

La vie en Rosé

Weinautorin Chandra Kurt bewegt sich mit viel Eleganz und unkonventionellen Ideen in einer Männerwelt



«Vielleicht habe ich zu lange im Dschungel gelebt.» Chandra Kurt (44) beim Degustieren in ihrer Zürcher Dachwohnung. Foto Eleni Kougonis

Von Roland Harisberger

Zürich. So lässt sich ein Vormittag natürlich auch verbringen. Zuerst degustiert Chandra Kurt zwischen 20 und 30 Weine, dann wird mit Genuss eine Zigarre geschmaucht und schliesslich – man kann es verstehen – gönnt sich die 44-Jährige einen Mittagsschlaf. Nun setzen die Weingläser bei der Weinautorin keinen Staub an, doch auf die Leber schlägt ihr das Ganze nicht. «Ich trinke den Wein ja nicht», sagt sie, «ich degustiere ihn.» Viel Wein endet damit im Schuttstein. Schade, aber was soll man machen?

Chandra Kurt wohnt und arbeitet im fünften Stock unter dem Dach eines mondänen Altbaus an der Zürcher Stauffacherstrasse. Dort umgibt sie sich mit ausgesuchten Möbeln von britischer Eleganz und mit Tischlampen im Jugendstil. Berufsbedingt stehen zwei Klimakästen für ihre Weine in der schicken Wohnung, ein stattlicher Humidor mit Zigarren und ein paar Rüebli drin. Rüebli? «Die sollen gut für die Feuchtigkeit sein», sagt sie.

Ein feiner Geruch der morgendlichen Zigarre hängt noch in der Luft; und wie Margeriten auf einer Frühlingswiese stehen sie herum: Weinflaschen, volle, angebrochene, leere. Das führt bei Chandra Kurt zu einem logistischen Problem, denn das Altglas will entsorgt sein. «Bei der Suche nach einer Wohnung war eine Sammelstelle für Altglas in unmittelbarer Nähe ein wichtiges Kriterium.» Dort ist sie nun gewissermassen Stammkundin. Bei manchen Bewohnern, die ausdauernd das Geschehen in ihrem Quartier beobachten, mag dies auf einen lotterigen Lebenswandel deuten. Und dass der Pöster täglich mit Weingebinde beladen bei ihr klingelt, könnte die exotische Idee aufkommen lassen, dass da jemand wohnt, der ein bisschen was mit Import/Export macht.

Vater Fred und die Elefanten

Exotik spielt auch in Chandra Kurts Lebenslauf eine Rolle. Geboren wurde sie in Sri Lanka, wo ihr Vater Fred als Zoologe das Verhalten und die Fortpflanzung der Elefanten erforschte. In Sachen Nachwuchs ging er dann gleich selber erfolgreich zu Werke. Bei den Grosseltern in der Emilia Romagna in Italien hat Chandra Kurt vor 25 Jahren ihre Passion für den Wein entdeckt.

«Dort begann ich zu schreiben, etwa über einen Käser, der wunderbaren Parmigiano machte, oder über den Nachbarn, der einen Lambrusco produzierte.» Die Welt der Rebe liess sie fortan nicht mehr los. Heute beginnt ihre Arbeit allerdings erst, wenn die Traube zu Wein geworden ist. Was vorher passiert, ist ihre Sache nicht. «Vielleicht habe ich für die Arbeit in der Natur zu lange im Dschungel gelebt.»

«Bei der Suche nach einer Wohnung war eine Sammelstelle für Altglas in der Nähe ein wichtiges Kriterium.»

Chandra Kurt behauptet sich seit vielen Jahren in einem Gebiet, das schon so lange eine Männerdomäne ist, wie Wein auf dieser Welt angebaut wird. «Es gibt schon einige Frauen, die über Wein schreiben.» Und noch mehr, die ihn produzieren. Gibt es Frauenweine? «Nein.» Die Kriterien seien allenfalls unterschiedlich. «Frauen ist wichtig, ob ein Wein schmeckt und zu welchem Essen er passt. Männer legen eher Wert auf Etikette, Prestige und Jahrgang.» Alles in allem arbeite sie aber gerne mit Männern zusammen. «Der Umgangston in der Branche ist kumpelhaft.»

Hommage an alte Rebsorten

Keine Kumpels kennt Chandra Kurt, wenn es um ihre Arbeit geht. Da macht sie ihr eigenes Ding. Über ein Dutzend Weinbücher hat sie inzwischen verfasst, darunter als bekanntestes den «Weinseller», in dem seit nunmehr 15 Jahren die besten Günstigweine der Grossverteiler zu finden sind. In einer Reihe von Publikationen, so auch wöchentlich in dieser Zeitung, schreibt sie ihre Kolumnen. In Weinführern wie Hugh Johnsons «Pocket Wine Book» und anderen ist sie für die Redaktion des Schweizer Teils zuständig. Den Grossbrauer Feldschlösschen berät sie bei dessen Weinsortiment. Und die Lust auf Walliser und Waadtländer Gewächse soll die «Collection Chandra Kurt» wecken, eine Hommage an die alten Rebsorten aus beiden Kantonen.

Immer wieder betritt sie Neuland, versucht das Kulturgut von der akademischen Ebene zu lösen. Etwa bei ihrem

neuesten Projekt, der CD «Vintage Pink», auf der Musik- und andere Grössen wie Serge Gainsbourg, Madonna, Sophia Loren oder Robbie Williams mit Nicole Kidman in einer Art musikalischem La vie en Rosé Lust auf entspannten Genuss von Roséweinen machen. «Wein ist ein durch und durch emotionales Produkt. Jeder kann mitreden, jeder kann über Weinerlebnisse berichten.» Sie selber tut dies mit grosser Lust. Man hört ihr gerne zu, ihr Sensorium für den Rebsaft scheint so ausgeprägt wie bei jemandem, der akustisch wahrnimmt, wenn sich Staub auf den Boden legt. «Mich interessiert, was die Menschen in Norwegen oder etwa in China für einen Zugang zum Thema haben.»

Entsprechend oft sitzt sie im Flugzeug. Wenn sie auf einem Flug mit der Swiss einen guten Tropfen bestellt, erhält sie einen, den sie selber für die Airline ausgesucht hat. Die Kriterien für die Jet-Weine sind einigermassen ausgeklügelt. «Wer sich ein

Ticket in der First Class leisten kann, besitzt in der Regel schon alles. Im Sortiment sind demnach bekannte Namen, bei denen sich der Fluggast sicher und aufgehoben fühlt.» Die Business Class sei die Entdeckerklasse, da dürfe mit wenig bekannten Gewächsen experimentiert werden, während in der Economy der Preis ausschlaggebend sei.

Weine sind Geschichten

Auf Flughöhe gilt: «Der Wein verändert sich nicht, der Mensch schon.» Wegen der trockenen Luft in den Flugzeugen werden etwa die Speisen mehr gesalzen als üblich. «Bei den Weinen ist wichtig, dass sie nicht zu viel Säure und Gerbstoffe haben, sie müssen rund und gefällig sein.»

Wenig gefällig ist zuweilen der önologische Jargon, der den Interessierten mit viel Geschwurbel aus Fauna und Flora mehr verunsichert als berät. Denn was den Tester an Sandelholz erinnert, gemahnt den Wein-

Chandra Kurt über Korken, Preise, Bier

Bordeaux oder Burgund?

«Bordeaux ist einfacher zu geniessen. Burgunder ist spiritueller. Wie man das merkt? Wie soll man jemandem erklären, wie es sich anfühlt, verliebt zu sein? Man spürt das einfach.»

Korken, Plastik oder Glasverschluss?

«Klar Korken. Einen Zapfen zu ziehen, ist ein wichtiges Ritual. Auch wenn mir bewusst ist, dass das Naturprodukt Kork endlich ist.»

Weinpreise in den Beizen

«Die Weinpreise mit einem Faktor drei oder vier zu berechnen, finde ich falsch. Besser, man schlägt einen fixen Betrag auf den jeweiligen Einstandspreis, so ähnlich wie beim Zapfengeld.»

Dekantieren

«Junge Weine kann man gut dekantieren. Auch solche mit viel Depot. Bei alten Weinen wäre ich allerdings sehr vorsichtig. Man kann sie ermorden, wenn ihnen plötzlich Sauerstoff zugeführt wird.»

Roséweine

«Mir gefällt die Farbe. Ein ungezwungener Genuss. Grosse Rosés gibt es

nicht. Der Miraval von Brad Pitt und Angelina Jolie schmeckt mir ganz gut.»

Alkoholgehalt

«Dass der Alkoholgehalt in den letzten Jahren bei vielen Weinen stetig zunahm, ist bedenklich. Doch der Trend hat gekehrt, künftig gibt es wieder mehr sogenannte leichte Weine.»

Bier

«Ja klar, nach der Weindegustation gibt es nichts Besseres.»

Château Pétrus

«Nach einer Pétrus-Degustation sind garantiert immer alle Gläser leer. Das Prestige ist enorm hoch und beim Geschmack ist man wohl unkritischer und lässt mehr durchgehen. Der Wein braucht seine Könige, auch wenn nicht alle gleich viel taugen.»

China

«Die reichen Chinesen haben zuerst die Keller im Bordelais und im Burgund fast blindlings leer gekauft. Jetzt bilden sie sich langsam fort. Wenn Wein in China zum Volksgetränk wird, dann gute Nacht.»

trinker vielleicht an Waldbeere. Oder umgekehrt. «In Fachpublikationen ist diese Sprache in Ordnung», sagt Chandra Kurt. «In Publikumszeitschriften beschreibe ich nur das Wichtigste, etwa Säuregehalt, Farbe, das Prägnanteste am Geschmack.» Der Rest sind Geschichten. Diese versucht sie mit dem Wein zu verbinden. So flog sie kürzlich mit der Swiss nach London, das Flugzeug proppenvoll mit Männern und Frauen in farbigen Leibchen und Schals. Und alle redeten über Fussball. Sogar der Pilot. Im Laufe des Flugs wurde ihr klar, dass die auffällig gekleideten Passagiere Fans des FC Basel waren und zum Tottenham-Spiel nach London flogen. «Ich habe nun gar keine Ahnung von Fussball, fand die Gesellschaft aber ziemlich amüsant.» Das Erlebnis verarbeitete sie in einer Kolumne, in der sie den zum Erlebten passenden Schaumwein Secco Brut der Weinkellerei Buess in Sissach vorstellte – «so süffig, dass man mit ihm auch auf 10000 Metern über dem Meer anstossen kann», schrieb sie.

«Burgunder und Käse – das reicht»

Nun ist der FC Basel im Ausland vermutlich bekannter als Schweizer Wein. Woran liegt's? «Natürlich am FCB», sagt sie, «und auch daran, dass wir unsere Weine selber trinken. Nur drei Prozent werden exportiert.» Andersrum haben wir einen sehr offenen Markt. Während es in den Weingrossmächten Frankreich und Italien einem Sakrileg gleichkommt, ausländische Gewächse anzubieten, gibts bei uns so ziemlich alles. Dadurch hat sich hierzulande ein breiteres Wissen entwickelt. «Man kann natürlich auch sagen, dass wir die ewig Suchenden sind.» Ein Franzose stelle fest: «Ich habe meinen Burgunder und meinen Käse – das reicht.»

Bei aller Vielseitigkeit und andegustiertem Fachwissen könnte sie sich auch ein Leben jenseits der Rebe vorstellen. «Ich würde sehr gerne Musik machen, halt wieder was Emotionales. Meine Eltern haben alles versucht, doch leider bin ich ziemlich talentfrei.» Und den Nachbarn wird es auch recht sein, wenn Chandra Kurt morgens nicht stundenlang auf dem Klavier klimpert, sondern gemächlich Weine degustiert und ihre Zigarre schmaucht. Und dann für eine Weile Ruhe gibt.