

Neue Westfälische

Wirtschaft

NR. 157, MITTWOCH, 10. JULI 2013

Verkorktes Geschäft

Nur noch jede dritte verkaufte Weinflasche ist mit einem Naturkork verschlossen

VON TOM SUNDERMANN

■ Herford. Billigimporte haben den Markt für Weinkorken beschädigt. Verbandschef Frank Müller schöpft jedoch wieder Hoffnung, weil die Kunden häufiger zu teuren Weinen greifen. Dort gilt der traditionelle Verschluss als Qualitätssymbol.

Einen langen Weg hat der Korken hinter sich, bis ihn jemand mit einem herzhaften „Plopp“ aus einer deutschen Weinflasche zieht: Um die zehn Jahre wächst er in der Rinde der Korkeiche, vor allem in Portugal und auf Sardinien. Aus der abgezogenen Rinde stanzen ihn Arbeiter in seine runde Form und schicken ihn nach Deutschland, wo er nochmals veredelt wird. Schließlich darf er zum Winzer, um in einen Flaschenhals gezwängt zu werden. Das Problem: Nur noch jede dritte verkaufte Weinflasche ist mit einem Naturkork ver-

schlossen. Das Produkt hat Konkurrenz bekommen durch Plastikverschluss, Schraubdeckel oder neumodischen Glaspropfen.

Vor der Jahrtausendwende habe das noch anders ausgesehen, erinnert sich der Geschäftsführer des Deutschen Korkverbands, Frank Müller. Da gab es neben dem Verschluss aus der Ei-

chenrinde: nichts.

Der Verband hat seinen Sitz in Herford, und damit in der Mobilregion OWL. Von den 15 Mitgliedsunternehmen stellen nur vier Flaschenverschlüsse her, die anderen produzieren Korkböden.

Eine der wichtigsten Aufgaben der Importeure ist die Auslese der Korken – denn deren Qualität schwankt wie bei jedem anderen Naturprodukt. Deswegen ging es zu Beginn des Jahrtausends schief, als die deutschen Hersteller von einer Billigwelle aus Portugal überrollt wurden, erzählt Müller: Die Winzer importierten die Korken direkt aus dem Herkunftsland, aussortiert wurde nichts – und so landeten massenhaft Verschlüsse mit Rissen und großen Poren in den Flaschen. Bakterien sammelten sich, schädliche Stoffe gelangten ins Getränk – kurz: Der Wein „korkte“, verkam zum muffigen Gesöff und ruinierte den Ruf des Verschlusses.

In der Zeit drängten die alternativen Verschlüsse auf den Markt. Die größte Erfolgsge-

schichte schrieb der Schraubverschluss, der mittlerweile auf der Hälfte aller verkauften Flaschen sitzt. Doch der Trend habe sich umgekehrt, sagt Müller. Die Talsohle habe der Naturkork zwischen 2006 und 2007 durchschritten. Die neue Lust an der Tradition gehe mit der gestiegenen Nachfrage für hochwertigen Wein einher: Zwar schrumpft der Markt insgesamt, doch lassen sich die Verbraucher eine Flasche mittlerweile mehr kosten als früher. Dazu gehöre der Naturkork – als Symbol der Hochwertigkeit, sagt Müller. In Billigflaschen aus dem Supermarkt steckt der Kork ohnehin schon lange nicht mehr: Erst ab einem Flaschenpreis von etwa sechs Euro erreichten die Winzer eine Gewinnmarge, bei der es sich lohne, den traditionellen Verschluss zu verwenden. Ein anständiger Korken koste 30 bis 70 Cent, für die höchste Qualitätsstufe würden Preise von über einem Euro pro Stück aufgerufen.

Trotzdem bleibt die Angst, der edle Wein könnte doch mal „korken“. Doch Müller gibt Entwarnung: Bei schlechter Lagerung des Weins seien Flaschen mit anderen Verschlüssen genauso betroffen – nur das Wort für den schlechten Geschmack hält sich hartnäckig.

Alternative für den Wein



Weinkenner: Sommelier Peer Holm. FOTO: PRIVAT

■ Bielefeld/Hamburg (jbo). Ein Wein mit Korken ist ein guter Wein – so vermuten viele. „Das war lange Zeit so, aber heutzutage gibt es Alternativen zum Korken“, sagt Sommelier Peer Holm. Er ist Vize-Präsident der Sommelier-Union in Deutschland, einem Berufsverband von Weinexperten. Schraubverschlüsse, so Holm, der zeitweise in Borgholzhausen als Einkaufsleiter eines Weinkontors gearbeitet hat, seien zwar in Spitzenweinbetrieben in Deutschland nicht weit verbreitet, „allerdings mittlerweile gut erforscht“ und nicht weniger gut als der Korken. Diese könnten zudem Fehltonen im Wein erzeugen. Grund dafür ist die Bildung von Trichloranisol (TCA). Der Stoff entsteht schon beim Wachsen der Korkeiche und kann Geruch und Geschmack des abgefüllten Weins in der Flasche verändern: TCA trägt einen intensiv-muffigen Geruch.

Auch Stopfen aus Kunststoff oder Glas könnten den Wein anders schmecken lassen, sagt Holm. „Beim Glasverschluss liegt das vor allem daran, dass für die Dichtung ein Gummi verwendet wird.“

Bei teuren Weinen – Holm spricht über Flaschen, die bis zu 100 Euro kosten – möchte er allerdings nicht auf den klassischen Korken verzichten. „Der gehört einfach dazu.“ Wegen der hohen Kosten – „ein bis eineinhalb Euro kostet ein guter Korken schließlich“ – sei allerdings diese Verschlussart für den üblichen Handel „einfach nicht umsetzbar“.



Ein Händchen für die Tradition: Der Geschäftsführer des Deutschen Korkverbands, Frank Müller, sieht bei Weinverschlüssen die Trendwende gekommen. FOTO: TOM SUNDERMANN