



Koscherer Wein aus Weinsberg: Der Badener Landesrabbiner Moshe Flomenmann hält eine Flasche des nach jüdischen Reinheitsgesetzen hergestellten Weins in der Hand.

Foto: Andreas Veigel

Koscherer Wein als positives Zeichen

LVWO betreibt Herstellung seit 2022 – Jüdische Gemeinden begrüßen gesellschaftliche Teilhabe

Von unseren Redakteuren
Armen Begic und Anna-Linda Hahn

WEINSBERG Es sei ein positives Zeichen, dass mehr und mehr Winzer in Deutschland koscheren Wein produzieren, sagt Andreas Lehnardt, angesprochen darauf, dass die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg (LVWO) das seit 2022 macht. „Für die jüdischen Gemeinden ist das ein Grund, sehr stolz zu sein“, ordnet der Professor für Judaistik an der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz ein. Denn vor der Shoah sei es üblich gewesen, dass in Deutschland regional koscherer Wein hergestellt wurde.

Anlass für die Herstellung koscheren Weins in Weinsberg war eine Anfrage der Jüdischen Religionsgemeinschaften Baden und Württemberg, des Ministeriums für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat (MLR) sowie des Landtagsabgeordneten Christian Gehring. Damit der Wein als „koscher“ gilt, also dem Kaschrut, den jüdischen Speisegesetzen, genügt, sind verschiedene Schritte nötig.

**Weinherstellung unter
Anleitung eines Rabbiners**

Simon Bachmann, Referatsleiter in der Kellerei und beim Staatsweingut, erklärt: „Neben den Reinigungsprozessen müssen alle Verarbeitungsschritte von den Rabbinern beziehungsweise dem Maschgiach durchgeführt werden.“ Ein Maschgiach ist der Aufseher, der kontrolliert, ob alle Regeln eingehalten werden. Alle anderen Personen dürfen die Geräte währenddessen nicht

„Alle Verarbeitungsschritte müssen von Rabbinern durchgeführt werden.“

Simon Bachmann

berühren. Die Rabbiner werden dabei angeleitet von den Winzern der LVWO.

„Unter Nichtjuden sorgt es natürlich für Interesse, ob das anders schmeckt oder nicht“, sagt Lehnardt. Er beobachtet aber eine Offenheit unter den Winzern. „Auf Seite der Juden weiß man es durchaus

zu schätzen, dass es da ein Identitätsbewusstsein gibt.“ Jedenfalls im liberalen Judentum, ergänzt er.

Bereits die Lese stehe unter bestimmten Bedingungen, erklärt Bachmann. „An dem koscheren Lesetag können keine weiteren Trauben angeliefert werden.“ Es sei definitiv mehr Aufwand, „da neben der ‚normalen‘ Weinproduktion Ressourcen zur Verfügung gestellt werden müssen“, so der Referatsleiter. Die Pumpen bedienen die Rabbiner, die laut Bachmann sowohl aus Stuttgart und Baden kommen. Auch die Annahme der Trauben geschieht nur durch die jüdischen Gelehrten. Ebenso sind sie für das Befüllen der Tanks zuständig. Die Reinigungsprozesse sind andere.

Ist die Maische im Tank, wird die Hefe für die alkoholische Gärung hinzugefügt. Auch das machen die Rabbiner. Die Hefe und weitere eingesetzte Produkte müssen dabei ebenfalls als koscher ausgewiesen sein. In den Tanks reift der Wein dann heran. „Die Tanks werden entsprechend versiegelt, um einen Zugriff durch nicht Berechtigte auszuschließen“, so Bachmann. Bevor der

Wein in Flaschen abgefüllt wird, muss dieser „gekocht“ werden. „Mawuschal“ nennt Bachmann den Vorgang. „Hierbei wird der koschere Charakter ‚konserviert‘“, erklärt er. Dann dürfen auch Nicht-Juden die Flaschen anfassen.

**Schon im Mittelalter
wurde koscherer Wein erhitzt**

„Besonderen Wein gibt es noch einmal für Pessach, der auch nur dafür verwendet werden sollte“, sagt Lehnardt über den Wein, der zu dem Fest gereicht wird, das an den Auszug der Juden aus Ägypten erinnert.

„Er darf mit nichts Gesäuertem in Verbindung kommen.“

Andreas Lehnardt

„Er darf mit nichts Gesäuertem in Verbindung kommen.“ Wein zu erhitzen war laut Lehnardt schon im Mittelalter üblich. „Eigentlich würde der Wein schon in dem Moment, in dem er von

einem Nichtjuden geöffnet wird, unkoscher.“ Erhitze man den Wein über 90 Grad, werde das außer Kraft gesetzt. Viele Servierer in Israel seien eben Nichtjuden. „Man muss aber sagen, dass vom Bouquet etwas verloren geht. Erhitzter Wein schmeckt ein bisschen wie kalter Glühwein.“

Das gemeinsame Trinken von Wein sei trotz aller Unterschiede etwas Verbindendes und erlaube gesellschaftliche Teilhabe. In vielen Restaurants dürften Juden mittlerweile eigenen Wein mitbringen. „Es kann höchstens sein, dass sie Korkgeld zahlen müssen.“ Dass koscherer Wein gut angenommen wird, zeige auch die Vielfalt im Angebot. „Mittlerweile ist auch alkoholfreier Wein im Judentum beliebt. Inzwischen gibt es sogar koscheren Bio-Wein.“

Die LVWO stellt mit diesem Verfahren jedes Jahr zwei Weinsorten her. Beim Weißwein ist es ein Riesling, als Rotwein gibt es den Lemberger. Wie viel Wein sie genau herstellen, verrät Simon Bachmann nicht. Aber es seien „mehrere tausend Flaschen“.