

Beerenauslese und Riesling heben ab 12.5.07

Zwei Wonnegau-Weine werden an Bord von Lufthansa-Flugzeugen ausgedient

OFFSTEIN / BERMERSHEIM
Über den Wolken – da kann man es sich bei der Lufthansa in der First- und Business-Class gut gehen lassen. Denn dort gibt's seit Jahren Weine aus Rheinhessen, 2007 werden eine Beerenauslese aus Bermersheim und ein Riesling aus Offstein kredenzt.

Von
Susanne Müller

„Wir sind stolz, dass es unsere Weine ‚in die Luft‘ geschafft haben“, erklärten die beiden jungen Winzer Matthias Keth und Dirk Emmich der gleichnamigen Weingüter. Die innovativen Weinmacher, die auch in der Vereinigung „message in a bottle“ aktiv sind, wissen um die Werbewirkung und Auszeichnung, die die „Großbestellung“ bei der renommierten Fluggesellschaft bedeutet – natürlich schätzen sie auch den wirtschaftlichen Erfolg, der direkt und indirekt damit einhergeht. Denn ihre eleganten und feinfruchtigen Weine, eine Riesling Spätlese halbtrocken 2006 und eine Siegerrebe-Huxelrebe Beerenauslese 2006, werden nun ja von Menschen aus aller Welt getrunken, sind in luftiger Höhe in aller Munde – Bestellungen kamen schon aus Österreich „und sogar von einem Piloten, der direkt nach den Landung zu uns gefahren ist“, lachen die Winzer.

In der Luft

- Weingut Keth, Offstein und Weingut Neef Emmich (Rheinhessen)
- Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim (Nahe), Weingut Hoffmann-Simon, Piesport (Mosel), Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim (Nahe), Ruppertsberger Winzerverein Hoheburg (Pfalz)



Matthias Keth (li.) und Dirk Emmich (re.) freuen sich, dass sie sich gegen 100 Mitbewerber durchsetzen konnten und ihre Weine

künftig Business- und First Class-Passagieren der Lufthansa kredenzt werden. Foto: Hans-Dieter Niepötter / masterpress

Gefunden wurden die rheinhessischen „Flug-Weine“ über eine landesweite Ausschreibung. Hier hatte die Lufthansa Weine definierter Kategorien gesucht, die an Bord serviert werden. Im Rahmen einer Blindverkostung nahm eine Jury unter Federführung von Markus Del Monego, Weltmeister der Weinsommeliers 1998 und Master of Wine, die Weine unter die Lupe – nicht nur nach Geschmack, sondern auch nach „Flugtauglichkeit“. Denn aufgrund der veränderten Luft-Zusammensetzung und des niedrigeren Drucks in

10000 Meter Flughöhe ändert sich die Geschmackswahrnehmung, deshalb müssen Weine für den Bordeninsatz unter besonderen Kriterien ausgesucht werden. „Sie müssen sehr fruchtig sein und ausdrucksstark“, erklärte Emmich, denn in großer Höhe schmeckten Weine etwas flacher.

Nahezu den gesamten Jahrgang seines Rieslings, tausende Liter, hat Matthias Keth an die Lufthansa verkauft, von der Beerenauslese Emmichs gibt's naturgemäß weniger. Insgesamt schenkt die Fluglinie drei Millionen Liter Rebsaft gu-

ter und bester Lagen pro Jahr in allen Reiseklassen aus, auf Langstreckenflügen gibt's rund 40 Weinsorten von über 30 deutschen Weingütern.

Bleibt da noch etwas übrig vom Jahrgang 2006 für kleine Kunden? „Auf jeden Fall“, sagt Matthias Keth, er habe vom 2006er etwas aufgehoben: „Ginge das nicht, würde ich mich nicht um den Lufthansa-Auftrag bewerben“, sagt er. Denn wichtig seien ihm viele zufriedene Kunden. Sich nur auf einen großen zu verlassen, der im kommenden Jahr vielleicht nicht mehr da sei, sei zu

riskant. Denn einmal in der Luft dabei heißt nicht immer dabei, in jedem Jahr wird die Bewerbung neu ausgeschrieben – was aber für die beiden Winzer schon einem „Dauer-auftrag“ gleichkommt. Matthias Keth konnte schon zwei Mal Weine an Bord auschenken, Dirk Emmich vier Mal.

Wer also den 2006er Riesling von Matthias Keth oder die Beerenauslese von Dirk Emmich noch am Boden trinken will, muss sich sputen. Wer's nicht mehr schafft, kann ja fliegen und in 10000 Metern Rheinhessenwein genießen...