösung entscheidet, findet ähnliche Angebote bei Dienstleistern. So vermietet zum Beispiel die "Winebank" des Weingutes Balthasar Ress in Hattenheim klimatisierte Weinschließfächer. Auch beim Self-Storage-Anbieter Pickens kann man in Berlin und Hamburg spezielle Lagerfächer für Wein mieten.

Schöner ist es für die meisten Weintrinker aber, wenn sie ihre wohltemperierten Schätze in der Wohnung griffbereit haben. Dafür eignen sich besonders Klimaschränke, die es im Preissegment zwischen 1000 und 3500 Euro gibt. "Einen repräsentativen Weinklimaschrank stellen viele Kunden

direkt ins Wohnzimmer", sagt Stephan Kohmann von Eurocave. Das Unternehmen produziert seit fast 40 Jahren Weinklimaschränke und Klimatechnik für Weinkeller in Deutschland und Frankreich. Maßstäbe in Design und Material setzen dabei Geräte, die ursprünglich für die Gastronomie entwickelt wurden.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Kühlschränken arbeiten solche Klimaschränke durch spezielle Kälteaggregate besonders erschütterungsarm - das ist wichtig für die schonende Lagerung. Zudem gibt es bei größeren Geräten oft verschiedene Klimazonen, so dass Wein nicht nur gelagert, sondern auch für den Genuss vortemperiert werden kann. Schließlich schützen diese Schränke ihren Inhalt nicht nur gegen Wärme, sondern auch gegen Kälte: Denn Wein soll nicht einfach kalt, sondern konstant bei etwa 12 bis 15 Grad Celsius gelagert werden. Wird es in der Umgebung zu kalt, dann kann der Schrank den Wein vorsichtig wärmen.

Zu viel Kälte ist tatsächlich ungesund für Riesling und Co.: "Wenn Sie ihrem Wein Temperaturen wie im Bierkeller zumuten, dann liegt der bald im Schüttelfrost", sagt Olaf Müller-Soppart. In den 1970er-Jahren hat der Weinfachmann die Handelskette Jaques' Weindepot gegründet. Vor mehr als 30 Jahren verschob er dann seinen Fokus auf die Lagerung und liefert seinen Kunden seither die entsprechenden Lösungen. Das beginnt mit kompakten Klimaschränken und endet bei individuell geplanten Weinkellern mit Regalsystemen aus verschiedenen Materialien, die als Klimakammern ausgerüstet werden.

Fortsetzung auf Seite V 11

Für welche technische Lösung sich Müller-Sopparts Kunden schließlich entscheiden, hängt vom Geldbeutel und von Faktoren wie der Menge und der Qualität des Weins, der geplanten Lagerdauer, der Rotation (wie schnell werden die Flaschen ausgetrunken und durch neue ersetzt) sowie natürlich der Innenarchitektur ab.

Dabei gilt, dass Schrank oder Keller desto aufwendiger ausgeführt werden, je stärker sie in der Immobilie präsent sind: Wer seinen Weinschrank im hintersten Keller aufstellt, braucht kein für den Einsatz im Restaurant entworfenes Gerät mit schönen Glasfronten. Im Wohnbereich hingegen kann ein hochwertiger Weinschrank edle Akzente setzen - insbesondere dann, wenn er dem Betrachter ein Regal mit schräg liegenden Flaschen präsentiert, wodurch das Etikett zu sehen ist.

Auch wer deutlich mehr als 10 000 Euro für einen klimatisierten Weinkeller ausgibt, möchte diese Schatzkammer nicht nur als Lager nutzen, sondern auch als architektonischen Raum erfahrbar machen. Dabei gibt es allerdings Grenzen. "Denn sie können den Weinkeller selbst nicht zum verlängerten Wohnzimmer machen", schränkt Müller-Soppart ein: Die klimatischen Anforderungen beider Bereiche (hier feucht und kühl, dort mollig und trocken) sind einfach zu unterschiedlich.

Deshalb schlagen viele Kunden optisch eine Brücke zwischen Weinlager und Wohnraum, indem sie eine großflächige Glaswand mit Tür zum Keller einbauen lassen. "So hat man das schöne Bild des lagernden Weines immer vor Augen, gleichzeitig wird mit der Ressource Kälte sparsam umgegangen", erläutert Müller-Soppart.

Gleich ob der Keller nun als Teil der Wohnräume erfahren wird oder vor allem klimatisiertes Lager ist, bei seiner Konstruktion muss vor allem auf die gute Dämmung gegenüber dem Haus und der Umwelt geachtet werden. Das betrifft gleichermaßen Wärme wie Feuchtigkeit, betont Müller-Soppart. So werde verhindert, dass durch Osmose aus wärmeren Bereichen übermäßig viel Feuchtigkeit in den kalten Weinkeller eindringt - dann droht nämlich Schimmel. Beim Dämmen von Wänden, Decke und Boden sollte deshalb eine

Dampfsperre eingebaut werden. Im Raum lässt sich die auf einen Wert von rund 50 Prozent eingependelte Luftfeuchtigkeit dann gut erhalten - denn die für Weinkeller eingesetzten Klimageräte arbeiten ohne Luftaustausch, was auch vor dem Eintrag von Aromen aus den Wohnräumen schützt.

Klimatisierte Weinkeller müssen übrigens nicht unbedingt im Untergeschoss eines Hauses liegen. Die Kammern lassen sich mit moderner Technik überall im Haus einrichten - selbst unter dem Dach. Schon die Mönche im Kloster Eberbach haben ja ihren Cabinetkeller im Erdgeschoss gebaut. "Der Keller war eigentlich nur ein Raum mit dicken Sandsteinmauern, deren Fenster zugemauert wurden. Das lieferte die gewünschte konstant hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur", sagt Kloster, Eberbach-Geschäftsführer Greiner.

Mit Isolierung und Klimatisierung ist es aber nicht getan, die Flaschen müssen im Keller auch organisiert werden. Dazu gibt es eine Vielzahl von Regalsystemen aus verschiedenen Hölzern, Metallen und mineralischen Werkstoffen. Wichtiger als ein bestimmtes Material ist aber eine Ordnung im Keller, aus der auch die besten Trinkzeitpunkte der Weine hervorgehen. Denn auch der beste Keller schützt nicht vor der Enttäuschung, wenn man eine teure Flasche entdeckt, die längst hätte getrunken werden sollen.

Kastentext:

Die Wohnungen des Weines

Klimatisierte Keller und Klimaschränke sind Statussymbole für Weinliebhaber. Die meisten Weine werden bald nach dem Kauf getrunken - in der entsprechend kurzen Lagerzeit spielt das Klima der Wohnung keine entscheidende Rolle. Anders sieht es jedoch aus, wenn man den Wert betrachtet: Wer in teure Weine investiert, will diesen Wert auch pflegen, bis der ideale Entwicklungspunkt erreicht ist. Dabei spielt die ideale Temperatur eine entscheidende Rolle. Das gilt nicht nur für die Lagerung, sondern auch schon für den Transport nach Hause. Denn im Sommer können Weinkisten im Kofferraum schließlich leicht 40 bis 50 Grad Celsius erreichen.