

Kleine Warenkunde

WAS PERLT, IST NOCH KEIN SEKT WIE FINDET MAN DEN RICHTIGEN?

Wer nicht nur billig kaufen will, muss suchen. Wie soll der Sekt schmecken, welche Qualität soll er haben und wozu passen? Doch wie findet man sich in der Riesenauswahl zurecht? Was bedeuten Begriffe wie Flaschengärung, brut, trocken, Sekt b. A., Winzersekt, Champagner, Cava, Prosecco oder Crémant? Worin bestehen die Qualitätsunterschiede und worauf sollte man achten? Doch die wichtigste Frage vorweg: Soll der Sekt eher lieblich oder eher herb schmecken? Man muss wissen, dass die Geschmacksbezeichnungen nicht dieselben sind wie die Bezeichnungen zur Weinbestimmung. Trocken heißt bei Sekt eher lieblich, zumindest abgerundet, während brut dem entspricht, was bei Wein trocken heißt. Näheres zeigt die Tabelle:

Geschmacksangaben bei Sekt (laut EG-Verordnung)	Zuckergehalt in Gramm/Liter
Naturherb, brut nature, pas dosé, dosage zéro	bis 3
Extra herb, extra brut	unter 6
Herb, brut	unter 12
Extra trocken, extra dry, très sec	12-17
Trocken, secco, dry, sec	17-32
Halbtrocken, medium dry, aboccado, demi-sec	32-50
Mild, dolce, doux	über 50

Wie jeder versteht, kommt es darauf an, wie gut der Wein war und woher er kam, aus dem der Sekt bereitet wurde. Denn Sekt wird aus dem sogenannten Grundwein oder einer Cuvée von Weinen durch eine zweite Gärung hergestellt. Damit diese in Gang kommt, wird dem Wein die sogenannte Tirage zugesetzt, eine Lösung aus Zucker und Hefe. Bei den weitaus meisten Erzeugnissen geschieht die zweite Gärung im Tank. Dies erfordert die geringste Arbeit. Die qualitativ hochwertigsten

Sekte entstehen allerdings durch die aufwendige, traditionelle Flaschengärung. Das heißt, Grundwein und Tirage werden auf Flaschen gefüllt, fest verschlossen, die zweite Gärung geschieht dann dort. Nach dieser Methode wird auch der berühmte Champagner hergestellt. Seit dem Versailler Friedensvertrag von 1919, der auch den sogenannten Champagnerparagrafen enthält, müssen deutsche Produzenten allerdings auf die Bezeichnung Champagner verzichten. Inzwischen ist

der Begriff der Champagne allein vorbehalten. Doch auch in Deutschland wird für gute Qualitäten das Flaschengärverfahren auf der Originalflasche angewandt. Nach Ablauf der Gärzeit, einer längeren Reifung und dem sogenannten Rütteln, bei dem die Hefe allmählich in den Flaschenhals rutscht, wird diese meist im geeisten Verfahren entfernt und die dadurch fehlende Menge mit der sogenannten Dosage aufgefüllt, deren Gehalt in der Regel Betriebsgeheimnis bleibt. □



MOGELPACKUNGEN

IST DAS KALB EIN SCHWEIN?

Wer kennt das nicht: Immer dreister und kreativer werden die Lebensmittelhersteller, wenn es gilt, den Verbraucher bewusst zu täuschen – zugunsten des eigenen Profits. In der EDV-Branche haben wir uns daran gewöhnen müssen, dass der USB-Stick in einer Blisterpackung steckt, die um ein Hundertfaches größer ist als der Stick selbst. Bei Spielsachen ist es ähnlich. Doch wenn es um Nahrungsmittel und Getränke geht, die Dinge, die wir täglich konsumieren, hört der Spaß auf. Mineralwasser mit aufgedruckten Zitronen entpuppen sich als Wasser mit Aromen, und wenn in der Kaffeetüte nur 88 Prozent Kaffee ist und der Rest aus Zucker besteht (ONKO), dann ist das bewusster Betrug und hat mit »Kreativität« nichts mehr zu tun. Wehren Sie sich! Neben dem üblichen Weg über die Verbraucherzentralen gibt es auch im Internet die Möglichkeit, sich zu beschweren, und zwar unter www.lebensmittelklarheit.de. Über Kalbswürstchen beispielsweise können Sie sich jedoch nicht beklagen, denn die dürfen nur 15 Prozent Kalbsfleisch enthalten – der Rest kommt vom Schwein. □

