

Quelle: Schwäbische Zeitung vom 14.07.2014

Guten Wein trinken und darüber sprechen

Die Südtiroler Weine der Abtei Muri-Gries werden im Klostergemäuer probiert

Von Vera Romeu 14. Juli 2014



Horst Schumacher hat viel über die Weine der Abtei Muri-Gries zu erzählen. Die Besucher sind nach der Verkostung von dem Wein begeistert. Im neu eingerichteten Weingewölbe in Kloster Habsthal wird es auch künftig Verkostungen und Weinproben geben. Foto: Vera Romeu

HABSTHAL - Wein in Klostermauern. Mit dem Verkauf von Wein in einem neu eingerichteten Weingewölbe will sich das Kloster Habsthal ein weiteres wirtschaftliches Standbein schaffen. Dazu gab es eine Weinprobe in klösterlicher Atmosphäre.

Im Weingewölbe der Benediktinerinnen im Kloster zu unserer Lieben Frau zu Habsthal konnte man am Samstag einige Gespräche über Wein miterleben. Dort ist die Niederlassung des renommierten Weins von der Abtei Muri-Gries aus den Weinbergen bei Eppan und Bozen. Zum dritten Mal hatte das Kloster Habsthal zur Weinverkostung eingeladen, Horst Schumacher ist vor Ort der Fachmann.

Im neu eingerichteten Weingewölbe ist es angenehm kühl, das Ambiente antik originell, die Ausstattung passend einfach. Der Raum ist gleich neben dem Klosterladen, der parallel geöffnet ist. Die Benediktinerinnen freuen sich, immer mehr Besucher und Kunden anzuziehen.

Auf einem weiß gedeckten Tischen hat Schumacher die offenen Flaschen aufgereiht, in einem Körbchen stand Brot bereit. Er stellt das Sortiment vor und reicht den Besuchern den Wein zur Verkostung. Die Auswahl ist umfangreich. Weinkartons mit den klingenden Namen Sankt Magdalener, Blauburgunder, Lagrein, Lagrein Kretzer, Lagrein Moritzing liegen daneben.

Die Farbe und der Duft

Angeregt spricht man über das schöne Rot, den vollen Duft des Weines und die viele Überraschungen, die ein Schluck bereitet. Manche Besucher haben die Weine bereits während ihres Urlaubs in Bozen kennengelernt. Begeistert berichtet eine Kundin, sie habe dort den Wein zum ersten Mal getrunken. Man bekomme ihn hier ja sonst nirgends, deshalb sei sie gezielt an diesem Morgen nach Habsthal gekommen.

Feinheiten im Geschmack

Die Kunden tauschen sich über den roten und den weißen Wein aus. "Der ist mir als Roter fast zu leicht", stellt ein Kunde fest, er wolle von einem roten mehr an Intensität. Schumacher erklärt, der Sankt Magdalener ist der leichtere Wein der fast zu allen Gerichten serviert werden kann, der Lagrein Moritzing ist dagegen der intensivere der zu besonderen Festen oder zu bewussten Genusserlebnissen geeignet ist. Der Kunde bekommt ihn gereicht und ist nach dem ersten Schluck von seinem Reichtum an Frucht- und Holznoten begeistert. Die weißen Weine sind die sommerlichen Begleiter bei allen Arten von Begegnungen und Festen, Spannungsmomenten oder heiteren Stunden.

Sichtlich neugierig betreten die Kunden, die zum ersten Mal gekommen sind, das Weingewölbe. Sie sind am Klosterladen vorbei gegangen, haben im Vorbeigehen einen Blick in die Spinnerei geworfen. Das schlichte klösterliche Ambiente in Habsthal nimmt die Besucher gefangen. "Wir wollen regelmäßig Weinliebhaber hier her locken", kündigt Schumacher an. Er hat einen Aufenthalt bei Christian Werth in der Weinkellerei der Abtei Muri-Gries absolviert, um sich dort schulen zu lassen. Solange die Kunden einen Wein kosten, spricht er über den Ausbau des Weins, die Kellerei der Abtei und die Qualitäten der Weinsorte. "Kunden mögen es, viel über den Wein zu erfahren", stellt er fest.