

Effilee



Effilee



Iss mal wieder *Fisch!*



Was ist los auf dem Amselfeld?

Ein lieblicher Verschnitt aus dem Kosovo war einst der meistgetrunkene Rotwein in Deutschland. Bis zu den Jugoslawienkriegen. Heute setzt südlich eine neue Generation von Winzern auf Klasse statt auf Masse

TEXT & FOTOS: LUKA LÜBKE

Welche waren die schlimmsten Rotweine unserer Jugend? Über die Frage sind meine Freundin Helle und ich beim Bier auf den Amselfelder gestoßen. Der lag ganz weit vorn. Man konnte nichts dagegen tun, ihn ab und zu mitgebracht zu bekommen, den sticky Shit vom Amselfeld. Bis in die Achtzigerjahre hinein war das Deutschlands meistgekaufter Rotwein.

Wo er herkam, haben wir uns damals nicht gefragt. Helle, die Politikwissenschaftlerin geworden ist, weiß natürlich, dass das Amselfeld im heutigen Kosovo liegt, der jungen ex-jugoslawischen Republik. Dort fand 1389 eine legendenumrankte Schlacht statt, das osmanische Heer unter Murad I. und seinen Söhnen traf auf die serbisch-bosnischen Koalitionstruppen, angeführt von Fürst Lazar. Es gab keinen eindeutigen Sieger, unzählige Tote und auch die beiden Oberbefehlshaber kamen ums Leben. Beide Seiten feierten ausführ-

lich ihre Helden, ernannten sie zu Märtyrern oder sprachen sie gleich heilig. Ob dort Amseln lebten, ist naturwissenschaftlich umstritten, dafür gibt es viele Sagen darüber, wie die Seelen der toten Soldaten als schwarze Vögel in den Himmel aufstiegen. Im Lauf der Jahre fand durch Volksdichtung und den Einfluss der serbisch-orthodoxen Kirche eine Mythisierung der Schlacht statt. Die machte sich 1989 Slobodan Milošević zunutze, um auf dem Amselfeld eine reißerische Rede zu halten, die im damaligen Jugoslawien Nationalitätskonflikte anfachte, die in vier Balkankriege zwischen 1991 und 1999 mündete.

Wir kennen niemanden, der schon mal im Kosovo war, um Wein zu trinken, und möchten mal probieren, was so eine Weinregion und ihre jungen Menschen können und wollen, wenn man sie lässt. Ich fahre hin.

Amselfeld, albanisch Fushë Kosova, ist ein quirliger Vorort der Hauptstadt

Priština. Außer Wohnblöcken, Baumärkten und Autohäusern wächst hier nichts. Also geht es neunzig Minuten Richtung Südwesten in die Weinregion Rahovec, um Mehdi Daka zu treffen. Er ist Sales Manager von Bodrumi i Vjetër, die einst die zweitgrößte Weinkelerei der Welt gewesen ist. Der Weg führt durch hügelige Landschaften, in denen Mais und Weizen an- und Marmor und Granit abgebaut werden. Auch Ziegen und Rinder sehen wir, in kleinen Herden, begleitet von Hirten und Hütehund, eine Landschaft voller Kontraste. Je höher und je näher wir Rahovec kommen, desto mehr Weinberge gibt es. Selbst in den Gärten der Häuser stehen neben Paprika, Tomaten und Pflaumenbäumen immer auch ein paar Reihen Wein. An fast jedem Haus prangen die kosovarische und die albanische Flagge. In den Rahovec umgebenden Weinbergen wird seit illyrischer Zeit, also 2000 v. Chr., Wein angebaut. Hier scheint dreihundert



Weißwein steht auf den Fässern. Bodrumi i Vjetër produziert schon längst nicht mehr nur für den heimischen Markt



Mehdi Daka, Sales Manager bei Bodrumi i Vjetër. Links im Boden die Deckel der Betontanks

Nach dem Krieg wurde das Weingut privatisiert, es verfiel aber. 2006 übernahm ein Investor und baute Bodrumi i Vjetër mit moderner Technik ganz neu auf



Tage im Jahr die Sonne, zusätzlich sind die Winter kalt und lang. Perfekte Bedingungen, um guten Wein zu machen. Manche nennen Rahovec die Toskana des Balkans, manche vergleichen das Gebiet klimatisch mit dem Bordeaux, von der Größe her entspricht es etwa dem Anbaugebiet des Dornfelder.

Bodrumi i Vjetër, das heißt *alter Keller*. Aber es ist ein hochmoderner Betrieb für Qualitätswein, der heute wieder nach Kroatien, Skandinavien, Polen, Deutschland und in die Schweiz exportiert. Die Weinkelterei wurde 1953 als

landwirtschaftliches Kombinat eröffnet und produzierte große Mengen Wein und Spirituosen, auch damals hauptsächlich für den Export. In den Achtzigerjahren gingen vierzig Millionen Liter Wein in Tanks per Zug nach Deutschland, in Bingen am Rhein wurde er als Amselfelder in Flaschen gefüllt. *»Diesen Erfolg hatten wir einem deutschen Gesetz zu verdanken«, sagt Mehdi Daka. »Es war verboten, gesüßte Weine in Deutschland herzustellen, nicht dagegen, sie zu importieren. Verrückt, oder?«* Nach dem Zerfall Jugoslawiens wurde die Firma privatisiert, aber es war zunächst

kein Geld da, um in Maschinen zu investieren, und so verfiel das Weingut zusehends. 2006 übernahm Haxijaha, ein großer Landmaschinenhändler, ließ alles bis auf die Grundmauern entkernen und kaufte modernste Technik aus Deutschland, Italien und Frankreich, um zeitgemäße, für den internationalen Markt taugliche Premiumweine erzeugen zu können. Die vielen erhaltenen Auszeichnungen sprechen dafür, dass der Plan aufgeht.

Mehdi Daka ist seit 2007 mit dabei. Er zeigt, wo die Trauben ankommen, die insgesamt vierhundert Vertragsproduzen-

ten für das Weingut anbauen. »Wir beginnen das Jahr mit Chardonnay, der ist als Erster erntereif. Unsere Mitarbeitenden gehen in die Weinberge und analysieren den Reifezustand der Trauben, genau zum richtigen Zeitpunkt liefern alle Weinbauern ihre Trauben an, die dann hier direkt gemischt werden. Wir haben verschieden große Stahltanks und eine Wasserkühlanlage, die garantiert, dass die Temperatur bei der Vergärung fünfzehn Grad nicht übersteigt.« Die Halle mit den Stahltanks erinnert an eine Kathedrale. In den Boden eingelassen sehen wir das, was die moderne Interpretation von Amphorengärung ist: Betontanks. Sie können vom Kellergeschoss aus geleert und gereinigt werden. Die Öffnung ist so groß, dass ein Mensch hineinkriechen kann.

Im Keller finden wir aber auch, was man sich vorstellt, wenn man an alte Keller denkt: Holzfässer in allen Größen, zum Reifen der Weine, aber auch die ausgedienten, die für den Brandy verwendet werden, und die ganz alten, riesigen, die heute nicht mehr zugelassen sind, wenn auf dem Etikett *Barrique* stehen soll. Sie sind mit Wasser gefüllt, damit das Holz nicht spröde wird, und eine Attraktion für die zwei- bis dreitausend Touristen, die pro Jahr das Weingut besichtigen.

Neben Chardonnay lässt Bodrumi i Vjetër auch Riesling und Welschriesling anbauen, hauptsächlich aber arbeitet das Weingut mit roten Sorten. Sie entsprechen in etwa dem, was auch in der Amselfelder-Cuvée war: Cabernet Sauvignon, Gamay, Vranac, Spätburgunder und neuerdings auch Merlot. Die in Serbien autochthone Sorte Prokupac wird zwar noch angebaut, spielt aber keine große Rolle mehr. Die Saison endet Ende Oktober mit der Cabernetlese, aber Mehdi Daka sagt: »Für mich ist die Saison erst zu Ende, wenn ich im November Raki gemacht habe.« Raki, das ist Weinbrand, das Nationalgetränk im Kosovo und in Albanien. »Der Tradition nach wurde, wenn ein Sohn geboren wurde, der Raki des Geburtsjahrs so lange aufgehoben, bis das Kind erwachsen war. Den ersten Schluck gab es beim Eintritt in die Armee, den zweiten zur Hochzeit«, erzählt der Vierzigjäh-

rige weiter. Er ist im Weinberg groß geworden und bewirtschaftet ein paar private Rebereien. »Ich kann mir gar nicht vorstellen, eine Woche lang nicht dort oben zu sein, ich nehme auch immer meinen fünfjährigen Sohn mit – er soll das genauso kennenlernen wie ich. Er ist schon ein kleiner Experte.«

Die Vorzeigeweine des Weinguts heißen *Elephant*. Die Bezeichnung kommt von einer antiken Bronzestatue, die 1953 beim Bau des Weinguts gefunden wurde. Der Elefant sollte einem römischen Soldaten Glück bringen – solange er den Rüssel nach oben streckt. Er tut das bis heute.

Wir gehen ans Verkosten. Daka schenkt Rosé aus Spätburgunder und Merlot ein. »Die meisten Menschen denken, Rosé ist was für Mädchen und man muss Süßigkeiten dazu essen, aber das ist falsch«, sagt er dazu. Wir lachen. Der Rosé ist wirklich der beste Beweis dafür, dass es auch ohne Gummibärchen geht. Beim Rotwein, einer Cuvée aus Vranac und Cabernet Sauvignon warnt er vor: »Der Vranac ist ein bisschen arrogant!« Ich mag Vranac, die schwarze Traube, die seit dem Mittelalter auf dem Balkan angebaut wird. Sie heißt je nach Region Vranac (Montenegro), Vranç



Labinot Shulina ist der Shootingstar der kosovarischen Weinszene



VIERZEHNKOMMAFÜNF

»Der Vranac darf auf keinen Fall zu früh geerntet werden. Dann ist noch zu viel Säure enthalten und es wird kein guter Wein«

(Albanien) oder Vranec (Nordmazedonien) und bringt ordentlich Tannin und eine brillante dunkelrote Farbe mit. Meistens steckt sie in Cuvées, aber auch reinsortig ist sie ein Erlebnis. Arroganz? Ja, so wie sie oft auch Weine aus Südwestfrankreich zeigen. Ein bisschen ruppig, aber sehr konsequent schön.

»Der Vranac darf auf keinen Fall zu früh geerntet werden. Dann ist noch zu viel Säure enthalten und es wird kein guter Wein«, sagt Labinot Shulina. Bei ihm ist alles eine Dimension kleiner. Er bewirtschaftet nicht elf Hektar wie Bodrumi i Vjetër, sondern zweieinhalb. Und sein Keller ist auch kein Edelstahlpalast, sondern ein wohltemperierter Raum mit zwei Stahltanks und einer Wand voller Holzfässer. Der Vierzigjährige gilt als Shootingstar unter den kosovarischen Winzern. LabiWine heißt seine Kelterei. Er baut hauptsächlich Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Vranac an und gibt bisher alles reinsortig in Flaschen, abgesehen von der Cuvée *Rabova Klasike Reserve*, bei der der ausdrucksstarke Vranac mit fünfzehn Prozent Cabernet Sauvignon zusammenkommt. Er macht sie nicht jedes Jahr, nur nach besonders guten Sommern – wenn es sich lohnt, die Trauben so spät zu ernten, dass sie schon anrosiniert sind.

Labinot macht noch alles mit der Hand – sogar die Etiketten klebt er selbst auf. Seine Vision ist nicht, der Größte zu werden, sondern der mit den besten Weinen der Region. »Ich werde dem Chardonnay bei der nächsten Abfüllung etwas *Smederevka* zugeben und ihn nach dieser Landschaft umbenennen: *Bucina*. Mein Chardonnay ist sehr gut, aber wenn die Leute Chardonnay hören, denken sie an Chablis und so – da wird sie

nichts aus dem Kosovo überzeugen.« Labinot Shulinas Weine stehen nicht im Einzelhandel, er verkauft sie lieber an Gastronomen seiner Wahl. Zum Beispiel an Robert Laski in der Schweiz. Der Name prangt auch auf einem großen Schild im Weinberg. Im nächsten Jahr planen sie einen gemeinsamen Menü-Abend, um dem eidgenössischen Publikum kosovarische Weine zugänglich zu machen.

Wird es irgendwann auch Schaumwein geben? »Das wird leider nicht geben, solange ich mit so einfachen Mitteln arbeite. Ich habe kein so modernes Kühlsystem wie Bodrumi i Vjetër. Mein Keller hat immer ungefähr fünfzehn Grad, aber manchmal fällt auch der Strom aus, das Risiko ist mir zu groß.«

Zu Mittag sind wir in einem Landrestaurant, das die Weine von LabiWine im Programm hat, und essen zu einer Flasche Chardonnay einen simplen Salat aus Feta, Tomate, Gurke und Zwiebeln, alles grob geschnitten, mit Brot und Olivenöl. »So ist es am besten, oder?«, sagt Labinot. Es gibt weiße Spitzpaprika in Joghurt, die Felder damit bestimmen hier die Landschaft unterhalb der Weinberge. Auch das Hähnchen aus dem Tontopf ist in Joghurt geschmort und köstlich zum Wein. Er verändert sich von Glas zu Glas. Am Anfang riechen wir Welpen und Fensterleder, dann kommt so ein Glitzern, im nächsten Glas sind Renekloden, dann auf einmal Lauch, dann Dill und ganz am Schluss grüner Tee. Was gäbe es zu essen in einem Restaurant, das nur Labinots Weine ausschenkt? »Traditional Food! Es wäre direkt im Weinberg und es gäbe nur das, was hier im Umland angebaut wird«, antwortet er. »Alles ganz simpel, aber direkt auf den Wein abgestimmt. Es soll so schmecken wie die Landschaft.«

ADRESSEN IM NETZ

facebook.com/bodrumiivjeter
labiwine.com



Shulina in seinem Weinberg mit den schwarzen Trauben des Vranac