

GROSSER WINTERSCHLUSSVERKAUF FÜR GESUNDES GEHEN – JETZT ZUGREIFEN



Beim Kauf von 1 Paar Schuhen erhalten Sie 30 € Rabatt,
beim Kauf von 2 Paar Schuhen 100 €!



MBT-Store Köln · Lungengasse 22 a · 50676 Köln
Telefon 0221/60 60 78 96 · www.mbt-store-koeln.de



DIE GRÖSSTE MBT-AUSWAHL DEUTSCHLANDS

P Parkhaus
am Neumarkt

Rölnner Stadt-Anzeiger Samstag/Sonntag, 13./14. Februar 2016 – Nr. 37



AM WOCHENENDE

Magazin

**„Erdig und erschwinglich,
so mag ich Wein“**

In der ersten Folge unserer neuen Interview-Reihe „Wein & Sein“
spricht Richard David Precht über Philosophie und Trink-Kultur

FOTO: JORN NEUMANN

Welcher Goldton passt zu meinem Hautton?
Sie beraten sich gegenseitig und wir
helfen Ihnen dabei, den richtigen Goldton
und die richtige Form der Ringe zu finden.

Trau dich...



der **schmuck** doktor®

Der Spezialist für Schmuckerben
Dellbrücker Hauptstrasse 109 · 51069 Köln
Einfach mal anrufen: 0221 · 6 11 9 22
www.derschmuckdokter.de

www.derschmuckdokter.de

WEIN



SEIN

GESPRÄCHE ÜBER GESCHMACK, GENUSS UND LEBENSART



Philosoph Richard David Precht will nicht als Wein-Spezialist auftreten, privat hat er einen Faible für mineralische Weißweine. Die Gesprächsrunde mit Master of Wine Romana Echensperger, KStA-Chefkorrespondent Joachim Frank und Maria Dohmen (nicht im Bild) in der Weinhandlung Kleefisch in Nippes – allerdings im Whisky-Zimmer

Wein inspiriert

Richard David Precht über Philosophie, Genuss und das richtige Getränk für die Suche nach einer originellen Idee

Fotos: Jörn Neumann

Zur Person

Richard David Precht, geboren 1964 in Solingen, wurde 2007 durch seinen Bestseller „Wer bin ich – und wenn ja, wie viele?“ einem breiten internationalen Publikum bekannt. Seither zählt er zu den gefragtesten philosophischen Autoren Deutschlands. Er ist Honorarprofessor für Philosophie an der Leuphana Universität Lüneburg sowie Honorarprofessor für Philosophie und Ästhetik an der Hochschule für Musik Hanns Eisler in Berlin. (jf)

Die Serie

In unserer neuen Gesprächsreihe „Wein&Sein“ erzählen Prominente, was sie mit Wein verbinden und welche Rolle das Genießen in ihrem Leben spielt. Zusammen mit „Master of Wine“ Romana Echensperger, Magazin-Expertin Maria Dohmen und Chefkorrespondent Joachim Frank verkosten die Gäste drei Weine – eigene Favoriten oder Überraschungen. Was es auch sein mag – für Wein-Liebhaber sind garantiert interessante Tipps dabei.

Zur Person

Romana Echensperger ist Autorin unserer Wein-Kolumne und wirkt regelmäßig an Verkostungen des Magazins mit. Seit kurzem ist sie „Master of Wine“. Dieser Titel gilt in der Weinwelt als einer der höchsten Auszeichnungen für Experten. International dürfen sich nur 340 Absolventen aus 24 Ländern so nennen. In Deutschland gibt es momentan acht Masters of Wine. Echensperger arbeitet international als Autorin, Dozentin und Beraterin.



Ein reinsortiger Carignan aus Israel kommt als zweites ins Glas.

Herr Precht, warum haben Sie so lang gezögert, bis Sie unsere Einladung zu diesem Gespräch angenommen haben?

RICHARD DAVID PRECHT Ich dachte, das Fachsimpeln über feine Weine passt vielleicht zu Männern wie Ulrich Wickert, Alfred Biolek oder Rüdiger Safranski. Gepflegtes Geplauder über das „Savoir-vivre“ als Attitüde des Intellektuellen ist meine Sache nicht, und es entspricht schon gar nicht dem Bild, das ich nach außen abgeben möchte. Weil ich nämlich nicht so bin. Ich trinke zwar gerne Wein und habe zu manchem sogar eine Meinung...

... Na also!

PRECHT Aber das ist ein privates Faible, anders als bei Ihnen, Frau Echensperger. Warum sollte ich dann in der Öffentlichkeit etwas zum Besten geben, wovon ich nicht wirklich etwas verstehe?

Die Idee entstand, weil Sie über die antike Philosophie geschrieben haben. Da gibt es doch eine sehr enge Verbindung zum Wein, wenn man nur einmal an Platons „Gastmahl“ denkt.

PRECHT Es stimmt, dass die Griechen ziemlich viel Wein getrunken haben müssen. Denken Sie nur an die Beliebtheit des Dionysoskults.

Und bei den Orgien zu Ehren des Weingottes ging es hoch her. Allerdings haben die antiken Philosophen solche Ausschweifungen fast durch die Bank abgelehnt. Sie wollten, dass die Menschen vernünftig und diszipliniert seien. Selbstbeherrschung ist das große Thema der Antike. Wein enthemmt, und deswegen waren die meisten Philosophen gegen übermäßigen Weingenuß.

Haben sie sich auch selbst daran gehalten?

PRECHT Darüber wissen wir leider fast nichts. Die biographischen Zeugnisse sind ausgesprochen spärlich. Bei Sokrates würde ich – den Porträtbüsten nach zu urteilen – glatt auf einen Säufer tippen. Aber ich weiß, das grenzt fast an Blasphemie. Von Platon nehme ich nicht an, dass er ein großer Freund des Weins war. Auch wenn er in dem von Ihnen erwähnten Dialog „Symposion“, dem „Gastmahl“, einen philosophischen Dialog bei feinen Speisen und Getränken schildert, ist diese Inszenierung doch nur ein Trick des Autors Platon.

Ein Trick?

PRECHT Das Thema des „Symposions“ ist die Liebe. Das Gespräch führt von der sinnlichen Liebe Stück für Stück fort zur höchsten



Passen Ihre vorhandenen Polstermöbel nicht viel besser in Ihren Wohnraum als neue Wohnlandschaften?



Andreas Geschier

Andreas Geschier besucht Sie zu Hause und stellt Ihnen umfangreiche hochwertige Stoff- und Lederkollektionen vor. Er berät Sie hinsichtlich harmonischer Farbabstimmung, Stilempfinden, Strapazierfähigkeit und Pflegeleichtigkeit und macht Ihnen ein unverbindliches Angebot mit Festpreisgarantie.

Dieser Service kann sich sehen lassen:

- Ihre Polstermöbel werden montags nach Terminvereinbarung abgeholt.
- Nach der Abpolsterung werden bei Bedarf Gestelle und Holzoberflächen überarbeitet.
- Eine Neupolsterung und der anschließende Neubezug mit den von Ihnen ausgewählten Bezugsmaterialien beenden den handwerklichen Fertigungsprozess.
- Schon am Wochenende liefern wir nach Terminabsprache Ihre wunschgerecht erneuerten Polstermöbel wieder an.
- Unsere Tischler und Lackierer führen Änderungswünsche aus oder komplettieren Ihre bestehende Einrichtung.

Alles wird in einer Arbeitswoche für Sie realisiert

Mein qualifiziertes Mitarbeiter-Team

ist spezialisiert auf den Neubezug wertvoller Polstermöbel. Von hochwertigen Herstellern wie: Bielefelder Werkstätten, Rolf Benz, Brühl & Sippold, Cassina, COR, de Sede, Dreipunkt, Frommholz, Finkeldei, Himolla, Walter Knoll, Koinor, Hans Kaufeld, Laauser, Lazy-Boy, Leolux, Minotti, Ligne roset, Pol-International, Puhlmann, Schulenburg, Werther, Thörmer, Wittmann.

Zudem auf Barock- und Chippendalegarnituren von: Schlingmann, Spilker, Warrings sowie qualitativ gut erhaltene massive Eichen-, Kirschbaum- und Nussbaum- Gestellgarnituren und Antiquitäten.

Nur bei Ihnen zu Hause findet die beste Beratung statt.

ANDREAS POLSTER
MÖBEL
WERK
GESCHIER STÄTTEN



Unsere neue Firmenadresse:
Christine-Demmer-Str. 1 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler (Nähe Mittelzentrum)
(Navigation: Ahrweiler Str. 50 (LIDL), dahinter links einbiegen)

Ich freue mich auf Ihren Anruf! **Tel.: 0 26 41 / 3 16 26**

Fax 0 26 41 / 90 38 94

E-Mail: info@andreas-geschier.de • www.andreas-geschier.de

DIE WEINE

Grüner Veltliner aus Österreich, Carignan aus Israel, Sauvignon Blanc aus Frankreich –
Romana Echensperger stellt die verkosteten Weine vor

2014 Grüner Veltliner „Hefeabzug“ Weingut Nikolaihof

Ich mag den Wein, weil er zunächst auf leisen Sohlen daher kommt. Unscheinbar, zurückhaltend mit Aromen von Hefe, Mandel, Quitte, reifem Apfel und dezenten Pfeffernoten. Er fällt mit elf Prozent Alkohol eher leichter aus, ist trocken mit milder Säure, cremiger Textur und pikantem Finish ausgestattet. Zum Essen läuft er zu Hochform auf, untermalt vor allem raffinierte Gemüsegerichte, ohne dabei unsichtbar zu werden. Mit seinem Schmelz, zartem Duft und leichtem Körper ist die Flasche schneller leer, als einem lieb ist. Und das ist schließlich auch ein Qualitätsmerkmal.



2014 Grüner Veltliner „Hefeabzug“ / Weingut Nikolaihof / Wachau / 14,50 Euro über www.vinaturel.de
☎ 08151/908428

2010 Carignan Vitkin Winery

Manche beschreiben Carignan als Arbeitspferd, in Israel wird ein feuriges Wildpferd daraus. Mich fasziniert, dass er mit seiner Fruchtfülle die Hitze am östlichen Mittelmeer verrät, am Ende aber nicht üppig sondern elegant ausfällt und mit seiner lebendigen Frische überrascht. Im Glas entwickelt sich der Wein ständig weiter und kann einen Abend lang unterhalten. Erst sind es reife Brombeeren und Zwetschgennoten im Bukett, später kommen getrocknete Wildrosen, mediterrane Kräuter dazu, Tabak und Lakritze schwingen mit. Das Gerbstoffgerüst hat das richtige Maß an Sehnigkeit und Schliff. Ein Rotwein für Entdecker.



2010 Carignan / Vitkin Winery / Carmel Berge - Israel / 27,50 Euro über www.vinexus.de

2014 Sauvignon Blanc „Petit Bourgeois“ Henri Bourgeois

Sauvignon Blanc kann aromatisch oft furchtbar laut und penetrant ausfallen. Hier hat man das richtige Maß zwischen Frucht und mineralischem Eindruck gefunden. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeere, Passionsfrucht und Feuerstein. Am Gaumen trocken mit angenehmer frischer Säure, saftigen Fruchtaromen und einem dezent salzigen Nachhall. Ein animierender Wein, der Anspruch und Trinkfreude vereint und das bei einem ausgesprochen guten Preis- und Genussverhältnis.



2014 Sauvignon Blanc „Petit Bourgeois“ / Henri Bourgeois / Loire / 7,50 Euro
Weinkellerei Kleefisch / Wilhelmstr. 53 / 50733 Köln-Nippes / ☎ 0221/733481
www.weinkellerei-kleefisch.de

Form der Liebe, nämlich der Liebe zur Wahrheit. Eigentlich können die Teilnehmer auf diesem Weg nicht allzu viel getrunken haben. Sonst wären sie darauf nicht gekommen. Übrigens können wir mit unserem heutigen Geschmack doch nur froh sein, dass wir die antiken Weine nicht mehr trinken müssen.

ROMANA ECHENSPERGER Da haben Sie recht. Nach allem, was wir über die Herstellung wissen, dürfen das tatsächlich ziemlich schreckliche Tropfen gewesen sein: geharzt, mit Kräutern versetzt, oft nachvergoren. Und mit der Hygiene nahm man es wohl auch nicht so genau. Noch Karl der Große soll empfohlen haben, man möge sich doch bitte die Füße waschen, bevor man zum Beerenstampfen in den Zuber mit den Weintrauben steigt.

Bleiben wir also erst mal in der Gegenwart. Der erste Wein, den Sie mitgebracht haben, Frau Echensperger, ...

ECHENSPERGER ... knüpft locker an ein philosophisches Postulat an,

von dem ich in Ihrem Buch „Wer bin ich – und wenn ja, wieviele?“ im Zusammenhang mit René Descartes gelesen habe: „Wahr“ könne nur etwas sein, was sich objektiv beweisen lässt. Der österreichische Winzer, der diesen Grünen Veltliner erzeugt hat, behauptet dagegen, für den besten Wein folge er nicht objektiven Kriterien, sondern seinem Bauchgefühl.

PRECHT Beides schließt sich nicht aus. Die Welt der Naturwissenschaft ist ja nicht die Welt, sondern nur die messbare Seite der Welt. Den wahren Reiz des Lebens ziehen wir aus allem, was sich dieser Messbarkeit entzieht – und dazu gehört der Wein. Ich war vor Jahren mal bei Frank Elstner eingeladen, der mir einen sehr teuren Rotwein servierte als das Ergebnis von allerlei Geschmacksbefragungen, chemischen Analysen und unzähligen Verschnitten. Der Wein schmeckte toll, aber im Vergleich fehlte ihm der Charakter. Das ist wie mit einem vollkommenen, am Computer generierten Frauengesicht: Alle finden es schön, aber niemand sexy.

ECHENSPERGER Vielleicht sollten Sie noch wissen, dass sich der Winzer des Weins, den wir trinken, der Anthroposophie von Rudolf Steiner verpflichtet weiß, auch einem Philosophen. Wie sich das auswirkt, weiß ich nicht. Genießbar ist er jedenfalls.

PRECHT (*trinkt*) Er schmeckt mir aber nicht. Zu leicht für einen Weißwein. Für mich kann Weißwein gar nicht genug nach Erde und Steinen schmecken. Aber dieser hier war wahrscheinlich für mich schon in dem Moment vergiftet, als Sie Steiner erwähnten – den Enver Hodscha der Philosophie.

Enver Hodscha, der ehemalige Diktator Albanien?

PRECHT Ein Universaldilettant, der seinem Volk brutalstmöglich eingebläut hat, wie es zu leben hätte. Und zwar bis in die intimsten Details: Schwangerschaftsverhütung, Säuglingspflege. Genau so ein Ideologe des Lebens war Steiner auch. Ein unangenehmer Mensch, dogmatisch und schrecklich rechthaberisch. Also, wenn

ich mir das so überlege, sollte ich zu Ihrem Wein vielleicht nicht sagen, „schmeckt nicht“, sondern „ist nicht so ganz meins“. (*lacht*)

ECHENSPERGER Stehen Sie ruhig zu Ihrem Geschmacksurteil. Ich wundere mich ja oft, warum „Geschmack“ ein so negativ besetzter Begriff ist. Oder warum den Sinnen, speziell dem Geschmacks- und Geruchssinn, eine eher untergeordnete Bedeutung für die Urteilskraft zugemessen wird.

PRECHT Daran sind die Philosophen in der Tat nicht ganz unschuldig. Von Ausnahmen abgesehen, ging der Hauptstrom der abendländischen Philosophie immer dahin, die Welt des Leibes und der Sinnlichkeit zu überwinden und in die Welt des Geistes und der Vernunft aufzusteigen.

Gelten Philosophen deshalb als spröde, papierne Zeitgenossen?

PRECHT Ich werde oft gefragt, mit welchem Philosophen der Vergangenheit ich mich identifizieren könne oder welcher mir in seiner Art als Mensch sympathisch sei.



Der Grüne Veltliner aus Bio-Anbau fällt bei Precht durch, genauso wie Rudolf Steiner als Philosoph.

Und da, muss ich sagen, fallen mir in der Tat nur sehr wenige Namen ein. Die meisten spannenden Philosophen haben ein furchtbar langweiliges Leben geführt. Bekanntestes Beispiel ist Immanuel Kant mit seinem – vielleicht anekdotischen, aber bezeichnenden – Pünktlichkeitsfimmel. Ausgeschlossen, sich einen Kant weinselig oder betrunken vorzustellen.

Bei wem wäre das denkbar?

PRECHT Schelling, das junge Genie des deutschen Idealismus, das wäre so ein Kandidat. Vom großen Hegel weiß man es sogar. Hegel hat sehr viel Wein getrunken. Burgunder in rauen Mengen. Darauf lassen erhalten gebliebene Bestellscheine schließen, aber möglicherweise auch Hegels Schreibstil, der so schwer nachvollziehbar ist. (lacht).

Da ist jetzt die Frage heikel, wie Sie's selber beim Schreiben halten?

PRECHT Abends steht schon ein Glas Wein neben mir. Meistens ein roter. Für das Lustgefühl beim Schreiben, die Suche nach der

Für mich kann Weißwein gar nicht genug nach Erde und Steinen schmecken

pfiffigen Überschrift, dem originellen Einstieg ist Alkohol sehr förderlich.

ECHENSPERGER Egal in welcher Form?

PRECHT Nein. Bier ist ein Durstlöcher im Sommer oder im Karneval. Aber inspirierend? Nö. Und Sekt – finde ich überflüssig. Von Champagner gar nicht zu reden. Saurer Sekt für ein Heidengeld – also, dieser ganze Kult ist mir völlig unbegreiflich.

ECHENSPERGER Oh – der Überraschungs-Wein am Schluss unseres Gesprächs hätte ein Sekt sein sollen. Da müssen wir jetzt auf die Schnelle was anderes finden. In der Zwischenzeit habe ich tatsächlich einen Roten für Sie, einen Carignan aus Israel. Der Winzer hat aus einer Rebsorte, die man in der

Fachwelt charmant als „Arbeitspferd“ bezeichnet, einen überraschend eleganten Wein gemacht. Und er erzählt – wie viele seiner Kollegen – gern von der Philosophie des Weinbaus. Da habe ich gleich an Sie gedacht.

PRECHT Sorry, dass ich schon wieder reingrätsche. „Philosophie“! Einer der heute am meisten missbrauchten Begriffe! Kein Unternehmen, das nicht seine „philosophy“ hätte. Zur Philosophie im eigentlichen Sinn verhält sich „philosophy“ wie Musik zu „music“.

Music...?

PRECHT ... ist das, was im Kaufhaus läuft. Die Welt ist voll von „music“, aber arm an Musik. Genauso gibt es überall „philosophy“, aber nur wenig Philosophie. So kann man eben mit jedem Begriff Schindluder treiben. Robert

Musil hat mal gesagt, ohne Philosophie wagen es nur Verbrecher, anderen Menschen zu schaden. Aber bitte, wir sind ein freies Land! Soll jeder reden, wie er möchte. Und es muss auch nicht gegen Ihren Wein sprechen, dass der Winzer einer „philosophy“ folgt.

ECHENSPERGER Probieren wir mal!

PRECHT Am besten gefällt mir, ehrlich gesagt, der intensive Geruch nach Brombeeren. Da hatte ich jetzt eine richtige Geschmacksbombe erwartet. Das ist dieser Wein aber nicht. Soll er vielleicht auch nicht sein?

Was schmecken Sie denn alles heraus, Frau Echensperger? Die Assoziationen der Weinexperten kennen ja schier keine Grenzen.

ECHENSPERGER Reife Früchte, Minze, etwas Pfeffriges. Insgesamt fruchtbetont und rund – und mir gefällt, dass er zwar die Hitze Israels durch seine Fruchtfülle im Geruch verrät und am Gaumen dann doch sehr elegant und fein



Geschmacksfrage: Romana Echensperger, Joachim Frank und Richard David Precht widmen sich dem Carignan.

ausfällt. Insofern stimmt es schon, Herr Precht: Ein Primitivo aus Apulien oder ein Shiraz aus Südafrika – die hauen ganz anders rein.

Wie kommen Sie auf Ihre Weine, Herr Precht?

PRECHT Das ist verschieden. Empfehlungen von Freunden, Entdeckungen bei Einladungen privat oder im Restaurant, manchmal auch der Griff ins Regal beim Einkaufen.

Einfach so, auf Verdacht?

PRECHT Ja, aber ohne Preisrisiko. Ich kaufe Weine so zwischen fünf und zehn Euro.

Vorsicht! Für den verschmähten Pinot Grigio zu fünf Euro hat Peer Steinbrück schon mal mächtig Ärger bekommen.

PRECHT Da sehen Sie, wie schnell man gerade beim Thema Wein als Snob bei den Leuten unten durch ist.

ECHENSPERGER Es kommt halt auf die Herkunftsregion an. In Süditalien ist das Terrain schön flach, gut zu bearbeiten, leicht zu ernten. Da kann man wirklich schon für wenig Geld guten Wein machen.

PRECHT Und dann kommt das Image hinzu, das den Preis nach oben treibt, oder? Ein Bordeaux für sieben Euro ...

ECHENSPERGER ...kann eigentlich nicht gut sein, wollen Sie sagen? Das sehe ich bei Bordeaux auch so – es ist schwierig etwas wirklich Überzeugendes für diesen Preis zu finden. Wobei selbst beim berühmtesten aller Bordeaux-Weine, dem Petrus, die reinen Produktionskosten mit vielleicht 25 Euro zu Buche schlagen. Der Rest ist Angebot und Nachfrage – und Mythos. Aber ich gebe zu: Es gibt Weine, für die ich ein Bausparkonto auflösen würde. Eine Berufskrankheit, vermutlich.

Herr Precht, gibt es im Zusammenhang mit Wein ein Erlebnis, bei dem Sie sich einmal richtig geärgert haben?

PRECHT In Köln kann ich das nur anonymisiert erzählen, weil es mit einem Ihrer Kollegen zu tun hat, Frau Echensperger. Ich wollte mir im Restaurant einen Weißwein empfehlen lassen und habe dem Sommelier meine Vorlieben erklärt. Das hat ihn aber nicht so sehr interessiert. „Nehmen Sie den“, hat er gemeint – und mir ziemlich

exakt das Gegenteil dessen serviert, was ich zuvor gesagt hatte.

Einen leichten Weißwein wahrscheinlich – so wie der Grüne Veltliner vorhin. Und vermutlich haben Sie zu dem Sommelier gesagt, „ist nicht so ganz meins“?

PRECHT So ähnlich. Jedenfalls war er beleidigt. Das Ganze wiederholte sich dann aber beim nächsten Versuch. Da war es endgültig – sagen wir – Essig mit seiner Stimmung. Mit meiner aber auch, weil ich mir blöd dabei vorkam, den Wein schon wieder zurückgehen zu lassen. Einerseits. Andererseits dachte ich: Was ist das für ein Laden? Und was ist das für eine Arroganz, dass sie mir als Gast nicht das bringen, was ich gerne möchte! Dabei hatte der Mann sicher mehr Ahnung von Wein als ich. Nur hatte er ebenso sicher keine Ahnung, wie er mit mir umzugehen hätte. Gehört das nicht auch zum Genuss: sich in sein Gegenüber hineinzuversetzen? Das Gegenteil ist mir mal in Beaune im Burgund passiert.

Erzählen Sie!

PRECHT Ich ging in einen Weinladen und wollte einen Chardonnay kaufen. Der Besitzer war ein total

lässiger Typ, er sah eher aus wie ein Automechaniker oder der Hausmeister. Er fragte mich ein bisschen aus und machte dann eine Flasche auf. Ich probierte. Wow, dachte ich, was für ein Glückstreffler! „Ja“, sagte er, „der kostet 120 Euro. Bei allem, was Sie jetzt probieren, mache ich Abstriche nach unten – und Sie entscheiden, auf welcher Stufe Sie zuschlagen.“ Bei zehn Euro war es soweit. Ich bekam immer noch einen tollen Wein – und hatte einen ziemlichen Schwips.

Zum Habitus des Philosophen in Kantscher Tradition passt das ja nun gar nicht. Beschäftigt Sie Ihr professionelles Rollenbild?

PRECHT Überhaupt nicht. Ich mache mir über das Etikett „Philosoph“ keine Gedanken.

Aber über Ihr Image schon, wie wir eingangs bei Ihren Vorbehalten gegenüber einem Lifestyle-Gewese um Wein gehört haben. Und in der Auseinandersetzung mit Ihrer Zunft spielt das Image auch eine Rolle. Manche Fachleute werfen Ihnen Dampfplauderei vor. Sie halten dagegen und sagen, die meisten Philosophen hätten sich in einem weltfremden Wissenschafts-

STECKBRIEF

1

Zu welcher Gelegenheit darf bei Ihnen Wein niemals fehlen?

Bei einem guten Abendessen

Mit welchem Wein verbinden Sie Ihr Lieblingsessen?

Mein Lieblingsessen ist Käsefondue. Dazu würde ich einen Schweizer Weißwein nehmen, einen Haida aus dem Wallis.

3



2

Wo oder wann passt Wein für Sie überhaupt nicht?

Tagsüber bei der Arbeit. Da würde ich nur müde.

Welchen Wein haben Sie besonders gern verschenkt?

Eine Flasche Rotwein von 1898 – aus gebührendem Anlass. Nach einiger Zeit habe ich gefragt, ob er geschmeckt habe. Die Frage wurde bejaht. Aber, ehrlich gesagt, glaube ich das nicht. Das war bestimmt höfliches Geflunker, und der Wein liegt entweder noch im Regal oder ist im Ausguss gelandet. Das Risiko, Essig im Glas zu haben, ist bei solch einem Alter einfach zu groß.

4



betrieb verbarrikiert und aus dem gesellschaftlichen Diskurs verabschiedet. Von diesen Leuten müssten Sie sich dann auch durch Ihre Art des Auftretens absetzen wollen.

PRECHT Nicht mal das. Leute wie Peter Sloterdijk oder Slavoj Žižek spielen die Rolle des Philosophen als *Enfant terrible*. Die provozierende These, das verstörende Wort – das ist Teil ihres beruflichen Selbstverständnisses. So muss man es begreifen, wenn Sloterdijk über „Regeln für den Menschenpark“ nachdenkt, die Steuern abschaffen will oder jetzt davor warnt, dass wir von der Flüchtlingswelle überrollt werden.

Von einem „territorialen Imperativ“ und „wohltemperierter Grausamkeit“ ist bei Sloterdijk die Rede gewesen.

PRECHT Begriffe, die ich nie benutzen würde. Wohltemperierte Grausamkeit klingt für mich nach Rudolf Höß. Sloterdijk kann so etwas sagen, weil er ästhetisch Gefallen daran findet, sich an der Reibungsenergie erfreut, die er erzeugt.

Was aber ist dann Ihr Selbstverständnis? Denn glatt wollen Sie ja auch nicht sein.

PRECHT Ich sehe mich als Vermittler zwischen den Problemen der Gegenwart und der etablierten

Hochschulphilosophie. Diese Rolle nehme ich ziemlich ernst, und deshalb meide ich Posen à la Sloterdijk und Žižek – das ist nach meinem Dafürhalten alles Spielerei. Achten Sie einmal darauf, wie Sloterdijk auf Kritik reagiert. Dann sagt er, „ach, ihr habt das nicht richtig verstanden. So habe ich das doch alles nicht gemeint“. In der Flüchtlingsdebatte, ich bin ganz sicher, wird das jetzt wieder so sein.

Kommen wir zu unserem letzten Probierwein. Als Ersatz für den Schaumwein hat unser Gastgeber spontan einen Weißwein aus seinem Sortiment ausgewählt, von dem Sie jetzt hoffentlich sagen: „Ist meins“.

ECHENSBERGER Er riecht jedenfalls schon mal ziemlich steinig, so wie Sie es mögen.

PRECHT Oh ja, der ist sehr meins! Preisklasse zwischen zehn und 20 Euro?

ECHENSBERGER Sie werden staunen: Wir liegen bei diesem Wein bei 7,50 Euro.

PRECHT Alle Achtung, ich bin beeindruckt!

Na bitte. Wie sagt man? Ein guter Abgang krönt die Übung. Das gilt offenbar auch für ein Gespräch über Wein.

Das Gespräch moderierten Maria Dohmen und Joachim Frank



VERANSTALTUNG

Über sein Buch diskutiert Richard David Precht am Donnerstag, 18. Februar, um 20 Uhr mit Mario Kramp, dem Leiter des Kölner StadtMuseums.

Der Benefiz-Abend in der Nippeser Kulturkirche (Siebachstraße 85, 50733 Köln) ist ein Beitrag zur Finanzierung des Kunstrasens beim ESV Olympia Köln-Nippes. Tickets zu 12 Euro (zzgl. VVK) in allen bekannten Vorverkaufsstellen und in den Nippeser Buchhandlungen.



Richard David Precht: „Erkenne die Welt – Geschichte der Philosophie 1“, Goldmann Verlag, 22,99 Euro.