



<https://biz.li/30ng>

BIOWEINE AUS HANNOVER: WORAUF SICH REGIONALE WEINLIEBHABER FREUEN KÖNNEN

Veröffentlicht am 09.09.2021 um 09:12 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Entspannung und Wohlbefinden kommen im Alltag schnell abhanden – doch Gegenmaßnahmen gibt es viele. Von [pflanzlichen Entspannungshelfern](#) bis hin zu [digitalen Sportangeboten](#). Bei der Suche nach Wohlbefinden oft unterschätzt: die Genuss Erfahrung. Eine solche ist beispielsweise regionaler Wein.

Hannover – eine Weinregion?

Ein klassisches Weinbaugebiet ist Niedersachsen nicht. Trotzdem floriert der nichtkommerzielle Hobbyanbau vor Ort seit mehreren Jahren. Bis zu 100 Reben durfte man als Hobbywinzer anbauen. Kommerzieller Weinbau war bis zum Jahr 2016 nicht erlaubt. Nach der bis dahin gültigen EU-Verordnung war die Neuanpflanzung von Weinreben auf niedersächsischem Boden verboten. Durch diese Kontrolle des Weinbaus sollte Überproduktion ausgeschlossen werden. Seit 2016 gilt ein neues EU-Genehmigungssystem für Rebepflanzung. Auch in Niedersachsen ist seitdem erwerbsmäßiger Weinanbau erlaubt. Mittlerweile gibt es landesweit mehr als 20 Winzer, die über 20 Hektar Fläche bewirtschaften. Seit 2018 gehören Bio-Bauer Gerald Meller und Winzer Matthias Färber als erste kommerzielle Bioweinbauer der Großregion Hannover dazu. [Auf dem Allerberg in Burgdorf-Ramlingen haben sie einen Weinberg angelegt](#). Schon 2019 fand dort erstmals eine Weinlese statt. Auf seinen 5.500 Quadratmetern Anbaufläche bietet der Allerberg seitdem rund 2.000 Reben dreier Sorten ein Zuhause: **Helios**: saftig fruchtiger, leichter Weißwein mit duftigem Geruch. **Cabaret Noir**: lieblicher Rotwein mit dezentem Aroma (dunkle Kirsche bis hin zu Wacholder, Veilchen und würzige Nelke). **Johanniter**: kräftiger Weißwein mit fruchtigem Aroma, pikanter Säure und Noten von Birne bis Melone. Seit 30 Jahren wird die Anbaufläche auf dem Allerberg bereits ökologisch bewirtschaftet. Passend dazu ist der erste kommerzielle Wein aus der Region Hannover als Bioland-Wein beim Branchenverband angemeldet – mit guten Zukunftschancen, meinen Experten. Gemäßigtes Klima mit verhältnismäßig hohen Niederschlagsmengen in den Sommermonaten sorgt in der Region für relativ gute Anbaubedingungen. Weinliebhaber aus Hannover dürfen sich freuen: Wenn alles gut geht, wird es die Weine aus Burgdorf-Ramlingen bald offiziell zu kaufen geben. Als Einstimmung darauf gibt es schon jetzt einige Genießer-Tipps für eine angemessene Verkostung.

Genuss-Tipp 1: Volles Aroma mit passenden Zigarren

Weinliebhaber lieben die Getränke für die Vielfalt an Aromen, die sich beim Genuss eines edlen Tropfens erschmecken lassen. Noch voller tritt das Aroma eines Weines hervor, wenn man ihn mit passenden Zigarren kombiniert. Welche Zigarre [am besten harmoniert](#), hängt von der Weinsorte ab. Kubanische Arten sind grundsätzlich vielschichtig genug, um sowohl Helios, als auch Cabaret Noir zu begleiten. Nur zum säurebetonten Johanniter aus Burgdorf-Ramlingen sollten Genießer eine andere Sorte aussuchen.

Genuss-Tipp 2: Das richtige Essen für kulinarische Höhepunkte

Ein gutes Essen begleitet von einem hervorragenden Wein – für viele Menschen ist das der Inbegriff des Hochgenusses. Doch welche Gerichte passen am besten zum Johanniter, Helios und Cabaret Noir aus Burgdorf-Ramlingen? Wichtig ist für die richtige Kombination grundsätzlich, dass die Geschmacksnoten nicht miteinander konkurrieren. Stattdessen sollen sie einander ergänzen oder noch besser: verstärken. Weine mit einem eher dezenten Geschmack wie der Cabaret Noir sollten lieber nicht mit scharf gewürzten Gerichten kombiniert werden. Sonst geht ihr Geschmack schnell unter. Zu milde gewürzten Wild- und Fischgerichten passt der Rotwein aus Hannover dagegen gut. So zum Beispiel zu Lachsfilet aus dem Ofen oder

Rehragout mit Ravioli. Zum Johanniter passen dagegen eher leichte Gerichte wie Spargel und Salat. Auch Fondue mit verschiedenen Käsesorten harmoniert mit der Säure des Weißweins. Ähnliches gilt für den Helios. Der erfrischende Wein passt zu leichter Sommerküche wie gegrillten Auberginen oder Pute mit Ofengemüse. Von schweren Gerichten wie Eintopf oder Braten ist eher abzuraten.

Genuss-Tipp 3: Weinglas ist nicht gleich Weinglas

Echte Genießer würden Wein eher nicht direkt aus der Flasche trinken. Den wenigsten ist aber bewusst, wie wichtig das richtige Weinglas für die Genusserfahrung ist. Wichtig ist beispielsweise, dass man Weingläser und Karaffen am besten stets nur mit Wasser ausspült. Spülmittel kann den Geschmack beeinträchtigen. Doch auch die Form des Glases spielt in dieser Hinsicht eine Rolle. Jede Rebsorte hat eigene Aromen. Jene kommen durch passende Glasformen optimal zur Geltung. Die Aromen des Johanniters entfalten sich beispielsweise gut in Chardonnay-Gläsern. Der Helios schmeckt besser aus Riesling-Gläsern, Burgunder-Gläser passen am besten zum Cabaret Noir. Übrigens schenkt man am besten keinen der Weine direkt nach dem Öffnen der Flasche ein. Lieber lässt man die offenen Weine ein bis zwei Stunden stehen. Rotweine wie der Cabaret Noir schmecken nach einigen Tagen am besten. **Vorsicht beim Wiederverschließen der Weinflasche!** Einer der schlimmsten Anfängerfehler ist der Wiederverschluss geöffneter Flaschen mit einem defekten Korken. Kleinster Korkabrieb kann den Geschmack und Geruch des Weines stark beeinträchtigen. Lieber legt man sich als Weintrinker einen separaten Verschluss aus Glas zu. Wie Weingläser sollte jener niemals mit Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Klares Wasser reicht zum Abspülen aus.