

## Der König der Weine sucht ein Volk

### Renaissance mit Hindernissen: In der ungarischen Rebenregion Tokaj. Von Hartmut U. Hallek. FAZ 13. September 2007

Die Arbeitslosigkeit ist hoch im Nordosten Ungarns, und Attila Hotyek kann ein Lied davon singen. Der bullige, doch schüchterne Mann stellt hundertachtzig große Fässer im Jahr für den Wein der Gegend her, den berühmten Tokajer, alles in Handarbeit, Dauben, Ringe, alles. Zwei Gehilfen hat er, und manchmal, wenn er allein ist so wie heute und eine dritte Hand braucht, um Metallringe über die Dauben zu ziehen, eine sehr knifflige Geschichte, kommt seine Frau aus der Küche herüber und hilft ihm.

Er hatte es nicht leicht, doch wer hatte das schon in Ungarn nach der Wende. Hotyek verlor seinen Job im Staatsweingut, mit zweiundvierzig Jahren begann sein neues Leben als Fassbinder, ein Handwerk, das er zusammen mit jungen Burschen lernte. Ein kleiner Staatskredit mit Auflagen half - Lehrlinge muss er ausbilden und sein Handwerk Touristen zeigen. Bisher steckt er fast alles, was er verdient, ins Holz, das er im Winter oben in den Bergen schlägt. Da liegt mein Kapital, sagt er, so viel wie zwei Autos, und zeigt auf das Holz, das zwei Jahre lang zum Trocknen Wind und Sonne ausgesetzt ist. Er wünscht sich einen weiteren Kredit, dann könnte er sich wenigstens eine neue Maschine leisten, die ihm die Arbeit erleichtern würde. Aber daran ist nicht zu denken.

Attila Hotyek hat es weit gebracht, eine Erfolgsgeschichte aber ist es nicht wirklich. Seine Familie kann leben, sagt er, und er ist ein geachteter Mann. Selbst zur Bürgermeisterwahl sollte er sich aufstellen lassen. Das sei nichts für ihn. Stattdessen engagiert er sich in der Fassbinder-Tanzgruppe der Winzergemeinde Tokaj und tritt in ganz Ungarn auf. Eine kleine Tanzeinlage auf dem Rasen vor seiner Käferei gibt er noch, man kann nur staunen, wie wendig er ist. Das hat ihm schon damals geholfen, nach der Wende, sagt er.

Erdöbénye ist sein Zuhause, ein Örtchen am Rande des Sempliner Gebirges, das sich über der kleinen Stadt Tokaj zu einem Solo fünfhundert Meter empor schwingt: zum Bergkegel Tokaji-hegy am Zusammenfluss von Bodrog und Theiss. Voller Rebzeilen ist dieser einstige Vulkan mit der waldigen Kuppe im Weinbaugebiet Tokaj-Hegyalya, das heute an den Ruhm vergangener Zeiten anknüpfen möchte. Entlang des Flusses Bodrog und in seinen Seitentälern liegen seine Winzerdörfer, eine malerische Gegend. Furmint ist eine Traubensorte hier, wegen ihrer dünnen Schale auch gleich die wichtigste. Doch Hárslevel und Sárga-Muskotály, die anderen Hauptrebsorten, sind im Westen fast unbekannt.

Furmint bleibt auch im Deutschen Furmint, Hárslevel wird Lindenblättriger und Sárga-Muskotály Gelber Muskateller. Daraus werden richtige Gaumenschmeichler, vor allem der Aszú, gerühmt von Sonnenkönig Ludwig XIV. als Wein der Könige und König der Weine, nicht weniger geschätzt vom Zaren als Dessertwein. Und seit 2002 ist Tokaj Unesco-Welterbe, eine Auszeichnung, die weniger die siebenundzwanzig Orte des Anbaugebietes würdigt als dieses selbst mit seiner seit fast einem Jahrtausend lebendig erhaltenen Kulturtradition des Weinbaus, seinen uralten Weingütern und Kellern; ganze Hügel und Anhöhen sind durchlöchert wie ein Schweizer Käse, so lange wird hier schon Wein angebaut.

Es ist eine komplizierte Geschichte mit diesem Aszú, der nur aus Trauben mit der Edelfaule *Botrytis Cinerea* gekeltert wird. Den Verursacher, einen Pilz, steuern im

Herbst die beiden Flüsse mit Nebeln und Feuchtigkeit bei. Ein Aszú-Jahr sei ein Geschenk Gottes, sagen die Menschen am Bodrog, nicht jedes Jahr ist eines, doch man lebte lange gut davon. Ausbruch heißt Aszú auf Deutsch, der Pilz lässt die Trauben aufplatzen, Saft tritt aus, die Beeren schrumpfen, nicht alle gleichzeitig, so dauert die Lese von Hand ihre Zeit. Bis tief in den November hinein werden die Rebstöcke in Abständen von Tagen mehrmals abgesucht, die Trauben in Butten von fünf und zwanzig Kilo gesammelt. Mühselig ist die Lese, mehr als fünfzehn Kilo am Tag schafft eine Person kaum. Wie Rosinen sehen die zucker- und extraktreichen Beeren aus. Den Trauben wird zur Mazeration gärender Most oder süßer Jungwein desselben Jahres zugesetzt, je nach Qualitätsstufe drei bis sechs Butten edelfaule Trauben auf ein Fass Most, das traditionelle Göncerfass. Bis zu achtundvierzig Stunden liegt der Wein auf der Maische, das bringt viel Zucker und Extrakt, aber auch schöne Säure. Dann wird gepresst und sehr lange im Fass fermentiert. Tief unter der Erde reift der Wein mindestens zwei Jahre lang in Eiche, in der Flasche ein weiteres Jahr. Trinkfertig kommt er in den Handel, doch alt werden kann er, bis zu hundert Jahren. Köstlich, kostbar, kostenintensiv ist der Tokajer, und die Vermarktung ist nicht einfach.

Ein Jahrhundert lang war der Tokajer im Westen vergessen, ein halbes verschwand die Region zudem hinter dem Eisernen Vorhang und damit von der Landkarte. Hochwertige Tropfen wie ein Szamorodni aus edelfaulen und normalen Trauben wurden im sozialistischen Paradies der Tauschwirtschaft zum Billigessöff. Der Önologe der Rákóczi-Weinkellerei erzählt, dass man Szamorodni im Moskau der achtziger Jahre gegen einen Getränkebon bekam, billiger als Cola. „Tokaj war in den Achtzigern tot“, heißt es auf dem heute im schicken Design daherkommenden Disznókő-Weingut. „Nach der Wende wurde alles anders. Wie gut, wird sich noch erweisen müssen, denn alle großen Kellereien sind in ausländischer Hand“, sagt der junge Mann vom Gut und schaut etwas säuerlich drein. Die Ukraine liegt nicht weit, knappe sechzig Kilometer, dort mochte man Tokajerweine schon immer, nahm es aber nie so genau, und so sollen heute Millionen Liter falschen Tokajers - als Tokaj - die Märkte Russlands und der GUS-Staaten überschwemmen, made in Ukraine, ein Wein aus Rosinen! Man hat für diese Frechheit in Tokaj nicht mal ein Lachen übrig. Schließlich war man 1772 die erste Weinregion der Welt mit Lagenqualifizierung.

Disznókő hat sich der französische Versicherungsriese Axa gesichert und das Weingut in die Zukunft katapultiert. Die neuen Besitzer ließen vom ungarischen Stararchitekten Dezső Eklér die Architektur der traditionellen Keller Tokajs avantgardistisch interpretieren und in die Vulkanerde des Weinbergs setzen. Auch drinnen wurde alles mit Hightech auf Weltniveau getrimmt. Strenge Ertragsbegrenzung ist Pflicht, zehn bis zwölf Trauben pro Stock lässt man zu. Man schmeckt es bei der Verkostung in den stimmungsvollen Gewölben.

Auch andere haben sich eingekauft, Namen, die jeder kennt: Pieper-Heidsieck im Château Derezsla. Vega Sicilia im Weingut Oremus. Zu den prominenten Produzenten, die sich in der Vereinigung „Tokaj Renaissance“ zusammengeschlossen haben, zählt auch Gröf Degenfeld. In den neunziger Jahren kam Gräfin Marie von Degenfeld aus Albstadt nach Tokaj, wo es einst Familienbesitz gab. Sie kaufte mit Coupons aus dem ungarischen Entschädigungsprogramm auf Auktionen Staatseigentum, hatte bald einen Flickenteppich von Weinflächen zusammen, tauschte und kaufte zu, auch eine verfallene Kelleranlage. Sie und ihr Mann riskierten und investierten,



obwohl sie von Weinproduktion keine Ahnung hatten und die Creme des internationalen Weinbusiness schon da war. Heute gehört ihnen eine der führenden Kellereien und das dazugehörige Palais, das sie als schmuckes Schlosshotel am Dorfrand von Tarcal betreiben.

Aber auch einheimische Familienbetriebe keltern Erstklassiges. Vielleicht der bekannteste ist István Szepsi, der „Ertragsbegrenzung bis zur Schmerzgrenze“ betreibt. Für ihn ist Tokaj wegen der geologisch-klimatischen Gegebenheiten die komplexeste Weinbauregion der Welt, deren Weißwein für feine, aromatische Süße steht. Und das ist ihr Problem. Heute, da die ganze Welt trockene Tropfen schick findet, kann man sich nicht nur auf Tokajer-Klassiker wie Szamorodni, Aszú, und Eszencia verlassen, sondern muss immer mehr Weine trocken ausbauen - wie einen Furmint, der fast farblos ist, mit Noten von grünem Apfel und Grapefruit, gekeltert im Stahl, eine Entdeckung ohne Zweifel.



In die Kellereien ist die Moderne eingezogen. Ein Besuch im Land des Aszú ist noch immer eine Reise in die Vergangenheit. Pferdefuhrwerke rumpeln Alleen entlang, barocke Kirchtürme dösen über verschlafenen Dörfern, altmodischen Bauerngärten, Maisfeldern und Rebzeilen. Hier und da ist ein Waldstück zu sehen und allenthalben klappert es aus Storchennestern, von Schornsteinen und Telegraphenmasten, von Dachfirsten. Am Städtchen Tokaj ergießt sich der stattliche Bödög in die breite, aus der Ukraine herbei strömende Theiss. Weiher, alte Flussarme und Schilfgürtel säumen sie, die Störche (beide Flüsse tragen das ihre zum Mikroklima bei. Im Frühjahr, wenn sie einen glitzernden See bilden, vierzig Kilometer lang und vier breit, reflektiert er wie ein Spiegel Sonnenlicht und Wärme an den Berg, die Reben sind dafür dankbar. Im Herbst steigen dann die Nebel auf, wabern durch die Weinberge und bescheren „das Geschenk Gottes“. Teufelswerk hingegen ist das auf slowakischer Seite bei Trebisov geplante Kohlekraftwerk. Man hat Angst, dass die

Emissionen bis nach Tokaj getragen werden, und macht in bei den Länder dagegen mobil. Im Fünftausend-Seelen-Ort Tokaj säumen pastellfarbene Hofhäuser und Palais die kleine Hauptstraße, am barocken Rathaus kleben Schwalbennester, und die roten Postkästen mit dem goldenem Posthorn erinnern an die k. u. k.-Zeit. Weinkeller, Läden und Gasthäuser wie die Taverna Borozó, eine Weinstube, in der es die beste Fischsuppe der Region geben soll, warten auf Gäste, die sich hier am fernen Ende der Europäischen Union noch rar machen. Mitten im Örtchen steht ein Brunnen mit einer Bacchusskulptur auf einem Fass, eine Traube und einen Weinbecher in den Händen und offensichtlich die Welt vergessend. Direkt hinter dem göttlichen Trunkenbold geht es hinab in den uralten Keller des Rákóczi-Weingutes - vierundzwanzig Gänge, in denen Aszú und Szamorodni in Eichenfässern und mystischer Ruhe reifen. Seit dem fünfzehnten Jahrhundert gibt es diese unterirdische Welt, der große Saal wurde dreißig Meter lang, zehn Meter breit und fünf hoch aus dem Vulkangestein gegraben. Ein majestätischer Ort, 1526 Zeuge der Wahl des ungarischen Königs János Szapolyai.

Schräg gegenüber am Hauptplatz geht es in das Museum. Das schmucke Gebäude gehörte einst einem griechischer Kaufmann, einer von vielen, die, von den Türken geflüchtet, hier eine neue Heimat fanden. Es ist, wie auch sonst dem Wein gewidmet, der die Menschen am Bodrog immer ernährte, der der Durst von Kaisern stillte und den selbst die ungarische Nationalhymne überschwinglich besingt: Tokaji.