

Kufsteiner Hochkultur

STEPHAN BURIANEK*



Mundgeblasene Weinglaskultur von Riedel: Für jede Rebe eine eigene Glasform.

Schon nach wenigen Minuten begann die Partygesellschaft zu singen: „Lasst uns aus den freudigen Gläsern trinken, die das Schöne umfassen. Trinkt auf die Liebe, deren Küsse der Wein befeuert.“ Das sang der Chor, sinngemäß, auf der cinemascope-breiten Bühne des Erler Festspielhauses. Auf Wein und Liebe musste ich derweil noch warten, denn Giuseppe Verdis „La Traviata“ hatte eben erst begonnen. Umso schöner war die Überraschung, die meine Frau und mich anschließend in Ebbs erreichte. Kurz zur Erklärung: Erl und Ebbs sind zwei mehr oder weniger kleine Ortschaften in der Nähe von Kufstein, also im Tiroler Unterinntal, unmittelbar an der Grenze zu Deutschland. Wer sein Quartier in Kufstein hat und von Erl über die Bundesstraße auf der österreichischen Seite zurückfährt, der durchquert Ebbs und kommt dort üblicherweise am Restaurant Unterwirt vorbei, wo wir einen Tisch reserviert hatten. Das gemütliche Haubenlokal ist bekannt für seine klassische Tiroler Küche. Im Unterwirt pflegt man aber noch eine ganz andere, höchst lokale Tradition, nämlich mundgeblasene Weingläser. Connoisseure wissen: In Kufstein liegt das Stammhaus von Riedel, bekannt für ein nahezu unüberschaubares Sortiment an rebsortenspezifischen Weingläsern. Zwar werden alle industriell gefertigten Gläser, das sind 99 Prozent der Gesamtproduktion, im Schwarzwald produziert. Das verbleibende Prozent aber wird in der Kufsteiner Glasmanufaktur, das Besuchern übrigens offen steht, per Mund geblasen. Am gedeckten Tisch beim Unterwirt fielen mir die Weingläser mit ihrem schlanken Stil sofort auf. Federleicht sind sie, im Vergleich zu den Industrieprodukten, und ihr dünnwandiges Glas verschafft selbst durchschnittlichen Gewächsen

ein einzigartiges Mundgefühl. Ich kramte in meiner Erinnerung, mir wollte aber auf internationaler Ebene kein erstklassiges Restaurant einfallen, in dem ich aus mundgeblasenen Gläsern getrunken hatte. Nicht in Los Angeles, nicht in Paris, nicht in Hongkong. Das Wiener Steirereck soll ebenfalls auf mundgeblasene Gläser zurückgreifen, aber dort war ich noch nicht. Es wird weitere Lokale geben, aber sie sind ohne Zweifel rar gesät. Selbst für die Luxusbranche sind die handwerklichen Produkte offenbar zu teuer und zu heikel, denn sie müssen händisch gewaschen und getrocknet werden. Stutzig machte mich im Unterwirt die Glasform. Sie war nicht, wie bei Riedel üblich, durchgängig gebogen, sondern hatte an der breitesten Stelle einen sanften Knick. Tatsächlich stammten die Gläser von Zalto, einer Glasbläserei im Waldviertel. Der Vorteil des Kufsteiner Vorzeige-Unternehmens ist nämlich zugleich ein Nachteil: Nach der Riedel-Philosophie verlangt fast jede Rebsorte nach einer anderen Glasform. Konkurrenten wie Zalto setzen hingegen lediglich auf die Frage, ob der Wein leicht oder wuchtig ist – und füllen leichte in kleine und wuchtige in große Gläser. Das vereinfacht die Angelegenheit. Ich entschied mich für eine kräftige Cuvée aus dem Burgenland, die der Sommelier des Hauses von einer Doppelmagnum in einen kobraförmigen Riedel-Dekanter gegossen hatte und der als Eyecatcher den Speiseraum zierte. Das bedingte allerdings, dass der Rote, der durchaus zu meinen geschmorten Rinderbacken passte, Zimmertemperatur aufwies. Das ist, wie sich hoffentlich längst herumgesprochen hat, viel zu warm. Man kann nicht alles haben.

www.kufstein.com, www.unterwirt.at
www.tiroler-festspiele.at
www.riedel.com, www.zaltoglas.at



* Stephan Burianek ist Connoisseur für Stilfragen auf Reisen.