

Entdeckung in der Südpfalz:

ein Schlösschen, ein radikaler Philosoph, zwei geniale Weine

Die Südpfalz ist reich an Geschichte. Diesmal berichtet unser Chef aus einem Nachbarort seiner zweiten Heimat, aus Edesheim. Hier gibt es ein Schlösschen, das mal nach einem gewissen Baron Holbach benannt wird, mal nach einem späteren Besitzer: Kupperwolf. Nach Letzterem sind auch zwei hervorragende Weine benannt.

Auf einem 10.000 qm großen Anwesen ließ sich Franz Adam Holbach ab 1724 ein herrschaftliches Haus nach französischer Art mit prächtigem, herrschaftlichem Garten erbauen. Das Vermögen hatte sich dieser Herr in Paris als Finanzmakler, insbesondere über ein windiges Aktiengeschäft (Insiderwissen!) erworben. Da damals nur dem Adel herrschaftliche Anwesen gestattet waren, beschaffte sich Holbach obendrein einen (vererbaren) Adelstitel. Franz Adam Baron von Holbach war ledig und nahm seinen Neffen (Sohn seiner Schwester mit dem Winzer Thyrry) in sein Haus auf und ließ ihn - nicht ganz mit der katholischen Kirche konform - unterrichten. Das ging trotz aller Zuwendungen für die Kirche (original: „Schmierbüche nich vergesse!“) nicht lange gut. Der Baron konnte wieder nach Paris gehen, über den Aktienschwindel war Gras gewachsen. Das Gut in Edesheim verwaiste. Nach dem Tod des Barons 1754 ging das Anwesen zunächst an Generalmajor Christoph von Kupperwolf mit seiner vermögenden Gattin („Freifrau“). 1775, inzwischen Witwer geworden, konnte er den aufwändigen Besitz nicht mehr halten. Das Anwesen wechselte nun häufiger den Besitzer, behielt aber seinen Namen. Im 19. Jahrhundert gehörte es schließlich einem Weinhändler, davon zeugen heute noch 200 Fuderfässer in dem beeindruckenden Keller (Kreuzgratgewölbe) und Weinreben im großen ehemaligen Lustgarten.

Der Neffe von Franz Adam erlangte als Paul Thiry Baron d'Holbach Berühmtheit. Zwar erbte Letzterer nicht das Edesheimer Schlösschen, wohl aber die Hälfte des bedeutenden Vermögens seines Onkels und ... seinen Titel. Paul Thiry lebte - nach einem Intermezzo als Student an der liberalen und freigeistigen Universität im holländischen Leyden - in Paris, als Privatgelehrter (ab 1748). Zunächst war er Mitarbeiter beim genialen Philosophen Denis Diderot und steuerte hunderte, meist naturwissenschaftliche Beiträge zu dessen einzigartiger, 42 Bände umfassenden Encyclopédie bei. Ab 1760 verlagerte er seine Tätigkeit auf das Philosophieren, übersetzte und veröffentlichte zahlreiche moralphilosophische, religionskritische und politische Texte, die in Opposition zum Staat standen. Holbach blieb unentdeckt von Zensur und Verfolgung, weil er unter fingiertem Namen, mit der Angabe falscher Druckorte arbeitete. Darüber hinaus war sein Haus überaus gastfreundlich und Treffpunkt französischer und europäischer Geistesgrößen, die der Aufklärung nahe standen. Im Salon d'Holbach wurde zweimal wöchentlich ausgiebig getafelt, getrunken und philosophiert. 1770 veröffentlichte Paul Thiry Holbach sein philosophisches Hauptwerk „Système de la



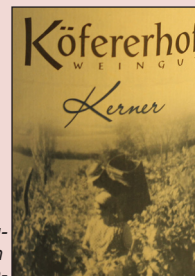
Großartige Entdeckung:

2013 Kerner Eisacktal

Weingut (Tenuta)

Köfererhof

Preis: 15,90 €



Die Rebsorte Kerner ist eine Kreuzung (1929) der württembergischen Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt (Weinsberg) der Rebsorten Trollinger und Riesling. Zwar verfügt die Rebsorte über eine schöne Säure und sie kann auch eine gute Fruchtigkeit hervorbringen (bei geringen Erträgen und guter Pflege), sie behält aber eine derbe Note. Deswegen wird Kerner auch meist mit Restsüße angeboten (Süße kann verstecken).

Trinkt man einen Kerner aus dem Eisacktal glaubt man es mit einer anderen Rebsorte zu tun zu haben. Hier im nördlichsten Weinbaugbiet Italiens, auf 650 m ü.d.M. herrschen Extrembedingungen. Hier muss jeder Sonnenstrahl eingefangen werden. Aber es gibt viel Sonne im Sommer, tags und nachts kühlen die Alpen. Tag-Nacht-Unterschiede sind gut fürs Aroma! Hinzu kommen die Schotter-Böden und die intensive Umsorgung durch den Winzer (Boden- und Laubarbeit). Unter diesen Bedingungen erstrahlt der Kerner: **Goldgelbe Farbe, feines Aromenspektrum von Pfirsich, Schale von Limette und grüner Zitrone, feine Kräuter- und florale Noten. Der Wein präsentiert sich sehr füllig, fast cremig, lebendig, fein und weich in der Säure, mit feinsten Bitternote und salziger Mineralität. Ein großartiger Wein. Super zu gegrilltem Fisch und kalten Vorspeisen (der Ausnahmewein nimmt es gut mit gutem Olivenöl und Kräutern auf).**

nature“. Hier zeigt er sich als radikaler Philosoph der französischen Aufklärung: Die Welt wird als Ablauf von den der Natur innewohnenden Gesetzen erklärt. Ein Gott existiert nicht, die Religion dient der Machterhaltung von Adel und Kirche. Das Buch wurde verboten, sein Besitz unter Strafe gestellt. Auch wenn die Vorstellungen von Paul Thiry Holbach keine unmittelbare Bedeutung in der anschließenden französischen Revolution fanden, lebten sie doch in den besonders religionskritischen Schriften von Ludwig Feuerbach, Karl Marx und Sigmund Freud auf.

Die Holbachs waren wohlhabende Edesheimer Bürger. Hier in Edesheim finden sich zwar keine philosophischen Spuren, wohl aber ein Anwesen, das heute meist Schloss Kupperwolf heißt. Hierzu gehört der von einer hohen Buntsandsteinwand umgebene frühere Garten, seit dem 19. Jhd. bereits eine knapp 1 ha große Weinbergspartzele. Das Weingut Borell-Diehl aus dem benachbarten Hainfeld hat die Fläche langfristig gepachtet und erzeugt dort zwei herausragende Weine, Kupperwolf-Weine:

Auf Lehm/Löß/Sand, geschützt von hoher Mauer, wachsen Riesling und Spätburgunder.

2012 Riesling Spätlese trocken – 9,90 €

Klassisch frisch und lebendig, mit Aromen von Zitrus und gelbem Kernobst, aber auch Blüten; Fülle, Kraft und Samtigkeit. Bodenbedingte weichere Säure, dennoch markant, macht den Wein bei aller Fülle und Geschmeidigkeit noch lebendig. Wein ist jetzt auf seinem Höhepunkt.

2012 Spätburgunder Spätlese trocken – 13,90 €

Intensiver burgundischer Spätburgunder-Duft, feine Aromen von Kirsche, Vanille, Holz. Der Wein ist trocken, verfügt über feine Säure und macht ihn daher trotz seiner Fülle mit natürlichen 13,5% vol Alkohol harmonisch. Das Tannin ist rund und fein. Top-Wein, bestens zu feinem Essen (Kaninchen mit Speck, kross gebratene Entenbrust).

