



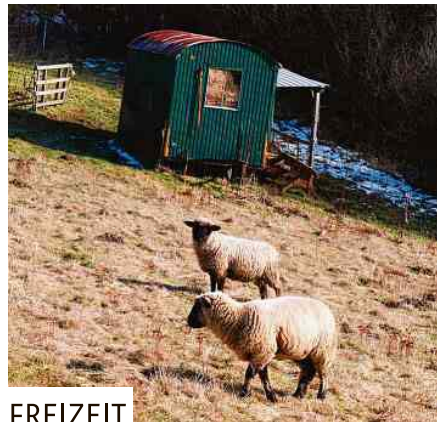
EDITORIAL

Weinkeller zum Angeben

Bei Kellerführungen auf Weingütern winke ich mittlerweile meist schon gleich ab. Kennst du einen, kennst du eigentlich alle. Stahltanks, Holzfässer, Barriques. Ist der Keller neu, ist es meist saukalt, ist er alt, riecht's komisch. Aus diesem Mecker-Tran weckte mich allerdings mit einem Schlag das spektakuläre Gewölbe unter dem Julius-Spital in Würzburg, durch das zu führen sich der Kellermeister bei unserem Besuch mit Master of Wine Romana Echensperger und Josef Schuster nicht nehmen ließ. Was für eine Kulisse – mit dem Laden lässt sich wahrlich angeben. Da das Würzburger Weingut nach den Hessischen Staatsweingütern das größte Deutschlands ist, hat es

auch einiges einzulagern; die Fässer sind dank ausgeklügelter Beleuchtung regelrecht in Szene gesetzt. Das Gewölbe allein ist schon einen Besuch wert – und die Weine natürlich allemal. Eine schwer zu überbietende Rarität sind die Schmuckfässer des jüdischen Weinhändlers Max Stern, der in den 1920er Jahren DIE Adresse für Spitzenerzeugnisse aus den besten Gegenden der Welt war. Dass wiederum das Julius-Spital vom machtbesessenen Fürstbischof Julius Echter auf einem jüdischen Friedhof errichtet wurde, brachte viel jüdische Geschichte an einem Ort zusammen. Josef Schuster kann davon viel Interessantes erzählen.

INHALT



FREIZEIT

**16 | Wanderung** An der Oberen Ahr, im Bahnhof von Ahrdorf, probte einst die Band BAP und hier entstanden einige ihrer größten Hits. Über Eifelhöhen geht es von hier aus zur Burgruine Neublankenheim.

- 18 | Termine Samstag
- 20 | Termine Sonntag
- 22 | TV-Programm Samstag
- 24 | TV-Tipps Samstag
- 25 | TV-Tipps Sonntag

- 26 | TV-Programm Sonntag
- 28 | Schwedenrätsel
- 29 | Wochenhoroskop & Rätsel
- 30 | Rätsel & Sudoku
- 31 | Unverlangt eingesandt

TITELTHEMA

**04 | Wein & Sein**  
Bei Josef Schuster dreht sich mitnichten alles um Antisemitismus. Ein Gespräch über Wein und Völkerverständigung



WISSENSCHAFT

**12 | Süßwassertiere**  
Viel Süßwassertiere wie das Flusspferd oder der Stör sind gefährdet. Doch diesen Arten fehlt bisher eine Lobby. Forscher wollen das ändern.

GASTRO

**32 | Sorgenfrei**  
Im Restaurant dieses Namens hat Julia Floß die Küche probiert. Sie fand eine sinnvolle Reduzierung aufs Wesentliche.



FOTOS: DANIEL PEER, CUBO WAGNER, GETTY, PETER KMOCCZY, AV

RAUS HIER!

Von Katrin Voss

Kübelweise

Wenn etwas „so einen Bart“ hat, dann ist es gemeinhin veraltet – aber manches bleibt eben zeitlos schön. Keramiken aus Frechen haben eine Jahrhunderte alte Tradition. Schon Mitte des 16. Jahrhunderts waren Bartmannkrüge made in Frechen ein Verkaufsschlager. Tongefäße und Kübel wurden bis nach Australien verschifft – heute zieren sie das Stadtwappen von Frechen. Das Spezialmuseum „Keramion“ hat gerade einen NRW-Innovationspreis für die Idee „Bartmann weltweit gesucht!“ gewonnen.

**Keramion** Ein Keramikweg quer durch Frechen verbindet vom Museum aus 35 Zeugnisse der Keramiktradition.

[www.keramion.de](http://www.keramion.de)



Mehr Freizeit gibt es unter [www.ksta.de/freizeit](http://www.ksta.de/freizeit) und [www.facebook.com/ksta.magazin](https://www.facebook.com/ksta.magazin)



Bauchige Tongefäße mit Bart-Relief: Was hat Töpfer dazu bewegt, vor 500 Jahren Steingezüge mit bärtigen Gesichtern zu verzieren? Das Keramion in Frechen gibt Antworten.

FOTO: KERAMION

BLICK ZURÜCK

Legendärer Goldschatz

„Einen Goldschatz auszugraben oder vom Meeresboden zu heben, wessen Traum ist das nicht einmal gewesen?“, fragte der „Kölner Stadt-Anzeiger“ am 22. März 1978. „Der 56 Jahre alte Mel Fisher, Floridas umstrittenster Schatzsucher, ist der Verwirklichung dieses Traumes nahegekommen. Schreitet das Oberste Gericht in Washington nicht mehr ein, so kann er 47 Tonnen Gold und Silber aus dem Wasser heben, das im Jahre 1622 mit dem spanischen Schiff „Nuestra Señora Atocha“ vor den Florida-Keys gesunken ist.“

Parallel zu den Tauchexperimenten lief nämlich ein gerichtlicher Streit: Der Staat machte Besitzerrechte geltend. „In der vergangenen Woche entschied aber ein Berufungsgericht in New Orleans, daß allein Mel Fisher die Beute zustehe.“

Der anhaltende Streit um die Besitzerrechte hatte bis dahin eine großzügige Suchaktion nach dem Schatz verhindert. Trotzdem sollte es noch einmal sieben Jahre dauern, bis Fisher den Schatz schließlich fand: Im Sommer 1985 entdeckten er und sein Team die Hauptladung im Rumpf der Atocha – und bargen in den folgenden Wochen Gold- und Silberbarren, Münzen, Ketten, Schmuck und Geschirr mit einem geschätzten Wert von 400 Millionen US-Dollar. (feo)

**Vor 40 Jahren**



Der „Kölner Stadt-Anzeiger“ vom 22. März 1978

## WEIN & SEIN



GESPRÄCHE ÜBER GESCHMACK, GENUSS UND LEBENSART



FOTO: DANIEL PETER

# Die Favoriten sind feinherb

Für die Verkostung kam auch der erste koschere Silvaner Frankens ins Glas

Zur Person

**Josef Schuster** wurde 1954 in Haifa in Israel geboren, kurz darauf kehrte die Familie nach Deutschland zurück. Seit 2014 ist er Präsident des Zentralrates der Juden in Deutschland. Von Beruf ist Schuster Internist, seine Praxis liegt unweit des Juliusspitals in Würzburg. Nächste Woche feiern Juden ihr höchstes Fest – Pessach.

Die Serie

In unserer Gesprächsreihe „Wein & Sein“ erzählen Prominente, was sie mit Wein verbinden und welche Rolle das Genießen in ihrem Leben spielt. Die Weine, die Josef Schuster mit Romana Echensperger, Joachim Frank und Maria Dohmen probierte, sind – wie immer in unserer Serie – auch als Tipps für unsere Leser gedacht.

Zur Person

**Romana Echensperger** ist Master of Wine, Magazin-Kolumnistin und Buchautorin. Zum Juliusspital in Würzburg, wo das Gespräch stattfand, haben Schuster und sie gleichermaßen enge Verbindung. Schuster wirkte dort früher als Arzt, Echensperger kennt die Kellerei als Wein-Expertenbestens.

**ROMANA ECHENSPERGER** Herr Schuster, vom nächsten Wochenende an feiern die Juden – zeitlich parallel zu Ostern – Pessach, eines Ihrer höchsten Feste. Wird dazu auch Alkohol getrunken?

**JOSEF SCHUSTER** Wein gehört zur jüdischen Tradition und ist Teil vieler religiöser Rituale oder Feste. An Pessach wird ein zusätzliches Glas Wein für den Propheten Elias auf den Tisch gestellt, aus dem niemand der Anwesenden trinkt.

Wie ist es mit Wein im Gottesdienst?

In der Liturgie ist der „Kiddusch“, der Segen über den Wein, fester Bestandteil an jedem Freitag und an jedem Festtag. Aber auch zum Essen in der Familie wird der Wein gesegnet. Pessach ist ein ernstes Fest. Am ersten Abend wird die Geschichte vom Auszug des Volkes Israel aus Ägypten vorgelesen. Zum Ablauf dieses „Seder-Abends“ gehört als fester Bestandteil der Genuss von vier Gläsern Wein.

Ist die Größe der Gläser auch fegelegt?

Das nicht (lacht). Und es muss auch nicht unbedingt Rotwein sein. Mein Vater zum Beispiel hat sogar gesteigerten Wert darauf gelegt, keinen Rotwein zu nehmen.

Aus Geschmacksgründen?

Nein, sondern weil er alles vermei-

den wollte, was unser Tun auch nur im Entferntesten mit diesen furchtbaren mittelalterlichen Schauer-märchen von jüdischen Ritualmorden und dem Trinken von Blut hätte in Verbindung bringen können. Zudem hat Weißwein auch den praktischen Vorteil, dass er keine Flecken macht. Beim Seder-Abend wird nämlich auch an die zehn biblischen Plagen in Ägypten erinnert. Zu jeder Plage muss man den kleinen Finger ins Weinglas tauchen... Ist Rotwein darin, ahnen Sie schon, dass das der Tischwäsche nicht so gut bekommt.

Wie ist es an den anderen Abenden?

Auch dann eröffnet der Segensspruch über den Wein das Festmahl. Danach darf nach Lust und Laune getrunken werden. Am Purimfest, das ein bisschen dem christlich geprägten Karneval entspricht, gilt das noch einmal in besonderer Weise. Eine der „Vorschriften“ an Purim lautet, so viel zu trinken, bis man „Achaschwerosch und Haman nicht mehr auseinanderhalten“ kann. Ganz wörtlich zu nehmen ist das aber nicht.

Achaschwerosch und Haman?

Zwei Gestalten aus dem biblischen Buch Ester, das an Purim vorgelesen wird.

**ECHENSPERGER** Welchen Wein trinken Sie zum Pessach-Fest am liebsten?

Wie es sich für ein so herausragendes Fest gehört, zu dem sich traditionell die ganze Familie trifft, kommt natürlich ein besonders guter Wein auf den Tisch. Den Seder-Abend feiere ich allerdings nicht zu Hause, sondern in der Gemeinde. Da nehmen wir einen koscheren italienischen Wein von hoher Qualität, aber zu einem Preis von unter zehn Euro, um das Budget nicht übermäßig zu strapazieren.

Manche christlichen Gemeinden imitieren am Gründonnerstag den jüdischen Seder-Abend – weil sie nachvollziehen wollen, wie Jesus das letzte Abendmahl mit seinen Jüngern feierte. Was halten Sie davon? Finden Sie das übergriffig?

In der jüdischen Gemeinschaft gibt es dazu unterschiedliche Positionen. Entscheidend ist für mich, mit welcher Absicht christliche Gemeinden den Gründonnerstag so begehen. Wenn es mit Respekt geschieht, habe ich damit kein Problem, sofern die jüdische Tradition nicht christlich umgedeutet und vereinnahmt wird. Alle Beteiligten sollten sich der Tatsache bewusst sein, dass es deutliche Unterschiede zwischen dem letzten Abendmahl und einem Seder-Abend gibt.

**ECHENSPERGER** Sie sagten, Ihre Gemeinde verwende einen koscheren Wein. Wir haben Ihnen solchen Silvaner vom Weingut Wirsching mitgebracht.

Was hat es mit dem „koscher“ beim Wein eigentlich auf sich?

Koscher heißt heute vor allem, dass bei der Herstellung und Verarbeitung keinerlei tierische Substanzen verwendet worden sind, wie Gelatine, tierische Enzyme oder Fermente. Anders gesagt: Koscherer Wein ist definitiv vegan. Dann müssen alle Arbeitsschritte von einem Rabbiner durchgeführt oder beaufsichtigt werden. Am Sabbat zu arbeiten, ist verboten. Und alle sieben Jahre muss der Winzer den Reben ein „Sabbat- oder Jubeljahr“ zugestehen, in dem die Weinstöcke nicht abgeerntet werden.

**ECHENSPERGER** Der Winzer darf sie dann aber trotzdem verpacken und von jemand anderem ernten lassen.

Das stimmt. Es gibt noch eine ganze Reihe anderer Vorschriften für koscheren Wein. Und als Sonderform kann er auch „mewuschal“ behandelt sein. Das meint ein absichtliches kurzes Aufkochen des Weins. Ein solcher Wein wird dann als verdorben betrachtet und damit gar nicht mehr als Wein im eigentlichen Sinn behandelt. Das wiederum bedeutet, dass der Inhalt einer Flasche Mewuschal-Wein auch dann koscher bleibt, wenn ein Nicht-Jude sie öffnet und auschenkt – was in der Gastronomie außerhalb Israels ja sehr häufig der Fall ist. »

WOHNSTIFT  
**BEETHOVEN**  
Die 1. Klasse für Senioren

**Genau nach meinem Geschmack!**

Das Wohnstift Beethoven  
Siefenfeldchen 39, 53332 Bornheim  
Mehr Informationen 0 22 22/73-512  
www.wohnstift-beethoven.de  
info@wohnstift-beethoven.de

VITALISARIUM  
GESUNDHEIT UND WOHLBEFINDEN  
IM WOHNSTIFT BEETHOVEN

Spa, Schwimmbad, Saunen, Fitness- u. Präventionssport, Geräte- u. Ausdauertraining, Physiotherapie



FOTOS: DANIEL PETER

Romana Echensperger und Josef Schuster begeistern sich beide für die Initiative „Twin Winery“, bei der sich deutsche und israelische Weingüter intensiv austauschen.

Aber Herr Schuster, wer um alles in der Welt will dem abgekochten Wein trinken?

Es geht dabei ja nur um einen ganz kurzen Moment. Ähnlich wie beim Pasteurisieren der Milch. Ich wette, Sie würden den Unterschied nicht schmecken. Frau Echensperger nehme ich von dieser Annahme vielleicht besser aus.

**ECHENSPPERGER** Wie halten Sie es zu Hause?

Für den Kiddusch nehmen auch wir koscheren Wein. Danach alles, was uns schmeckt. So hat es auch mein Vater schon gehalten. Ich habe einen ganz normalen Weinkeller.

**ECHENSPPERGER** Und was ist Ihr Lieblingswein?

Ehrlich gesagt, liege ich nicht ganz auf der trockenen Linie. Ein Riesling oder ein Müller-Thurgau feiner, das sind so meine Favoriten.

Aus Franken natürlich. Da bin ich flexibel.

**ECHENSPPERGER** Herr Schuster, Ihr Vater David Schuster war wesentlich am Wiederaufbau der Würzburger jüdischen Gemeinde nach der Schoah beteiligt. Es gibt sogar

eine nach ihm benannte Realschule, die heute von Jungen und Mädchen aus allen großen Religionen besucht wird.

Der Hintergrund ist der: Die Schule befindet sich in der ehemaligen jüdischen Lehrerbildungsanstalt aus der Zeit vor dem Krieg. Die Benennung nach meinem Vater erinnert auch an die ursprüngliche Bestimmung des Gebäudes. Von 2001 bis 2006 haben wir schräg gegenüber ein neues jüdisches Gemeindezentrum gebaut, in dem wir mit Bundesmitteln Räume für die Ganztagsbetreuung vorsehen konnten. Deshalb kommen in Kooperation mit der Realschule 40 bis 50 Jugendliche zum Mittagessen und für die Hausaufgaben zu uns.

*Das Essen ist koscher?*

Sicher. Sahneschmetzeltes oder so etwas kriegen Sie bei uns nicht. Es gibt zum Beispiel koschere Würstchen mit Pommes oder aber ein Gericht auf Basis von Miley und Käse. Fleisch und Milch dürfen nach den jüdischen Speisegesetzen nicht vermischt werden.

**ECHENSPPERGER** Herr Schuster, Ihr Vater David Schuster war wesentlich am Wiederaufbau der Würzburger jüdischen Gemeinde nach der Schoah beteiligt. Es gibt sogar

Islam gut vereinbar ist. Was ko-

schers ist, das ist auch halal. So erleben junge Muslime wie selbstverständlich, dass es bei uns nicht so viel anders zugeht. Das baut sehr elegant Vorurteile ab.

*Eine vielleicht überraschende Gemeinsamkeit angesichts der vielen Konflikte zwischen Juden und Muslimen.*

Das muss man differenziert sehen. Sicherlich gibt es vor allem Konflikte zwischen Juden und Muslimen aus arabischen Staaten, was vor allem mit dem Nahostkonflikt zusammenhängt. Zwischen türkischen Muslimen und Juden herrscht häufig ein entspanntes Verhältnis. Auch die Beziehungen zwischen der Türkei und Israel waren über Jahrzehnte hinweg ausgesprochen gut, um nicht zu sagen exzellent. Die Türkei war für die Israelis eines der beliebtesten Urlaubsländer. Es gab eine enge militärische Kooperation beider Länder. Das alles hat sich erst unter Erdogan verändert. In dieser Zeit allerdings dramatisch.

*Im Gegensatz zu denen ist unserer aber bezahlbar.*

**ECHENSPPERGER** Es ist ein Fronscap – eine weniger bekannte Appellation in der Nachbarschaft von Pomerol.

Bis zur Schoah war der deutsche Weinhandel fest in jüdischer Hand. Überhaupt war Handel ja ein Metier der Juden – aus der Not geboren, weil sie aus den Handwerksinnungen ausgeschlossen waren und kaum ein anderes Gewerbe treiben durften. Im historischen Weinkel-

ler endlich, und im Anschluss habe ich wieder Sprechstunde.

**ECHENSPPERGER** Obwohl wir in Würzburg sind, möchten wir Sie einen Bordeaux probieren lassen – als kleine Reverenz an Max Stern. Dessen Weinhandel hier gehörte vor dem Zweiten Weltkrieg zu den berühmtesten Häusern in Deutschland. Den Frankenwein hat er in ganz Europa verkauft und ihm zu höchstem Ansehen verholfen. Ich habe Sterns Katalog aus den 20er-Jahren gesehen. Faszinierend, was er so alles im Angebot hatte: die besten deutschen Weine ebenso wie alle großen Namen aus dem Bordelais.

*Im Gegensatz zu denen ist unserer aber bezahlbar.*

**ECHENSPPERGER** Es ist ein Fronscap – eine weniger bekannte Appellation in der Nachbarschaft von Pomerol.

Bis zur Schoah war der deutsche Weinhandel fest in jüdischer Hand. Überhaupt war Handel ja ein Metier der Juden – aus der Not geboren, weil sie aus den Handwerksinnungen ausgeschlossen waren und kaum ein anderes Gewerbe treiben durften. Im historischen Weinkel-

## DIE WEINE

Von Scheurebe bis Silvaner



Der Verspielte

**2017 Scheurebe**  
Weingut Juliuspital / Franken / 7,70 Euro / [www.weingut-juliuspital.de](http://www.weingut-juliuspital.de) oder Kölner Weinkeller / Stolberger Straße 92 / 50933 Köln

Auf dem Rundgang durch die Keller des Juliuspitals wurde uns ein nicht ganz trockener Weißwein aus der Aromareisorte Scheurebe serviert. Wie sich herausstellte, trinkt nicht nur unser Gast gerne einen feinherben Tropfen. Uns hat die Scheurebe mit ihren Aromen von Passionsfrucht, Mandarine, Birne, Stachelbeere und Minze begeistert. Im Mund zeigt die Neuzüchtung mit ihrer saftigen Säure, dass Riesling hier Kreuzungspartner war. Ein herrliches Spiel zwischen dezenter Süße und angenehm frischer Säure läuft da am Gaumen ab.

ler des Juliuspitals erinnern heute vier prunkvoll verzierte Max-Stern-Fässer an die alte Tradition des hiesigen Weinhandels.

**ECHENSPPERGER** Sie selbst wiederum haben im Juliuspital Ihren Facharzt als Internist gemacht und zuvor auch in Würzburg studiert. Wie ist Ihre familiäre Verbindung zur Stadt?

In den 1950er Jahren, ich war zwei Jahre alt, kehrten meine Eltern mit mir und meinen Großeltern aus Israel nach Deutschland zurück, um den nach dem Krieg restituierten Grundbesitz meiner Großeltern von hier aus zu verwalten. Das war



Der Rauchige

**2016 Würzburger Stein**  
Silvaner trocken / Weingut Juliuspital / 14 Euro / [www.weingut-juliuspital.de](http://www.weingut-juliuspital.de)

Steinwein war schon zu Goethes Zeiten der Inbegriff eines edlen Tropfens. Der massive, nach Süden ausgerichtete Muschelkalkrücken thront über Würzburg und liefert seit Jahrhunderten kraftvolle Weine mit einer gewissen Rauchnote. Früher dachte man, dass dies an den Dampflokotativen liege, die durch den Stein führen. Heute verkehrt hier der ICE – und das Aroma ist natürlich trotzdem geblieben! Hinzu kommen nussige, gelbfruchtige und vegetabile Noten. Es ist ein komplexer, mineralischer Silvaner mit moderater Säure und langem Nachhall.

damal eine sehr bewusste, wenn auch untypische Entscheidung: für Deutschland, für die Region und dann auch für die Stadt Würzburg. Hier war nämlich die nächstgelegene jüdische Gemeinde angesiedelt. So bin ich auch erzogen worden. Würzburg bedeutet für mich Heimat, von Kindesbeinen an. Und die Vorstellung eines Lebens in Deutschland unter dauerndem Vorbehalt – Stichwort „gepackte Koffer“ – war und ist nicht die meine.

*Wie gegenwärtig war die NS-Vergangenheit in der Erinnerung Ihrer Familie? Ihr Vater hatte immerhin in den Konzentrationslagern*



Der Saftige

**2016 Iphöfer Silvaner trocken**  
Weingut Wirsching / Franken / 15 Euro – koscher / [www.wirsching.de](http://www.wirsching.de)

Andrea Wirsching ist mit ihrem Weingut Mitglied bei der Twin Winery Initiative und reist regelmäßig zu ihrem Partnerweingut nach Israel. Begeistert von Land und Leuten kam ihr die Idee, den ersten koscheren Silvaner Frankreichs zu erzeugen. Der Ausbau des Weins wurde von Rabbi Mendel Edelmann aus Luxemburg in Zusammenarbeit mit dem Önologen des Weinguts durchgeführt. Dieser Silvaner verführt mit Aromen von Zitrusfrüchten, Mirabellen und Wiesenkräutern. Am Gaumen trocken, kraftvoll mit moderater weiniger Säure versehen und einem langen mineralischen Nachhall.

*Dachau und Buchenwald gesessen.*

Diese Zeit war präsent, natürlich. Wenn das Gespräch darauf kam. Aber nicht jeden Tag, bei jedem Frühstück, Mittag- oder Abendessen.

*Haben Sie die Lager mit Ihren Eltern besucht?*

In Dachau war ich zum ersten Mal mit sieben, als dort die jährliche Gedenkveranstaltung stattfand. Meine Eltern erzählten noch lange danach, ich hätte immer wieder geschrien: „Ich will hier weg, ich will hier weg.“ Obwohl mein Vater mir sehr kindgemäß erklärte, wo er ge-



Der Begleiter

**2013 Fellini**  
Seahorse Winery / Israel / 22 Euro / [www.kaufmann-weingut.de](http://www.kaufmann-weingut.de)

Ze'ev Dunie ist ein ehemaliger Filmmacher, der heute ein nur drei Hektar großes Weingut in den Jerusalemer Weinbergen betreibt. Auch er ist Mitglied der Twin Winery Initiative und so mit dem Weingut Kaufmann im Rheingau verschwistert. Seine Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Cinsault zeigt im Glas Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, Pfeffer und mediterranen Kräutern. Am Gaumen wird das abgerundete Tanningerüst von der saftigen Frucht getragen. Der Fellini ist ein kraftvoller Rotwein, den man am besten als Begleiter zum Essen genießt.

lebt hatte. Ich weiß es noch genau – Baracke vier. Also, er konnte ganz gut mit mir darüber reden. Aber weil Sie nach Würzburg fragten: Die Geschichte der jüdischen Gemeinde durch die Jahrhunderte ist in der Stadt schon sehr präsent, würde ich sagen. Der jüdische Weinhandel hingegen? Sagen wir so: Da sind die Kenntnisse noch ausbaufähig.

*Diese Geschichte ist mit den „Max-Stern-Fässern“ heute ja auch buchstäblich im Keller; wie wir eben gehört haben.* Obwohl gerade die Restaurierung und Wiedereröffnung des Bibliothekskellers unter der Juristi- ➤

## MAX STERN

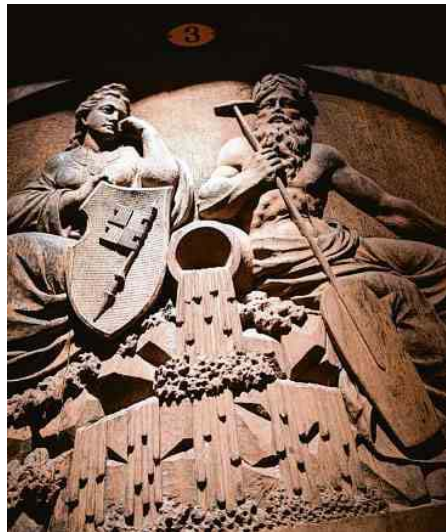
Max Stern (1883 bis 1956) stammte aus einer jüdischen Weinhandler-Familie und stieg nach einer kaufmännischen Lehre 1904 in den elterlichen Betrieb ein. 1928 bekam er die von Fürstbischof Julius Echter errichteten Kellergewölbe der Alten Universität als Lager für 500 Weinfässer mit insgesamt einer Million Liter Inhalt zur Pacht angeboten. Ein Prunkstück in der später auf das doppelte Fassungsvermögen erweiterten Gewölbe-Anlage war eine Reihe verzierter Holzfässer. Die Schnitzreliefs zeigten die Geschichte der Familie Stern. Vier von ihnen sind heute wieder im Keller des Juliusspitals zu besichtigen. (Bild rechts) Im Zuge der nationalsozialistischen Verfolgung wurde Stern 1938 zum Verkauf seines gesamten Besitzes gezwungen. Kurz vor der „Reichskristallnacht“ am 9. November 1938 flüchtete er mit Familie in die USA. In New York baute Stern ein Versicherungsbüro auf, das er bis zu seinem Tod leitete. (jf)



### Der Geschliffene

2012 Château  
La Vieille Cure /  
Fronsac / 19,50 Euro /  
Kölnener Weinkeller /  
Stolberger Straße 92 /  
50933 Köln

Max Stern importierte die heute unbezahlbaren Spitzenbordeaux wie Château Margaux oder Haut-Brion. Alternativen dazu gibt es etwa in der Appellation Fronsac, die in der Nachbarschaft zum prestigeträchtigen Pomerol liegt und sich mit Weingütern wie Château La Vieille Cure nicht verstecken muss. Der Wein läuft purpurfarben ins Glas und verströmt Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Süßkirschen, Zartbitterschokolade und einen Hauch von Trüffel. Am Gaumen zeigen sich ein noch präsent, geschliffenes Tanningergüst, intensive Frucht und ein komplexer wie langer Nachhall.



Koscher heißt heute vor allem, dass bei der Herstellung von Wein keinerlei tierische Substanzen verwendet werden. Anders gesagt: Koscherer Wein ist definitiv vegan

schen Fakultät als „Max Stern Keller“ mit Aufenthaltsraum und Cafeteria schon ein großes Thema war, nicht zuletzt in der hiesigen Presse.

*Gab es für Sie als junger Arzt im Juliuspital eigentlich ein Weindeputat?*

Das nicht, aber einen Mitarbeiter-Rabatt auf die Weine des Hauses. Und zu Weihnachten einen Bocksbeutel.

**ECHENSPPERGER** Ihre eigene Arzt-Praxis liegt auch nicht weit entfernt von hier.

Mitten im Leben!

*Aber als Präsident des Zentralrats mit Personenschutz.*

Das stimmt. Deshalb habe ich „mitten im Leben“ gesagt, und nicht von einem „ganz normalen Leben“ gesprochen. Ein normales Leben wird für die jüdische Gemeinschaft in dem Moment erreicht sein, in dem ihre Einrichtungen keinen Polizeischutz mehr benötigen.

*Entfernen wir uns in Deutschland gerade von einer solchen Normalität?*

Das würde ich so nicht sehen. Fakt ist: Der Antisemitismus nimmt zu.

Damit sage ich aber nicht, dass mehr Menschen als bisher antisemitisch eingestellt wären. Das Gros der deutschen Bevölkerung ist nicht antisemitisch. Da gibt es keine Veränderung. Aber bei dem kleinen Rest wachsen die Ressentiments und die Judenfeindschaft, ja der Judenhass.

*Woran liegt das?*

Die sozialen Medien führen deutlich zu einer Enthemmung. Man traut sich endlich, etwas mitzuteilen, was man „immer schon mal loswerden“ wollte, früher aber für sich behalten hatte.

Das geschieht heute lauter und drastischer, als ich es mir noch vor zehn Jahren hätte vorstellen können, selbst in der Mitte der Gesellschaft. Sicherlich stellen aber auch Geflüchtete aus muslimischen Ländern, die mit Judenhass und Israel-Feindlichkeit aufgewachsen sind, ein zusätzliches Potenzial für Antisemitismus dar. Das lässt sich leider nicht leugnen. Damit kritisiere ich aber nicht die Entscheidung der Bundesregierung, muslimische Flüchtlinge aufzunehmen.

*Weil Sie keinen Beifall von der falschen Seite wollen?*

Auch. Das Gedankengut, das in Teilen der AfD vertreten wird, war nach meinem Eindruck auch jenes

Gedankengut, das zur schlimmsten Verfolgung der Juden in ihrer Geschichte geführt hat. Gerade wir Juden wissen, was es bedeutet, verfolgt zu werden und fliehen zu müssen. Wir wissen auch, was es bedeutet, Schutz und Zuflucht zu finden. Wir können nicht erwarten, dass die Menschen, die auf der Flucht aus muslimischen Ländern sind, ihre Vorurteile gegen Juden an der deutschen Grenze ablegen. Es sind ja auch nicht die einzigen Vorurteile und Stereotypen, die sie mitbringen. Die Gleichberechtigung von Mann und Frau ist nicht bei allen eine Selbstverständlichkeit, ebenso wenig wie die Akzeptanz unterschiedlicher sexueller Orientierungen.

*Was tun?*

Nicht den Kopf in den Sand stecken, sondern alles daransetzen, Vorurteile abzubauen. Und unsere gesellschaftlichen Normen klar zu vermitteln. Was beides schwierig ist.

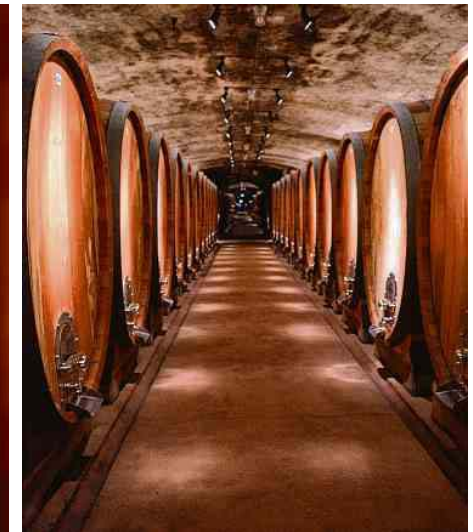
**ECHENSPPERGER** Welche Schwerpunkte setzen Sie in Ihrer Arbeit als Präsident des Zentralrats?

Wie schon mein Vorgänger Dieter Graumann habe ich mir vorgenommen, vor allem die lebensjahrenden, moderneren Seiten des



FOTOS: DANIEL PETER

Im historischen Weinkeller des Juliusspitals von 1576 – dem ältesten in Würzburg – lagern auf einer Länge von 250 Metern 220 Eichenholzfässer mit bis zu je 8000 Litern Inhalt.



Judentums herauszustellen. Jüdisches Leben besteht nicht nur aus Trauer. Und die jüdische Geschichte umfasst nicht nur die Jahre 1933 bis 1945. Dass der Antisemitismus – häufig unter dem Deckmantel der Israel-Kritik – mich dennoch stark beschäftigen würde, nun, das war wohl nicht anders zu erwarten. Zumal ich, den Gesetzen der Mediengesellschaft folgend, weitaus häufiger die düsteren Ereignisse kommentieren soll als die erfreulichen.

*So dass viele Leute den Zentralrat und seinen Präsidenten für notorisch besorgt, alarmiert und schlecht gelaunt halten?*

Tun sie das? Ich bemühe mich zumindest, nicht diesen Eindruck zu vermitteln. Daher kommentiere ich auch nicht alles, wozu ich gefragt werde. Ich neige nicht zur schnellen Empörung, sondern wäge die Dinge gründlich ab. Ich habe den Eindruck, dass dies in der Öffentlichkeit wahrgenommen wird.

**ECHENSPPERGER** Wir haben Ihnen zum Schluss einen israelischen Wein mitgebracht. Die Cuvée „Fellini“ stammt von einem kleinen Weingut in den Jerusalemer Bergen, das von einem ehemaligen Filmregisseur betrieben wird.

*Wie halten es die Israelis dem heute im Alltag mit dem Weintrinken? Es spielt keine allzu große Rolle. Schon allein der Hitze wegen.*

*Die hält einen Italiener aber auch nicht von seinem Glas Verdicchio zum Essen ab.*

Das stimmt auch wieder. Also, wir halten fest: Es gibt ausgeprägtere Weingebenden als Israel. Franken zum Beispiel, sage ich als Lokalpatriot.

**ECHENSPPERGER** Einige hiesige Winzer gehören ja zur „Twin Winery Initiative“ – einer lockeren Verbindung zwischen Weingütern in Deutschland und in Israel mit gegenseitigen Besuchen, fachlichem und freundschaftlichem Austausch. Im Mai gibt es in Berlin schon zum dritten Mal einen „Weingipfel“, auf dem fast alle der inzwischen 20 so genannten Zwillingswinzer vertreten sind.

Ich kenne das Projekt. Es funktioniert ein bisschen wie Städtepartnerschaften, könnte man sagen. Für die israelischen Winzer ist das sicher auch fachlich bereichernd. Denn ohne ihnen zu nahe treten zu wollen – der Weinbau in Deutschland reicht weit zurück und befindet sich daher auf einem anderen Niveau.

**ECHENSPPERGER** Von Israelis habe ich mir erzählen lassen, der dortige Wein sei früher „untrinkbar“ gewesen.

Wenn Sie es sagen...

Wein war traditionell ein liturgisches Getränk und weniger Genussmittel. Umgekehrt sind die Israelis den Deutschen mit ihrer Bewässerungstechnik weit überlegen, und die wird mit zunehmender Trockenheit auch für die Winzer hierzulande ein großes Thema werden. So nützt der Austausch von Know-how am Ende beiden. Und der Völkerverständigung kommt es auch zugute.

Das Gespräch moderierten  
Joachim Frank und Maria Dohmen



## JULIUSSPITAL

Das renommierte Würzburger Weingut ist mit 180 Hektar Weinbergen, verteilt auf die fränkischen Trias-Formationen (Muschelkalk, Keuper und Buntsandstein), das zweitgrößte in Deutschland. Es ist Teil einer 1576 von Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn (1545 bis 1617) begründeten

Hospital-Stiftung, zu der ein gewaltiger Gebäudekomplex in der Würzburger Innenstadt gehört. Für dessen Errichtung ließ der machtbewusste Echter, Bischof seit 1573 und einer der treibenden Kräfte der katholischen Gegenreformation, einen jüdischen Friedhof zerstören. Die Erlöse der Stiftung – also auch des Weinguts – tragen zur Finanzierung sozialer Aufgaben bei. Im historischen Weinkeller von 1576, dem ältesten in Würzburg, lagern auf einer Länge von 250 Metern 220 Eichenholzfässer mit bis zu je 8000 Litern Inhalt. (jf)

## STECKBRIEF

beantwortet von Josef Schuster

### 1 *Zu welchen Gelegenheiten darf bei Ihnen Wein nicht fehlen?*

Zu einem guten Essen, insbesondere aus festlichem Anlass.

### 2 *Welchen Wein gibt es zu Ihrem Lieblingsessen?*

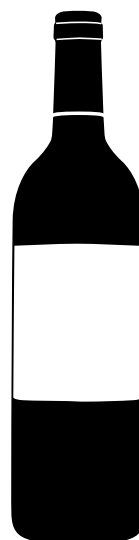
Da bin ich nicht sehr dogmatisch. Wenn Fleisch serviert wird, dann sehr gern mit einem chilenischen oder südafrikanischen Merlot. Zu Fisch hingegen einen feinherben Riesling – das ist doch was Feines!

### 3 *Welchen Wein haben Sie zuletzt verschenkt?*

Einen Wein vom Juliusspital: Silvaner, Erste Lage. Und das sage ich nicht etwa, weil wir hier zu Gast sind, sondern weil es stimmt.

### 5 *Mögen Sie Wein in ungewöhnlichen Kombinationen?*

Tatsächlich finde ich Wein in Verbindung mit Schokolade reizvoll.



### 4 *Wann kommt Wein für Sie nicht in Frage?*

An Fasttagen. Und wenn ich Auto fahren muss.

### 6 *Ein besonderes Wienerlebnis oder eine besondere Erinnerung?*

Ich habe die halbtrockenen Frankenweine früher noch mehr bevorzugt als heute und zu einem etwas rustikaleren Essen ganz gern mal einen Bacchus getrunken. Als ich den in einem gehobenen Lokal, dessen Name ich nicht verrate, zu einem Fischgericht bestellte, begann der Kellner einen denkwürdigen Dialog: „Der passt nicht dazu.“ – „Ich möchte ihn aber haben.“ – „Der passt nicht.“ – „Wenn er mir schmeckt, dann passt er mir.“