

## Zeitreise an den Beginn der Elektrifizierung

Ausflugstipp: **KRAFTWERKSFÜHRUNG** in Rheinfelden

Das neu gebaute Kraftwerk am Rhein ist ein regelrechter Publikumsmagnet: 7500 Besucher nutzten im vergangenen Jahr das Angebot zur Besichtigung der technischen Anlagen, weitere 15 000 zog es zum Kraftwerkspavillon 1898 am Rheinuferweg. An diesem beginnt Simon Kuner alias Emil Rathenau, Gründer der Allgemeinen Elektrizitäts-Gesellschaft (AEG), seine Reise durch die Zeit. Bei der historischen Kraftwerksführung im altmodischen Kostüm lässt er die Zeit wieder aufleben, als das erste Kraftwerk geplant wurde und bezieht gleichzeitig das aktuelle Werk mit ein.

„Sie kommen bestimmt von den chemischen Werken“, geht Kuner alias Rathenau strahlend auf einen Besucher zu und versicherte einem anderen, wie sehr er sich freue, einen Vertreter der Aluproduktion zu sehen, der sich bestimmt in Rheinfelden niederlassen wolle. Schnell wird klar, dass diese historische Führung sich von den üblichen Besichtigungen des Kraftwerks unterscheidet. Die „Weibsbilder“ werden im nächsten Satz auf ihren Platz verwiesen, schweigend und schön anzusehen, „wie es sich gehört“. Die verwirrten Blicke der Teilnehmer weichen aber schnell einem breiten Grinsen, als sie erkennen, dass sie mitspielen sollen und für die nächsten zwei Stunden im Jahre 1898 leben. Der Zeit, bevor das Wasserkraftwerk am Rhein erstmals gebaut wurde.

Vor dem originalen Turbinenlaufwerk mit Leitapparat des ersten Kraftwerkes erfahren die Teilnehmer, dass bis zu 1000 Arbeiter geholfen haben, es aufzubauen. Tag und Nacht. Am Rhein

entlang geht es zu einem überdimensionalen grünen Tor, das einmal zum Stauwerk führte und nun etwas deplatziert am Fluss zu stehen scheint. „Da waren wohl ein paar Handwerker übereifrig“, hält Simon Kuner die Illusion der Zeitreise aufrecht und beschwört einen Ausblick auf den Rhein herauf, der noch vollkommen naturbelassen ist.

Bei der Führung darf natürlich auch die Gwilt-Plattform nicht ausgelassen werden, die einen Rundumblick auf das lachsgängige Laich- und Fischeaufstiegs-gewässer bietet, eine der Ausgleichsmaßnahmen für den Bau des neuen Kraftwerkes. „Meine Vision ist es, einmal ein noch leistungsstärkeres Kraftwerk zu bauen“, schwärmte Kuner und leitete so geschickt zum neuen Kraftwerk über. Nicht nur von außen gibt es dort einen Blick auf das Stauwehr, auch das Herzstück, der Maschinenraum, wird gezeigt. Nach rund 90 Minuten bleibt bei einem Snack Zeit für detaillierte Rückfragen.

Einige Teilnehmer kannten die klassische Kraftwerksführung bereits und schwärmen doch nach der historischen Führung von dem tollen Erlebnis und den neuen Details, die sie erfahren haben.

MARTINA PROPENTER

➤ **ZEITREISE** in die Gründerzeit der Elektrifizierung: Historische Führungen finden jeweils dienstags, 13.30 Uhr, am 19. und 26. Mai, 2. und 23. Juni, 14. Juli sowie im August am 4., 11., 13. und 18. statt. Treffpunkt ist beim Ausstellungspavillon „Kraftwerk 1898“. Dauer zwei Stunden, Mindestalter 12 Jahre. Anmeldung bei Energiedienst Telefon 0 77 63/81 26 58.



Simon Kuner alias Emil Rathenau zeigt die Sehenswürdigkeiten im Aussichtspavillon Kraftwerk 1898. FOTO: PRO

### QUERBEET

#### FREIBURG Sensorikseminar am Weinbauinstitut

Für Weinfreunde bietet das Staatliche Weinbauinstitut in Freiburg wieder ein Seminar zu Grundlagen der Weinsensorik an. Das Seminar umfasst drei Abende, jeweils von 19 bis 21.30 Uhr. Die Termine sind wahlweise mittwochs 10., 17. und 24. Juni oder donnerstags 11., 18. und 25. Juni. Themen sind die ideale Trinktemperatur, das Erkennen von Unterschieden bei Süße, Säure oder Alkoholgehalt, das Entdecken verschiedener Weinfehler und die sensorische Beschreibung sortentypischer badischer Weine. Veranstaltungsort ist das Staatliche Weinbauinstitut, Merzhauser Straße 119. Kosten 60 Euro. Anmeldung bei seminar@wbi.bwl.de. Infos: Telefon 07 61/4 01 65 39. DS

#### KORREKTUR Rezept für Monsieur Meyers Käsekuchen

Viele Leser wollten den Käsekuchen des Straßburgers Francis Meyer nachbacken, den wir in der Ausgabe vom 10. Mai vorgestellt haben – und wunderten sich über das Rezept des Mürbeteigs. Das war tatsächlich falsch, was wir bedauern. Hier nun das korrekte Rezept: Aus 500 g Mehl, 250 g guter Margarine, 1 Ei, 1 Prise Salz und 125 g Wasser einen Mürbeteig bereiten und eine Backform damit auslegen. Dann eine Creme aus 3 Eiern, 1 Eigelb, 250 g Zucker, 1 kg Fromage blanc, 250 g Crème épaisse, 60 g Mehl und 1 Päckchen Puddingpulver (Vanille) sowie einem vorsichtig untergehobenen sehr steifen Eischnee aus 3 Eiweiß darauf geben. Im Backofen 60 Minuten bei 160 Grad Oberhitze backen. Nach 20 Minuten am Rand einschneiden. DS

### Rund um die Rohkost



**KALT UND KÖSTLICH** kommt angesagtes Raw-Food daher, oft ist es außerdem bio und vegan. Mit der freudlosen Rohkost früherer Zeiten haben die Gerichte aus reinen, ungekochten Lebensmitteln nichts gemeinsam. Auf der Verkaufsschau „Rohvolution“, die noch heute, 17. Mai, von 10 bis 18 Uhr in der Freiburger Messe stattfindet, zeigen rund 50

Aussteller Trends und Klassiker der gesunden Küche. Im Rahmenprogramm geht es heute um die Superfrucht Moringa und rohvegane Cheesecakes (12 Uhr), Entsaften (13 Uhr), wedrussische Heilmethoden (14 Uhr) oder die Qualität des Leitungswassers (16 Uhr). Eintritt 9 Euro (Kinder bis 14 Jahre gratis), Vorträge plus 2 Euro. FOTO: SUZANAM/FOTOLIA

## „Wir haben viele Anfragen“

Bernhard Glauben über den Beruf des **SOMMELIERS** und seiner wachsenden Bedeutung

Wein riechen, schmecken, empfehlen – das ist der Job von Sommeliers. Aber nicht nur. An diesem Wochenende tagt die Sommelier-Union in Freiburg. Präsident Bernhard Glauben über einen Beruf im Aufschwung.

Herr Glauben, der erste Abend Ihrer Jahresversammlung steht unter dem Motto: Baden trifft Burgund. Wer geht aus dem Duell als Punktsieger hervor? Das traditionsreiche Burgund oder das aufstrebende Baden?

(lacht) Ich nehme an, beide. Was die Burgundersorten angeht, gibt es in Frankreich wie auch in Deutschland – und hier insbesondere in Baden – exzellente Weine. Man kann nicht sagen, dass die eine Region besser ist als die andere.

Die Antwort ist mir ein klein wenig zu diplomatisch. Badische Spitzenwinzer und Weinhändler sagen ganz offen, dass man vom Burgund immer noch lernen kann, weil es dort eine viel längere Qualitätstradition gibt.

Natürlich hat das Burgund die längere Tradition darin, wie man auf hohem Niveau Wein an- und ausbaut. Trotzdem braucht Baden den Vergleich heute nicht mehr zu scheuen. Auch hier gibt es inzwischen eine Menge Topwinzer. Selbstverständlich hat Burgund international einen anderen Ruf. Deutschland gilt immer noch als Weißweinland. Weinliebhaber sind folglich eher bereit, für einen Pinot Noir aus Burgund 50 Euro zu zahlen als für einen ebenbürtigen Spätburgunder aus Baden – was Blödsinn ist. Wenn man deutsche Spätburgunder in einer Blindprobe neben Pinot Noir aus dem Burgund stellt, dürfte es schwierig sein, die Weine qualitativ zu unterscheiden.

Was unterscheidet die Burgunder im Burgund von denen in Baden?

Das Terroir – Philosophie des Winzers, Boden und Klima – ist anders und auch entscheidend. Außerdem werden in beiden Re-



Bernhard Glauben schätzt den badischen Burgunder. FOTO: ZVG

gionen unterschiedliche Klone eingesetzt. Das nimmt Einfluss auf den Charakter des Weins. Die deutschen Spätburgunder sind generell farblich etwas heller und geschmacklich etwas leichter. Wer diese feinen Unterschiede erkennen will, muss sich intensiv mit beiden Regionen auseinandersetzen. Bei Spitzenprodukten wird man aber keine Unterschiede mehr entdecken.

Wie hat sich der Weinbau in Baden entwickelt?

Der deutsche Weinbau hat generell eine sehr positive Entwicklung genommen. Das lässt sich auch an den vielen tollen Winzern in Baden ablesen. Mich freut insbesondere, dass in den renommierten Weingütern talentierte und ambitionierte Jungwinzer nachrücken. Exemplarisch nenne ich die Weingüter Franz Keller (Oberbergen), Dr. Heger (Ihringen) und Bernhard Huber (Malterdingen). Bei den Burgunderweinen – Spät-, Weiß- und Grauburgunder sowie Chardonnay – ist Baden für mich die Nummer eins in Deutschland.

Wie steht es um die Weinkultur im Vergleich zu klassischen Weidländern wie Frankreich?

Da muss man unterscheiden, ob man in den jeweiligen Ländern in einer Weinregion unterwegs ist. Dort wird die Weinkultur ganz anders gelebt. Festzuhalten gilt aber, dass sich die deutsche Weinkultur wesentlich

sie auch außerhalb der Sterne-gastronomie akzeptiert?

Ja. Auch im Handel oder in Vinotheken gibt es längst Sommeliers. Das ist für die Gastronomie sogar zum Problem geworden, weil Handel und Großhandel Sommeliers abwerben. Die Gastronomie ist für viele Sommeliers aufgrund der unregelmäßigeren Arbeitszeiten vorwiegend am Abend nicht so attraktiv. Und nach wie vor werden mehr Sommeliers nachgefragt als ausgebildet. Unser Verband bekommt von Restaurants viele Anfragen.

Welchen Restaurants empfehlen Sie einen Sommelier?

Der Chef sollte weinaffin sein oder Interesse haben, das Thema Wein in seinem Restaurant prominenter zu platzieren. Ansonsten wird er mit einem Sommelier nicht glücklich.

Wann rechnet sich ein Sommelier für ein Restaurant?

In den wenigsten Häusern ist der Sommelier nur für Weinberatung zuständig. Sommeliers übernehmen durchaus auch Aufgaben im Service. Wenn sie aber einen großen und guten Weinkeller haben, in dem etwa ein Vermögen von 200 000 Euro liegt, dann sollte er gepflegt werden. Wenn sich niemand darum kümmert und Weine ihren Reife-Zeit überschreiten, kann das teuer werden. Geld kann man auch verdienen, indem der Sommelier kompetent Weine einkauft und versucht, sie auf dem Reifehöhepunkt zu verkaufen.

Wie reagieren Gäste auf Sommeliers? Fühlen Sie sich gestört oder schätzen Sie den Service?

Ein Sommelier sollte Gäste nicht belehren. Er sollte die Gäste zum Wein hinführen und eine Geschichte zur Region und zum Winzer erzählen. Ich rate den Sommeliers, die Nase nicht höher zu tragen als der Gast. Sie sollten die Gäste nicht damit zutexten, was sie alles in dem Wein schmecken und riechen. Es gibt Gäste, die wollen mehr wissen. Da muss sich der Sommelier rantasten. DAS GESPRÄCH FÜHRTE KLAUS RIEKINGER

Welchen Stand haben Sommeliers in Deutschland? Werden

### FAKTEN

#### DIE SOMMELIER-UNION

Deutschland will den Qualitätsstandard von Wein in Gastronomie und Handel heben. Daher setzt sich der 1976 gegründete Berufsverband für Weiter- und Ausbildung von Sommeliers ein. Die Sommelier-Union zählt fast 1000 Mitglieder – darunter neben Sommeliers Gastronomen und Winzer. Bernhard Glauben (52) steht dem Verband seit 19 Jahren vor. Der Hotelier und Gastronom betreibt im bayerischen Coburg zwei Restaurants, darunter eins mit einem Stern. Die Sommelier-Union gehört einem internationalen Verband mit 52 Mitgliedern an. RIX